

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	1019086949	KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS		calle 10 cra 20	1234567	kmnavarrete@misena.edu.co
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			PUTUMAYO	PUERTO ASÍS	
EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD						SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				1 0
2024-08	2024-08	I	17/09/2024	80292158	\$472.300
TOTAL A PAGAR					

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD													
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	189.900	0		0		0	6	900	0	190.800	1

TOTALES PENSIÓN												
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	243.100	0	0	0	0	6	1.100	0	244.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES															
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	37.100				37.100	6	200	37.300			371	37.300	1

TOTALES CAJAS							
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	6	0	0	0
ICBF				
0	6	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	189.900	190.800
Pensión	1	243.100	244.200
Riesgos Laborales	1	37.100	37.300
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	470.100	472.300

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	1019086949	KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS		calle 10 cra 20	1234567	kmnavarrete@misena.edu.co
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			PUTUMAYO	PUERTO ASÍS	
						SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				UPC
2024-08	2024-08	I	17/09/2024	80292158	\$472.300

DETALLE POR COTIZANTE																																															
INFORMACIÓN COTIZANTE										INFORMACIÓN NOVEDADES										PENSIÓN								SALUD			RIESGOS LABORALES			CCF			PARAFISCALES										
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subjeto	Exonerado	Columna exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VBP	VBT	SLN	IOE	IVA	IVA	AVP	VCT	IRL	CONEXIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntari o Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN	
1	CC	1019086949	NAVARRETE VANEGAS KELLY MARCELA	59	0		N																		230301	1.519.020	243.100	0	0	0	0	EPS037	1.519.020	189.900	14-23	1.519.020	3	37.100		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

USUARIO: CC1019086949
CLAVE: ANAHYS2303



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Puerto Asís, septiembre de 2024

Señor
EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA
SUPERVISOR CONTRATO No. 285-2024
Instructor G16
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Puerto Asís

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Septiembre del año 2024

Referencia: N° 285 del año 2024

KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.019.086.949 de Bogotá D.C., en mi calidad de Contratista del SENA, en FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTISEIS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$26.582.843) incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (01) primer pago en el mes de febrero de 2024 por \$3,038,039; seis (06) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2024 por valor de \$3,797,549; y un (01) ultimo pago en el mes de noviembre de 2024 por valor de \$759,510. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. **726001626** de BBVA, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 5 de noviembre de 2024.

OBJETO:

Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo al proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	<p>IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA EN:</p> <p>1. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 3081892 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: SANTA TERESA HORAS: 48 HRS COMPETENCIA 1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO</p> <p>2. PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3089501 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: VILLA FLOR, CAICEDO HORAS: 60 HRS COMPETENCIA 1. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>3. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 3044226 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: ESTABLECIMIENTO COMERCIAL HORAS: 32 HRS COMPETENCIA 1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD EQUIVALE A LA NORMA</p>	<p><u>COMPLEMENTARIA FICHA 3081892;</u></p> <p><u>COMPLEMENTARIA FICHA 3089501;</u></p> <p><u>COMPLEMENTARIA FICHA3044226;</u></p>



		<p>NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO</p> <p>4. APOYO A LA CUARTA OFERTA PRESENCIA LDE LA REGION. HORAS:20. <u>TOTAL, HORAS DEL MES:</u> 160.</p>	
2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	<p>Certificado del curso: DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR 82356738 - 20/04/2022 FECHA DE REGISTRO</p>
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos.	<p>Registrar y evaluar los juicios evaluativos en la plataforma Sofía Plus,</p> <p>Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofía Plus, TERRITORIUM, SICONTRATISTAS, COMPROMISO y demás aplicativos utilizados en la ejecución del contrato.</p>	<p>Reporte de Juicios Evaluativos de SEP FICHA</p>
4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral, mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de	<p>IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA EN:</p> <p>1. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 3081892 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: SANTA TERESA HORAS: 48 HRS COMPETENCIA 1. MANIPULAR</p>	<p><u>COMPLEMENTARIA FICHA 3081892;</u></p>



	la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	<p>ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO</p> <p>2. PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3089501 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: VILLA FLOR, CAICEDO HORAS: 60 HRS COMPETENCIA 1. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>3. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 3044226 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: ESTABLECIMIENTO COMERCIAL HORAS: 32 HRS COMPETENCIA 1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO</p> <p>4. APOYO A LA CUARTA OFERTA PRESENCIA LDE LA REGION. HORAS:20. TOTAL, HORAS DEL MES: 160.</p>	<p><u>COMPLEMENTARIA FICHA 3089501:</u></p> <p><u>COMPLEMENTARIA FICHA3044226:</u></p>
5	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Contrato 285-2024 Sena Regional Putumayo	Contrato 285-2024 Sena Regional Putumayo
6	Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de	Organizar los folios de archivos que se generen en la ejecución contractual de	Entrega de Informe del mes de SEPTIEMBRE del



	retención documental vigentes para la entidad.	acuerdo a los lineamientos del área de ARCHIVO de la entidad.	2024 objeto de cobro de acuerdo a los lineamientos de CUENTA DE COBRO y de cargo a SECOP II.
7	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro. (los instructores que no apoyan revisión de cuentas, deberán estar atentos a si son requeridos por CA)	Estar atento al requerimiento o delegación de la actividad	Diligenciar Hoja de Ruta y Estructura Contable del mes objeto de cobro. Acta XX de Conformación de Equipo de Apoyo de Revisión de Cuentas
8	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que el SENA reciba dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Estar atento a los requerimientos de verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas del SENA en procesos de contratación.	Acta de requerimiento cuando sea necesario.
9	Participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Participar en las sesiones que sean programadas por Coordinación Académica o cualquier otra área. Reunión de diseño curricular con el líder de proceso. Dr. Orlando Diaz	Listado de asistencia. Acta de conformación de equipos
10	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL COMPLEMENTARIA EN: 1. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 3081892 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: SANTA TERESA HORAS: 48 HRS COMPETENCIA 1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO 2. PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	<u>COMPLEMENTARIA FICHA 3081892;</u>

		<p>FICHA: 3089501 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: VILLA FLOR, CAICEDO HORAS: 60 HRS COMPETENCIA 1. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>3. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 3044226 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: ESTABLECIMIENTO COMERCIAL HORAS: 32 HRS COMPETENCIA 1.MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO</p> <p>4. APOYO A LA CUARTA OFERTA PRESENCIA LDE LA REGION. HORAS:20. <u>TOTAL, HORAS DEL MES:</u> 160.</p>	<p><u>COMPLEMENTARIA FICHA 3089501:</u></p> <p><u>COMPLEMENTARIA FICHA3044226:</u></p>
11	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromISO —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Estar atento a requerimiento para impartir formación virtual (los instructores de virtualidad deben especificar las acciones de formación realizadas en el mes objeto de cobro)	Portafolio del Instructor Virtual
12	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de materiales debidamente diligenciados.
13	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva,	IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	



	<p>como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.</p>	<p>COMPLEMENTARIA EN:</p> <p>1. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 3081892 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: SANTA TERESA HORAS: 48 HRS COMPETENCIA 1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO</p> <p>2. PROCESOS BASICOS DE PANADERIA FICHA: 3089501 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: VILLA FLOR, CAICEDO HORAS: 60 HRS COMPETENCIA 1. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>3. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 3044226 MUNICIPIO: PUERTO ASÍS. SEDE: CAAA. AMBIENTE: ESTABLECIMIENTO COMERCIAL HORAS: 32 HRS COMPETENCIA 1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO</p> <p>4. APOYO A LA CUARTA OFERTA PRESENCIA LDE</p>	<p><u>COMPLEMENTARIA FICHA 3081892;</u></p> <p><u>COMPLEMENTARIA FICHA 3089501:</u></p> <p><u>COMPLEMENTARIA FICHA3044226:</u></p>
--	---	---	---



		LA REGION. HORAS:20. <u>TOTAL, HORAS DEL MES:</u> 160.	
14	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiziz.	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiziz.	Listado de asistencia a capacitaciones de SEP
15	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo con el procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	Sin formación titular
16	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de SEPTIEMBRE de 2024 , de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de SEPTIEMBRE de 2024 .
17	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Estar atento al requerimiento del supervisor.	Listado de asistencia de inducción de aprendices
18	Participar de los procesos del sistema integrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo SIGA en las actividades cuando sea requerido.	Acta de conformación de equipo. Listado de asistencia.
19	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa lleguen a su conocimiento y que puedan causar	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional.



	daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.		
20	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, desescolarizada, virtual o mixta.	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificado del curso: DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR 82356738 - 20/04/2022 FECHA REGISTRO
21	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena
22	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar de las actividades programadas por SENNOVA cuando sea requerido.	Certificados de participación en eventos SENNOVA. Lista de asistencia a reuniones
23	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices en las ofertas educativas apoyadas cuando sea requerido.	Carpeta de soportes documentales del ingreso.
24	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Apoyo al equipo de SEGUIMIENTO DE ETAPAS PRODUCTIVAS	Correo para certificación de aprendiz:
25	En caso de que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado	Inscripción realizada con el líder de proceso CCL	NORMA YA EJECUTADA 1171907 - 09/11/2021 No Y FECHA REGISTRO



	de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2023.		
26	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes de aprendizaje.	Ambientes de aprendizaje en buen estado.
27	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Prestar apoyo a la oferta educativa del centro cuando sea requerido.	Listado de inscritos Listado de asistencia Acta de conformación de equipos.
28	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA. (los instructores que no han sido designados aun a otras actividades deberán expresar la disponibilidad para atender el requerimiento)	Apoyo en la revisión de cuentas del programa regular FIC del CAAA. Puerto Asís, Putumayo, actividades designadas por coordinación académica y el supervisor del contrato.	Atenta a cualquier requerimiento.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **80292158** de la planilla, operador MI PLANILLA, periodo de agosto 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI ☐ NO ☒ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI**, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,

KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS
Contratista
C.C. No. 1.019.086.949 de BOGOTÁ D.C.

Recibí a satisfacción:

EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA
SUPERVISOR CONTRATO No. 285-2024
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Instructor G16



ACTA No. 08		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: 4ta Oferta de Aprendizaje y Asignación de Horas de Apoyo 20 Horas.		
CIUDAD Y FECHA: 23 de septiembre de 2024	HORA INICIO: 9:00 AM	HORA FIN: 10:00 AM
LUGAR Y/O ENLACE: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Socializar 20 horas por otras actividades 4ta oferta de aprendizaje.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Asignar 20 horas por otras actividades a instructores 4ta oferta.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
<p>se procede a levantar la presente acta con el fin de dejar constancia de la socialización de la cuarta oferta de aprendizaje del SENA, bajo la coordinación del señor Jesús Leonardo Cabrera Guzmán, Coordinador Académico. Se informó que, para la correcta ejecución de esta cuarta oferta, se ha designado a los instructores un total de 20 horas, destinadas a otras actividades vinculadas con el apoyo a inscripción. Estas actividades incluyen, pero no se limitan, a la coordinación y seguimiento de los procesos de inscripción, orientación y acompañamiento a los futuros aprendices.</p> <p>Dicho apoyo se llevará a cabo en las fechas comprendidas entre el 02 y el 11 de septiembre, tiempo durante el cual los instructores deberán cumplir con las tareas asignadas en los puntos establecidos para la adecuada gestión de las inscripciones.</p>		



3. Versi	NOMBRE PROGRAMA	NIVEL	COD. FICHA	MUNICIPIO	HORA	CUF	NIVEL AL	EDAD	PROGRAMA	ISCR	PRESENTACION (PRUEBAS)	RESPONSABLES
	CUIDADO ESTETICO DE MANOS Y PIES	OPERARIO	3063555	PUERTO ASIS	MAÑANA	20	GRADO 7	MAYOR DE 18	CAMPESENA	21	17	KEIDY TATIANA SANTANDER
100	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	TECNOLOGO	3063644	PUERTO ASIS	TARDE	25	GRADO 11 Y PRUEBAS	MAYOR DE 14		35	32	JHONY MENDEZ/SANDRA
102	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	TECNOLOGO	3063565	PUERTO ASIS	MAÑANA	15	GRADO 11 Y PRUEBAS	MAYOR DE 14	CAMPESENA	21	20	GENTIL/PAULA BRAVO
	GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA	TECNOLOGO	3063608	PUERTO ASIS	MAÑANA	25	GRADO 11 Y PRUEBAS	MAYOR DE 14		24	21	YINED BONILLA/KEVIN PEREZ
1	PASTELERIA	TECNICO	3063649	PUERTO ASIS	TARDE	25	GRADO 9	MAYOR DE 15		24	21	KELLY NAVARRETE/ROSALBA
	ASISTENCIA EN ORGANIZACION DE ARCHIVOS	TECNICO	3063663	PUERTO ASIS	TARDE	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		33	26	YURI AVILA
1	MOTOCICLETAS Y MOTOCARROS.	TECNICO	3063671	PUERTO ASIS	TARDE	25	GRADO 9	MAYOR DE 17		39	33	YILMAR AYA
1	ASISTENCIA PARA LA INTELIGENCIA EMPRESARIAL	TECNICO	3063705	CAICEDO	NOCHE	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		29	26	RUBEN DARIO CASANOVA
1	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	AUXILIAR	3063717	ORITO	NOCHE	20	GRADO 5	MAYOR DE 14		28	24	MARTIN MONCADA Y ALEJANDRA DIAZ
1	EJECUCION DE PROGRAMAS DEPORTIVOS.	TECNICO	3063728	ORITO	NOCHE	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		27	25	EDUIN ORTEGA Y ANYELY GOMEZ
												ANYELY GOMEZ/WILLIAM PULIDO
2	RECURSOS HUMANOS	TECNICO	3063731	ORITO	NOCHE	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		49	44	LUIS NALVAREZ, MANUEL FUENTES
1	SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	TECNICO	3063747	ORITO	TARDE	25	GRADO 9	MAYOR DE 18		51	45	ALVARO VERDUGO Y SAYRA PORTILLA
1	PROMOTORA EN MANEJO AMBIENTAL	TECNICO	3063754	VALLE DEL GUAMUEZ	NOCHE	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		25	19	JORGE PEREZ Y ALVARO VERDUGO
1	MANTENIMIENTO DE MOTOCICLETAS Y	TECNICO	3063758	VALLE DEL GUAMUEZ	NOCHE	25	GRADO 9	MAYOR DE 17		25	24	CRISTIAN FERNANDEZ
2	OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS.	TECNICO	3063750	SAN MIGUEL	NOCHE	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		33	30	EDUIN LEMUS Y MARIO ARCE
1	PROYECTOS AGROPECUARIOS	TECNICO	3063711	LEGUIZAMO	MIXTA	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		29	25	JUAN CARLOS BAHAMON Y ARGAS
2	RECURSOS HUMANOS	TECNICO	3063699	LEGUIZAMO	MIXTA	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		25	20	MARICELA VIVIANA LOPEZ ZAMORA
			17 FICHAS			405				518	452	
	FICHAS QUE SE CALLERON											
100	TECNOLOGIA EN GESTION DE RECURSOS NATURALES	TECNOLOGO	3063629	PUERTO ASIS	NOCHE	25	GRADO 11 Y PRUEBAS	MAYOR DE 14		15	10	EDISON PERDOMO
2	TECNOLOGIA EN GESTION DE REDES DE DATOS.	TECNOLOGO	3063639	PUERTO ASIS	MAÑANA	25	GRADO 11 Y PRUEBAS	MAYOR DE 14		10	CANCELADA	ADRIANA SOLARTE/MARLON
	TRATAMIENTO DE AGUA	TECNICO	3063676	PUERTO ASIS	TARDE	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		12	8	ALBA MILENA RUIZ
1	INTEGRACION DE CONTENIDOS DIGITALES.	TECNICO	3063674	PUERTO ASIS	MAÑANA	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		11	8	SANDRO CABRERA
	TECNOLOGIA EN CONSTRUCCION DE INFRAESTRUCTURA VIAL	TECNOLOGO	3063597	PUERTO ASIS	TARDE	25	GRADO 11 Y PRUEBAS	MAYOR DE 18 FIC		19	14	YULY LUNA
1	EJECUCION DE EVENTOS DEPORTIVOS Y RECREATIVOS	TECNICO	3063684	CAICEDO	NOCHE	25	GRADO 9	MAYOR DE 14		20	11	ANGELINA GARZON/HEISON

CONCLUSIONES

La cuarta oferta de aprendizaje del SENA representa una oportunidad valiosa para continuar fomentando la formación y el desarrollo de los aprendices. Se agradece el esfuerzo y compromiso de todos los involucrados en este proceso.

No habiendo más asuntos que tratar, se da por finalizada la reunión y se firma la presente acta para su debida constancia.

Maria Tersa Rubio
Keidy Tatiana Santander
Hony Mendez
Sandra Acevedo
Gentil Yotengo
Paula Bravo
Yined Bonilla
Kevin Perez
Kelly Navarrete

Rosalba Reina
Yuri Avila
Yilmar Aya
Ruben Dario Casanova
Martin Moncada
Alejandra Diaz
Eduin Ortega
Anyely Gomez
Anyely Gomez



Willian Pulido Manuel Fuentes Sayra Portilla Alvaro Verdugo Eduin Lemus Juan Carlos Bahamon Edison Perdomo Marlon Burbano Sandro Cabrera Angelina Garzon	Luis Nalvarez Alvaro Verdugo Jorge Perez Cristian Hernandez Mario Arcos Maricela Viviana Lopez Adriana Solarte Alba Milena Ruiz Yuly Luna Yeison Chavez		
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Autorizar 20 horas a instructores por otras actividades, apoyo de la 4ta oferta.	23 sep. 24	Coordinador académico	
Cada Instructor es responsable de cargar las 20 horas por otras actividades, en Sofia Plus	23 de septiemb e de 2024	Instructores	
ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES			
NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 02/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 01/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3089501 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 68,00

FICHA 3044226 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3081892 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	140,00
--	---------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
-------	--------------	-------------	--------	-------

TOTAL TIEMPO EDT's:	0,00
----------------------------	------

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
09/09/2024	13/09/2024	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	20,00
---------------------------------------	-------

INSTRUCTOR: KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA