



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, Noviembre de 2024

Señor (a)

HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5827288

Coordinador Programas Especiales

Centro Agropecuario de Buga

Guadalajara de Buga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Noviembre

Referencia: No CO1.PCCNTR.5827288 del año 2024

JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO identificado con la cédula de ciudadanía No.14891728 de Buga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario de Buga, 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: El presupuesto oficial estimado para la presente contratación es la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. (\$44.655.450).

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

A. Diez (10) pagos iguales de Febrero a Noviembre por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$ 4.465.545).



Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024

OBJETO: Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor SENA del programa de atención a la población en situación de desplazamiento del Centro Agropecuario de Buga

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.	<p>Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y Zajuna.</p> <p>Programa: 66210081V2 Comidas Rápidas Ficha: 3088541 Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p>Resultados: -Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. -Aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas -Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes -Atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico.</p> <p>Días: Noviembre 01-02</p>	<p>Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia Ver Anexo de evidencias páginas 1 - 23</p>



		<p>Programa:66210081V2 Comidas Rápidas Ficha: 3097894 Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p>Resultados: -Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. -Aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas -Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes -Atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico.</p> <p>Dias: Noviembre 16-18-19-25-26</p> <p>Programa: 96150216 V1 Realizar Preparación de Alimentos de acuerdo a la Necesidad de la Empresa Ficha: 3046414 Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. Resultados:-Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. -Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares</p>	
--	--	--	--



		<p>requeridos por la empresa. - Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa. Días: Noviembre: 05-12</p> <p>Programa:96151546V1 Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos Ficha: 3077174 Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción</p> <p>Resultados: -Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos Establecidos. -Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. -Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. - Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto. Días: Noviembre 07-14</p> <p>Programa:66210081V2 Comidas Rápidas Ficha: 3111406 Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale</p>	
--	--	---	--



		<p>a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p>Resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. -Aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas -Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes -Atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. <p>Dias: Noviembre 06-08-13-20-21-23-27-28</p>	
2	<p>B.Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.</p>	<p>Durante el mes no se ejecutó esta obligación.</p>	<p>Durante este mes no se ejecutó esta obligación</p>
3	<p>C.Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.</p>	<p>Durante este mes no se ejecutó esta obligación</p>	<p>Durante este mes no se ejecutó esta obligación</p>



4	D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
5	E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.	Se desarrollaron las actividades para este mes en la SOFIA PLUS	Ver Anexo de evidencias pag. 1-28
6	F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
7	G. Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de estos en dichas actividades.	Para el presente mes no se realiza el acompañamiento a los aprendices por parte del Equipo de Bienestar al Aprendiz del centro.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
8	H. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.	Durante el periodo objeto de pago se realizó entrega en las formas dispuestos por la coordinación académica.	Se realiza cargue en SECOP II
9	I. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Aplicación permanente por ser inherente al proceso formativo.	Ver anexo en punto 1
10	J: Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se realizan actividades de forma permanente, y se cumplen con los cronogramas socializados desde el Sistema Integrado de Calidad.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
11	K. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, concertaciones	Durante este mes no se ejecutó esta obligación



		con comunidades, alcaldías y líderes, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro.	Registro en Redes sociales Facebook
12	L. Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.	Certificación en la norma 240201056-2 Orientar Formación Presencial de acuerdo con Procedimientos Técnicos y Normativa	Ver Anexo de evidencias pag. 25
13	M. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados.	Durante el mes objeto del contrato se evaluaron las fichas: F3088541-F3046414-F3077174-F3097894-F3111406	Ver anexo de evidencias pag. 27-28
14	N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Durante el mes objeto del contrato no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	235424	Buga-Calima Darién-Buga	08/10/2024	15/10/2024
2.	242624	Buga-Calima Darién-Buga	22/10/2024	24/10/2024
3.	263124	Buga-Calima Darién-Buga	05/11/2024	12/11/2024



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 pago de planilla No. **4574279066** y Planilla No. **4575252341** expedidas por PILA correspondiente al mes de Octubre y Noviembre del 2024 respectivamente. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (28) folios

Cordialmente,

Firma

JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO

Contratista

C.C. No. 14891728

Recibí a satisfacción:

Firma

HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 5827288 de 2024

Coordinador de Programas Especiales