PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Buga, Noviembre de 2024

Señora
OLGA BEATRIZ LADINO SOTO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5845804**
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Agroindustria e Industria
Buga

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5845804 del año 2024

YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.116.435.657 de Zarzal, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica Programas Titulada, Complementaria regular presencial y virtual (Instructor), 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 valor de cada contrato se fija como valor de cuarenta y cuatro millones seiscientos cincuenta y cinco mil cuatrocientos cincuenta pesos ($ 44.655.450).

Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera:

a) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 4,465,545) cada uno

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

Adicción: Se realizo adicción al contrato No CO1.PCCNTR.5845804 del año 2024

Adición en plazo: Hasta el 10 de diciembre de 2024.

Adición en valor: UN MILLON CUATROCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS QUINCE PESOS MCTE ($1.488.515) en consecuencia, se modificará el valor y la forma de pago la cual quedará a Valor y Forma de Pago: el valor total del presente contrato es máximo de CUARENTA Y SEIS MILLONES CIENTO CUARENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS MCTE ($46.143.965). Esta suma será pagada por el SENA al

contratista de la siguiente manera: A). un valor mensual de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MCTE ($4.465.545) por diez meses (10) cada uno de los meses de FEBRERO a NOVIEMBRE. B). un último pago correspondiente al mes de DICIEMBRE por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS QUINCE PESOS MCTE ($1.488.515).

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor SENA a través de acciones regulares en las modalidades presencial, a distancia y/o virtual en cualquier programa de los diferentes niveles de formación del Centro Agropecuario de Buga

Obligaciones Especificas:

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.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación: Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos, Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, Técnico en Cocina, Técnico en Elaboración de Productos alimenticios, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y territorium. Ficha: **2908121** Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios Competencia: Recibo de alimentos, materias	Anexo 1 Informe de Evidencias Drive con soportes dispuesto por el supervisor.

		primas e insumos para la elaboración de alimentos Resultado de Aprendizaje: Verificar el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Ficha: **2825947** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. Ficha: **3111966**	

		Programa: Higiene y manipulación de alimentos Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado de Aprendizaje: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. Ficha: **3114313** Programa: Higiene y manipulación de alimentos Competencia: Manipular alimentos de acuerdo	

		con normatividad vigente. Resultado de Aprendizaje: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas. Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos. Ficha: **3120851** Programa: Higiene y manipulación de alimentos Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado de Aprendizaje: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas. Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos.	

		Ficha: **3125019** Programa: Higiene y manipulación de alimentos Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado de Aprendizaje: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas. Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos.	
2	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 instrumentos 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.	Se participó activamente en reuniones de área u otras, encuentros programados por la coordinación académica y los equipos ejecutores.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.

3	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.	Para el presente mes no se desarrollaron actividades de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.
4	D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual
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 realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, zajuna, TEMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado. Se realiza la revisión y verificación programación mes a mes en Sofía plus.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
6	F. 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	Se hace entrega de los informes y requerimientos dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato y el centro, los cuales están dispuestos en el	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias

	necesarios para la liquidación del contrato	drive creado para tal fin de forma organizada y siguiendo los lineamientos dados por la coordinación académica, así como en el SECOP II.	
7	G. Apoyar y acompañar a la Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recolección y revisión documental de los procesos de matrícula y certificación en cada una de las ofertas de formación de la vigencia.	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual
8	H. Realizar el Alistamiento de la oferta de formación del calendario A y B de la vigencia, según corresponda	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual
9	I. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se desarrollo la siguiente actividad según lineamiento del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
10	J. Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se apoyo al centro de formación con las siguientes actividades: Se realizan promoción de la oferta de programas del Centro Agropecuario de Buga, vía Whatsapp.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

11	K. 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”.	La norma de competencia laboral se encuentra en proceso de realizar certificación de competencia, el proceso se inicio 25 de octubre de 2024	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
12	L. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados y realizar la gestión documental de cada una de ellas.	Para el presente mes se adelantaron actividades de evaluación y registro de juicios evaluativos del proceso formativo. Ficha: **3114313** Programa: Higiene y manipulación de alimentos Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas. Evaluado: Si Actividad(es) de evaluación realizada(s):	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.

		Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos. Evaluado: Si Ficha: **3120851** Programa: Higiene y manipulación de alimentos Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas. Evaluado: Si Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos. Evaluado: Si	

		Ficha: **3125019** Programa: Higiene y manipulación de alimentos Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas. Evaluado: Si Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos. Evaluado: Si	
13	M. Participar en diferentes actividades asociadas a la Ejecución de la Formación Profesional Integral, tales como: Realizar procesos de Documentación de programas para obtención de registros calificados y autoevaluación de los programas de Formación de	Para el presente no se desarrollaron actividades de acompañamiento a los aprendices en las actividades planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias

	diferentes niveles de formación, acompañamiento en actividades gestadas por el área de Bienestar al aprendiz, como socialización de portafolios de servicios, ferias vocacionales, actividades de esparcimiento, trabajo en equipo entre otras"		
14	N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Para el presente mes se adelantaron actividades asignadas por parte de la coordinación	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias

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.

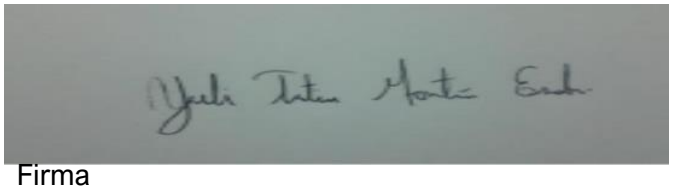
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 N° **1067296461** de la planilla, expedido por Pago Simple, correspondiente al mes de **Octubre de 2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”) Evidencias en (21) folios

Cordialmente,



Firma

Yuli Tatiana Montaño Escobar

Contratista

C.C. No. 1.116.435.657 de Zarzal

Recibí a satisfacción:

Firma

Olga Beatriz Ladino Soto

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5845804 de 2024

Coordinadora Académica