Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
FERNANDO CANO GOMEZ
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Puerto Berrio.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.5836908 DURANTE EL PERIODO DEL 01/10/2024 AL 31/10/2024

INFORME No 09.

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	WILFER ALBERTO LOPEZ MADRID	
Objeto del Contrato:	5_9502_150 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación Profesional Titulada o complementaria en la línea tecnológica cliente , modalidad presencial en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial	
Contrato No:	CO1.PCCNTR.5836908	
Contratista:	LEONEL ROJAS CORREA	
Valor del Contrato:	$ 46.441.668	
Fecha de inicio:	02/02/2024	
Fecha de terminación:	12/12/2024	
Número de la póliza	65-46-101043236	Vigencia: del 01/02/2024 al 20/04/2025

2. NOVEDADES

	TIPO DE NOVEDAD	SI	NO	TRÁMITE DE LA NOVEDAD
1	SUSPENSIÓN		X	
2	MODIFICACIÓN		X	
3	ADICIÓN		X	
4	PRÓRROGA		X	
5	CESIÓN		X	

6	TERMINACIÓN ANTICIPADA		X

Justificación de la novedad:			
Novedad informada a la aseguradora	**SI**	**NO**	Fecha informe novedad aseguradora:
	Vigencia Final Póliza:		
	Valor Final Póliza:		

NOTA: Si hay novedades se describen los actos administrativos realizados, que deben ingresar al expediente contractual, con el formato de "Compromiso" (control de ingreso documentos al expediente).

3. INFORMACIÓN FINANCIERA

Valor total del contrato:	$ 46.441.668
Pago mensual:	$ 4.465.545
Valor Total pagado:	$ 40.189.905
Saldo financiero a ejecutar:	$ 6.102.911

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	72995453			
Valor total del aporte: $ 563700	Salud $ 223300	Pensiones $ 285900	ARL $ 18700	Otros: 35800
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	Abril		Julio		Octubre	
Judiciales	SI:	NO: x	SI:	NO:X	SI:	NO:X
Disciplinarios	SI:	NO: x	SI:	NO:X	SI:	NO:X

Fiscales	SI:	NO: x	SI:	NO: X	SI:	NO: X

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

Entregó informe de ejecución.				SI: x	NO:	Porque:	
No. Obligación	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del mes**	**Cumple**	**Cumple parcialmente**	**No cumple**	**Evidencias**	**Observaciones/Justificación** si la respuesta es diferente a cumple
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Impartir formación a las siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3079295 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Ficha: 3078582 COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3104421	x			Registro fotográfico	

		COMPLEMENTARIA en ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA: Ficha 3100167 COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3097741 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3097831 COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha (NA)FPI - INTEGRACIÓN ESTRATÉGICA, FUTURO INNOVACIÓN Y LIDERAZGO					
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación	Se realizó taller práctico a los aprendices de la formación	x			Material de estudio, Registro fotográfico	

	profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado						
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Brindar formación en el ambiente de formación Sena	X			Registro Fotográfico	
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación a las siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3079295 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Ficha: 3078582 COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3104421 COMPLEMENTARIA en ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA: Ficha 3100167	X			Registro fotográfico Guía de aprendizaje	

		COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3097741 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3097831 (NA)FPI - INTEGRACIÓN ESTRATÉGICA, FUTURO INNOVACIÓN Y LIDERAZGO					
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras	Se elaboró guía de aprendizaje	X			Guía de Aprendizaje	

6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Se elaboró guía de aprendizaje	x			Guía de Aprendizaje	
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Impartir formación a las siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3079295 Los días 1, 2, 3, 4, 15, 16, 17, y 18 del mes de octubre de 2024. Competencias: Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso Realizar prueba de taza de café de acuerdo con los requerimientos técnicos y normativos. Identificar olores y sabores en la matriz de café y en agua. Resultados de aprendizaje: Realizar las pruebas sensoriales de la bebida de café de acuerdo con los protocolos establecidos Evaluar los análisis de calidad sensorial del café según criterios normativos. Planificar los recursos para el análisis sensorial del café de	x			Registro fotográfico, Listas de asistencia, solicitud a complementarias.	

		acuerdo con la normatividad vigente. Formular planes de mejora a partir del análisis sensorial del café con base en los resultados de la evaluación. COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 Competencias: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción Resultados de aprendizaje: Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción. Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa. Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según					

		resultados y parámetros técnicos. Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Ficha: 3078582 Competencias: Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente Alistar materia prima de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso. Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso. Aplicar tratamientos térmicos, a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad. Decorar productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad. Resultados de aprendizaje:					

		Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3104421 El día 07 del mes de octubre de 2024. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos					

		Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos COMPLEMENTARIA en ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA: Ficha 3100167, los días 08, 09, 11, 29 y 30 del mes de octubre de 2024. Competencias: Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. Resultados de Aprendizaje: Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional					

		Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3097741 El día 10 del mes de octubre de 2024. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción					

		Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos Complementaria en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3097831, los días, 21, 22, 23, 24 y 25 del mes de octubre de 2024. Competencias: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Alistar recursos para el proceso de producción según procedimiento definido. Resultados de aprendizaje:					

		Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los Procedimientos técnicos y normativa vigente. Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros Técnicos y normativa vigente. Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de Conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa. Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los Procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha El día 28 del mes de octubre de 2024.					

		Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos (NA)FPI - INTEGRACIÓN ESTRATÉGICA, FUTURO INNOVACIÓN Y LIDERAZGO, el día 31 del mes de octubre de 2024.					

10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor.	x			Archivo de Excel: Formato planeación metodológica Horario Diagramado	
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación

12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registro de asistencia a través de sesión de manera presencial.	x			Lista de asistencia y material fotográfico.	
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.	x			buenas prácticas ambientales sesión en línea a través de Whatsapp	
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias,	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.						
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación a las siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3079295 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS: Ficha: 3078582 COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3104421 COMPLEMENTARIA en ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA: Ficha 3100167 COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3097741	X			Registro fotográfico, Listas de asistencia, solicitud a complementarias.	

		COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3097831 (NA)FPI - INTEGRACIÓN ESTRATÉGICA, FUTURO INNOVACIÓN Y LIDERAZGO					
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Actualización permanente del portafolio de evidencias en la plataforma Sofía plus.	X				Sofía plus.
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agro empresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades

	como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.						acordes a esta obligación.
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agro empresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato "tiempos actividades académicas" (Sofia plus) y demás evidencias según el caso.

7. INFORME LEGAL

Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista

Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

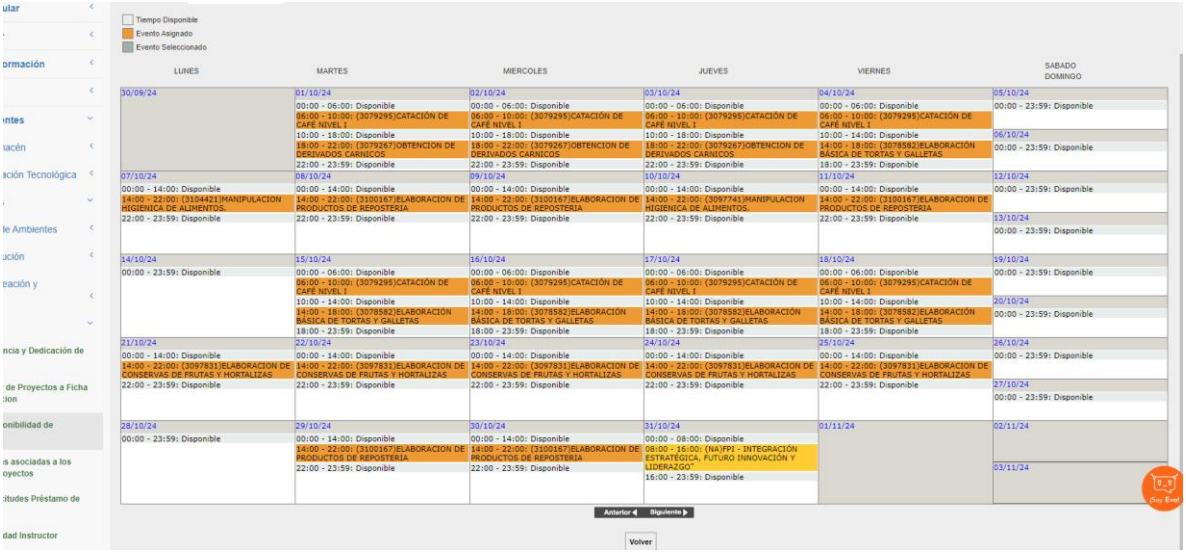
.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentara una evidencia escrita de las irregularidades, anomalías o hechos que dieron lugar a este con la notificación al contratista.

Para constancia se firma en Puerto Berrio, a los treinta y uno (31) días del mes de octubre de 2024.



WILFER ALBERTO LOPEZ MADRID
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR.5836908 de 2024


Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO
DOMINGO
Anterior
Siguiente
Volver