PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME

MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha NOVIEMBRE 2024

Señor
IVIS MARGOTH BROCHERO. DE LA
HOZ PROFESIONALG10
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5887660**
Cargo del Supervisor Coordinador
Académico Ciudad: Riohacha

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5887660** del año 2024

JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS, identificado con la cédula de ciudadanía No.**92509220** de SINCELEJO (SUCRE), en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agro empresarial y Acuícola, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de NOVIEMBRE objeto de cobro.

VALOR Y FORMA DE PAGO: TREINTA Y UN MILLONES SETENTA MIL SETECIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($31.070.727) esta suma será
Pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 18 días del mes de febrero por valor de UN MILLONSETECIENTO VEINTECEIS MIL SEICIENTOS CIENCUENTA Y DOS PESOS M/CTE($**1.726.152**) b) ocho (8) pagos mensuales iguales correspondiente a los meses de marzo a octubre por valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303,00).
b) un último pago correspondiente siete (11) días del mes de noviembre por valor de UN MILLONSETECIENTO VEINTECEIS MIL SEICIENTOS CIENCUENTA Y DOS PESOS M/CTE ($**1.726.152**).

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos, Técnicos, Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Agro empresarial y Acuícola de la Regional Guajira.

Obligaciones Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro de la oferta regular del Centro Agro empresarial y Acuícola en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012o normatividad vigente.	Diligenciamiento de las Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 con base en un modelo pedagógico constructivista, como estrategia didáctica que facilita el aprendizaje Ejecución de formación Higiene y manipulación de Alimento. Ficha.3110167.3113729,3 125222,3119903	Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 para cada programa de formación asignado, los cuales se encuentran en SOFIA Plus, en el Portafolio del Instructor y resultados de aprobación de los resultados de aprendizajes propuestas en la guía de aprendizaje
2	Desarrollar los Proyectos de formación programados por el Centro Agro empresarial y Acuícola en el Plan Operativo 2023.	Ejecución de la formación de modalidad complementaria, de acuerdo al proyecto formativo relacionado con la formación asignada en la modalidad mencionada de población desplazada.	Alistamiento y conformación de los grupos de formación complementaria del programa de desplazados.
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Creación de rutas de aprendizajes en el aplicativo de Sena Sofía plus para seguir el proceso de formación complementaria. Higiene y manipulación de Alimento. Fichas. Ficha.3110167.3113729,3 125222,3119903	Se crean ruta de aprendices, en aplicativo Sena Sofía plus, de acuerdo al programa De formación Complementaria.
4	Asociar aprendices en el aplicativo de Sofía plus en el tiempo estipulado.	Ejecución de asociación de los aprendices a su ruta de aprendizaje correspondiente.	Se asocian los aprendices en el tiempo pertinente a las rutas de aprendizajes, de acuerdo a su programa de formación complementaria, en el aplicativo

			Sena Sofía plus.
5	Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Diligenciamiento de las Guías de aprendizaje formato GFPI-F-035 con base en modelo pedagógico.	Guías de aprendizaje formato GFPI-F-035 para cada programa de formación complementaria,
			Registrada en Sena Sofía plus, logrando el alcance de cada resultado de aprendizaje, según la competencia de aprendizaje.
6	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.	Entrega de documentos para la matrícula de grupos de formación complementaria en el programa de formación, higiene y manipulación de alimentos.	Oficina administración educativa del centro Agro empresarial y Acuícola.
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación.	Durante el mes objeto se ejecutó la formación complementaria de población desplazada y vulnerable.	Atención a la población en condición de desplazamiento y vulnerable en el distrito de Riohacha y Maicao.
8	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices.	se realiza actividades correspondientes en el tiempo del mes en Ejecución, con las actividades.	Portafolio instructores
9	Participar en las actividades indicadas por el Centro Agro empresarial y Acuícola para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación

10	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	Se ejecutó la formación complementaria del programa de víctimas, población desplazada y Vulnerable.	Ficha cargada parala ejecución de formación: Fichas HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3119903.3125222

11	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación	Entrega a líder de la dependencia de ficha de caracterización de matrícula, con fechas programadas de formación	Correo electrónico Lista asistencias La cual puede ser consultadas por la líder del programa de desplazado para su formacion

	Profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Agro empresarial y Acuícola y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.	Complementaria en los programas de aplicación a la ética, habilidades sociales en el contexto laboral. Comunicación asertiva y efectiva en equipos de trabajo.	En Proceso de formación
12	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofía Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las Disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.	Se llevó a cabo la evaluación de los aprendizajes previos para alcanzar los resultados de aprendizajes, emitir juicios evaluativos Sena Sofía plus.	Aplicativo Sena Sofía plus, entrega en físico a la encargada en registro académico para el proceso de certificación.
13	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Entrega de informe contractual e informe de evidencias de programas completarías.	Informe contractual formato **GTH-F-062 V10** Evidenciafotográfica formato **GOR-F-012 V02**

14	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	Los aprendices cumplen con los deberes que aplican para ellos lo cual se evidencia con su Desempeño en las Secciones de formación.	Observación de los comportamientos en los encuentros de la formación complementaria.
16	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	Se articulan estrategia del autoaprendizaje, aprendizaje interactivo en Los encuentros de formación de los programas de formación complementaria.	Desempeño y participación de los Aprendices con la metodología de observación.
17	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.	Aplicativo Sena Sofía plus y reporte de informes.	Sena Sofía plus.
18	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente	Los datos de caracterización son manejados en confiabilidad.	Oficina registro académico.
19	Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato y demás documentos soporte establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Se realizó procesos correspondientes a la obligación y normativos del centro de formación de acuerdo a las fechas correspondientes.	Aplicativo SecopII
20	Aplicar al proceso de certificación por competencias, según normas de competencias que aplican a la función del instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación, pendiente que oferten inscripción de normativa.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación, pendiente que oferten inscripción de normativa.

21	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificadopara los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación
	promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa Productiva de los aprendices que le sean asignados.		
22	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	A la fecha no tengo asignados bienes y elementos para el Cumplimiento del Objeto contractual.	A la fecha no tengo asignados bienes y elementos para el Cumplimiento del Objeto contractual.
23	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las Actividades del contrato.	Se realizó las normas de bioseguridad correspondientes para el ingreso a las instalaciones.	Uso de elementos de protección personal y medidas de bioseguridad.
24	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean Asignadas por el supervisor del Contrato.	Asistencia a reunión del equipo de trabajo con Los diferentes Líderes.	Listado de asistencia

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 DEVIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	N/A	N/A	N/A	N/A
2.	N/A	N/A	N/A	N/A

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. 4571536955 P o r v a l o r $401.000. R e a l i z a d o p o r la p l a n i l l a S O I correspondiente al pago de salud, pensión y Arl del mes de OCTUBRE de la planilla, expedido por el operador aportes en línea. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Ant itrámites"*)

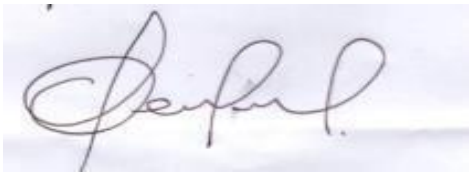
Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) 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 (12) folios

Cordialmente,



Firma
JEOVANNY SIERRA VANEGAS
Contratista
C.C. No. 92509220

De Sincelejo

Recibí a satisfacción:
:



Firma
IVIS MARGOTH BROCHERO. DE LA HOZ
PROFESIONAL G10
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 5887660**
Coordinador Académica

INFORME DE EVIDENCIAS NOVIEMBRE 2024

PROGRAMACION COMPLEMENTARIA DE LA DE DEPENDENCIA POBLACIÓN DEVICTIMA

PRESENTADO POR: JEOVANNY SIERRA VANEGAS
Contrato: No. **CO1.PCCNTR. 5887660** de la vigencia 2024.

PRESENTADO A: IVIS MARGOTH BROCHERO. DE LA HOZ

Cargo del Supervisor PROFESIONAL G10

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
REGIONAL GUAJIRA
JULIO/2024

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DEL MES DE NOVIEMBRE /2024

En el presente informe se presentan las actividades desarrolladas en el mes de JUNIO, dando cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato: No. **CO1.PCCNTR. 5887660**de la vigencia **2024.**

En el mes de **NOVIEMBRE,** se lleva a cabo el alistamiento para la conformación de los grupos de formación complementaria del en lace de víctimas, con recepción de documentos, visita a diferentes instalaciones de entidades para la promoción de los programas de formación.

Anexos Evidencias mes de NOVIEMBRE, 2024

A continuación, se presentan las evidencias de las actividades ejecutadas durante el mes de **NOVIEMBRE, 2024**, en lo que corresponde al cumplimiento de las obligaciones específicas establecidas en el contrato de prestación de servicios No **CO1.PCCNTR. 5887660**

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO FICHA: 3110167

fECHA DE INICIO 17/10/2024 TERMINA 21/10/2024
CODIGO: 96151461

COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente



FUENTE PROPIA . SIERRA.

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

Resultados de aprendizajes:
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.





ELABORACION DE FUENTE PROPIA SIERRA

DESARROLLO DE FPI EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3113729

INICIO 23/10/2024 TÉRMINO 27/10/2024

ACTIVIDAD DE REFLEXION INICIAL



Observe el video, denominado “Manipulador de alimentos”, el cuál será proyectado por su instructor y socialice con el grupo de aprendices del curso, cuáles son los aspectos, positivos y negativos que puede identificar en el video, con relación a prácticas de manipulación de alimentos.
https:// www.youtube.com/watch?v=kONeAsxETWE
Una vez terminado de observar el video responda a las siguientes preguntas y socialícelos con sus compañeros.

1. De acuerdo al video ¿en qué cree usted que consiste la práctica de manipular de alimentos?
2. ¿Cuáles son los aspectos, positivos y negativos que puede identificar en el video, con relación a las prácticas de manipulación de alimentos?
3. ¿considera que se cometieron errores? Identifíquelos.

Video del manipulador

DESARROLLO

Durante el desarrollo de la clase observaron el video del manipulador donde pudieron evidenciar los aspectos positivos y negativos que ocurren cuando se manipulan y no hay unas BPM en las unidades productivas.Q



ELABORACION PROPIA FUENTE SIERRA

NECESARIOSPARA EL APRENDIZAJE.

Apreciado aprendiz, con el fin de identificar los conocimientos necesarios para el aprendizaje a continuación encontrara Anexo a esta guía de aprendizaje el Cuestionario de Conocimientos Previos con las siguientes preguntas para su respectivo desarrollo.

1. ¿Qué alimentos son más susceptibles de contaminación?
2. ¿La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es?
3. ¿Si te encuentras mal o presentas cualquier síntoma de enfermedad, deberá?
4. ¿Qué es contaminación biológica?
5. ¿Qué es la contaminación cruzada directa?
6. ¿Que son los Alimentos perecedero?

Participación en los interrogantes
A través de una mesa redonda con moderador se pudo participar cada uno dando la explicación de los diferentes interrogantes.

3.3 ACTIVIDAD APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN)

Actividad 1. Consultar, Interpretar y analizar los siguientes conceptos apoyándose en el material suministrado Por el instructor:

1. Que dice la Normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos
2. Significado de las siglas ETAS, BPM.
3. ¿Qué son los factores de contaminación?
4. ¿Qué es el saneamiento básico?

Actividad 2. Consulte las diferentes ETA´S (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) y elabore un cuadro comparativo identificando las causas y la sintomatología de cada una.
Atreves del manual del manipulador se pudo entender los tipos de contaminación las diferentes enfermedades

trasmitidas por los alimentos y la importancia del saneamiento básico en las unidades productivas.

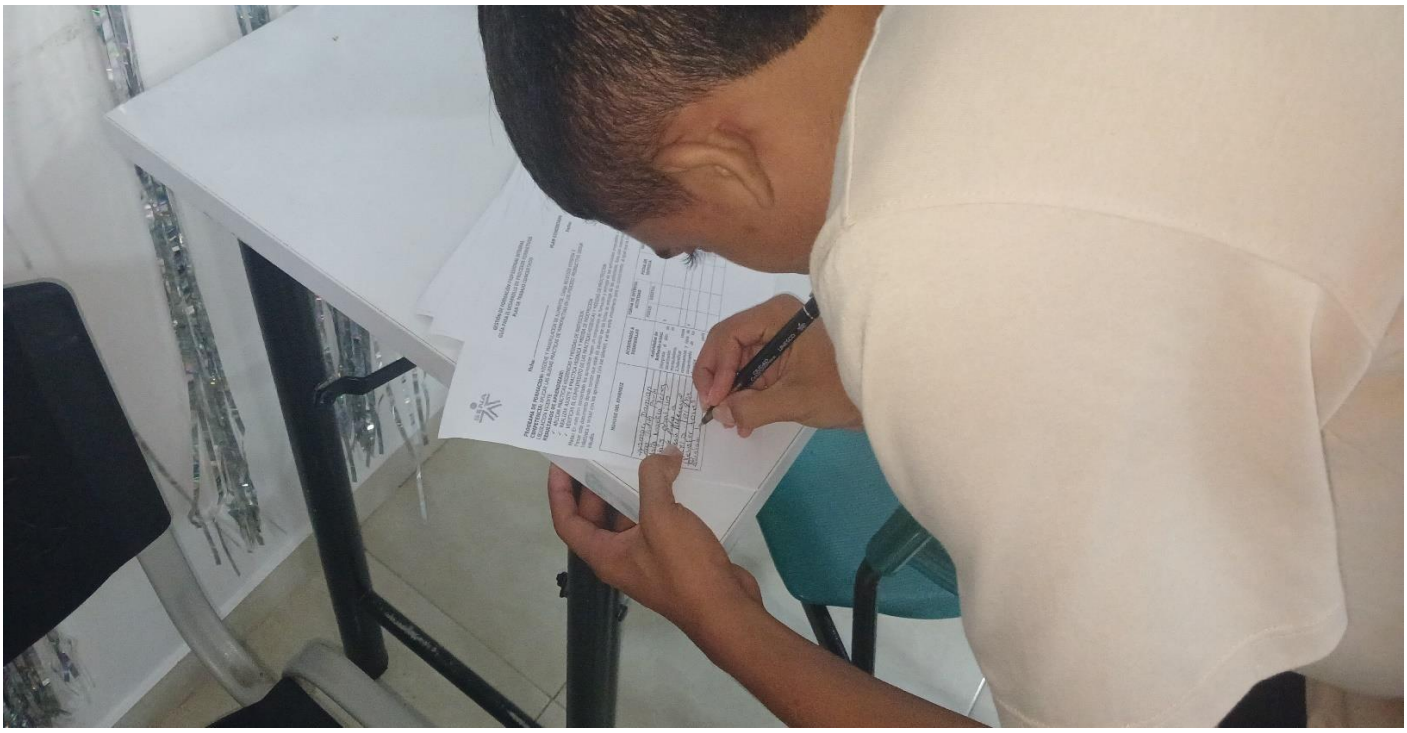


ELABORACION DE FUENTE PROPIA SIERRA



ELABORACION DE FUENTE PROPIA SIERRA

FIRMANDO ACTA DE INICIO



ELABORACION DE FUENTE PROPIA

CONTAMINACION CRUZADA



FUENTR PROPIA SIERRA

1. Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de Seguridad industrial.
2. Preparar soluciones de limpieza y desinfección.
3. Durante la preparación del producto final, se pudo observar la indumentaria y la Aplicación de la norma en la elaboración.
4. La aplicación de limpieza y desinfección basada a la normatividad, fue aplica.

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTO FICHA: 3119903
INICIO 5/011/2024 TÉRMINO 10/11/2024

Explicamos actividad inicial de manipulación y guías pedagógica reflexión de pre saberes





ELABORACION PROPIA FUENTE SIERRA

CONTAMINACION CRUZADA



PROPIA FUENTE SIERRA

ALIMENTOS PERECEDERO



ELABORACION PROPIA FUENTE SIERRA



ELABORACION FUENTE PROPIA

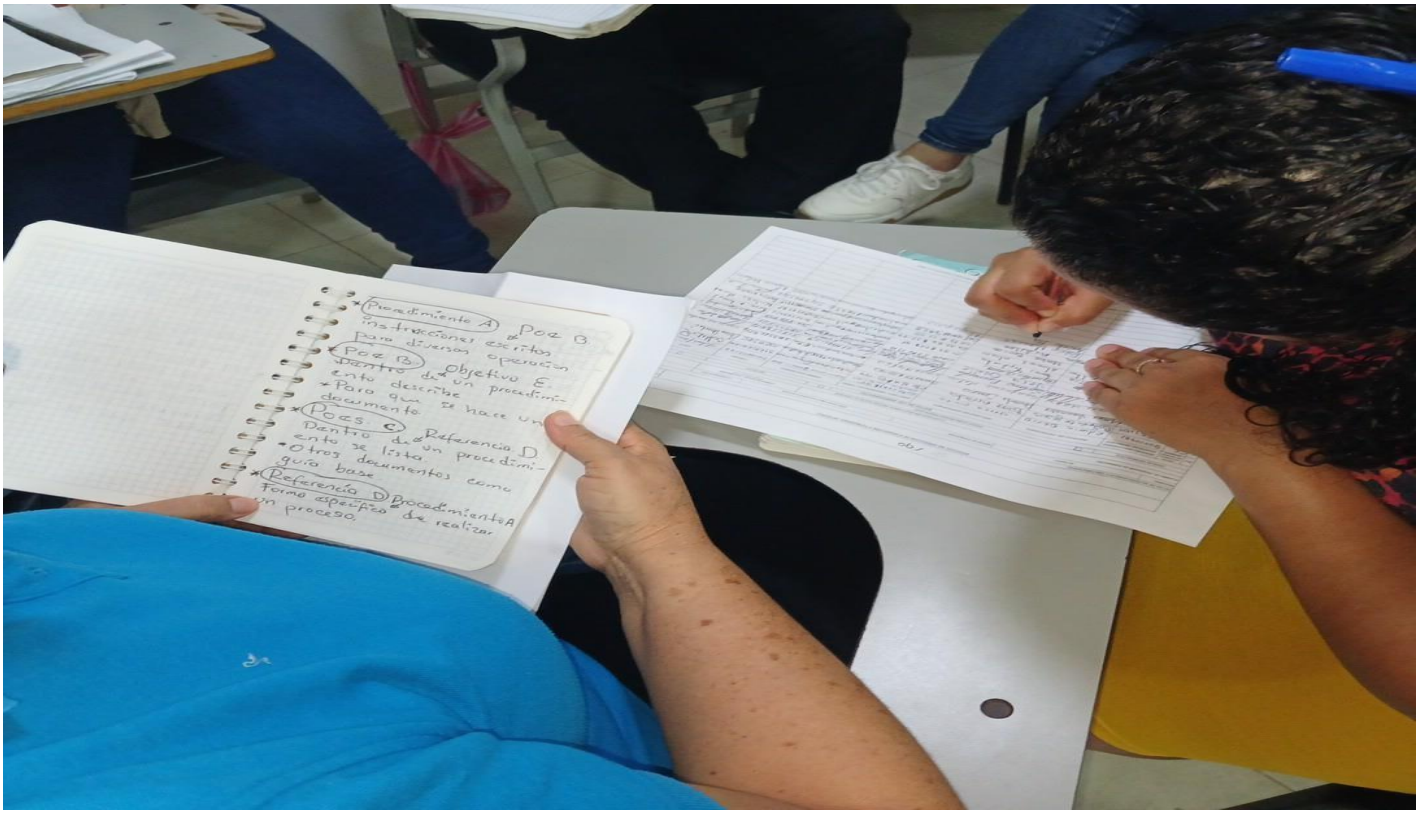
HIGIENE Y MANIPULACIO DE ALIMENTOS. FICHA**:3125222**
INICIO 12/11/2024 TERMINA17/11/2024 .

EXPLICAMOS GUIAS PEDAGOGICA Y REFLEXION DE PRESABERES



FUENTE PROPIA

FIRMANDO PLAN CONCERTADO



FUENTE PROPIA SIERRA

PRESABERES



FUENTE PROPIA SIERRA

CONTAMINACION CRUZADA



FUENTE PROPIA

EXPLICACION DE EMFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS



FUENTE PROPIA SIERRA

EXPLICACION DEELOS ALIMENTOS PERECEDEROS



FUENTE PROPIA SIERRA

EMFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS



TALLER DE HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS



FUENTE PROPIA SIERRA

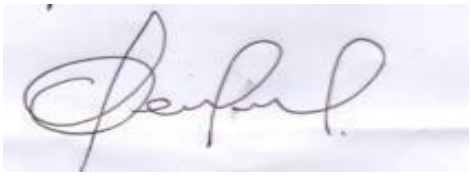
PRODUCTO TERMINADO







FUENTE PROPIA SIERRA



Firma
JEOVANNY SIERRA VANEGAS

INSTRUCTOR DEL PROGRAMA ESPECIAL DESPLAZADO

C.C. No. 92509220

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 20/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3119903 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 3125222 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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: 96,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO: CO1.PCCNTR. 588766
NOMBRE DEL CONTRATISTA: JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía No. **92.509.220**, de SINCELEJO.

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Agro empresarial y Acuícola de la Regional Guajira.

No	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro de la oferta regular del Centro Industrial y de Energías Alternativas en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 o normatividad vigente.
2	Desarrollar los Proyectos de formación programados por el Agro empresarial y Acuícola en el Plan Operativo 2024.
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.
4	Asociar aprendices en el aplicativo de Sofía plus en el tiempo estipulado.
5	Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.
6	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación.
8	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices.
9	Participar en las actividades indicadas por el Centro Industrial y de Energías Alternativas para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.

10	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.
11	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Industrial y de Energías Alternativas y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.
12	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.
13	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.
14	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación.
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.
16	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.
17	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.
18	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente
19	Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato y demás documentos soporte establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.
20	Aplicar al proceso de certificación por competencias, según normas de competencias que aplican a la función del instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.
21	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados.

22	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.
23	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.
24	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Municipios del Departamento de la Guajira

Plazo: Será hasta el 27 de noviembre de 2024

PLAZO DE EJECUCIÓN: Nueve (09) Meses
Plazo inicial: Nueve (09) Meses dos (02) días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 20 de febrero de 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 20 de noviembre de 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: Será hasta el dieseis (20 de noviembre de 2024.

Valor Total Contrato	$31.070.727
Valor inicial	$31.070.727
Valor Adición	

IVIS MARGOTH BROCHERO. DE LA HOZ SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR. **588766**



IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR:

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____NO_X__

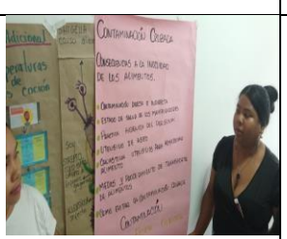
ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$31.070.727
Valor Ejecutado	$31.070.727
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	0
Saldo a liberar	0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Programa de Formación Complementaria	Competencias	Aprendices matriculados	Evaluados Aprobados	Evidencia	Municipio
2980558 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	30	28		Riohacha villa campo alegre
2. FICHA **2984806 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	34	34		Riohacha barrio campestre
3.FICHA: **2924321 PROCESO BASICO DE PANADERIA**	Realizar proceso de elaboración de producto de panificación	28	22		Maicao barrio santafe

4.FICHA: 2944346 **PROCESO BASICO DE PANADERIA**	Realizar proceso de elaboración de producto de panificación	27	20		Riohacha batallón
5.FICHA: 2955631 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	25	24		Riohacha villa campo alegre
6.FICHA: 2963407 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	22	22		Riohacha barrio la esperanza
7.FICHA: 2970892 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	23	23		Riohacha barrio 31 de octubre
8.FICHA: 2992573 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	34	34		Riohacha villa campo alegre
9.FICHA: **3000728 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	43	43		Riohacha kra44

10.FICHA: 3005447 **PROCESO BASICO DE PANADERIA**	Realizar proceso de elaboración de producto de panificación	27	27		Riohacha barrio las tunas
11.FICHA: 3022491 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	35	35		Riohacha
12.FICHA: 3022602 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos.	24	20		Riohacha barrio la tunas
13.FICHA: 3024376 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	25	18		San juan
14. FICHA: 3024398 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	20	19		San juan

15. FICHA: 3025384 **PROCESO BASICO DE PANADERIA**	Realizar proceso de elaboración de producto de panificación	23	16		Maicao hospital
16. FICHA: 3059630 **PROCESO BASICO DE PANADERIA**	Realizar proceso de elaboración de producto de panificación	24	23		Riohacha INPEC
17. FICHA: 3048469. **PROCESO BASICO DE PANADERIA**	Realizar proceso de elaboración de producto de panificación.	32	26		Riohacha villa campo alegre
18. FICHA: **3110167** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** s	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	25	25		Riohacha inpec
19. FICHA: **3113729** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	27	27		Riohacha fundación renacer villa campo alegre

20. FICHA: **3119903 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	22	20		Riohacha villa campo alegre
21. FICHA: **3125222 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	23	17		Riohacha villa campo alegre
22. FICHA: 3089154 **PROCESO BASICO DE PANADERIA**	Realizar proceso de elaboración de producto de panificación.	28	25		Riohacha el guajirito
TOTAL		**601**	**562**		

LOGROS ALCANZADOS DURANTE LA CONTRATACIÓN

APRENDICES MATRICULADOS vs APRENDICES CERTIFICADOS: se matricularon 601 aprendices matriculados durante el periodo contratado. De los cuales 562 alcanzaron las competencias en manipulación y proceso básico de panadería Es decir que tuvimos una tasa de 3,4%.

UNIDADES PRODUCTIVAS CREADAS: Se crearon 15 unidades productivas en las áreas de panadería, Entre los municipios de Maicao y Riohacha. Las

cuales, participaron en las ferias del programa y proyectamos tres de ellas a fondo emprender en apoyo a la gestora del programa.

Se lograron impactar mucho con sus unidades productivas para así logra el objetivo deseado muchas lograron poder trabajar en uca desempeñándose como manipuladora de alimentos

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL:

SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



IVIS MARGOTH BROCHERO. DE LA HOZ
SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR. **588766**

Profesional Grado 02
Formación Profesional Integral
Centro Industrial y de Energías Alternativas

SENA	Versión: 05 Código: GTH- F- 074

Proceso Gestión de Talento Humano

Formato Entrega de Bienes e Información de Ejecución Contractual por el Contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA:	JEOVANNY SIERRA VANEGAS.			IDENTIFICACIÓN	
CIUDAD	RIOACHA.	FECHA		REGIONAL	LA GUAJIRA	92509220
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:	CR 15 CALLE 21 # 15-100				
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:	CDI.PCCNTR.5887660				

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO	X	CESIÓN		LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO		TERMINACIÓN UNILATERAL	

DEPENDENCIA SENA	Marcar con x	RESPONSABLES	
		NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
GESTIÓN DE TIC	X	ANGELE PERALVER BRITO	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS			
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL	X	Ivis Brochero De la hoz	
ALMACÉN E INVENTARIOS		Generar reporte de https://mlinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx y anexar al formato, garantizando que no tiene elementos a su cargo.	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)			
CONTABILIDAD	X	Eduardo Illidge	
TESORERIA	X	Yan Carlo Pérez C	
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA			
BIBLIOTECA	X	Isabel Redondo Campo	
OTRO	X	Auny Perez ort	40.981.214
OTRO			
SUPERVISOR DE CONTRATO	X	Ivis Brochero De la hoz	

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS :

Firma del Contratista

Escaneado con CamScanner

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) JEOVANNY FRA NCISCO SIERRA VANEGAS identificado(a) con CC. 92509220 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 14 de Noviembre de 2024 a las 11:42:35

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilizaci Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligacior generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

Escaneado con CamScanner