PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, 20 de noviembre 2024

Señor (a) **FILVIA YAZMIN CORTES MENDEZ**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5855897 del año 2024

Coordinadora Académica
Centro de atención al Sector Agropecuario
Piedecuesta

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5855897 del año 2024

Evelin Zulay Suárez Mendoza, identificado con la cédula de ciudadanía No. 43.565.773 de Medellín, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Centro de atención al Sector Agropecuario), 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 CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS MCTE ($46.739.214). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez pagos iguales por los meses de FEBRERO a NOVIEMBRE de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS MCTE ($4.465.530). b) Un último pago correspondiente a los días ejecutados en el mes de DICIEMBRE. Todos los pagos incluidos IVA.

Plazo: Será hasta el (14) de (12) de 2024

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para impartir formación titulada complementaria y virtual según los modelos formativos establecidos por la casa Sena regional Santander. Formación Complementaria Virtual sin idiomas. Estrategias para el mejoramiento de la competencia lectora.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación a aprendices según su perfil correspondiente a la "Convocatoria de la APE para la conformación del Banco de Instructores del SENA" en los Programas y Competencias indicados en el "ANEXO 2. PLAN DE CONTRATACION DE INSTRUCTORES" y sus afines.	Realizar alistamiento de las fichas de 3101699-3101698 del programa de Higiene y manipulación de alimentos. Y las fichas 3126590-3126591-3126592 del programa de Toxicología y seguridad alimentaria.	Alistamiento de cursos en plataforma evidencia documental (Nº1)
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.	Rutas de aprendizaje, asociación de los aprendices a la ruta para los nuevos programas, realizar los eventos para el registro de tiempos de actividades académicas del instructor.	Sincronización de calificaciones en el centro de calificaciones con listados de aprendices evidencia documental N.º (3)
3	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes. Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidadde la información y su coherencia con el proceso formativo.	Calificar las evidencias entregadas o cargadas por los aprendices de las fichas virtuales asignadas.	Calificacion de las envidencias enviadas por los aprendices en plataforma evidencia documental N.º(3)

4	Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares que el SENA indique. Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	Desarrollo de la FPI en las fichas asignadas	Reporte de horas Sofía Plus y envió de novedades académicas
5	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.	Asistencia a reuniones y comités que soy citado y demás actividades asignadas	Registros de asistencias
6	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.	Tener conocimientos en los equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos	Dar uso adecuado en el manejo los equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos
7	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	Participar en los procesos de inducción de los aprendices	Asistencias de las inducciones y calificar en la plataforma LMS
8	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Suministrar información veraz y precisa de este tipo de situaciones contractuales	Notificar al centro de formación si se presenta este tipo eventualidades
9	Contribuir a la planeación que realice el CASA para definir las acciones de la siguiente vigencia.	Generación de proyectos y planeación pedagógica	Alistamiento de nuevas ofertas y cargue de proyectos en Sofia plus
10	Brindar apoyo a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro. Organizar y controlar documentos propios de su labor.	Realizar supervisión a contratos asignados por la subdirección	Generar informes de la supervisión de los contratos asignados

11	Participar de reuniones y/o comités citados y/o delegados por la Subdirección de centro. Conocer y aplicar los procesos, procedimientos, formatos, y demás documentación establecida en el SIGA relacionados con las actividades del contrato.	Asistencia a reuniones y capacitaciones SIGA demás actividades asignadas	Registros de asistencias
12	Hacer buen uso y manejo de herramientas tecnológicas y comunicación.	Dar adecuado manejo de las TIC medios de comunicación	Utilizar la plataforma LMS (No 3)
13	Elaborar o ajustar de proyecto formativo y materiales de formación.	Construcción de *materiales de* para una actividades o *proyecto* de formación	Ajustar las guías de aprendizaje de acuerdo con el proyecto formativo
14	Elaborar desarrollo curricular al proyecto formativo (Titulada), o al programa de formación (complementaria).	Realizar programas de formación, definiendo las competencias asociadas y los resultados de aprendizaje	Elaborar guías de aprendizaje para programa de formación
15	Reportar valoración de resultados de aprendizaje impartidos según criterios de evaluación, (8 dias hábiles siguientes a la terminación del resultado de aprendizaje).	Calificar las evidencias entregadas o cargadas por los aprendices de la Ficha reportes de novedades académicas y disciplinarias	Calificacion de las envidenciasenviadas por los aprendices en plataforma evidencia
16	Aplicar el debido proceso para reporte de novedades académicas o disciplinarias (inasistencias, deserciones, llamados de atención verbal).	Realizar en LMS SENA los debidos reportes de novedades académicas	Registrar en plataforma LMS las novedades evidenciadas
17	Evidenciar seguimiento al cumplimiento de proceso de etapa productiva (bitácoras según procedimiento institucional), cuando aplique.	Realizar seguimiento en los formatos que los aprendices deben completar durante toda la *etapa productiva*	Verificar y calificar en la plataforma LMS Sena las bitácoras

18	PARÁGRAFO PRIMERO: Para poder adelantar por parte del SENA los trámites administrativos de pago de honorarios, el contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos y trámites administrativos que para el efecto establezca la Entidad y en los formatos dispuesto para esto. En caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades relacionadas con objeto del contrato, será informado por parte del supervisor para que adelante las gestiones necesarias, bien sea dentro del territorio nacional o fuera de este, de conformidad con lo establecido en la Resolución 092 de 2015 o la que la modifique y se encuentre vigente.	Cumplir con los requisitos y trámites administrativos que establezca la Entidad y en los formatos dispuesto para esto.	Tramites y formatos diligenciados.
19	PÁRAGRAFO SEGUNDO**:** Forma de pago. La Entidad presupuestará la orden de viaje y en caso de requerirlos otorgará los tiquetes aéreos antes de realizar el desplazamiento, el pago de los gastos de desplazamiento se efectuará de manera previa al mismo, siempre y cuando se allegue en los tiempos establecidos en la circular 3-2023-000072 de 2023 del SENA.	Gestionar ordenes de viaje y tiquetes aéreos en los tiempos establecidos en caso de requerirse.	Orden de viaje y tiquetes aéreos.
20	PÁRAGRAFO TERCERO**:** El contratista se obliga a legalizar los gastos de desplazamiento causados en las órdenes de viaje, dentro de los 5 días siguientes a su finalización**.**	Legalización de los gastos de desplazamiento causados en las órdenes de viaje, dentro de los 5 días siguientes a su finalización**.**	Documento de legalización de viaje dentro de los 5 días siguientes.

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.				
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. **7946325168** de la planilla, aportes en línea noviembre 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti-trámites")

Cordialmente,

Evidencias en (4) folios



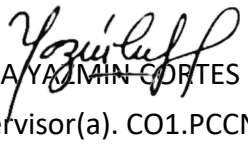
EVELIN ZULAY SUAREZ MENDOZA

Contratista

C.C. No. 43.565.773 DE Medellín

Expedida el 9 de noviembre 1990

Recibí a satisfacción:

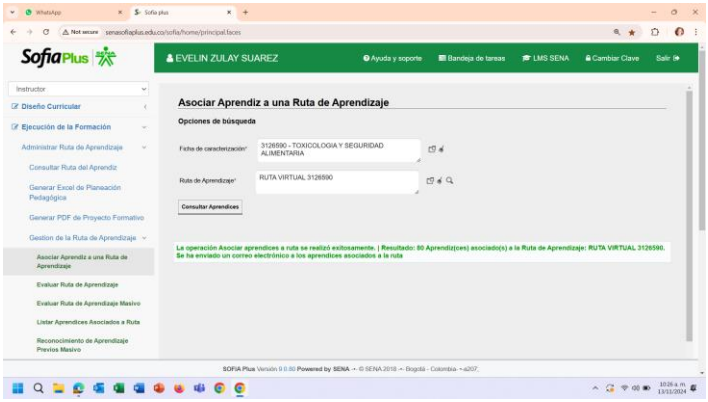


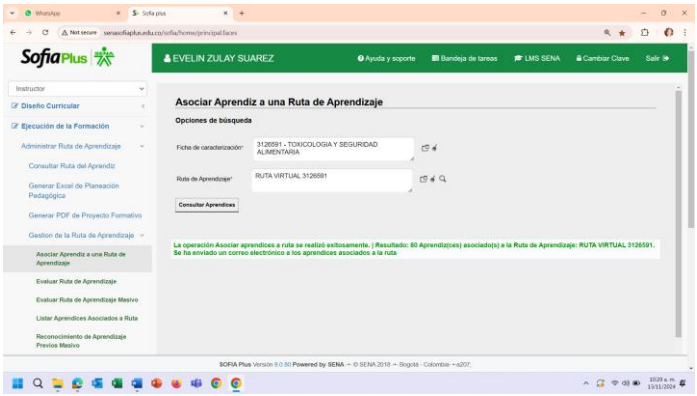
FILVIA YAZMIN CORTES MENDEZ
Supervisor(a). CO1.PCCNTR.5855897 del año 2024
Cargo: Coordinador académico

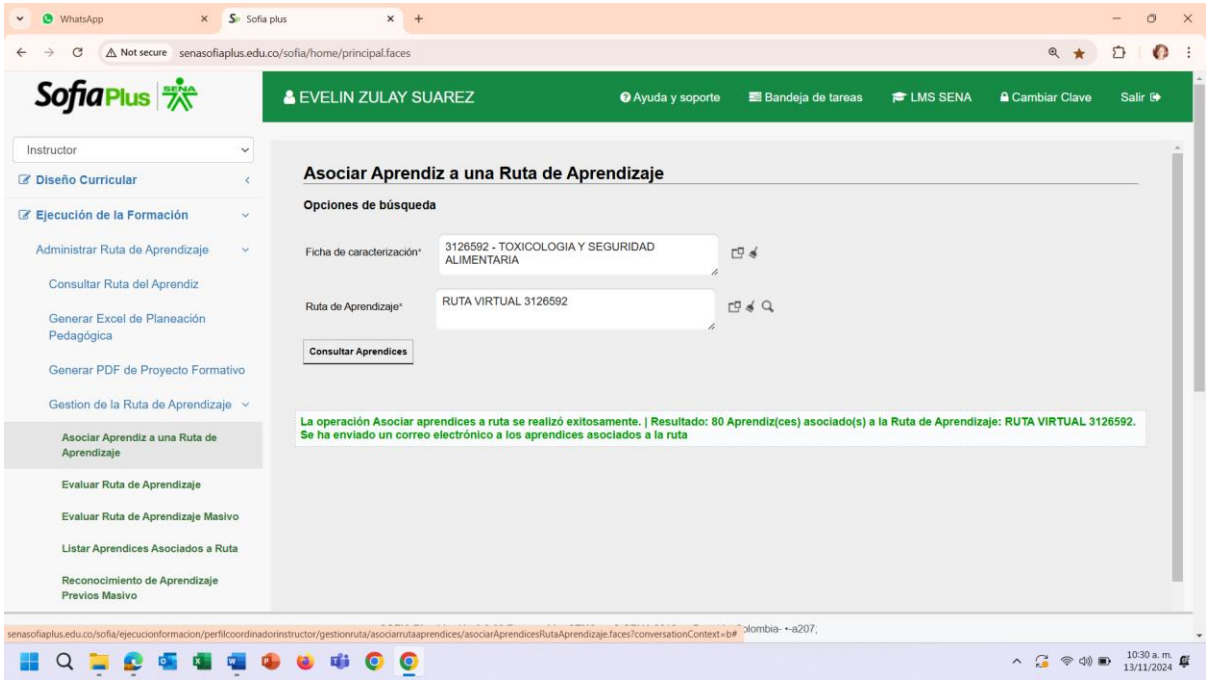
EVIDENCIA DOCUMENTAL NOVIEMBRE 2024 CONTRATO N º CO1.PCCNTR.5855897-2024

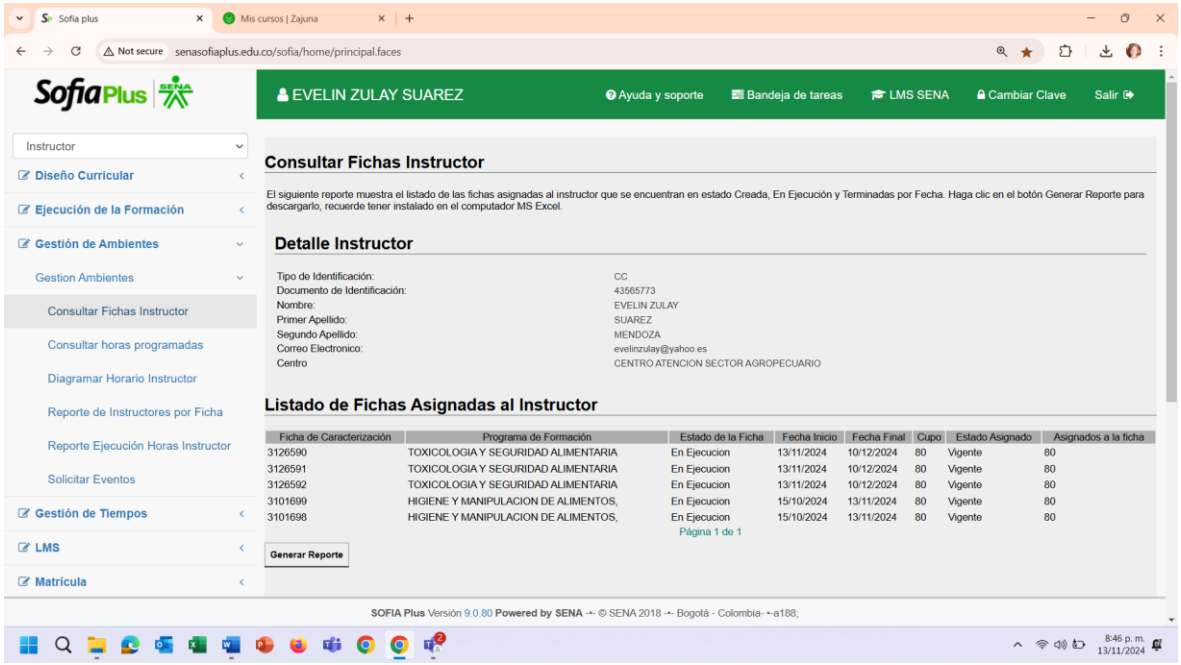
EVELIN ZULAY SUAREZ MENDOZA

1. EVIDENCIA ALISTAMIENTO DE CURSOS EN PLATAFORMA

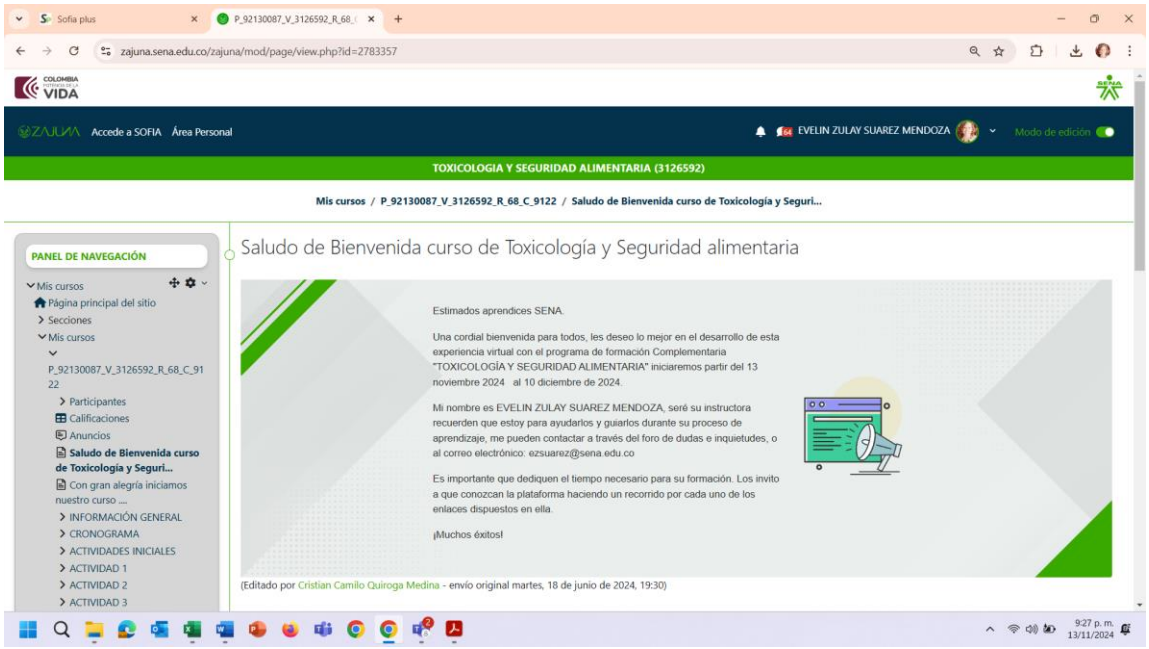


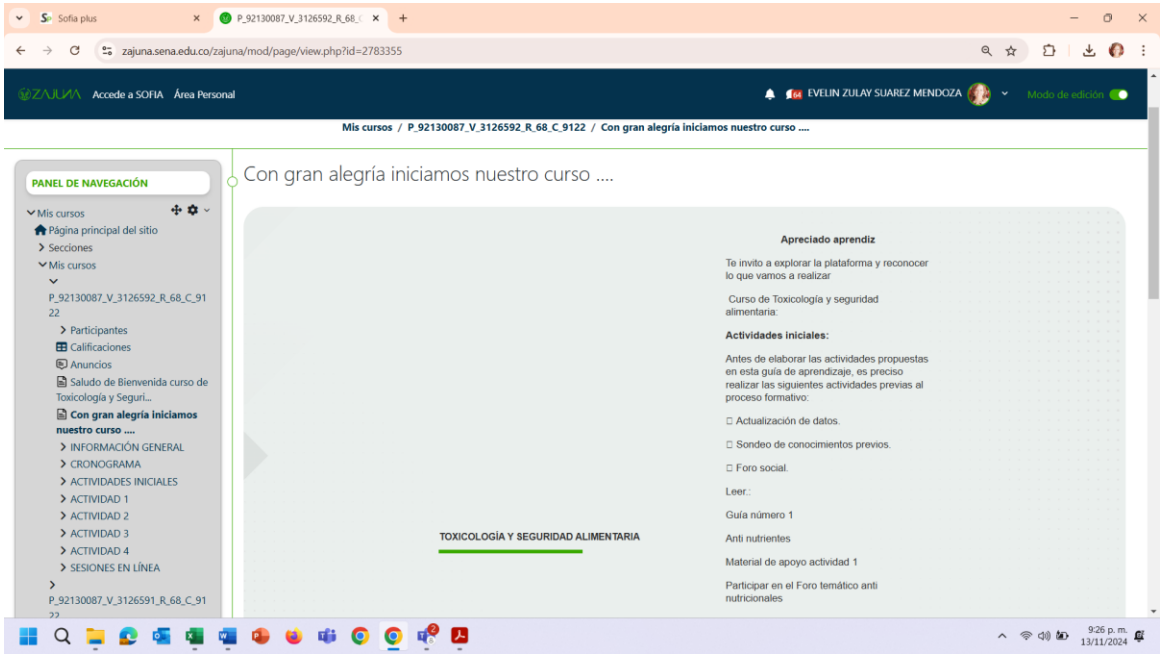




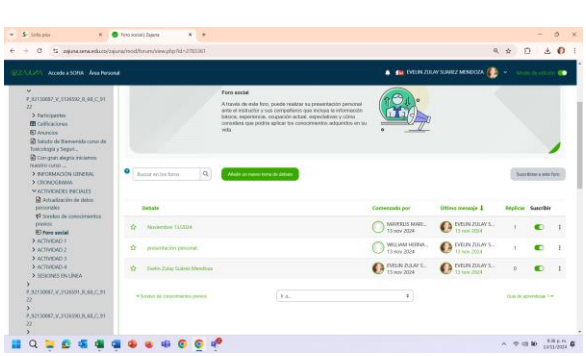


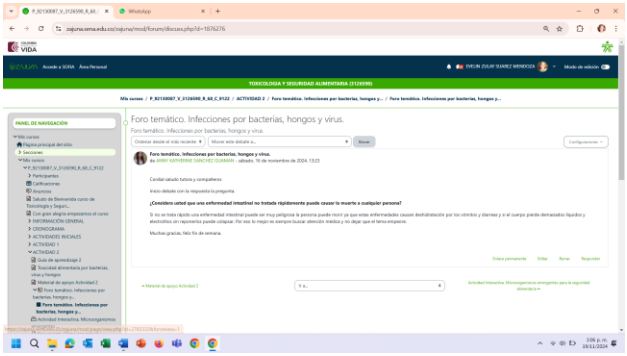
2. EVIDENCIA ANUNCIOS DEL CURSO DE FORMACIÓN EN LA PLATAFORMA



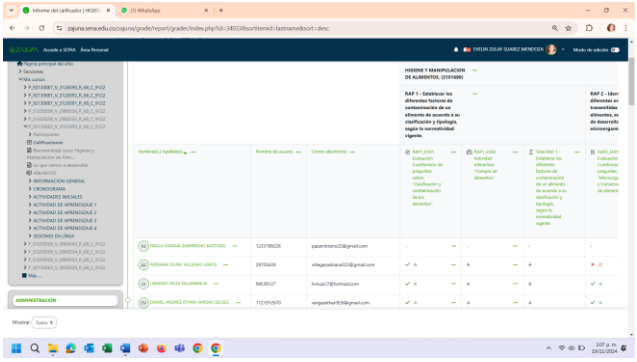


3. EVIDENCIA PARTICIPACIÓN EN FOROS

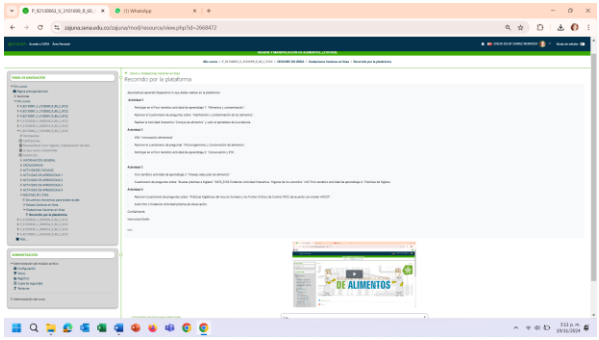


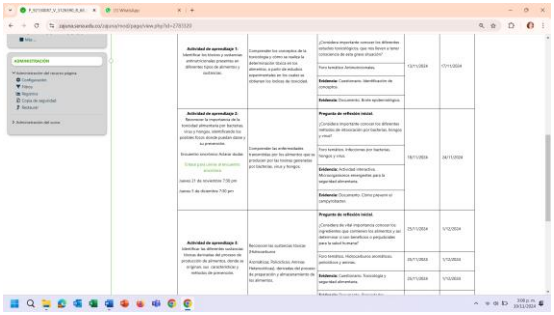


4. EVIDENCIA CALIFICACION DE LAS ENVIDENCIAS ENVIADAS POR LOS APRENDICES EN PLATAFORMA

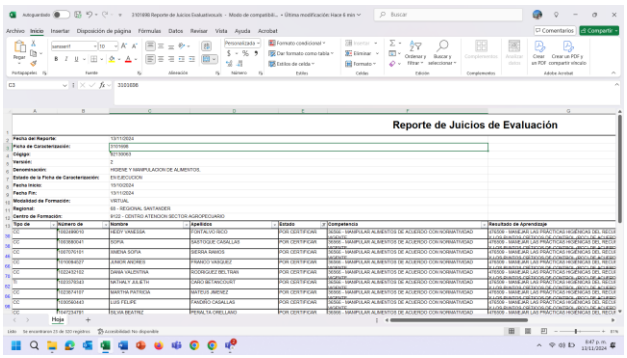


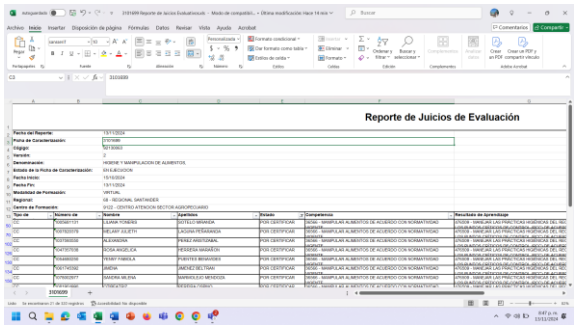
5. SESIONES EN LINEA, ENCUENTRO SINCRONICO

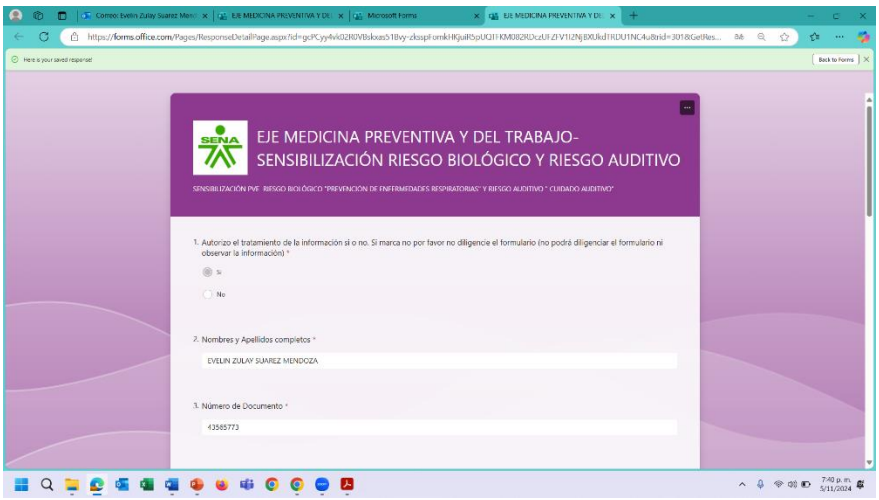




6. REGISTRO DE CALIFICACIONES







TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EVELIN ZULAY SUAREZ MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

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

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3126591 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3126590 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3101699 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3101698 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3126592 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 114,00

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: EVELIN ZULAY SUAREZ MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO