Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
Fernando Cano Gómez
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Ciudad.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º CO1.PCCNTR. 6929631 DURANTE EL PERIODO DEL 01/11/2024 AL 30/11/2024

INFORME No 01

1.GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	**JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO**	
Objeto del Contrato:	5_9502_003 Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural.	
Contrato No:	No CO1.PCCNTR. 6929631	
Contratista:	ELIZABETH GELVES DÍAZ	
Valor del Contrato:	$ 6.698.318	
Fecha de inicio:	01/11/2024	
Fecha de terminación:	15/12/2024	
Número de la póliza	65-46-101049667	Vigencia: del 01/11/2024 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:	$ 6.698.318
Pago mensual:	$ 4.465.545
Valor Total pagado:	$ 4.465.545
Saldo financiero a ejecutar:	$ 2.232.773

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	1067290766			
Valor total del aporte: $ 527.800	Salud $ 223.300	Pensiones $ 285.800	ARL $ 18.700	Otros:
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:	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	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	**REUNIONES Y CAPACITACIONES** Jornada formativa Encuentro Pedagógico Regional 2024 y Reinducción SENA. (01 de noviembre de 2024). Capacitación LDT: Mundo del Café y Cacao, Producción, Transformación, Venta y Exportación **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 05, 07, 08, 12, 14, 18, 19, 21, 25, 26, 28 de noviembre de 2024.	X			Programación en Sofía Plus mes de noviembre. Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada. Capturas de pantalla de la capacitación. Captura de pantalla de asistencia a capacitación Carpeta F1.	

		Competencia: Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **resultados de aprendizaje:** Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con el programa de producción. Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café".					

		Ficha: 3003326 **Días de ejecución**: 06, 13, 15, 20, 22, 27, 29 de noviembre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.					

		Resultados de aprendizaje Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente.					
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Reunión con instructor de emprendimiento para articulación de trabajo y verificación de proyectos de Unidades Productivas	X			Registro Fotográfico. Listado de asistencia. F2.	.
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	**REUNIÓN Y CAPACITACIONES** Jornada formativa Encuentro Pedagógico Regional 2024 y Reinducción SENA. (01 de noviembre de 2024). Capacitación LDT: Mundo del Café y Cacao, Producción, Transformación, Venta y Exportación Programación de dos formaciones	X			Programación en Sofía Plus mes de noviembre. Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada. Capturas de pantalla de la capacitación. Captura de pantalla de asistencia a	

		complementarias para el municipio de Amalfi. dos en trasformación de productos derivados del café (Veredas: Guayabito) Una en Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas con énfasis en Plátano (Vereda monos). **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 05, 07, 08, 12, 14, 18, 19, 21, 25, 26, 28 de noviembre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **resultados de aprendizaje:**				capacitación Carpeta F3.	

		Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con el programa de producción. Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**: 06, 13, 15, 20, 22, 27, 29 de noviembre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**:					

		Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente.					

4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación
5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de noviembre según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial. Realizar mensualmente la alimentación del one drive con las evidencias de las formaciones, según lista de chequeo.	X			Informe contractual mes de noviembre Programación en Sofía Plus de noviembre Pantallazo del one drive noviembre. Carpeta F5.	
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Enviar las agendas solicitadas para los desplazamientos durante el mes de noviembre	X			Agendas de Desplazamiento noviembre Carpeta F6.	

7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA. Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación	
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	**REUNIONES Y CAPACITACIONES:** Jornada formativa Encuentro Pedagógico Regional 2024 y Reinducción SENA. (01 de noviembre de 2024). Capacitación LDT: Mundo del Café y Cacao, Producción, Transformación, Venta y Exportación **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325	X			Programación en Sofía Plus mes de noviembre. Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada. Capturas de pantalla de la capacitación. Captura de pantalla de asistencia a capacitación Carpeta F9.	

		Días de ejecución: 05, 07, 08, 12, 14, 18, 19, 21, 25, 26, 28 de noviembre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **resultados de aprendizaje:** Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con el programa de producción. Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.					

		Diseño Curricular: "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**: 06, 13, 15, 20, 22, 27, 29 de noviembre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. **Competencia:**					

		Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente					
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Jornada formativa Encuentro Pedagógico Regional 2024 y Reinducción SENA. (01 de noviembre de 2024). Capacitación LDT: Mundo del Café y Cacao, Producción, Transformación, Venta y Exportación	X			Listado de Asistencia a reunión. Capturas de pantalla de la capacitación. Captura de pantalla de asistencia a capacitación Carpeta f11.	

12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de noviembre según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	X			Informe contractual mes de noviembre. Programación en Sofía Plus del mes de noviembre. Carpeta F14.	
14	**GENERALES** • Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a	Afiliación ante la administradora de riesgos laborales para el periodo de 2024-2025	X			Póliza de afiliación. Seguridad Social de Octubre. Afiliación a la EPS Carpeta 14.	

		ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado. Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER.					

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.

Se concluye que el contratista cumplió durante el presente mes, con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo tanto, se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

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 (30) días del mes de noviembre de 2024.

JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR. 5829637 de 2024

PROGRAMACIÓN SOFIA PLUS-NOVIEMBRE DE 2024

