PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 13 de diciembre del 2024

Señor (a)

GLORIA MARCELA GIRALDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5891780
Cargo del supervisor: Coordinadora Académica
Dependencia: Coordinación Académica
Rionegro- Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes diciembre del año 2024

Referencia: No 5891780 del año 2024

Viviana Cruz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. 25285428 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Ambientes virtuales de Aprendizaje, 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 CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE ($44.734.690). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero correspondiente a TRES MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SESENTA Y TRES PESOS MCTE. ($3.631.063). b) (09) nueve pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MCTE ($4.357.275) cada uno, c) Un último pago por el mes de diciembre de 2024 por valor de UN

MILLON OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS MCTE. ($1.888.152).definido por la dirección administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 55632566904 de Bancolombia, cuyo titular es el contratista.

Plazo: 13 de diciembre del 2024.

OBJETO:
5_9503_404 prestar servicios personales de carácter temporal para la formación profesional integral en los programas tecnológicos, técnicos y complementarios en la modalidad virtual en las diferentes redes del conocimiento que están adscritas al centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro	Realizar el alistamiento para orientar formación profesional integral de la complementaria virtual -Asistir a conferencias web de capacitaciones en el manejo de la nueva plataforma	Programa de formación en plataforma Zajuna - Formato Guía de Aprendizaje. - Cronograma del curso. - Anuncios en el programa de formación en Zajuna Cursos virtuales de CONSERVACION DE FRUTAS Y VERDURAS Número de ficha: 3133182 CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS número de ficha: 3133193 CORTE Y PORCIONADO DE CARNES número de ficha: 3133195 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Número de ficha: 3135251

			Listas de asistencias de las conferencias del grupo de e-pedagogos
2	Liderar fichas de los programas en los cuales imparte formación de acuerdo a su perfil respectivos al proceso de formación.	Orientar, asesorar, acompañar y evaluar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje.	Juicios Evaluativos registradas en Sofía plus y en el LMS, Plataforma Zajuna – Resultados Inducción Agendas cargadas en Sofia plus y actas. Cursos virtuales. CONSERVACION DE FRUTAS Y VERDURAS Número de ficha: 3133182 CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS número de ficha: 3133193 CORTE Y PORCIONADO DE CARNES número de ficha: 3133195 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Número de ficha: 3135251
3	Participar activamente en los equipos ejecutores, de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas por la entidad	N/A	N/A
4	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de los aprendices	Se realiza web conferencia de inducción a la plataforma e	Sesiones en cursos virtuales de CONSERVACION DE FRUTAS Y VERDURAS Número de ficha: 3133182 CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS número de ficha: 3133193 CORTE Y PORCIONADO DE CARNES número de ficha: 3133195 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Número de ficha: 3135251

5	Entregar al coordinador (a) académico (a) la información que le sea solicitada en relación con el procedimiento de la gestión de la formación profesional integral.	Realizar Informes de ejecución contractual mensuales	Informe de ejecución contractual registrado en el Secop
6	. Informar y evaluar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación	Anuncios de cierres y realizar juicios de evaluación en Sofia	Informes de cierre
7	Gestionar la formación profesional integral, a través del aplicativo de Sofía plus y la plataforma LMS de acuerdo con los lineamientos institucionales	Realizar la ejecución de la formación virtual según los parámetros establecidos en la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4. -Asistir a conferencias web de capacitaciones en el manejo de la nueva plataforma	Lista de chequeo por parte del grupo de facilitadores de acompañamiento a la formación - Listas de asistencias de las conferencias del grupo de e-pedagogos
8	. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información registrada en Sofia Plus.	Reporte de novedades a la coordinación y registro académico de novedades relacionada con registro de aprendices.	Solicitud vía correo electrónico de actualización de documentos de identidad o datos de aprendices en formación.
9	. Participar en los comités de evaluación y seguimiento de aprendices, garantizando el debido proceso según el Reglamento de Aprendices.	Participar en jornadas de desarrollo curricular.	Reuniones de desarrollo curricular programadas por coordinación académica
10	. Brindar apoyo en otros programas de formación titulada y complementaria según su competencia (en forma presencial y/o virtual)	N/A	**N/A**
11	. Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación	N/A	N/A

	de Competencias Laborales, cuando la necesidad del servicio lo requiera.		
12	. Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de la calidad de los procesos y estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia como “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”; según la normatividad institucional vigente; así como los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores	Participar en el proceso de obtención del Certificación en la Norma de Competencia.	Certificado norma de competencia
13	. Realizar acompañamiento a los aprendices durante sus prácticas de acuerdo con los lineamientos de la entidad, dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad.	N/A	N/A
14	. Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional, a que fueron convocados.	N/A	N/A

15	. Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Orientar la formación bajo los lineamientos, normas y requerimientos de la formación virtual.	Socialización de las reglas de comportamiento de la plataforma en la sesión en línea de bienvenida Grabación sesión en línea 1
16	. Brindar apoyo técnico a las supervisiones y al área de contratación de bienes y servicios, de acuerdo a las necesidades del Centro de formación.	N/A	N/A
17	. Realizar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución en atención a los proyectos de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos	N/A	N/A
18	. Participar en los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido en el Consejo Nacional de Acreditación – CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, de los programas que se presenten para registro	N/A	N/A

	calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.		

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No de la planilla 1068389934 y 1068741854 expedido por planilla simple,

correspondiente al mes de noviembre y diciembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (06) folios

Cordialmente,

Firma

Viviana Cruz Vega

Contratista

C.C. No. 25285428

Recibí a satisfacción:

Firma

GLORIA MARCELA GIRALDO
Supervisor(a) Contrato 5891780 de 2024

Coordinadora Académica

Evidencias Aportada al informe contractual correspondiente al mes de diciembre de 2024:

Horas registradas en apoyo a la formación, tomado de Sofia Plus

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: VIVIANA CRUZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133193 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LAS OPERACIONES DE ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS.

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

ESTABLECER LOS DIFERENTES MÉTODOS POSCOSECHA, SEGÚN LOS MEDIOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS CONSTITUYENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, TENIENDO EN CUENTA EL ORIGEN Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN TRADICIONAL.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

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 :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133195 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

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.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

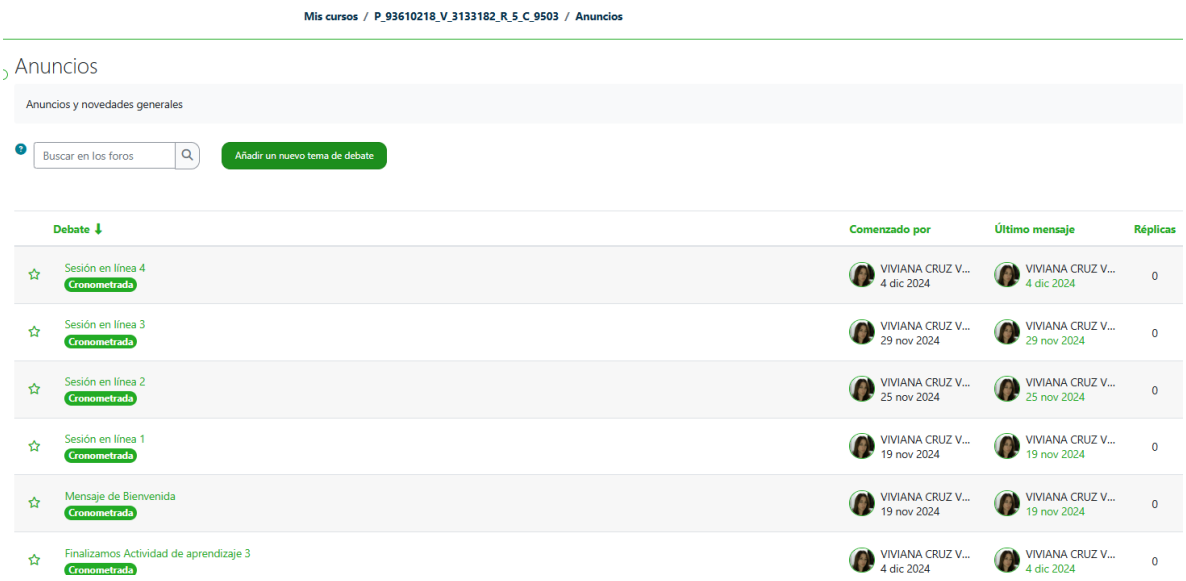
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

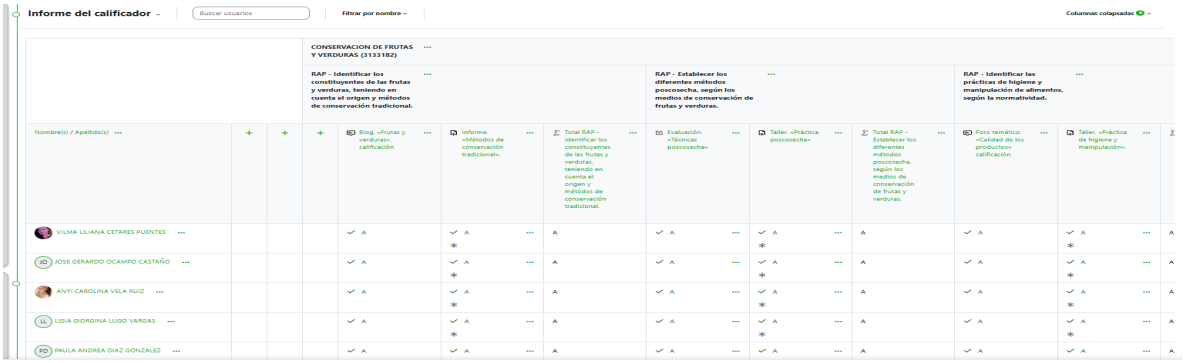
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

Curso Conservación de alimentos **(3133182)**

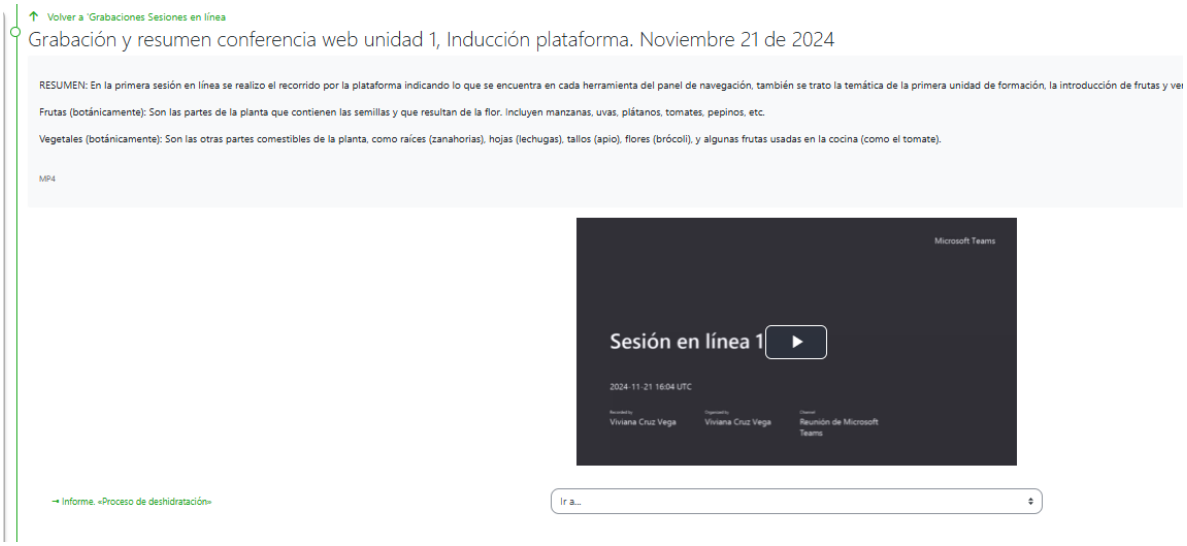
Anuncios



Centro calificaciones

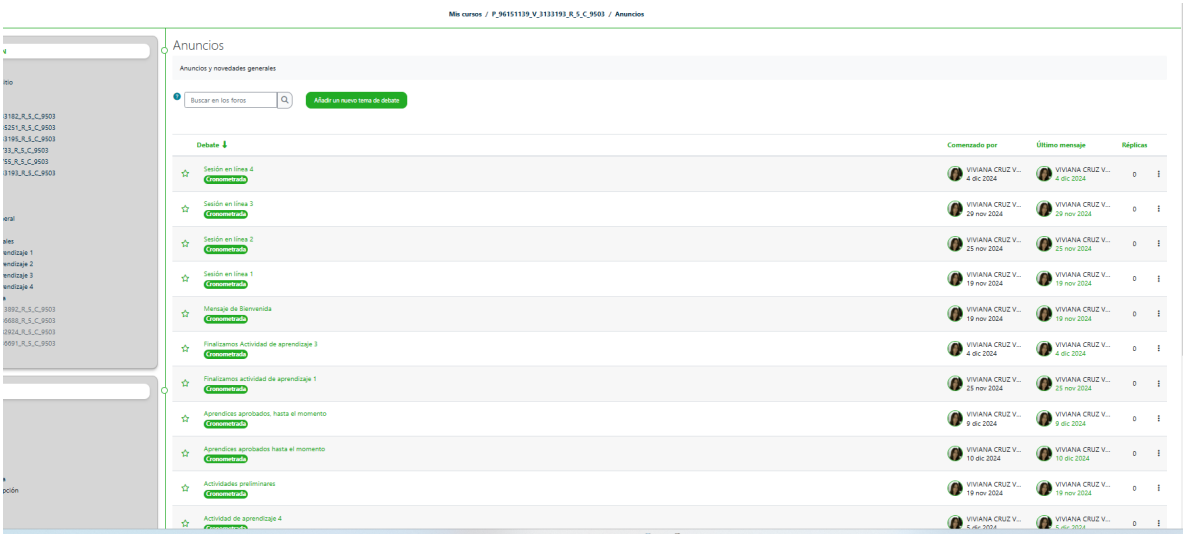


Sesiones en línea:

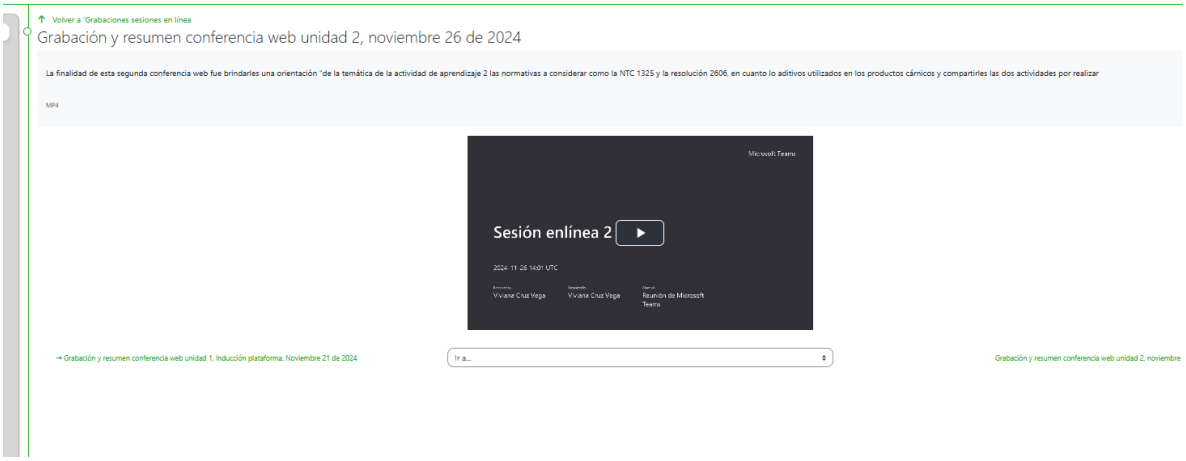


Curso de Control de la calidad de productos cárnicos(3133193)

Anuncios

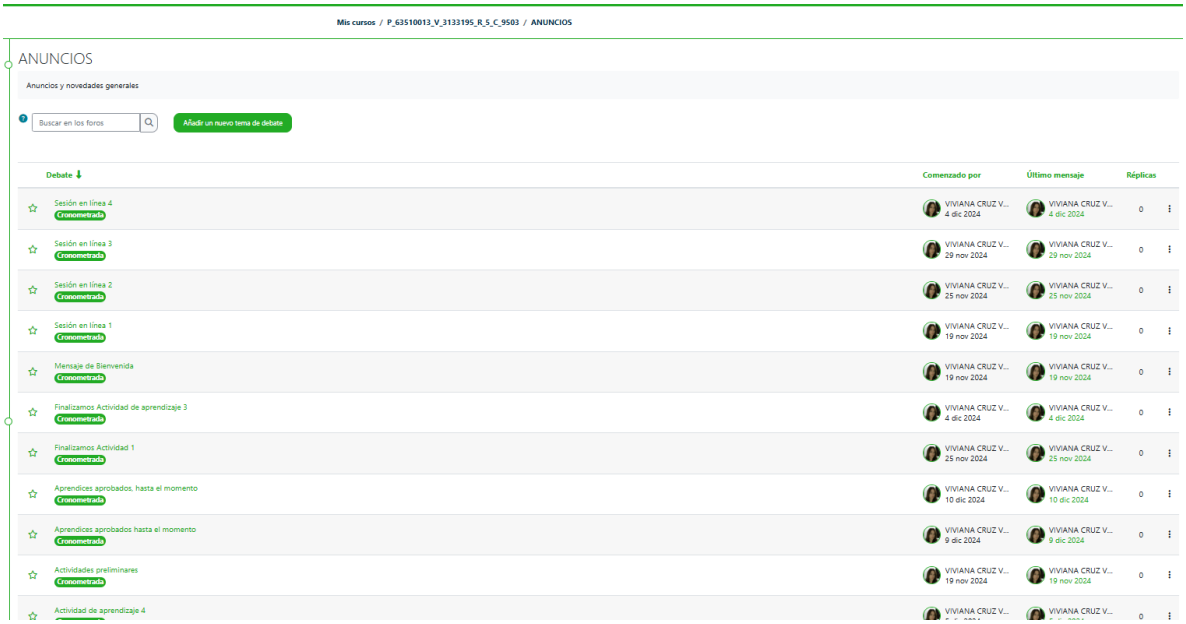


Sesiones en línea

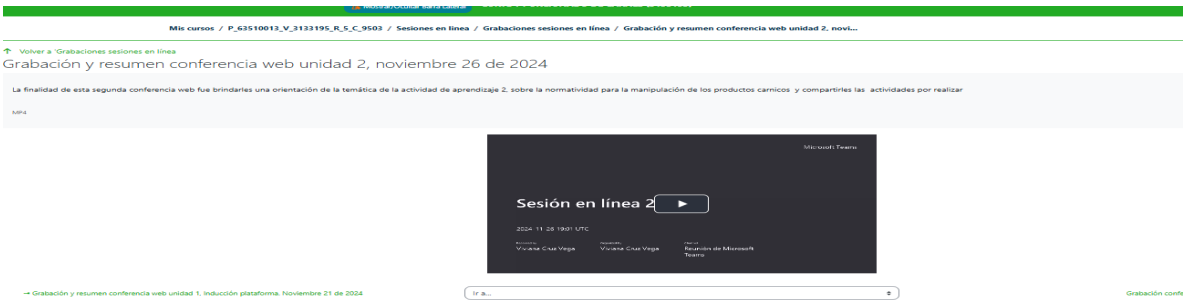


Curso de Corte y Porcionado de Carnes(3133195)

Anuncios

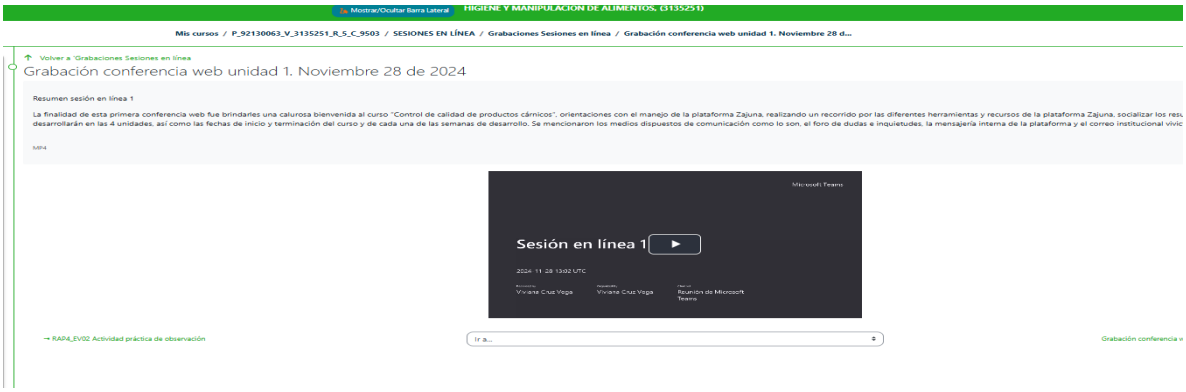


Sesión en línea



Curso Manipulación de alimentos (3135251)

Sesiones en línea



Anuncios

