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 Nº CO1.PCCNTR.5836359 DURANTE EL PERIODO DEL 01/10/2024 AL 31/10/2024.

INFORME No 9.

1.GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	**WILFER ALBERTO LÓPEZ MADRID**	
Objeto del Contrato:	Objeto: 5_9502_103 al 55_9502_151 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 Tecno lógico Minero Agro empresarial	
Contrato No:	CO1.PCCNTR.5836359	
Contratista:	WILFREDO PEREA GUISAO	
Valor del Contrato:	$46. 441. 668	
Fecha de inicio:	01/02/2024	
Fecha de terminación:	12/12/2024	
Número de la póliza	65-46-101042962	Vigencia: del 01/02/2023 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:	$ 6.251.753

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	9469404595			
Valor total del aporte: $528,000	Salud $ 223.400	Pensiones $ 285.900	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: 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 COMPLEMENTARIA** Ficha: 3112180 Elaboración artesanal y semindustrial de productos de confitería y dulcería Ficha: 3113087 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112217 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112212 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112261 Manipulación higiénico-	X			Registro fotográfico, lista de asistencia, informe programa de formación titulada técnico en cocina.	

		sanitaria de alimentos. Ficha: 3112265 Elaboración de productos cárnicos emulsionados Ficha: 3112233 Elaboración de productos cárnicos emulsionados					
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Se realizó talleres prácticos y preparación de productos derivados de la panadería, repostería y gastronomía colombiana con los aprendices de las siguientes fichas: • **IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA** Ficha: 3112180 Elaboración artesanal y semindustrial de productos de confitería y dulcería Ficha: 3113087 Manipulación higiénico-	X			Pantallazos de comunicaciones whatsapp, evidenicas de aprendizaje.	

		sanitaria de alimentos. Ficha: 3112217 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112212 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112261 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112265 Elaboración de productos cárnicos emulsionados Ficha: 3112233 Elaboración de productos cárnicos emulsionados					
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los	Los asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje.	X			Registro Fotográfico (Clases presenciales en el ambiente).	

	aprendices						
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	• **IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA** Ficha: 3112180 Elaboración artesanal y semindustrial de productos de confitería y dulcería Ficha: 3113087 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112217 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112212 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112261 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112265	X			Listas de asistencia registro fotográfico.	

		Elaboración de productos cárnicos emulsionados Ficha: 3112233 Elaboración de productos cárnicos emulsionados					
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	Se elaboró la guía de aprendizaje N°1 buenas practicas de manufactura	X			Guías de Aprendizaje.	

	de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras						
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 el contratista no desarrolló actividades acordes a esta obligación.
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea	Actualización de la carpeta de evidencias dispuesta en el drive por el supervisor de	X			Guía de aprendizaje.	

	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.	contrato para su revisión.					
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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes el contratista no desarrolló actividades acordes a esta obligación.

	proceso de formación.						
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.	• **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA** **Ficha: 3112180** Elaboración artesanal y semindustrial de productos de confitería y dulcería **DIAS DE EJECUCIÓN:** 01-02-03-04-07-08 **ACTIVIDAD**: Elaboración de productos de confitería dulcería **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:**	X			Registro fotográfico, lista de asistencia y guía de aprendizaje.	

		R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos. calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional R1- Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. R2- Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso **FICHA: 3113087** Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos					

		DIAS DE EJECUCIÓN: 09 de octubre de 2024 **ACTIVIDAD**: manipulación higiénico-sanitaria de alimentos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos **FICHA: 3112217** Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos					

		DIAS DE EJECUCIÓN: 10 de octubre de 2024 **ACTIVIDAD**: manipulación higiénico-sanitaria de alimentos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos **FICHA: 3112212** Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos					

		DIAS DE EJECUCIÓN: 11 de octubre de 2024 **ACTIVIDAD**: manipulación higiénico-sanitaria de alimentos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos **Ficha: 3112233** Elaboración de productos cárnicos emulsionados					

		DIAS DE EJECUCIÓN: 15-16-17-18-21-22 **ACTIVIDAD**: Elaboración de productos cárnicos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos. calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional					

		R1- Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. R2- Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso **Ficha: 3112265** Elaboración de productos cárnicos emulsionados **DIAS DE EJECUCIÓN:** 23-24-25-28-29-30 **ACTIVIDAD**: Elaboración de productos carnicos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción					

		según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos. calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional R1- Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. R2- Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso					

		FICHA: 3112261 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos **DIAS DE EJECUCIÓN:** 31 de octubre de 2024 **ACTIVIDAD**: manipulación higiénico-sanitaria de alimentos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos.					

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.	Enviar formato de Planeación metodológica. 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. Se realizó el pago de la seguridad social del mes de septiembre.	X			Archivo de Excel: Formato planeación metodológica Horario Diagramado y Registro de tiempos en Plataforma Sofia plus Planilla PDF de pago de Seguridad social.	
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 acordes a esta obligación.			X		Para este mes el contratista no desarrolló actividades acordes a esta obligación.
12	Ejercer las actividades con estricta	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades	X			Formato de asistencia y registro en plataforma	

	observancia del Reglamento de aprendices del SENA	de formación.				Sofia plus.	
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			Pantallazos whatsapp.	
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3)	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes el contratista no desarrolló

	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, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la						actividades acordes a esta obligación.

	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 COMPLEMENTARIA** Ficha: 3112180 Elaboración artesanal y semindustrial de productos de confitería y dulcería Ficha: 3113087 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112217 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112212 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112261 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos. Ficha: 3112265 Elaboración de productos	X			Listas de asistencia, registro fotográfico Guías de aprendizaje	

		cárnicos emulsionados Ficha: 3112233 Elaboración de productos cárnicos emulsionados					
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.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes el contratista no desarrolló actividades acordes a esta obligación.
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 el contratista no desarrolló actividades acordes a esta obligación.
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes el contratista no desarrolló

	investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.						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 Agroempresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes el contratista no desarrolló 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 el contratista no desarrolló 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 el contratista no desarrolló 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 el contratista no desarrolló 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 el contratista no desarrolló actividades acordes a esta obligación.
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes el contratista no desarrolló actividades acordes a esta

	codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.						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	Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa			x		Para este mes el contratista no desarrolló actividades acordes a esta obligación.

	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".						
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 el contratista no desarrolló 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 el contratista no desarrolló 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 otras actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes el contratista no desarrolló actividades acordes a esta obligación.
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial 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 el contratista no desarrolló 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

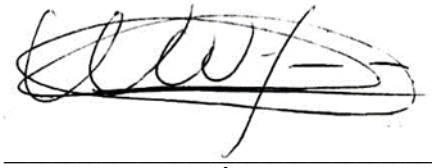
Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

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 y uno (31) días del mes de octubre de 2024.



WILFER ALBERTO LÒPEZ MADRID
Supervisor Contrato N.º No. CO1.PCCNTR.5836359 de 2024
COORDINADOR ACADÉMICO

PANTALLAZO PROGRAMACION SOFIA PLUS

