



PROCESO GESTIÓN EL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal 31 de octubre de 2024

Señor

EWIN ALONSO QUINTERO

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5818070** el **26 de enero de 2024**

Coordinador Académico de programas especiales

Formación Profesional Integral- CAFEC.

Yopal

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes **octubre** del año 2024.

Referencia: CO1.PCCNTR.5818070 el 26 de enero de 2024

MERCEES PINILLA PINILLA identificada con la cédula de ciudadanía No. 51635895 de Bogotá .C, en mi calidad de Contratista el SENA, en (nombre de la dependencia), 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: el valor total del presente contrato asciende a la suma **CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$45.974.565,00)**. Incluido IVA en conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución el mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de **CUATRO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS M/CTE (\$ 4.378.530)** mes, incluido IVA.

Plazo: Sera hasta el 15 de diciembre de 2024.

OBJETO: 85_9519_227 Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulaos por el Sena, para la red de conocimiento Agrícola (171)



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y finalización del contrato), según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Cumplí con la intensidad de 160 horas, según la programación establecida Atendí formación de aprendices de acuerdo a las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Programa de formación complementaria: seguimiento a los programas formativos: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS cumpliendo con la competencia: aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y actividades de la guía de aprendizaje
2	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales según lo requiera la programación asignada por la Coordinación Académica.	Cumplí con el horario establecidos y realicé formación virtual y presencial en el municipio de Yopal y a los aprendices de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Impartí formación en el ambiente presencial y virtual
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de	Establecí y creé, la ruta de aprendizaje de las fichas	Ruta de aprendizaje de la ficha 3092878, 3092879, 3106389,



	acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS creada en la Sofia Plus.
4	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS COMPLEMENTARIO, en el Sofia Plus	Aprendices asociados a las rutas de aprendizaje de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS Sena Sofia Plus.
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Planeé, elaboré y ejecuté las actividades de la guía de aprendizaje de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Actividades ejecutadas / desarrolladas de acuerdo a las guías de Aprendizaje, disponibles en Portafolio del Instructor mes de OCTUBRE, drive link https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIA%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2D82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1 Informe de actividades de apoyo



			a la formación generado por Sofia Plus
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Cumplí con el seguimiento a los programas formativos HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Portafolio del instructor mes de OCTUBRE 2024 Portafolio del Instructor drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIA%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Db82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1
7	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de las fichas de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos Elaboré de portafolio del instructor	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofia Plus Informe del mes de OCTUBRE 2024 enviado a la supervisión del contrato correo Edwin Alonso Quintero &ltealonsoq@sena.edu.co> fecha 31 de OCTUBRE Portafolio del Instructor drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIA%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Db82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1



			Db82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1
8	Mantener actualizado mes a mes el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Mantengo actualizado mi portafolio según el modelo pedagógico establecido por el SENA Regional Casanare.	Portafolio del instructor subido en drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIA%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Db82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1 Carpeta de las Fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 Y 3113816 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE
9	Apoyar la gestión del programa (nombre del programa) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Apoyé la gestión de los programas HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS Para el posicionamiento regional mediante: *gestión de matriculas *promoción y divulgación de oferta de formación en higiene y manipulación de alimentos con los aprendices Oferta divulgada por correos electrónicos a la alcaldía de Yopal	Ficha matriculada en Sofia Plus: DE HIGIENE Y ALIMENTOS Oferta divulgada por correos electrónicos a arcadia de Yopal, mes de OCTUBRE



10	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Participé en el cumplimiento de metas mediante *gestión de matrículas *evaluación de resultados de aprendizaje *formación y la gestión de los programas de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS matriculada en Sofia Plus Resultados de aprendizaje ficha evaluados en Sofia Plus portafolio del instructor subido en drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIA%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2D82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1 Carpeta de las 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS
----	---	---	--



11	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	No hubo citación a reuniones	N/A
12	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS Y ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Conozco y adopté la suscripción del contrato, los lineamientos, reglamento, guías y material pedagógico para la ejecución de los programas: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofia Plus portafolio del instructor subido en drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIA%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Ddb82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1
13	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área (área del programa) o la entidad así lo requiera.	No Participé / Asistí a sesión virtual de por qué no hubo convocatorias	No aplica
14	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Actualización, capacitación, formación en desarrollo curricular e Instructor SENA.	Certificación de los cursos link: http://certificados.sena.edu.co/
15	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para	Usé, manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de	Herramientas virtuales aplicadas en app link



	fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	aprendizaje plataforma, app para fortalecer la formación en, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Carpeta de la ficha 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIAS%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Ddb82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1
16	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Generé / ejecuté, sensibilicé, promoví, acompañé, divulgué, planeé con aprendices del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Mensaje en grupos de whatsapp link https://chat.whatsapp.com/IRI8VDg8b6V3BPQOXr7mpM
17	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y	Realicé seguimiento a los aprendices de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación:	Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de aprendiz link https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIAS%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Ddb82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1



	reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS con la evaluación de evidencias, evaluación de RAP, reporte de inasistencias y deserciones, etc.	15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIAS%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Db82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1 Reporte de juicios evaluativos Sofia Plus de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS Inasistencias registradas en Sofia Plus Juicios Evaluativos sofia plus
18	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app, correo. Suministré, proporcioné, proveí, etc. información oportuna y veraz a los diferentes actores del proceso de formación...	Mensaje en grupos de whatsapp link https://chat.whatsapp.com/IRI8VDg8b6V3BPQOXr7mpM enviados a aprendices de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS



19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, hojas de cálculo, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales, simuladores, etc.	Mensaje en grupos de whatsapp link https://chat.whatsapp.com/IRI8VDg8b6V3BPQOXr7mpM enviados a aprendices de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de OCTUBRE con las respectivas evidencias Actualicé / elaboré el portafolio Total, 160 horas así: 144 horas de acuerdo a las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y 16 horas de ACTIVIDADES ADICIONALES	Informe de ejecución del contrato mes de OCTUBRE y soportes enviado a correo Pedro Noel Nieto Cepeda < pnnieto@sena.edu.co > Y Edwin Quintero < ealonsoq@sena.edu.co > subido a drive link https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIA%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2D82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1 Reporte de eventos enviado a correo ypedraza@sena.edu.co , fecha 30 de OCTUBRE Informe de actividades de apoyo a la formación mes de OCTUBRE generado por Sofia Plus



			portafolio del instructor subido en drive linkhttps://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIAS%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2D82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1
21	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro 5 GTH-F-075 V.06 Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área (área del programa en acreditación).	Esta actividad no fue desarrollada por qué no fui convocada	N/A
22	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área (área del programa en acreditación).	Durante este mes no se requirió la publicación de ningún tipo de documento.	N/A
23	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	Acaté la política editorial del Sena en la publicación	Documento y artículos publicados por el SENA



24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	Durante este mes no se requirió el apoyo para esta actividad	N/A
25	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No hago parte de los comités evaluadores del SENA.	No hago parte de los comités evaluadores del SENA.
26	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Programé las actividades E-A- E para los programas HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS de acuerdo con los lineamientos institucionales	Actividades E-A-E programadas en las guías de aprendizaje fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS subidas a la plataforma y portafolio del instructor subido en drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIA%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Ddb82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1
27	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres	Registré evaluación de RAP de las fichas 3092878, 3092879, 3106389,	Cree Ruta de aprendizaje de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de



	días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS en la plataforma Sofia Plus/ dentro del plazo oportuno para este fin Creé, asocié y evalué las rutas de aprendizaje de las 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, reporte juicios evaluativos de los aprendices asociados a la ruta de aprendizaje de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS en la plataforma Sofia Plus
28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	Durante este mes no se realizó requerimiento de materiales de formación.	N/A



29	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Realicé el seguimiento a los aprendices etapa lectiva del programa 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Evidencias evaluadas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS etapa lectiva, subidas al portafolio de instructor y aprendiz en drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOMPLEMENTARIA%2F2024%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%2FCOMPLEMENTARIAS%2FMERCEDES%20PINILLA&ct=1709143913141&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=ae6243ac%2D1443%2D9575%2Ddb82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1
30	Se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo	Cumplí con la intensidad de horas, según la programación establecida Total, 160 horas, 152 horas de acuerdo a las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de	Eventos del mes de OCTUBRE 192 horas reportados a la coordinación académica por correo electrónico enviado a EDWIN ALONSO QUINTERO Informe de actividades de apoyo a la formación mes de OCTUBRE generado por Sofia plus



	de 160 horas al mes ejecutadas.	formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS del mes de OCTUBRE 16 horas ACTIVIDADES ADICIONALES	
31	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	No aplica	N/A
32	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Orienté / impartí la formación virtual y presencial las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha	Carpeta de las fichas 3092878, 3092879, 3106389, 3106051 del programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS y de la ficha 3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS en la plataforma Sofia Plus



		3113816 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS bajo los lineamientos de los AVA	Reporte de eventos, Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofia Plus
33	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2022, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2022.	No estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico. Actividad no realizada durante este mes	N/A
34	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos,	No estoy asignado a programas de formación de educación superior ni actividades de investigación.	N/A



	los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	Actividad no realizada durante este mes	
35	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberán cumplir con lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje — GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	No estoy asignado para formación virtual	N/A
36	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimiento a mínimo 80 aprendices, llevará a cabo 1 visita de seguimiento por semana evidenciada en acta, desarrollará charlas de sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa productiva; el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El seguimiento realizado por el instructor debe ser entregado trimestralmente a Coordinación Académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz.	No estoy asignado para seguimiento de Etapa Productiva...	No estoy asignado para seguimiento de Etapa Productiva...
37	El contratista deberá presentar cuenta de cobro de manera mensual con los correspondientes soportes		



	(pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista, las cuales serán descontadas del pago a realizar de conformidad con lo dispuesto el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato. Pará grafo: Si el contratista supera los quince (15) días de retardo en el cobro del mes anterior, facultará a la entidad para imponer la multa, o terminar el contrato de manera unilateral en el estado en que se encuentre y, adicional mente, de adelantar actuación administrativa para declarar el incumplimiento contractual e imponer la cláusula penal pecuniaria.	Presente cuenta de cobro del mes de OCTUBRE 2024 con sus respectivos soportes: 1. Pago de parafiscales (septiembre-2024) 2. Informe de actividades del mes de OCTUBRE 2024 Planilla de pago mes de septiembre PLANILLA NUMERO: 4570838125	Email: Institutional mpinilla59@misena.edu.co
38	El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia, debidamente justificada y probada (caso fortuito o fuerza OCTUBREr), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el Centro de Formación, adelante las acciones necesarias para suplir esa necesidad, evitando la	Informaré al Centro de Formación sobre algún inconveniente (caso fortuito o fuerza mayor).	Email: Institucional: mpinilla59@misena.edu.co Email: Personal: mpinilla.seyopal@gmail.com



	demora o reprogramación del proceso formativo. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato. La cláusula penal y las multas así impuestas se harán efectivas directamente por el SENA, pudiendo acudir para el efecto entre otros a los mecanismos de compensación de las sumas adeudadas al contratista, cobro de la garantía, o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva, de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.		
--	--	--	--

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 **4570838125** de la planilla, operador y periodo de SEPTIEMBRE-**2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (20) folios

Cordialmente,

Firma
Nombres y apellidos
Contratista
C.C. No. 51635895

Recibí a satisfacción:

EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5818070** el **26 de enero de 2024**
Coordinadora Académica de programas especiales (e)
Formación Profesional Integral- CAFEC.



2024

TELEFONO: 3118851271

[illegible]

SENA	REPORTE DE HORAS MENSUALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	3092879	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	1-oct-24	1-oct-24	L - D 14:00 -	10:00:00 p. m.	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

FIRMA INSTRUCTOR



FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3106389 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **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 : 47,90

FICHA 3092878 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3092879 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00
--------------------------------------	-------------

FICHA 3106051 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **DE APRENDIZAJE:**

- **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 :	39,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3113816 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.

29080108302 ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.

29080108303 ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	143,70
--	---------------

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
01/10/2024	31/10/2024	OTROS	16,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			16,00

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE