



PROCESO GESTIÓN EL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal 30 de diciembre 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 **diciembre** 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 D.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, sedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados 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: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Programa de formación complementaria: seguimiento a los programas formativos: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS 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: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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 acuerdo a la programación e	Establecí y creé, la ruta de aprendizaje de las fichas: 3133675 y 3132650	Ruta de aprendizaje de la ficha: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y



	intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	las fichas 3133674 y 3137859 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: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS COMPLEMENTARIO, en el Sofia Plus	Aprendices asociados a las rutas de aprendizaje de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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 DICIEMBRE, drive https://senia-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 DICIEMBRE 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%2D82f%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 DICIEMBRE 2024 enviado a la supervisión del contrato correo Edwin Alonso Quintero &ltealonsoq@sena.edu.co> fecha 31 de DICIEMBRE 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%2D82f%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%2Ddb82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1 Carpeta de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS
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 alcaldía de Yopal, y municipios del departamento de Casanare mes de DICIEMBRE



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: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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%2Db82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1 Carpeta de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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 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%2Db82f%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 fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Usé, manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje plataforma, app para fortalecer la formación en, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Herramientas virtuales aplicadas en app link Carpeta de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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%2Db82f%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 reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Realicé seguimiento a los aprendices de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS con la evaluación de evidencias, evaluación de RAP, reporte de inasistencias y deserciones, etc.	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%2Db82f%2D2d0d70c6878c&ga=1&WSL=1



			<u>=1</u> Reporte de juicios evaluativos Sofia Plus de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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 <u>link</u> https://chat.whatsapp.com/IRI8VDg8b6V3BPQOXr7mpM enviados a aprendices de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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 <u>link</u> https://chat.whatsapp.com/IRI8VDg8b6V3BPQOXr7mpM enviados a aprendices de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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 DICIEMBRE con las respectivas evidencias Actualicé / elaboré el portafolio Total, 116 horas de acuerdo a las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Informe de ejecución del contrato mes de DICIEMBRE y soportes enviado a correo Pedro Noel Nieto Cepeda <pnnieto@sena.edu.co> Y Edwin Quintero <calonsoq@sena.edu.co> subido a 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 Reporte de eventos enviado a correo ypedraza@sena.edu.co, fecha 30 de DICIEMBRE Informe de actividades de apoyo a la formación mes de DICIEMBRE 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%2Db82f%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	Programé las actividades E-A- E para los programas HIGIENE Y MANIPULACIÓN	Actividades E-A-E programadas en las guías de aprendizaje : 3133675 y 3132650 HIGIENE Y



	con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	DE ALIMENTOS y ELABORACION DE QUESOS FRESCOS de acuerdo con los lineamientos institucionales	MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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 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	Registré evaluación de RAP de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 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 fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación:	Cree Ruta de aprendizaje de las fichas : 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS, reporte juicios evaluativos de los aprendices asociados a la ruta de aprendizaje de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS en la plataforma Sofia Plus



	hallazgos en el Registro de la información.	ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	
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 de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Evidencias evaluadas de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS etapa lectiva, subidas al portafolio de instructor y aprendiz en drive link https://senia-my.sharepoint.com/personal/coordinacionpecafec_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcoordinacionpecafec%5Fsenia%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
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	Cumplí con la intensidad de horas, según la programación establecida Total, 116 horas, de acuerdo a las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del	Eventos del mes de DICIEMBRE 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 DICIEMBRE generado por Sofia plus



	Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.	programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS del mes de DICIEMBRE 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: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Carpeta de las fichas: 3133675 y 3132650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y las fichas 3133674 y 3137859 del programa de formación: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS en la plataforma Sofia Plus



		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. Actividad no realizada durante este mes	N/A



	los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.		
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 diciembre 2024 con sus respectivos soportes: 1. Pago de parafiscales DICIEMBRE-2024, y DICIEMBRE -2024 2. Informe de actividades del mes de diciembre 2024 Planilla de pago mes de diciembre 4580517556 : y de diciembre 4583394137	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 Diciembre), 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 demora o reprogramación del proceso formativo. El incumplimiento de esta	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



	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.	105824	Tauramena	25 de diciembre	29 de diciembre
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 los Nos **4580517556 y 4583394137** de las planillas, operador y de los periodos de los meses **NOVIEMBRE y DICIEMBRE-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.

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL	CASANARE	CENTRO	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	MES:	DICIEMBRE	2024
----------	----------	--------	---	------	-----------	------

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA TELEFONO: 3118851271

[illegible]

OBSERVACIONES: SE EJECUTARON 116 HORAS EN EL MES DE DICIEMBRE	
---	--

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO



REPORTE DE HORAS MENSUALES

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

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

FECHA FINAL: 31/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133674 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

- **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 : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3137859 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

- **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 :	16,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3133675 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **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 :	41,90
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3132650 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **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 : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 115,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA							
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	51635895	NÚMERO PLANILLA:		4583394137	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES		
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			MERCEDES PINILLA PINILLA	PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	diciembre AÑO	2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	2024		
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL	DEPARTAMENTO:	CASANARE	DÍAS DE MORA:		0					
DIRECCIÓN:	ALTOS DE MANARE 1 TORRE 15 APTO102	TELÉFONO:	6349018	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2024/12/13	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9991121428		
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE								
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act								
FORMA DE PRESENTACIÓN:	UNICO										
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO								

TOTAL APORTES A PENSIÓN												
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	\$ 208.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 208.000	\$ 0	\$ 208.000
SUBTOTALES:										\$ 208.000	\$ 0	\$ 208.000

TOTAL APORTES A SALUD																
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		\$ 0		\$ 0		\$ 0	\$ 162.500		\$ 0		\$ 0	\$ 162.500	\$ 0	\$ 162.500
SUBTOTALES:													\$ 162.500	\$ 0	\$ 0	\$ 162.500

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES												
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		\$ 0	\$ 0		\$ 0	\$ 13.600	\$ 13.600	\$ 0	\$ 0	\$ 13.600
SUBTOTALES:									\$ 13.600	\$ 0	\$ 0	\$ 13.600

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																						
DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES										SEGURIDAD SOCIAL										PARAFISCALES																								
Nº	IDENTIFICACION	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LWA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN						SEGURIDAD SOCIAL						ARP				DÍAS COT	IBC	CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU					
																										ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE			ADMIN	DÍAS COT					IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC
1	CC 51635895	PINILLA PINILLA MERCEDES	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS		\$ 1.300.000			NO																		230201-PROTECCION	30	\$ 1.300.000	\$ 208.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 208.000	EPS005-SANITAS S.A.	30	\$ 1.300.000	\$ 162.500	\$ 0	\$ 162.500	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	\$ 1.300.000	\$ 51635895	\$ 13.600	\$ 0		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

TOTAL	\$ 384.100
--------------	-------------------