



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar 19 de abril de 2025

Señor (a)

CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA

SUPERVISOR CONTRATO PCCNTR. 7524694

Cargos del supervisor Coordinador académico

Dependencia

Ciudad Valledupar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2025

Referencia: (PCCNTR.7524694) del (2025)

(Pablo Yair baez navarro), identificado con la cédula de ciudadanía No. 15171153 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en (coordinación académica), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de abril 2025 objeto de cobro.

Valor y forma de pago: se fija como valor para el siguiente contrato la suma de veinte ocho millones cuatrocientos cuarenta seis mil novecientos setenta y seis pesos \$ **28.446.976** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera un primer pago de quinientos noventa dos mil seiscientos cuarenta cinco pesos \$ **592.645** correspondiente a 5 días del mes de febrero del 2025 siete pagos iguales correspondiente desde el mes de marzo a septiembre por un valor de tres millones quinientos cincuenta cinco mil ochocientos setenta dos mil pesos \$ **3.555.872** y un último pago de dos millones novecientos sesenta tres mil doscientos veinte dos pesos \$ **2.963.227** correspondiente a 25 de octubre del mes de octubre del 2025

Plazo: Será hasta el (25) de (octubre) de 2025



OBJETO:

prestar servicios personales de carácter temporal para apoyar la formación profesional acciones desarrolladas por el centro de formación en la red de conocimiento agrícola área temática procesamiento de alimentos lácteos y derivados para el desarrollo de acciones de formación en los programas de titulada y o complementaria regular del centro biotecnológico del caribe y sus municipios de influencia en el departamento del cesar

Obligaciones Específicas:

Obligaciones	Accionesrealizadas	Evidencias
Prestar los servicios co seriedad responsabilidad profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Para este periodo se cumplió on el objeto contractualacordealo establecido en los lineamientosdel contrato,Serealizaron actividadesconlos aprendicesa cargos, la fichacomplementarias HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS FICHA 3208632 CURSO ELABORACION DE LACTEOS DE LOS ALIMENTOS FICHA 3199807 MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS FICHA 3199806 CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS FICHA 3199804	Fotosyregistro asistencia
Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluaciónsegúnelpograma de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	La implementaciónde la estrategia metodológica Paraestas formacionesesatravés de: actividades para alcanzar los resultadosde aprendizajes	fotos
Atender oportunamente contrato.	Pago de seguridad social ,y atender lo requerimientode la formación	Evidenciapago



Atender a los aprendices de formavirtualy/opresencialen los ambientes de aprendizaje en centros de formación, empresas, municipios, con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Formación con en Complementariaen higiene y manipulacion de alimentos alcanzarlasobligaciones del contrato	foto
---	--	-------------

Ejercerlasactividades con estricta observancia del reglamentodeaprendices del SENA.	Formación se hace con seriedadycumplimiento aloslineamentosseguido enla estructura curricular.	foto
Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato	Asiste a la reunión programadapor el coordinador de para la socialización y entrega de informes del mes de febreo	foto



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	NoDELAORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, 4600321834 operador del mes de Abril del 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidenciasen (xx)folios



Cordialmente,

Firma

PabloYairbaeznavarro

Contratista

C.C.No. 15171153

Recibía satisfacción:

Firma

Ciro Carlos Jimenez Cujia

Supervisor(a)Contrato 7524694 del 2025

Cargo Coordinador académico



EVIDENCIA FORMATIVA DE LA FICHA 3199804- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



GTH-F-062V10



EVIDENCIA FORMATIVA DE LA FICHA 3199804 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



EVIDENCIA FORMATIVA DE LA FICHA 3199806HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



GTH-F-062V10

EVIDENCIA FORMATIVA DE LA FICHA 3199806 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



EVIDENCIA FORMATIVA DE LA FICHA 3199806 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



EVIDENCIA FORMATIVA DE LA FICHA 3199806 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



EVIDENCIA FORMATIVA DE LA FICHA 3199806 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



EVIDENCIA FORMATIVA DE LA FICHA 3199806 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PABLO YAIR BAEZ NAVARRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3199806 - 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 : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3199804 - 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 : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3199807 - ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01290801085 _APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

02290801085 _ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.

03290801085 _ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

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: PABLO YAIR BAEZ NAVARRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

NOTA ACLARATORIA EN EL REPORTE DE HORAS DE SOFIA PLUS CORRESPONDIENTE DEL MES DE ABRIL DEL 2025 TIENE EL REPORTE DE 128 HORAS EL CUAL SE COMPLETA LA CARGA DE HORAS MENSUALES CON LA FICHA **3208632 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** NO SE ENCUENTRA CARGADA EN EL SISTEMA ...YA LA FICHA ESTA EN PROCESO DE MATRICULA