Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
Fernando Cano Gómez
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Puerto Berrio - Antioquia

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.7387022 DURANTE EL PERIODO DEL 04/02/2025 AL 17/12/2025.

INFORME No 01.

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO				
Entidad Contratante:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA			
Supervisor:	JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO			
Objeto del Contrato:	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA O COMPLEMENTARIA EN LA LÍNEA TECNOLÓGICA CLIENTE, MODALIDAD PRESENCIAL PARA EL PROGRAMA VULNERABLES EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL.			
Contrato No:	CO1.PCCNTR.7387022			
Contratista:	JORGE MARIO GARCIA AMARILES			
Valor del Contrato:	$48.294.866			
Valor honorarios mes:	$4.599.511			
Fecha de inicio:	04/02/2025			
Fecha de terminación:	17/12/2025			
Número de la póliza:	65-46-101053195	Vigencia	Desde: 03/02/2025	Hasta: 20/04/2026

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: X**	**NO:**	Fecha informe novedad aseguradora:
		Vigencia Final Póliza:		
		Valor Final Póliza: $ 33,320.00		

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:	$ 48.294.866
Pago mensual	$ 4.599.511
Valor total pagado:	$4.139.560
Saldo total por pagar	$44.135.306

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de planilla de aportes: Decreto 1273 de 2018				
Salud	Pensiones	ARL	Otros:	Total
$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$0
Es pensionado	SI:	NO: X		

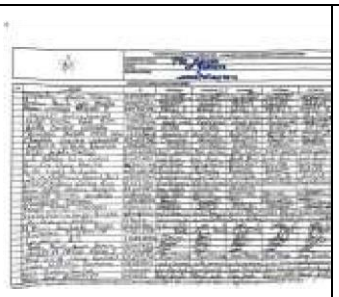
5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	**Abril**		**Julio**		**Oc :ubre**	
Judiciales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Fiscales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Consulta inhabilidades por delito sexuales contra niños, niñas y adolescentes. (Ley 1918 de 2018)	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS.

Entregó Informe de Ejecución							**Si: X**	**No:**	**Porque:**
No	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del periodo objeto de cobro**	**Cumple**	**Cumple Parcialmente**	**No cumple**	**No aplica**	**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 en la ficha # 3150840 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES. Impartir formación complementaria en las fichas #3150841 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha # 3150842 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES. Impartir formación complementaria en la ficha # 3150853 ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.					Registro fotográfico, lista de asistencia, actas e informe programa de formación complementaria.  	

		uerdo coı gramació ecida.					 	
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en "OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES" obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. En el curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, se les					Registro fotográfico  	

		enseño identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en "LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES" sobre el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en "ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS." sobre elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con					 	

		formulación establecida. De acuerdo con la programación establecida. Metodología participativa en lluvia de ideas. Trabajo de exposiciones de los aprendices.						
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Los asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje. Brinda Formación en el ambiente de formación.					Registro Fotográfico (Clases presenciales en el ambiente).  	

4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación complementaria en la ficha # 3150840 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES. Impartir formación complementaria en las fichas #3150841					Listas de asistencia, registro fotográfico 	
		MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha # 3150842 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES. Impartir formación complementaria en la ficha # 3150853 ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. De acuerdo con la programación establecida.					  	

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	Se elaboró la guía de aprendizaje N°.001 "OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES". Para la formación.					Guía de aprendizaje. 	

	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 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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.						

	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.							

7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea 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.	Actualización de la carpeta de evidencias dispuesta en el drive por el supervisor de contrato para su revisión.					Listas de asistencia registro fotográfico Horario diagramado Guía de aprendizaje   	

							 	
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 proceso de formación	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.						

9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teóricopráctico, de carácter integral orientado al	**Formación complementaria:** ficha 3150840					Registro fotográfico, lista	

	desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le pe rmitan 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.	OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES. **Dia de ejecución:** 10 al 14 de febrero **Competencia:** 290801003 cortar carnes según solicitud del cliente **Resultados de aprendizaje:** verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. establecer acciones de mejoramiento sobre parámetros de los cortes minoristas obtenidos que no correspondan a los estándares de					de asistencia y guía de aprendizaje    	

		calidad y cantidad según ficha técnica o solicitud del cliente.						

Formación complementaria:

Fichas 3150841 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Días de ejecución:

11 de febrero

Competencia:

290801023 manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultados de aprendizaje:

alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.

Ra2: Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.

Ra3: aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.

		Ra4: implementar mejoras en la aplicación de las buenas						

prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

Formación complementaria:

ficha 3150842 LIMPIEZA DE
AREAS Y
SUPERFICIES.

Dia de ejecución:

17 al 21 de febrero **Competencia:**

290804004 aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto.

Resultados de aprendizaje:

alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales. realizar

		procedimientos de limpieza y desinfección en áreas específicas de servicios de acuerdo con protocolos institucionales y normas técnicas. **Formación complementaria:** Fichas # 3150853 ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS . **Días de ejecución:** 24 a 28 de febrero en Anori **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **Resultados de aprendizaje:**						

		a la norma nts usna 003 del mincomercio, industria y turismo). **Resultados de aprendizaje:** Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de						

		derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.						
10	Presentar el repo del de eventos en SC los PLUS (Programac con visto bueno de supervisor contrato) en prime días hábiles de c los mes y demás sopo requeridos para legalización del pago de honorarios.	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. Bajo Decreto 1273 de 2018 Aportes en línea (seguridad social febrero).					 Horario Diagramado y Registro de tiempos en Plataforma Sofia plus. 	

11	Participar en los comités de	Para este mes no se realizaron actividades						

	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	acordes a esta obligación.						
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación.					Listas de asistencia registro fotográfico	

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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.						
	de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.							

14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) 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	Realizar las solicitudes de cursos complementarios. **De acuerdo con la programación establecida.**					 	

	oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la 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 en la ficha # 3150840 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES. Impartir formación complementaria en las fichas #3150841 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha # 3150842 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES. Impartir formación complementaria en la ficha # 3150853 ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.					   	
		De acuerdo con la programación establecida.						

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						
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						
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación						
19	Realizar apoyo	Para este mes no se realizaron						

	técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	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						
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación						

22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación						
	y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.							
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						

24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación						
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación						

	alproceso de evaluación de competencias de las normas “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASEEN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044” o la actualización “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 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						
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						

Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato "tiempos actividades académicas" (Sofía plus) y demás evidencias según el caso.

Nota 2: Las actividades que desarrolla el personal de apoyo administrativo, deberá, estar indicadas en el formato definido en "Compromiso"

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 para el mes de febrero el contratista cumplió de forma parcial con las obligaciones contractuales, tal como se evidencia en la ejecución detallada de actividades

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentará 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, al 28 de febrero de 2025.

JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022
Coordinador Académico - programas especiales

***Anexos**: Evidencias ejecución contractual (0 folios)*

Enlace de carpeta compartida donde quedan cargadas las evidencias y productos de la ejecución:

https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1jICiXBaNweKNnxK0kn336hJptFmf1eN4