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 01/03/2025 AL 31/03/2025.

INFORME No 02.

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:	$8.739.071
Saldo total por pagar	$39.555.795

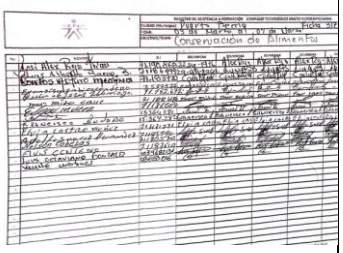
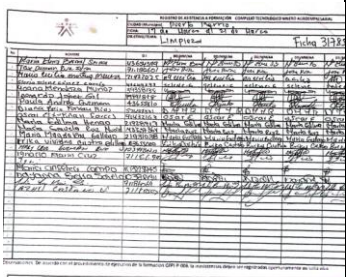
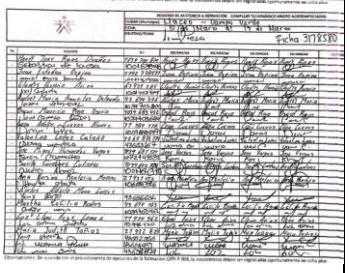
4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de planilla de aportes: Decreto 1273 de 2018				
Salud	Pensiones	ARL	Otros:	Total
$230.000	$294.400	$9.700	$ 0	$534.100
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

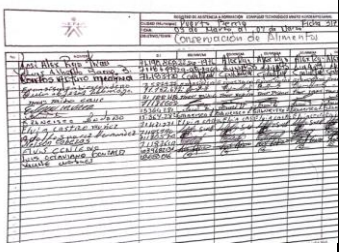
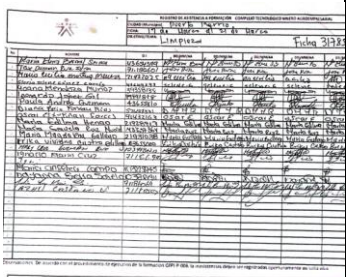
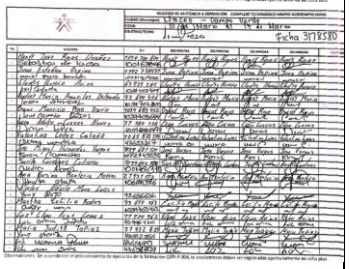
¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	**Abril**		**Julio**		**Octubre**	
Judiciales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Fiscales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Consulta inhabilidades por delito sexuales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

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS.

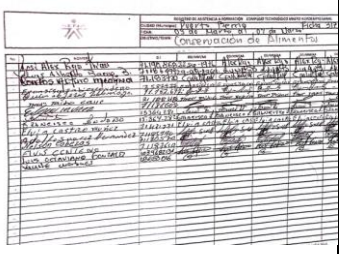
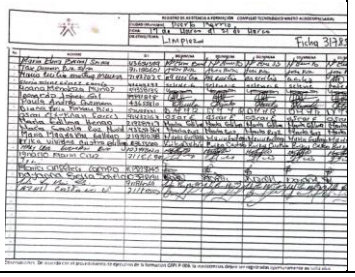
Entregó Informe de Ejecución							Si: X	No:	Porque:
No	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del periodo objeto de cobro**	**Cumple**	**Cumple Parcialmente**	**No cumple**	**No aplica**	**Evidencias**		**Observaciones/Justificación si la respuesta es diferente a cumple**
1	Desarrollar 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 # 3178546 PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha # 3178580 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES (Empresa CAMPO VERDE – MACEO) Impartir formación complementaria en la ficha # 3178564 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES. Impartir formación complementaria en las fichas # 3178582 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en las fichas # 3178585 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.					Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.   	

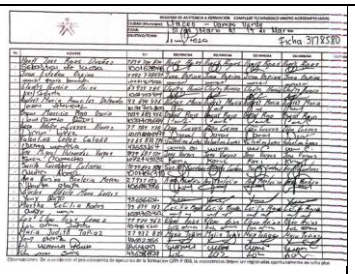
		Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida					   	

							  	
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque	Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en “PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS” Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.					Registro Fotográfico (Clases presenciales en el ambiente).	

	metodológico adoptado.	.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. En el curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, se les enseño identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con los tipos de alimentos y prácticas de manipulación. De acuerdo con la programación establecida. Metodología participativa en lluvia de ideas. Trabajo de exposiciones de los aprendices.					    	

							SENA limpieza y desinfección 07:59 04/03/2025 mar SENA limpieza y desinfección 14:28 04/03/2025 mar SENA Limpieza y desinfección Maceo 12/03/2025	

							 	
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).  	

							    limpieza y desinfección 07:59 04/03/2025 mar	



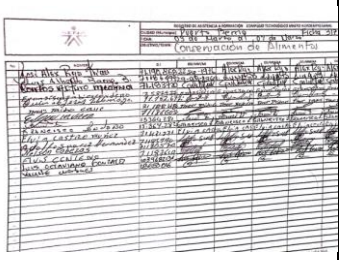
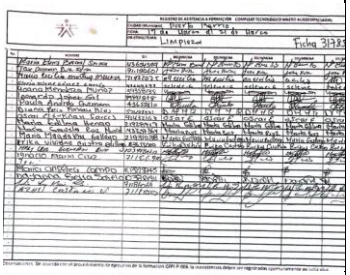
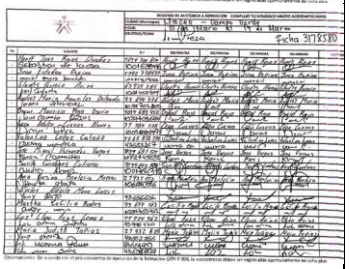




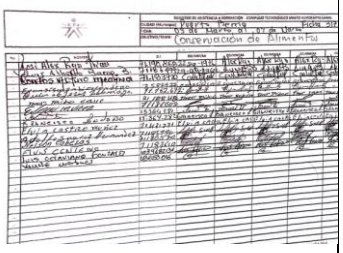
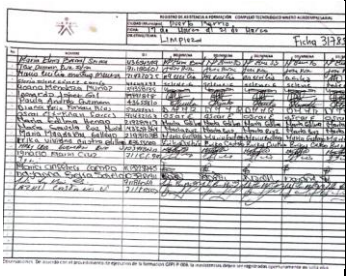
	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
72312173	PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio Programa: 18/12/2024 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de formación PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS se diseñó con el objetivo de brindar al aprendiz las herramientas necesarias para comprender la importancia de proteger los alimentos así como las normas de higiene y manipulación las BPM , el sistema de HACCP esto con el fin garantizar la inocuidad alimentaria, la calidad, disposición y acceso a los alimentos. En la actualidad, muchos países han cambiado sus hábitos en el consumo de alimentos, por lo que se han perfeccionado nuevas técnicas de producción, elaboración y distribución de los mismos. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, con el fin de evitar enfermedades que derivan de los daños provocados por los alimentos mal conservados o por su deterioro. Así, todos los actores de la cadena alimentaria desde agricultores, distribuidores, fabricantes, manipuladores, comerciantes, hasta los propios consumidores de alimentos, tienen la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para su consumo. Todos los países deben contar con programas de control de alimentos, para así garantizar que la población pueda gozar de un buen estado de salud. El control de alimentos incluye todas las actividades que se llevan a cabo en la cadena alimentaria para garantizar su calidad, inocuidad y seguridad en todas las etapas desde la producción, cosecha, procesamiento, almacenamiento,

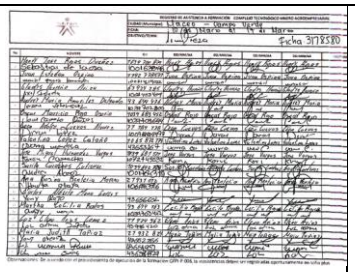


	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
62130004	MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 3	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio Programa: 21/02/2025 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la producción, la materia prima hasta la llegada al consumidor final. En el contexto internacional, el tema de la manipulación de alimentos tiene gran relevancia por lo cual existe regulación y formación para tal fin. Por su parte en Colombia existe legislación enfocada en la prevención de riesgos asociados a esta actividad, dentro los lineamientos brindados de obligatorio cumplimiento. Evidenciándose de esta manera la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos. Se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Frutas, verduras ambulantes, entre otros), entendo

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 # 3178546 PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha # 3178580 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES (Empresa CAMPO VERDE – MACEO) Impartir formación complementaria en la ficha # 3178564 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES. Impartir formación complementaria en las fichas # 3178582 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en las fichas # 3178585 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.					Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.    	

								
							limpieza y desinfección 07:59 04/03/2025 mar	
							limpieza y desinfección 14:28 04/03/2025 mar	
							Limpieza y desinfección Maceo 12/03/2025	

								
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño	Se elaboró la guía de aprendizaje N°.001 “PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS ”. Para la formación.					Registro Fotográfico (Clases presenciales en el ambiente).	

	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.						   	



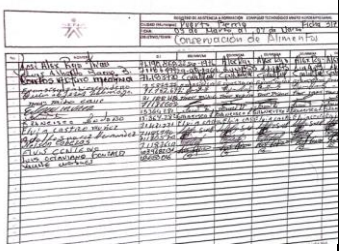


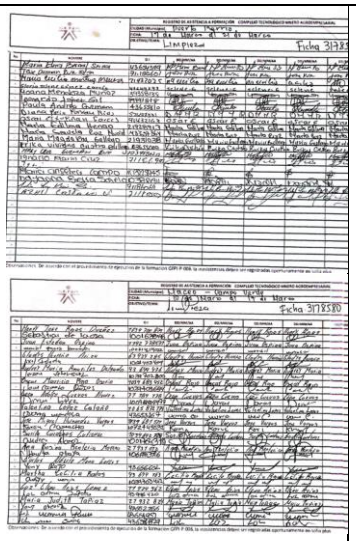


	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
72312173	PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio Programa: 18/12/2024 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de formación PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS se diseñó con el objetivo de brindar al aprendiz las herramientas necesarias para comprender la importancia de proteger los alimentos así como las normas de higiene y manipulación las BPM , el sistema de HACCP esto con el fin garantizar la inocuidad alimentaria, la calidad, disposición y acceso a los alimentos. En la actualidad, muchos países han cambiado sus hábitos en el consumo de alimentos, por lo que se han perfeccionado nuevas técnicas de producción, elaboración y distribución de los mismos. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, con el fin de evitar enfermedades que derivan de los daños provocados por los alimentos mal conservados o por su deterioro. Así, todos los actores de la cadena alimentaria desde agricultores, distribuidores, fabricantes, manipuladores, comerciantes, hasta los propietarios de almacenes, tienen la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para su consumo. Todos los países deben contar con programas de control de alimentos, para así garantizar que la población pueda gozar de un buen estado de salud. El control de alimentos incluye todas las actividades que se llevan a cabo en la cadena alimentaria para garantizar su calidad, inocuidad y seguridad en todas las etapas desde la producción, cosecha, procesamiento, almacenamiento,



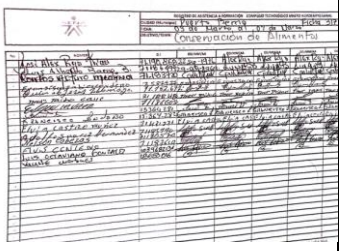
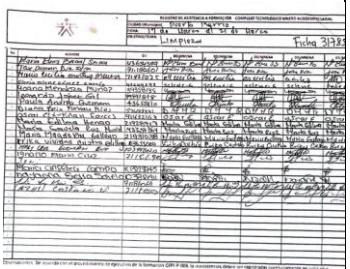
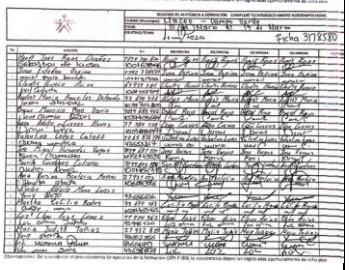
	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
62130004	MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 3	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio Programa: 21/02/2025 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la producción, la materia prima hasta la llegada al consumidor final. En el contexto internacional, el tema de la manipulación de alimentos tiene gran relevancia por lo cual existe regulación y formación para tal fin. Por su parte en Colombia existe legislación enfocada en la prevención de riesgos asociados a esta Infografía, dentro los lineamientos brindados de obligatorio Evidenciándose de esta manera la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos. Se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Frutas, verduras ambulantes, entre otros), entendo

6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	
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,	Actualización de la carpeta de evidencias dispuesta en el drive por el supervisor de contrato para su revisión.					Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria. 	

	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.						  	

							limpieza y desinfección 07:59 04/03/2025 mar limpieza y desinfección 14:28 04/03/2025 mar Limpieza y desinfección Maceo 12/03/2025	

							  Listas de asistencia, registro fotográfico. 	
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.						

	del proceso de formación							
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Formación complementaria: ficha 3178546 PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS. Dia de ejecución: 03 al 07 de marzo Competencias: 290801106 manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos- Resultados de aprendizaje: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Apropiar buenas prácticas de manufactura (bpm), de acuerdo con las disposiciones sanitarias establecidas para garantizar la calidad de los mismos. Formación complementaria: ficha 3178580 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES. Dia de ejecución: 10 al 14 de marzo					Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.    	

		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: ficha 3178564 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES. Dia de ejecución: 17 al 21 de marzo 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					   	

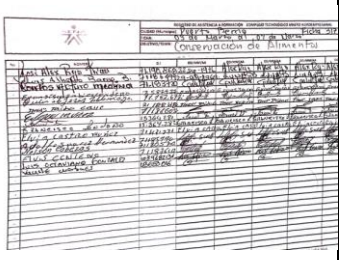
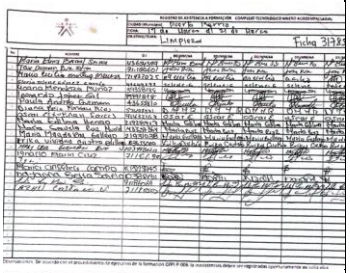
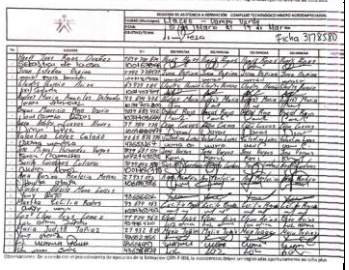
		con protocolos institucionales. realizar procedimientos de limpieza y desinfección en áreas específicas de servicios de acuerdo con protocolos institucionales y normas técnicas. Formación complementaria: Fichas 3178582 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Días de ejecución: 25 al 27 de marzo Competencia: 290801106 manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Resultados de aprendizaje: Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.					 	

		Formación complementaria: Fichas 3178585 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Días de ejecución: 27 al 31 de marzo Competencias: 290801106 manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Resultados de aprendizaje: Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.						
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos	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.						

	para la legalización del pago de los honorarios.	Planilla SOI 4593334175 (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					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	

	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 aprendicesdel SENA.	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación.					Listas de asistencia registro fotográfico Carpetas de evidencia	
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.					Uso plataforma (Sofía Plus) y herramientas digitales (Correos electrónicos, WhatsApp, Facebook, etc.).  	

	2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.							
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazomáximo de tres (3) díastodas las actividades que de acuerdo con los procesosque son de su responsabilidad, garanticenla calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente	Realizar las solicitudes de cursos complementarios. Creación de rutas de aprendizajes para las complementarias. De acuerdo con la programación establecida.					 Forwarded message From: beatriz gil <complementarias25@gmail.com> Date: Sun, Mar 9, 2025 at 12:41 PM Subject: Fwd: Fichas MARZO To: <mariogarciassw1340@gmail.com>, Angie Eileen Pinzon Horta <aepinzon@sena.edu.co>, <Imier Buenas tardes Mario Envío los números de las fichas solicitadas para el mes de marzo 72312173 V1 40 3178546 03/03/2025 30 07/03 66310048 V1 40 3178580 10/03/2025 30 14/03 66310048 V1 40 3178564 17/03/2025 30 21/03 62130004 V3 20 3178582 25/03/2025 30 27/03 62130004 V3 20 3178585 27/03/2025 30 31/03 Planilla de seguridad social Mario García <mariogarciasw1340@gmail.com> mar, 11 mar, 5:04 p.m. (hace 4 días) para Tatiana, Juan Buenas tardes jefes envío planilla de seguridad social de enero y febrero pagas mil disculpas les pido el día de ayer paso un cordial saludo dios los bendiga 2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ENERO.pdf FEBRERO.pdf	

	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 # 3178546 PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha # 3178580 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES (Empresa CAMPO VERDE – MACEO) Impartir formación complementaria en la ficha # 3178564 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES. Impartir formación complementaria en las fichas # 3178582 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en las fichas # 3178585 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.					Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.   	

		Impartir formación complementaria en la ficha. 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	Actualización Permanente del portafolio de evidencias Carpeta Drive y Plataforma Sofía Plus.					Carpetas de evidencia	

	una de las acciones que integran el proceso formativo.							
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					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					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron 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					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidadesde etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el	Realizar las inducciones requeridas en la plataforma SI Contratista de Seguridad y Salud en el					Certificados actualizados de los cursos realizados en Plataforma Si Contratista SENA.	

	mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Trabajo y Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.						
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					Gastos personales	
25	Aportar certificado deaprobación o la evidenciade inscripción efectiva alproceso de evaluación de competencias de las normas “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASEEN LOS	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..	

	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 adicioneoderogue la misma".							
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	

	Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.							
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					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 el contratista cumplió parcialmente en marzo con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, se recomienda al contratista la oportuna diligencia de los documentos administrativos para evitar retrasos en los procesos de certificación de matrículas, se recomienda el debido diligenciamiento de los preregistros para evitar afectaciones en las metas de población vulnerable, se recomienda el adecuado diligenciamiento el cumplimiento de tiempos de los documentos de Gestión de pago y agendas.

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 31 de marzo 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