PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, abril de 2025

Señora
LIZETH ADRIANA MEDINA MUÑOZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1_PCCNTR_7393983**
Coordinadora Académica
Centro de Comercio y Servicio
Popayán

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

Referencia: No (CO1_PCCNTR_7393983) del año (2025)

Yo, Norida Potosi Tulande identificado con la cédula de ciudadanía No 1060872943 de El Tambo en mi calidad de Contratista del SENA, en la Coordinación Académica Titulada virtual, 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: Contrato cedido por lo cual se requiere del pago a la contratista cedente por un valor total de Tres millones doscientos noventa y unos mil doscientos cinco pesos MCTE. ($3.291.205) correspondiente a las horas laboradas desde el 3 de abril al 23 de abril de 2025.

Plazo: El plazo será desde el 3 de abril de 2025 hasta el 23 de abril de 2025.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor contratista impartiendo formación profesional integral presencial y/o a distancia y/o virtual en el proyecto la coordinación académica titulada CAMPESENA del centro de comercio y servicios, en la red: Protección ambiental y Seguridad y Salud en el trabajo
en el departamento del Cauca.

Obligaciones Específicas:

<table>
<tr><th>No</th><th>Obligaciones</th><th colspan="5">Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Cumplir el objeto y el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación Académica en el marco de las políticas de Calidad, Pertinencia y Eficacia</td><td colspan="5">En coordinación con instructores se logró programar horarios de aprendizaje con aprendices pertenecientes a los programas de gestión documental, cocina y panadería:</td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>No</td><td>No. FICHA</td><td>PROGRAMA DE FORMACIÓN</td><td>COMPETENCIA</td><td>ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>1</td><td>3140788</td><td>GESTIÓN DOCUMENTAL</td><td>APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>Establecer conocimientos autodidactas sobre los impactos ambientales, accidentes laborales y enfermedades laborales. Conocer e identificar conceptos de SST mediante ejercicios prácticos de la vida cotidiana. Realizar matrices de evaluación de riesgos para las diferentes labores a desempeñar en el ámbito profesional, según lo establecido en la SST.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>2</td><td>3145515</td><td>PANADERIA</td><td>APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE</td><td>Establecer conocimientos autodidactas sobre los impactos ambientales, accidentes laborales y enfermedades laborales. Conocer e identificar conceptos de SST mediante ejercicios prácticos de la vida cotidiana. Realizar protocolos de limpieza y condiciones de ingreso para fomentar las BPM. Identificar los diferentes tipos de microorganismos que afectan la salud humana al momento de la manipulación de alimentos con ejercicios prácticos y contextualizados a su dinámica de producción</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>3</td><td>33145515</td><td>COCINA</td><td>APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y</td><td>Establecer conocimientos autodidactas sobre los impactos ambientales, accidentes laborales y enfermedades laborales. Conocer e identificar</td><td></td></tr>
</table>

					SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	conceptos de SST mediante ejercicios prácticos de la vida cotidiana. Realizar matrices de evaluación de riesgos para las diferentes actividades que desempeña el ámbito gastronómico y enfatizar en el conocimiento en BPM	
		4	**33145515**	**COCINA**	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Interpretar Los Problemas Ambientales Y De Sst Teniendo En Cuenta Los Planes Y Programas Establecidos Por La Organización Y El Entorno Social	**14:00 A 18:00- 14:00 A 18:00- 14:00 A 18:00**
	Realizar las gestiones necesarias para cumplir con el contrato bajo condiciones de eficiencia y calidad, conforme a las especificaciones detalladas en la minuta del contrato y los lineamientos establecidos por el SENA.	Por parte de funcionarios de Comercio y Servicio del SENA Cauca Popayán, impartieron capacitaciones en pedagogía, manejo de los curriculum de los programas, cronograma de entregas de reportes requeridos para la legalización de los informes, manejo de formatos y conocimiento de algunas políticas de trabajo para un adecuado ambiente laboral					Evidencia fotográfica
	Impartir formación profesional integral que no solo abarque los conocimientos técnicos y académicos, sino también las habilidades y actitudes necesarias para su desempeño en el sector productivo, promoviendo	1. Brindar conocimiento teórico sobre temas de SST, ATEL, gestión de los recursos naturales enfocado en su entorno de trabajo, conceptos básicos y técnicas de higienización, manejo de residuos orgánicos e inorgánicos, Buenas Prácticas de Manufactura, inicio del concepto de inocuidad de alimentos, conceptos e identificación de pictogramas de sus lugares de trabajo (programa de gestión documental, cocina y panadería). 2. Trabajo colaborativo, exposiciones e intercambio de conocimientos con los aprendices, en cada uno de los temas establecidos según la teoría explicada. 3. Verificación de los ambientes de trabajo e inicio de conocimientos sobre aplicación de procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente a aprendices del técnico de cocina y panadería. en el corregimiento del Plateado- Cauca Analizar con los aprendices las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos					Evidencia fotográfica Listado de asistencia

	su crecimiento personal y profesional. Este acompañamiento se realizará conforme a las directrices y objetivos del programa de formación, garantizando que se desarrollen tanto las competencias específicas como las habilidades blandas requeridas para su éxito en el ámbito laboral.	en el contexto organizacional y social. Confirmar las condiciones y actos seguros en su entorno laboral. Se verifico las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral. Corroborar con los aprendices las buenas prácticas de manufactura, las buenas prácticas ambientales en su entorno laboral y social. Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Por medio de clases virtuales y con participación de los estudiantes se realizó exposiciones y envió de material de estudio para reforzar conocimientos sobre disposición de residuos orgánicos e inorgánicos, ley 1562 del 2012 y aplicación de SST en las áreas de trabajo.	
	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande	Se realizó la cesión del contrato a la nueva instructora con la entrega de material de apoyo, listados de asistencia e información necesaria para el proceso de formación.	Formato de cesión de contrato

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.	76125	Corregimiento del Plateado	14 de abril del 2025	17 de abril del 2025

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 N° 9484947634 de Aportes en Línea del mes de abril de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI___NO_X__ he suscrito otro u otros contratos con entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (8) folios

Cordialmente Norida Potosi Tulande

Norida Potosi Tulande
Contratista
C.C. No 10.60872943 de El Tambo

Recibí a satisfacción:

Adriana Medina M.

Firmado digitalmente por Lizeth Adriana Medina Muñoz
Fecha: 2025.07.01 14:17:17 -05'00'

Firma

LIZETH ADRIANA MEDINA MUÑOZ

Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR.7393983** del año 2025

Coordinadora Académica Centro de Comercio y Servicios.