PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, Agosto 19 de 2025

Señor (a)
SAMIR REYES GOMEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO **No.7441938/2025**
Coordinador Académico
Centro de Atención al Sector Agropecuario
Piedecuesta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 08 del año 2025

Referencia: No 7441938 del año 2025

Roberto Agualimpia Afanador, identificado con la cédula de ciudadanía No. 88157471 de Pamplona, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Atención al Sector Agropecuario, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIEN PESOS M/CTE. ($45.995.100). Esta suma será pagada por el SENA al contratista a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2025 y b) Nueve pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($4.599.510) cada uno. c) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2025. Esta suma será pagada por el SENA al contratista en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, teniendo CUATRO MILLONES QUINIENTOS

NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($4.599.510) que corresponde a un periodo de un mes contable.

Plazo: Será hasta el 11 de Diciembre de 2025

OBJETO: Prestación de servicios personales de carácter temporal para impartir formación titulada, complementaria y virtual, de acuerdo con los modelos formativos establecidos y las necesidades del CASA SENA Regional Santander - TITULADA Y COMPLEMENTARIA

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1. Orientar formación a aprendices según su perfil, de acuerdo con la guía de procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral SENA.	Formación profesional con los programas Cursos complementarios: 3308233 - Obtención De Derivados Cárnicos 3308340 - Elaboración Artesanal De Productos De Panificación. 3299508 - Elaboración De Productos Panificables De Masas De Sal 3292633 - Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados.	Registro fotográfico Gestión en Senasofia
2	Impartir formación profesional integral en las modalidades presencial, virtual y a distancia, en los programas Regular, Articulación con la Media, Campesena, Vulnerables y Full Popular, según la	Formación profesional con los programas Cursos complementarios: Formación profesional con los programas Cursos complementarios: 3308233 - Obtención De Derivados Cárnicos	Registro fotográfico Gestión en Senasofia

	necesidad presentada por la entidad.	3308340 - Elaboración Artesanal De Productos De Panificación. 3299508 - Elaboración De Productos Panificables De Masas De Sal 3292633 - Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados.	
3	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación
4	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación
5	Evaluar de manera continua y conjunta (aprendiz e instructor) los resultados de aprendizaje de acuerdo con los criterios de evaluación; los avances logrados durante la ejecución de la formación.	Formación profesional con los programas Cursos complementarios: Formación profesional con los programas Cursos complementarios: 3308233 - Obtención De Derivados Cárnicos 3308340 - Elaboración Artesanal De Productos De Panificación. 3299508 - Elaboración De Productos Panificables De Masas De Sal	Gestión en senasofiaplus

		3292633 - Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados.	
6	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en los plazos establecidos por la entidad, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Formación profesional con los programas Cursos complementarios Formación profesional con los programas Cursos complementarios: 3308233 - Obtención De Derivados Cárnicos 3308340 - Elaboración Artesanal De Productos De Panificación. 3299508 - Elaboración De Productos Panificables De Masas De Sal 3292633 - Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados.	Gestión en senasofiaplus
7	Realizar la valoración de resultados de aprendizaje impartidos en el aplicativo SOFIA PLUS según criterios de evaluación, 3 días hábiles siguientes a la terminación del resultado de aprendizaje.	Formación profesional con los programas Cursos complementarios: Formación profesional con los programas Cursos complementarios: 3308233 - Obtención De Derivados Cárnicos 3308340 - Elaboración Artesanal De Productos De Panificación. 3299508 - Elaboración De Productos Panificables De Masas De Sal 3292633 - Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados.	Gestión en senasofiaplus
8	Aplicar el debido proceso para reporte de novedades académicas o disciplinarias	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación	Este mes no se requirieron

	(inasistencias, deserciones, llamados de atención verbal).		actividades dentro de esta obligación
9	Cumplir el objeto del contrato según la programación que el SENA indique, dentro del Lugar de Ejecución.	Formación profesional con los programas Cursos complementarios: Formación profesional con los programas Cursos complementarios: 3308233 - Obtención De Derivados Cárnicos 3308340 - Elaboración Artesanal De Productos De Panificación. 3299508 - Elaboración De Productos Panificables De Masas De Sal 3292633 - Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados.	Registro fotográfico Registro de asistencia Gestión en senasofiaplus
10	Dar cumplimiento estricto a las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	Formación profesional con los programas Cursos complementarios: Formación profesional con los programas Cursos complementarios: 3308233 - Obtención De Derivados Cárnicos 3308340 - Elaboración Artesanal De Productos De Panificación. 3299508 - Elaboración De Productos Panificables De Masas De Sal 3292633 - Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados.	Gestión de la formación profesional integral en senasofiaplus
11	Participar en procesos de promoción de los programas de formación,	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación	Este mes no se requirieron

	servicios y actividades de divulgación tecnológica.		actividades dentro de esta obligación
12	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación
13	Organizar y controlar documentos propios de su labor, durante la ejecución del objeto contractual, cumpliendo con los lineamientos de archivística y gestión documental de la institución.	Generación del portafolio del instructor	Enlace al portafolio del instructor en drive.
14	Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, presentando agenda de desplazamiento 5 dias previos al mismo y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA, hasta 5 días después de su finalización.	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación	Este mes no se requirieron actividades dentro de esta obligación
15	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Gestión en el aplicativo SI CONTRATISTAS	Cuenta de cobro del mes

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.				
2.				

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. 7979722499 de la planilla, SOI correspondiente al mes de Julio de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (2) folios

Cordialmente,

Firma 

Nombres y apellidos: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

Contratista

C.C. No. 88157471

Recibí a satisfacción:

Firma 

Nombres y Apellidos: SAMIR REYES GOMEZ

Supervisor(a) Contrato 7441938 de 2025

Coordinador Académico

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO 7441938 – ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

Evidencia 1-3308233 - Obtención De Derivados Cárnicos





Evidencia 2-3308340 - Elaboración Artesanal De Productos De Panificación.





EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO 7441938 – ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

Evidencia 3-3299508 - Elaboración De Productos Panificables De Masas De Sal





Evidencia 3-3292633 - Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/08/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3308233 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3308340 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3299508 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3292633 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 151,60

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: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO CIRCULAR 3-2025-000017

CERTIFICA

Que, ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR identificado con C.C. No. 88157471, cumple con los documentos del perfil solicitados en la circular 3-2025-000017 Exámenes Pre Ocupacionales para contratos de prestación de servicios personales emitido por la Secretaria General

CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	TIPO DE CONTRATACION	EXAMENES PRE-EMPLEO	CUMPLE
88157471	ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	SI	SI

La presente certificación se expide en la ciudad de Bucaramanga el 08 de Agosto de 2025, con vigencia hasta el 31/12/2025

JOHN CARREÑO RANGEL
Médico SST