PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio – Meta y 21 de octubre del 2020

Señora:
ANGELICA ROCIO PEÑA SANCHEZ
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1362545
Coordinadora de Formación Profesional
Centro Agroindustrial del Meta
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Octubre del año 2020

Referencia: No CO1.PCCNTR.1362545 del año 2020

Adriana Useche Rojas, identificada con la cédula de ciudadanía No. 40393942 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroindustrial del Meta, 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:
El valor del presente contrato asciende a la suma de TRENTA MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL OCHO PESOS MDA/TE ($30.415.008). Esta suma será pagada mes vencido por el SENA al contratista previo cumplimiento del periodo ejecutado de la siguiente manera:

VALOR TOTAL DEL CONTRATO		30.415.008	
VALOR PAGO MENSUAL		3.649.800,96	
CONCEPTO	**DIAS**	**MESES**	**VALOR**
Días de febrero de 2019	19		**2.311.540,61**
Meses de Marzo a septiembre		7	**25.548.606,72**
Días de octubre	21		**2.554.860,67**
TOTAL, PAGOS			***30.415.008***

Plazo: Será hasta el 21 de octubre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro Agroindustrial del Meta en sus diferentes niveles y modalidades,

atendiendo las políticas institucionales y la normatividad del programa ETNIAS en la Especialidad AGRÍCOLA - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - LÁCTEOS Y DERIVADOS.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones específicas del Instructor técnico)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Informé la planeación de formación asincrónica y sincrónica de actividades de formación acuerdo a lineamientos institucional y del Programa complementaria Etnias de garantizar el fortaleciendo del uso de las Tics para la protección de la vida, reducir la interacción física con los demás y evitar la propagación del Covid-19 con: 1. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 25 aprendices de Ficha n°2185901 por solicitud de la Empresa Multiservicios Provearíarí SAS del municipio de Vista Hermosa, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 15 aprendices y se desertan 10; Fecha inicial	Reposa en el portafolios del instructor, portafolio del programa complementario y archivo de la líder apoyo del Programa: - Oficio de Certificación de Culminación del programa de formación de la ficha 2185901 y la ficha 2187627 de la Empresa Multiservicios Provearíarí SAS del municipio de Vista Hermosa – Meta y los reportes de juicios evaluativos. Reposan en la carpeta de la ficha como evidencia de terminación del programa en el Drive. - Oficio de Certificación de finalización del programa de formación virtual de la ficha 2190346 de la Empresa

		02/09/2020 y termina 30/09/2020. 2. “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 24 aprendices de Ficha n°2187627 por solicitud de la Empresa Multiservicios Provearíarí SAS del municipio de Vista Hermosa, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 19 aprendices y se desertan 5; Fecha inicial 04/09/2020 y termina 02/10/2020. 3. “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 29 aprendices de Ficha n°2190346 por solicitud de la Empresa Fundación Mi Fortaleza Llanera del municipio de Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la	Fundación Mi Fortaleza Llanera del municipio de Villavicencio y el reporte de juicios evaluativos de Sofia plus. Reposan en la carpeta de la ficha como evidencia de terminación del programa en el Drive. - Oficio de Certificación de finalización del programa de formación virtual de la ficha 2196534 de la Empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio y el reporte de juicios evaluativos de Sofia plus. Reposan en la carpeta de la ficha como evidencia de terminación del programa en el Drive. - Oficio de Certificación de finalización del programa de formación virtual de la ficha 2209219 de la Empresa

		implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 18 aprendices y se desertan 11; Fecha inicial 07/09/2020 y termina 01/10/2020. 4. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 35 aprendices de Ficha n°2196534 por solicitud de la Empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 23 aprendices y se desertan 12; Fecha inicial 15/09/2020 y termina 06/10/2020. 5. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 35 aprendices de Ficha n°2209219 por solicitud de la Empresa Fundación	Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio y el reporte de juicios evaluativos de Sofia plus. Reposan en la carpeta de la ficha como evidencia de terminación del programa en el Drive. - Evidencias de implementación de actividades de formación sincrónica través de las grabaciones de las videoconferencias por Google Meet y asincrónicas a través del uso de comunicación WhatsApp, correos electrónicos de las aprendices realizadas con la ficha 2215042 de la empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF en el Municipio de Villavicencio. Reposan en la carpeta del instructor archivo de la ficha en el Drive.

		Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 25 aprendices y se desertan 10; Fecha inicial 05/10/2020 y termina 13/10/2020. 6. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 35 aprendices de Ficha n°2215042 por solicitud de la Empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado por Certificar a 35 aprendices; Fecha inicial	

		14/10/2020 y termina 20/10/2020.	
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Realicé actividades de desarrollo curricular más solicitados que sean teórico y demás participación asincrónica con incorporación de herramientas tics para implementar aplicativos como herramientas de enseñanza, aprendizaje y evaluación en estado en ejecución; cód. De diseño curricular 96151461 ver. 2. “Higiene y Manipulación de Alimentos”	Reposan en la Carpeta del Instructor las Actividades de desarrollo Curricular (DC) Cód. 96151461 V.2 en el Drive.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emite juicios de evaluación a los aprendices que cumplan con los resultados de aprendizaje de evaluación de conocimiento con la implementación de actividades programadas aplicando las herramientas informáticas, uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación diseñadas en la guía de aprendizaje utilizando metodología pedagógica de gamificación y uso de lista de chequeo para su implementación y de verificación de desempeño de las fichas n°2185901, n° 2187627, n° 2190346, n°2196534 y la n° 2209219 de cód. diseño 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.	Reporte de juicios evaluativos de la plataforma de Sofia plus que reposan en el Portafolio del Instructor Programa Complementaria de las fichas 2185901, 2187627, 2190346, 2196534 y la ficha 2209219 en el Driver.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas	Orienté y evalué formación a través del uso de las herramientas informáticas para la implementación de las	Registros de Reporte de horas de Apoyo académico y reportes de juicios evaluativos

	del área temática objeto del contrato.	actividades de formación asincrónica y sincrónica con el uso de los tics diseñadas en la guía de aprendizaje con la ficha 2185901 y la ficha 2187627 de cód. DC 96151461 V.2 “Higiene y manipulación de Alimentos” en el municipio de Vista Hermosa vereda Piñalito – Meta. Con los aprendices se alcanzan las competencias de: ○ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. ○ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Y a las fichas 2190346, 2196534, 2209219 y la ficha 2215042 del municipio del municipio de Villavicencio – Meta de cód. DC 96151461 V.2 “Higiene y manipulación de Alimentos” Con los aprendices se alcanza la competencia de: ○ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente ○ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente a través de actividades de formación asincrónica y sincrónica en línea.	del mes de octubre en la plataforma Sofía plus reposan en el Drive en las subcarpetas de cada ficha.

5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Realicé alistamiento y aplicación como estrategia de materiales didácticos y pedagógicos y acondicionamiento de las herramientas de enseñanza para incorporar el uso de la tics como estrategia de aprendizaje y de evaluación según nuevos lineamientos de formación asincrónica y sincrónica del Programa complementaria en: Reuniones de grupo (WhatsApp), Videoconferencia (Web Ex) Webinario (Google Meet, YouTube) para la implementación de enseñanza y aprendizaje y para evaluar actividades de emplean herramientas de aplicativos online como Flippity. net (Quiz Show, La Ruleta o Selector Aleatorio), Kahoo, Infografías Línea de tiempos, Rompecabezas por Jig saw planet, Padlet o Muro Digital: con las fichas asignadas n°2185901, n° 2187627, ficha n° 2190346, ficha 2196534, n°2209219 y ficha 2215042 del Diseño curricular Cód.96151461 V.2	Se encuentran subidas en el Portafolio del Instructor en la Carpeta DC por cód. 96151461 V.2 y su aplicación en las subcarpetas de las fichas como evidencias de participación de los aprendices en el Drive.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el	No me fueron asignados proyectos de investigación y de Pedagogía en el mes de octubre.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2020.

	proceso de formación del área temática objeto del contrato.		
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Emití juicios de evaluación a los aprendices que cumplan con los resultados de aprendizaje de evaluación de conocimiento con la implementación de actividades programadas aplicando las herramientas informáticas, uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación diseñadas en la guía de aprendizaje utilizando metodología pedagógica de gamificación y uso de lista de chequeo para su implementación y de verificación de desempeño de las fichas n°2185901, n° 2187627, n°2190346, n° 2196534 y la n° 2209219 de cód. diseño 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.	Reportes de juicios evaluativos de Sofia plus reposan en el portafolio del instructor en las subcarpetas de las fichas correspondientes en el Drive.
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Suministré para la creación de fichas 2196534, 2209219 Y 2215042 formatos de planillas de asistencia de matrículas, copias de documentos de identidad, Certificados de estados de cédulas y formato de tratamiento de datos de menos de edad de los aprendices para matricular y ejecutar programa complementario definido; diseño curricular	Se encuentra en archivos de administración educativa oficinistas G 02 y archivos de la líder de apoyo del programa Complementaria y en el portafolio del instructor de las fichas correspondientes en el Drive.

		cód. 96151461 V.2 “Higiene y manipulación de Alimentos”.	
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. f). Abstenerse de permitir la participación en la formación a personal que no esté relacionado en el listado de la Ficha a su cargo de acuerdo con lo registrado en el aplicativo SOFIA PLUS.	Realicé registro y verificación en la totalidad de los aprendices que se encuentran en estado matriculados, asociados a una ruta de aprendizaje por actividad y registro de juicio evaluativos de los aprendices que alcanzaron las competencias con las fichas activas n° 2196534, 2209219 y n°2215042 como seguimiento en el sistema de información en la gestión de la Formación Profesional Integral. En la formación solo participan los aprendices que se encuentran matriculados en las respectivas fichas.	Se encuentran publicadas los soportes de formatos copias de reportes de inscripción en masa, reportes de matrícula de Sofia plus y Reportes de juicios evaluativos por fichas en el Portafolio del Instructor en el Drive.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	No me fue asignada a la participación en los procesos de selección, diseño de talleres e instrumentos para las pruebas de selección de aprendices para ingreso programas.	No se ejecuta para el mes de octubre 2020
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de Convivencia del Centro de Formación.	Orienté la inducción y la bienvenida al aprendiz SENA de las fichas n° 2209219 y la ficha 2215042 del municipio de Villavicencio – Meta, se da a conocer los principios y valores, Misión y visión 2020 y su historia de la entidad más querida por los colombianos, los derechos y deberes del aprendiz del Manual de Convivencia del	Se encuentran en el portafolio del Instructor en las evidencias de implementación de actividades sesión 1, en la Carpeta de desarrollo curricular (DC) cód. 96151461 V.2 como material didáctico y educativo en el Drive.

		SENA para aplicarlos y hacerlos cumplir, a través del uso de la infografía diseño línea de tiempo, de presentación videos animados para facilitar su entendimiento y comprensión de manera asincrónica y sincrónica.	
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No me fue asignada a realiza procesos de registro calificado a los programas nivel Tecnológico.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2020
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Realicé gestión académica y administrativa con los formatos actualizados del sistema de calidad y gestión.	Se encuentra en archivos de supervisión y subidos en el portafolio del instructor en el Drive.
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Promoción de la ultima convocatoria 2020 de programas tecnicos y tecnologicos presencial y a distancia del Centro Agroindustrial del Meta. A los nuevos grupos de Formación complementaria SENA y entidades privadas como Fundaciones y gremios de asociación de transformadores de granos de cacao en los municipio de Villavicencio, Mesetas, La Uribe, Fuente de Oro, Pto Concordia; utilizando el medio de comunicación los grupos de WhatsApp; Empresa Fundación Yaaleakeisy de ICBF cubre los 29 municipios del dpto Meta,	Evidencia a través del WhatsApp de pantallazos del envío.

		Fundación Mi Fortaleza Llanera Fundaciones y Transformando Corazones con Pasión de Villavicencio - Meta.	
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No me fue asignada la gestión de etapa Productiva en el Programa de formación Complementaria P-Etnias.	No se ejecuta para el mes de octubre 2020
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Apliqué metodologías didácticas de gamificación (uso de estrategias, dinámicas y elementos propios de los juegos) para los procesos de formación y retroalimentación en las nuevas fichas con el fin de evitar o disminuir la deserción de los aprendices matriculados en los programas de formación mientras duré la emergencia sanitaria del covid-19.	Se soporta en archivos de supervisión y seguimiento / portafolio del instructor por Fichas de formación / reportes de juicios de evaluación.
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Me asignaron elementos de bioseguridad no devolutivos de uso de protección de ojos, nariz, boca y desinfectantes para manos y cuerpo para prevención y control mientras dure el problema sanitario del Covid-19. Se recibe una sensibilización a través de expertos sobre el tema de protocolo del uso de los protectores Careta, lentes y tapabocas, Pausas activas, lavado y desinfección de manos.	Lista de asistencia de la sensibilización y actas de entrega de los materiales de bioseguridad que reposan en archivos de la Líder de apoyo del programa Complementaria Etnias.
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL	Participé y me certifiqué en la norma de competencia laboral de manera virtual “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	Evidencias de producto y de evaluación de desempeño en el archivo de la Carpeta Grupo 3. Evidencias

	DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	TÉCNICO Y NORMATIVO" cód. 240201056 con el objeto de actualizar la NCL con fecha vigencia de mes de octubre de 2023.	de desempeño a través de correo electrónico misena.edu del Evaluador de la NCL cód. 240201056 por el SENA del CAM en el Drive.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No me fue solicitado apoyo para actividades de bienestar al aprendiz en el mes de octubre de 2020.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2020.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No me fue solicitado apoyo para acompañamiento a procesos de autoevaluación de programas de formación tecnológica.	En el periodo objeto de pago no se realiza.
21	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	No se realizó desplazamientos a los sitios. Las actividades de formación se realizan de manera asincrónica y sincrónica utilizando herramientas Tics mientras dure la emergencia sanitaría.	No se realizó desplazamientos en el mes de octubre.
22	Cumplir con la programación de 160 horas mensuales.	Cumplo con las actividades sincrónicas y asincrónicas utilizando los tics con las fichas 2185901, 2187627, 2190346, 2196534, 2209219 y la ficha 2215042; reportando 104 horas directa de formación realizadas por webinarios, videoconferencias, WhatsApp y Actividades de desarrollo curricular como construcción, elaboración y diseños de contenidos educativos según diseños curriculares para la incorporación de herramientas Tics ser evaluados y participar en la iniciativa de formación. Cód.	En el Registro de los eventos académicos en la Plataforma de Sofía Plus y Evidencias fotográficas en el Portafolio del Instructor de las fichas en el Drive.

		de diseño curricular 96151461 V. 2, planeadas mientras dure la Emergencia económica, social y ecológica del país.	
23	Ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.	Respeto, integridad y trabajo colaborativo con calidad y transparencia a la hora de realizar las actividades a los aprendices del programa complementaria y con la comunidad SENA.	Informe de supervisión sin novedades, ni llamadas de atención.
24	Pagar mensualmente los aportes al sistema de seguridad social integral, en salud y en pensión, en los términos consagrados en el artículo 1° de la Ley 828 del 19 de julio de 2003, en armonía con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a través de la planilla única integradora lo cual será un requisito para el pago de los honorarios. Para la legalización del contrato acreditar su afiliación al sistema de seguridad social integral en salud y en pensiones y riesgos profesionales.	Reporté el pago del mes de septiembre del 2020 de los aportes al sistema de seguridad social integral, salud y pensión en los términos de ley de la planilla n° 8345838426 expedido por Compensar miplanilla.com.	Soporte de planilla de pago de conformidad con los lineamientos para la gestión de la cuenta de cobro del mes de octubre.
25	Aplicar y evidenciar los formatos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión, que correspondan a los procedimientos y a la dependencia que se encuentra adscrito.	Aplico los formatos y planillas para evidenciar los procesos académicos y de producto del programa Complementaria, administrativo y de identidad corporativa teniendo en cuenta los diferentes espacios de tecnología de presentación para su implementación.	Formatos y las herramientas de enseñanza, aprendizaje y evaluación, documentos de texto y presentación, se evidencia en el Portafolio del Instructor en el Drive y archivos del supervisor y líder de apoyo del programa complementario.
26	Apoyar la estructuración de la etapa preliminar y/o estudio de mercado dentro de los procesos contractuales asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	No fui asignada como apoyó al estudio de mercado dentro del proceso contractual.	No Aplica para el mes de octubre de 2020.

27	Evaluar técnica y económicamente las propuestas presentadas al Centro Agroindustrial del Meta dentro de los procesos contractuales que sea designado por el ordenador del gasto se asignaron actividades como evaluador técnico y económico.	No me asignaron actividades como evaluador técnico y económico.	No Aplica para el mes de octubre de 2020.
28	Prestar apoyo en la supervisión de los contratos que sean designados por el ordenador del gasto.	No fui asignado a supervisión de contratos.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2020.
29	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No se ejecuta asignaciones por el supervisor del contrato en concertación con el apoyo misional del Centro en el mes de octubre de 2020.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2020.

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, N° 8345838426 expedido por Compensar miplanilla.com correspondiente al mes de septiembre del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites*")

Evidencias en () folios

Cordialmente,

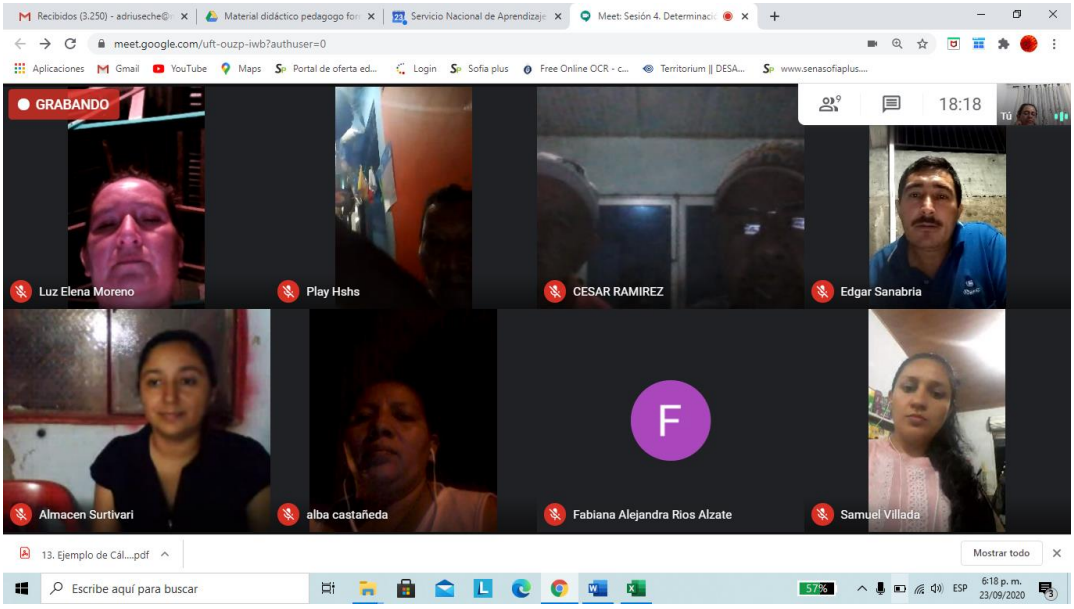
Firma
ADRIANA USECHE ROJAS
Contratista
C.C. No. 40393942 de Villavicencio

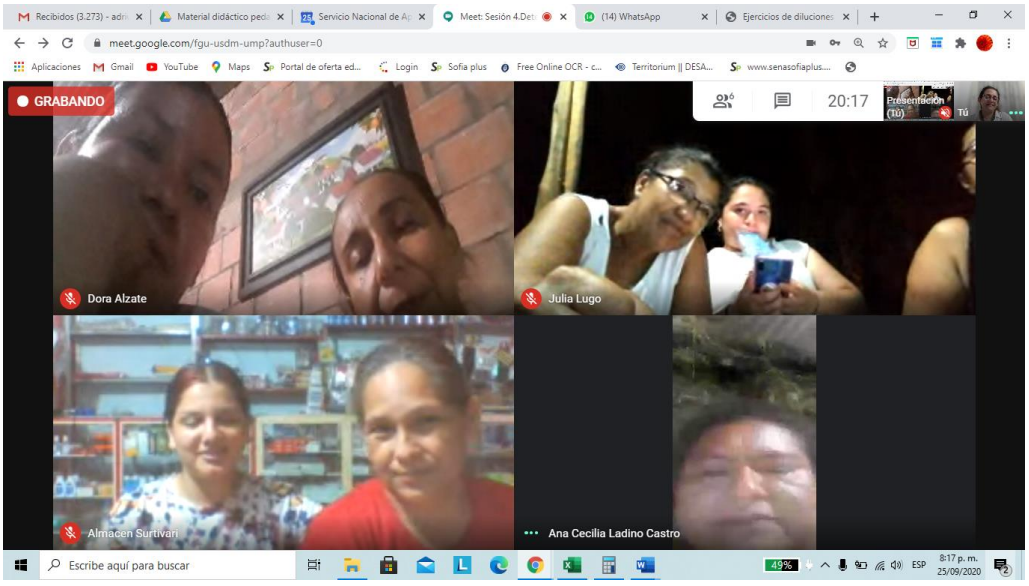
Recibí a satisfacción:

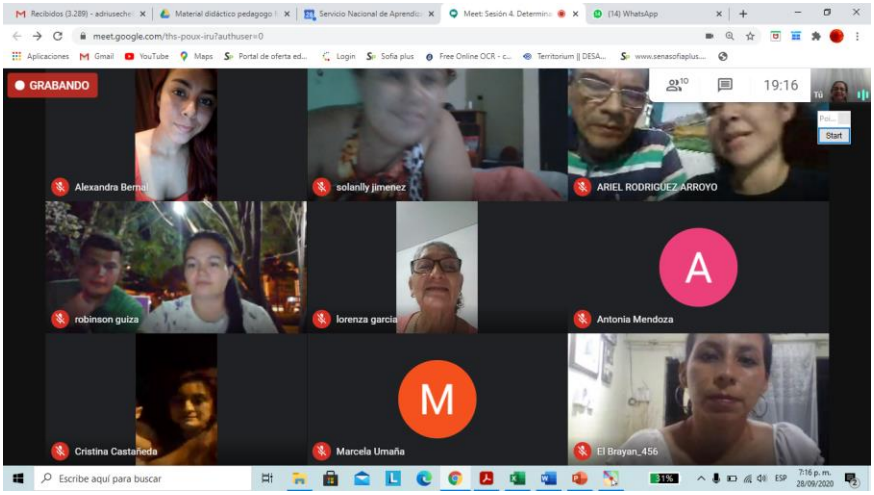
Firma
ANGELICA ROCIO PEÑA SANCHEZ
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.1362545 del año 2020
Coordinadora de Formación Profesional

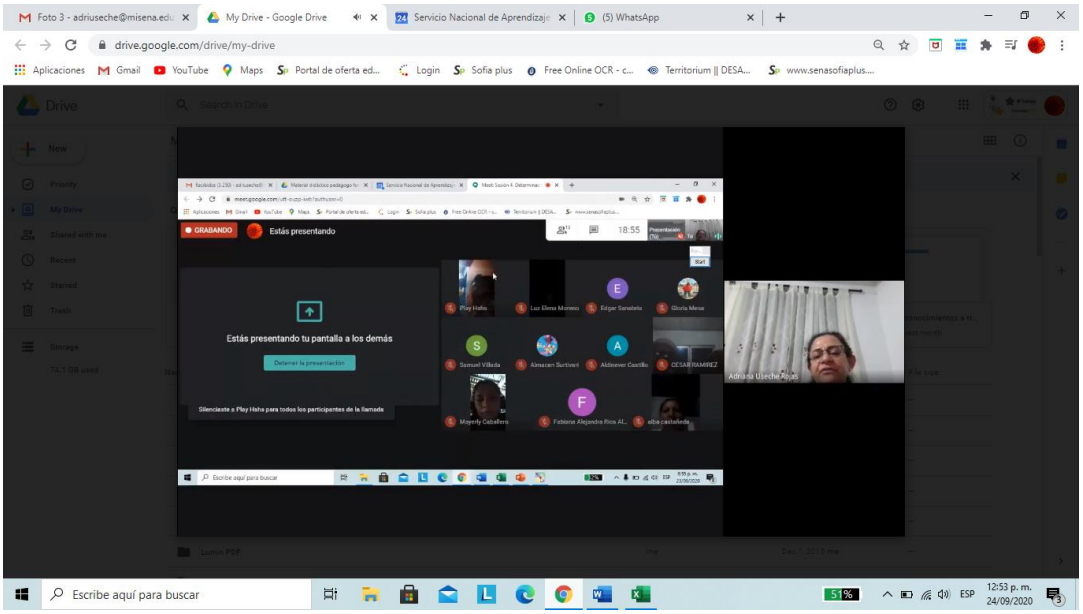
Evidencia Capturas de Pantalla

1. Preámbulo y objetivo a los aprendices del tema Determinación de cálculos para determinar preparación de mezclas y diluciones desinfectantes empleados en la industria de alimentos. Actividades de implementadas con las fichas 85901, 87627 del municipio de Vista hermosa vereda Piñalito, las ficha 2190346, 2196534 y la ficha 2209219 del municipio de Villavicencio – Meta.


GRABANDO
18:18
Luz Elena Moreno
Play Hshs
CESAR RAMIREZ
Edgar Sanabria
Almacen Surtivari
alba castañeda
F
Fabiana Alejandra Rios Alzate
Samuel Villada
Escribe aquí para buscar


GRABANDO
20:17
Dora Alzate
Julia Lugo
Almacen Surtivari
Ana Cecilia Ladino Castro
Escribe aquí para buscar



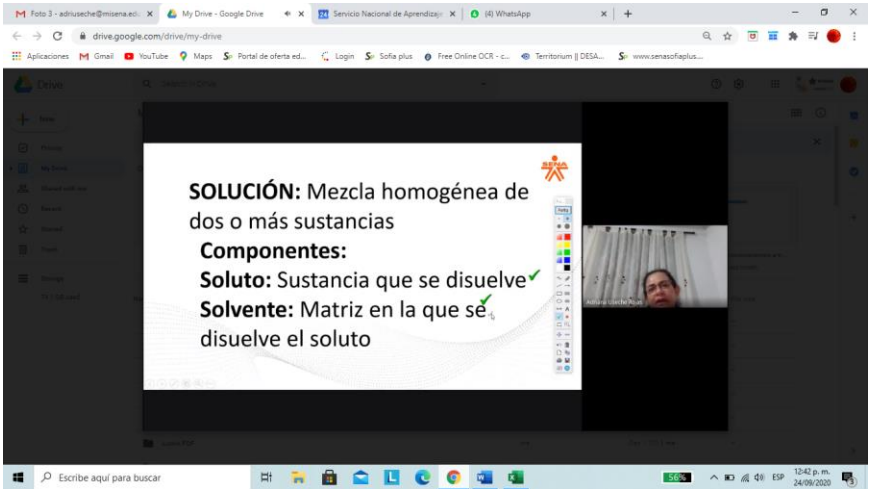


Explicación del concepto básico de solución, sus componentes y dilución, su expresión y tipos de solventes

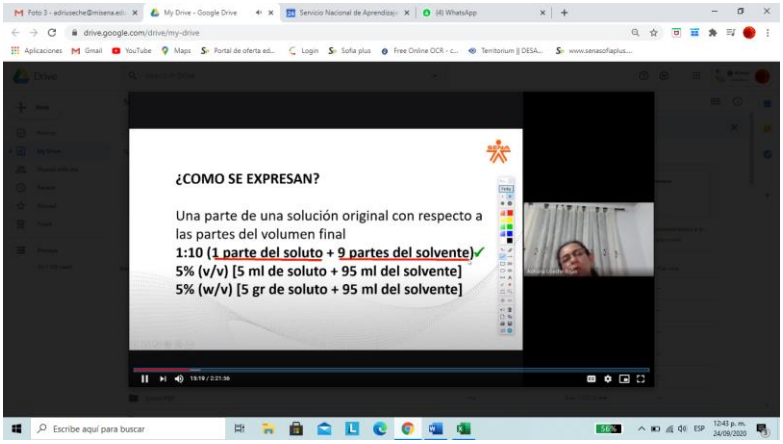


Participación del aprendiz sobre el conocimiento previo de conceptos básicos de limpiadores y desinfectantes.

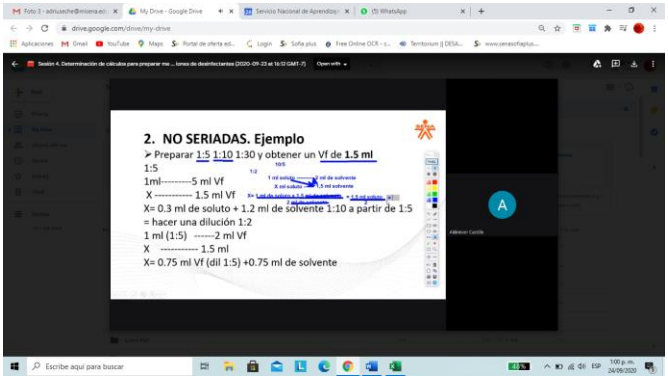




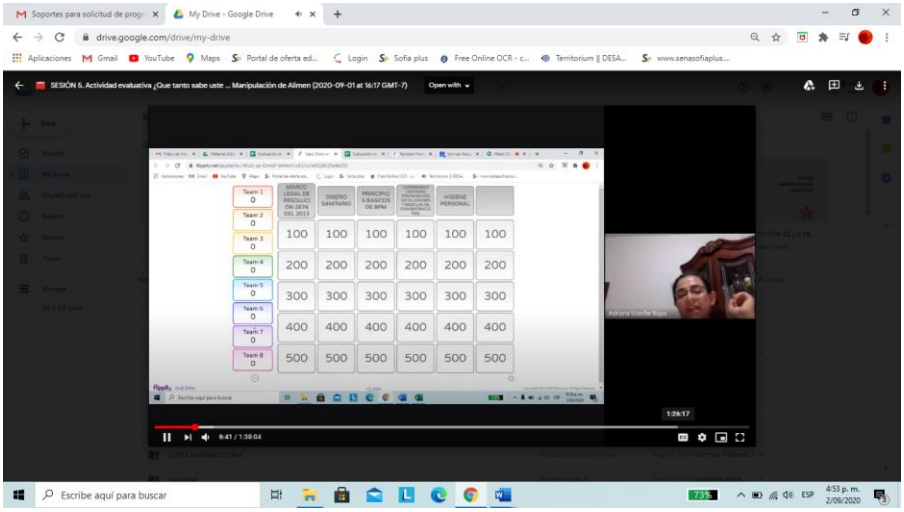
Se define en el aprendiz como se expresa las soluciones para determinar su mezcla y dilución

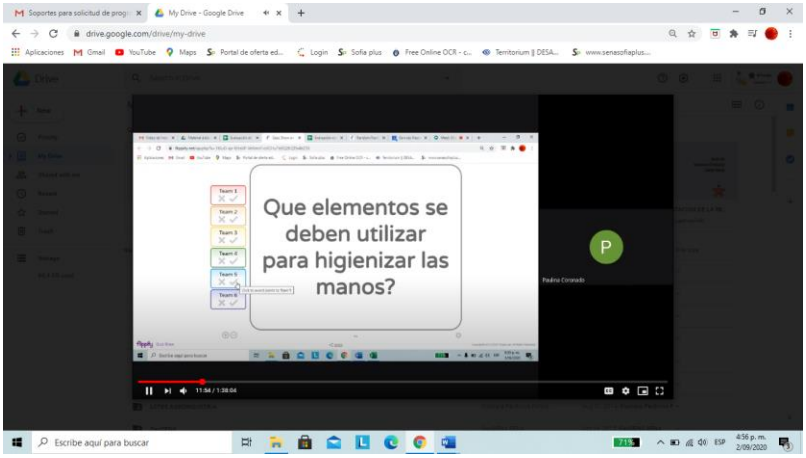


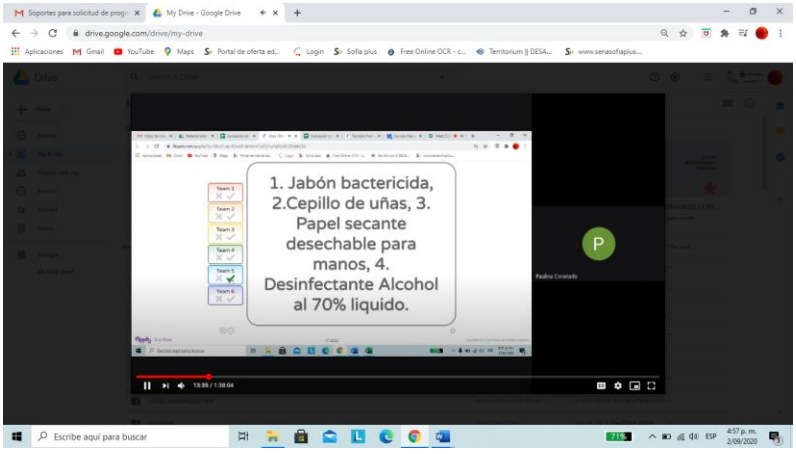
Participación de los aprendices en el desarrollo de los cálculos de preparación de mezclas y explicación al aprendiz de conversión de factores de dilución para determinar la concentración para realizar mezclas de solución.



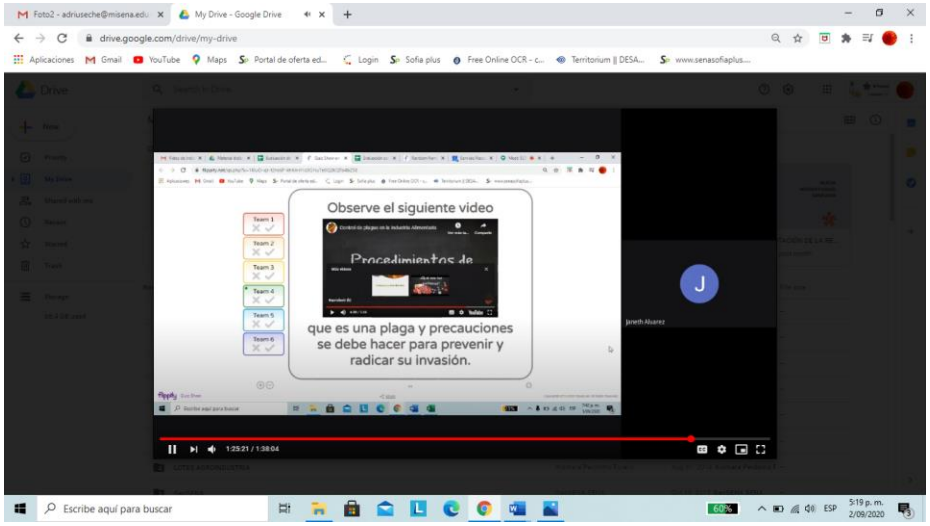
- Evidencia de participación de los aprendices en él metodología de la gamificación para evaluar los conocimientos finales utilizando las herramientas tecnológicas de comunicación y material didáctico. Quiz Show "¿Que tanto sabe sobre el tema? "con Seleccionador aleatorio de aprendices o La Ruleta del aplicativo de Flippity net.



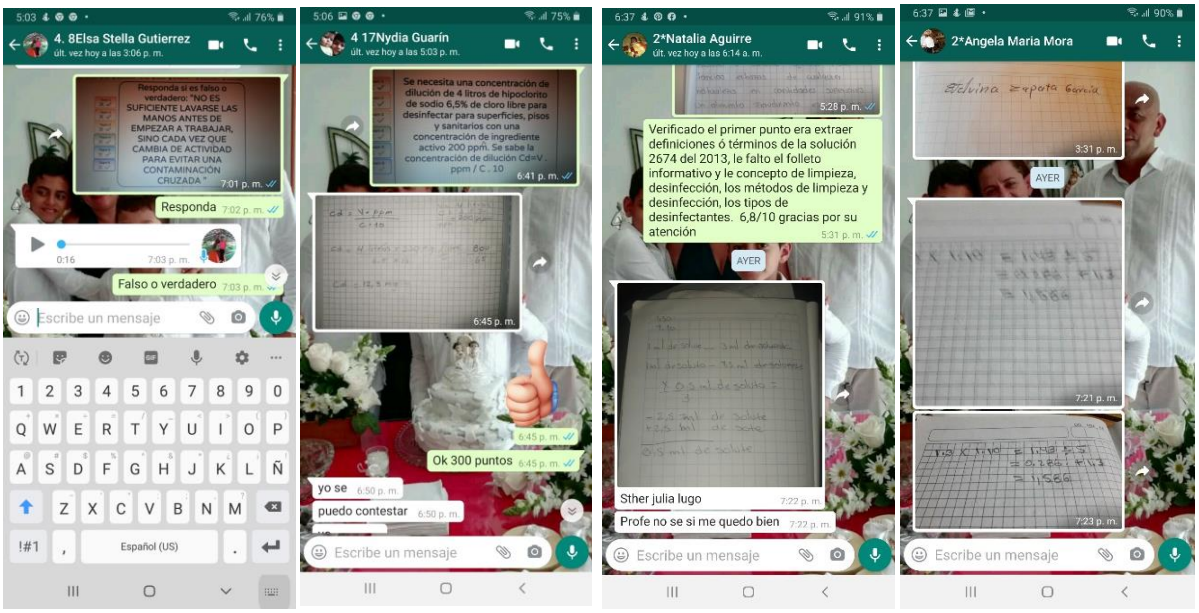




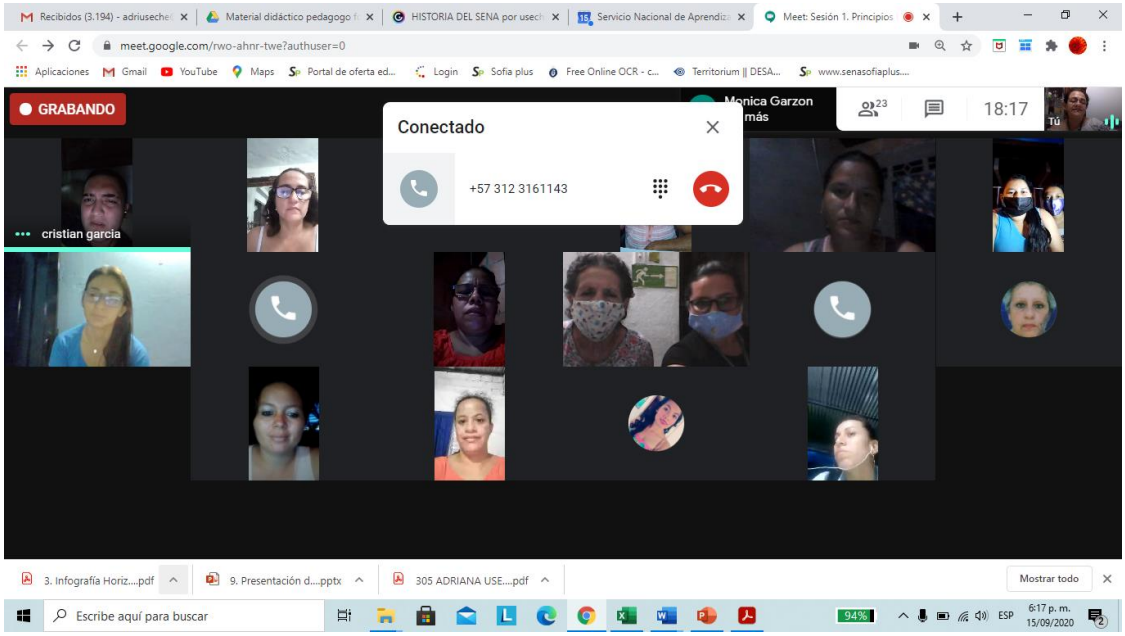
A través de la presentación de video sobre control de plagas el aprendiz deberá conocer la prevención y radicación de su invasión responder las preguntas para su conocimiento.

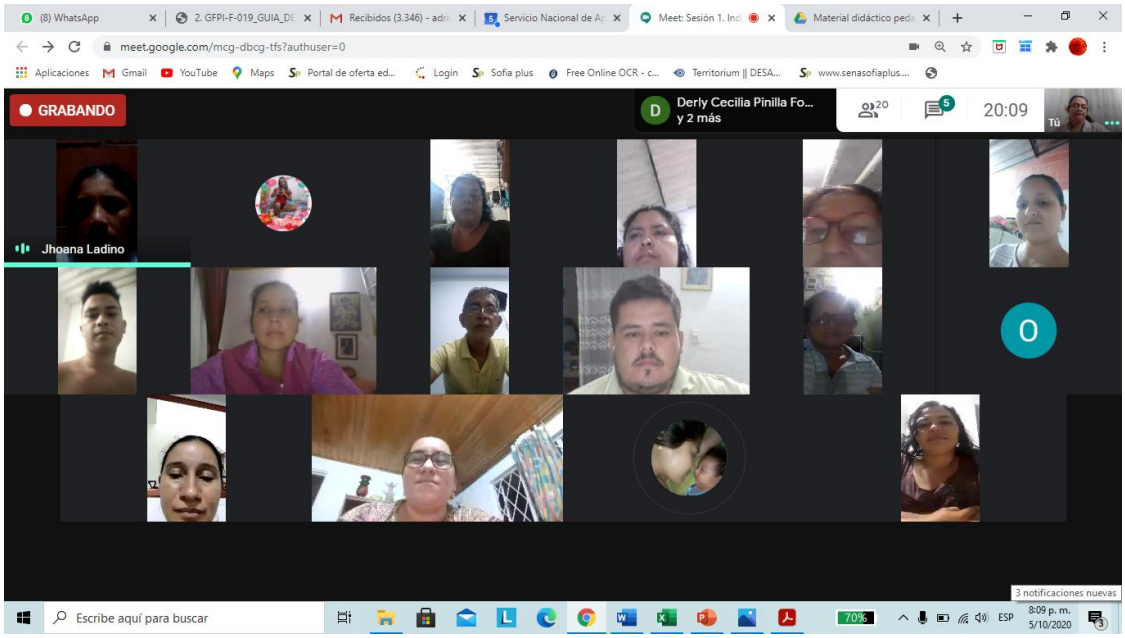


Se realiza la actividad a través del uso de la audioconferencia a los aprendices con problemas de conectividad y falta de datos de internet. Y resolución de ejercicios a través del uso del WhatsApp.

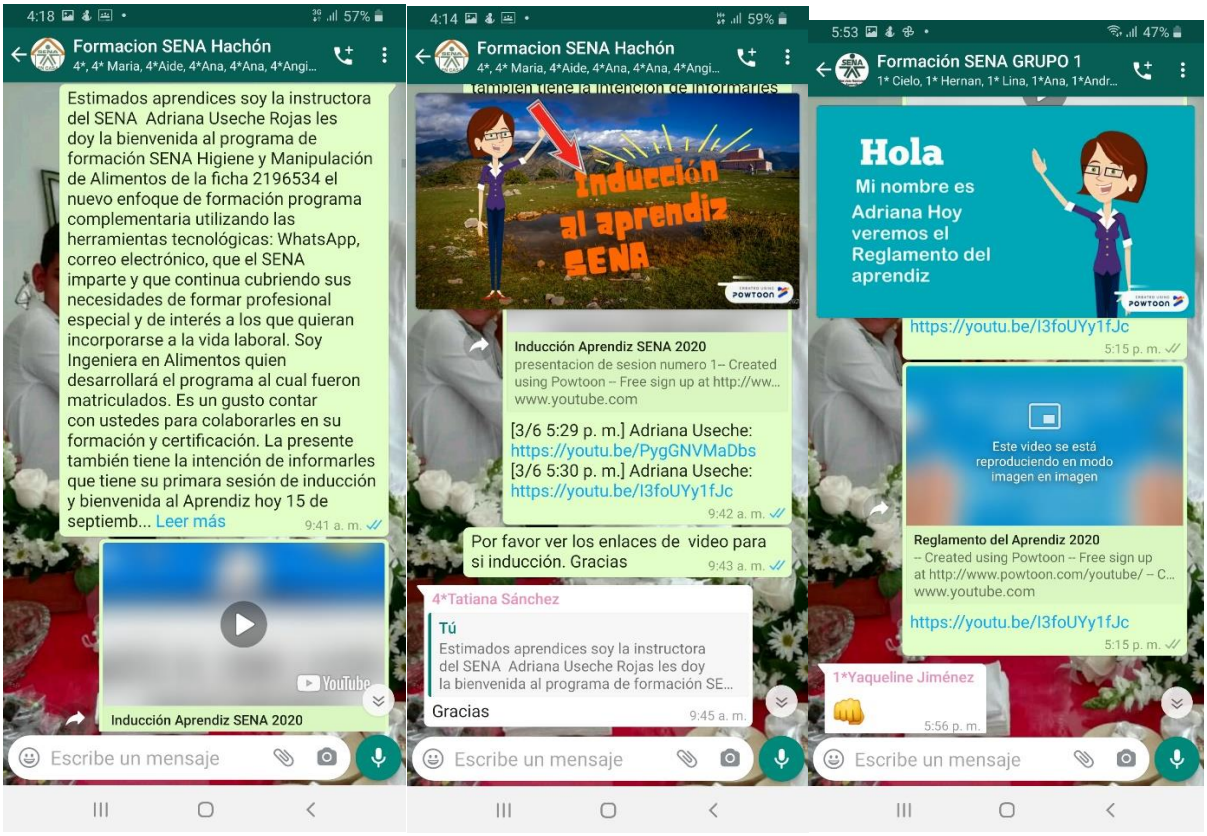


2. Orienté la inducción y la bienvenida al aprendiz SENA de las fichas n° 2196534, 2209219 del municipio de Villavicencio – Meta, se da a conocer los principios y valores, Misión y visión 2020 y su historia de la entidad más querida por los colombianos, los derechos y deberes del aprendiz del Manual de Convivencia del SENA**.** Y la sobre la metodología de aprendizaje para el desarrollo de las actividades y presentación evidencias.

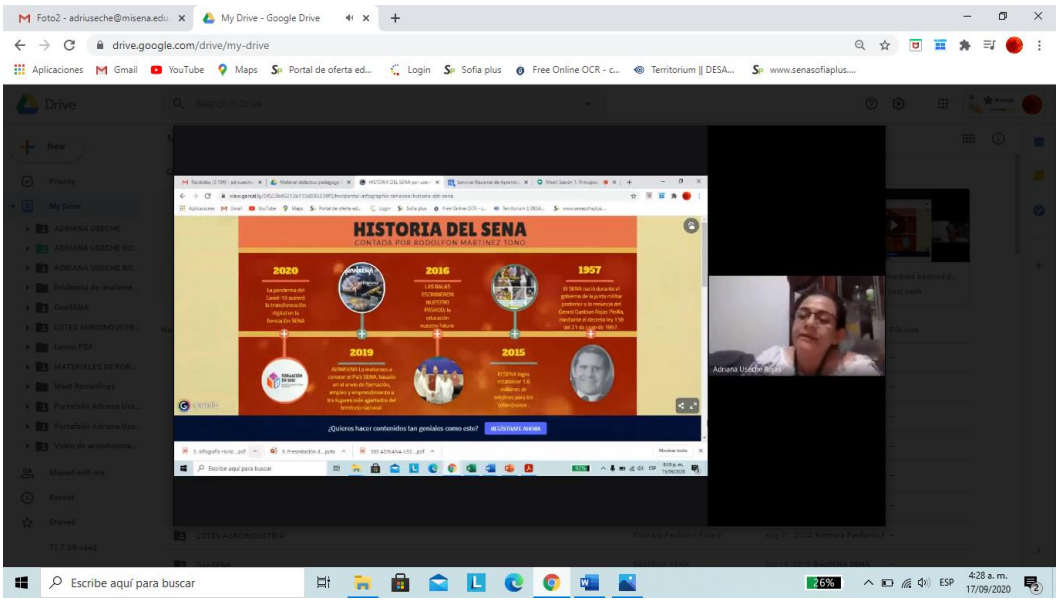




Participación asincrónica de actividades inducción al aprendiz video de Principios y valores de la institución SENA y el Reglamento del aprendiz como parte de la inducción y bienvenida al aprendiz. Y el Material didáctico como herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación guía de aprendizaje y Manual de Higiene y Manipulación de Alimentos.



A demás a través de una Infografía se les cuenta a los aprendices la Historia del SENA como actividad sincrónica.

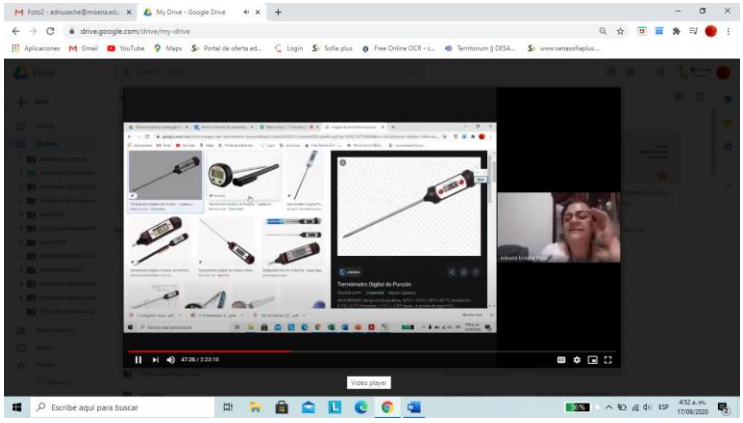


Explicación del objetivo y los principios básicos de concepto de higiene y Alimentos.

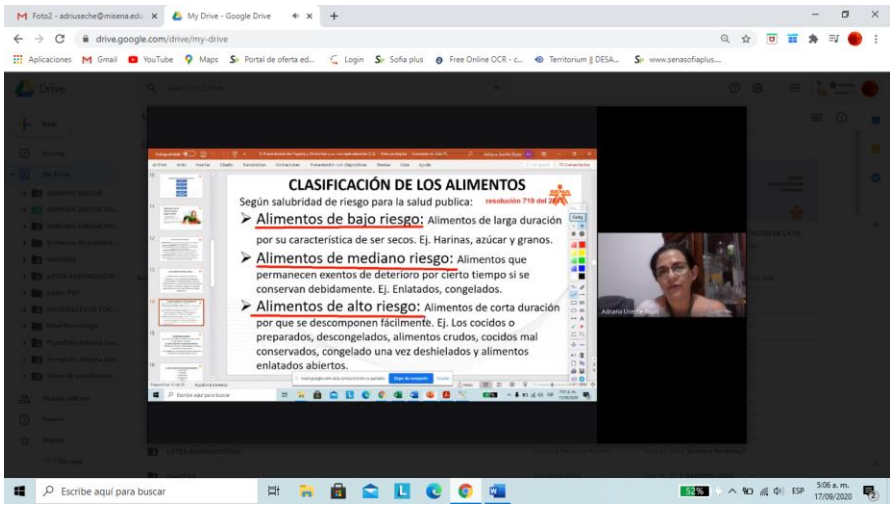


Algunas recomendaciones generales sobre la limpieza y presentación de herramientas para determinar la temperatura que determina la proliferación de microorganismos y contaminación en los alimentos.



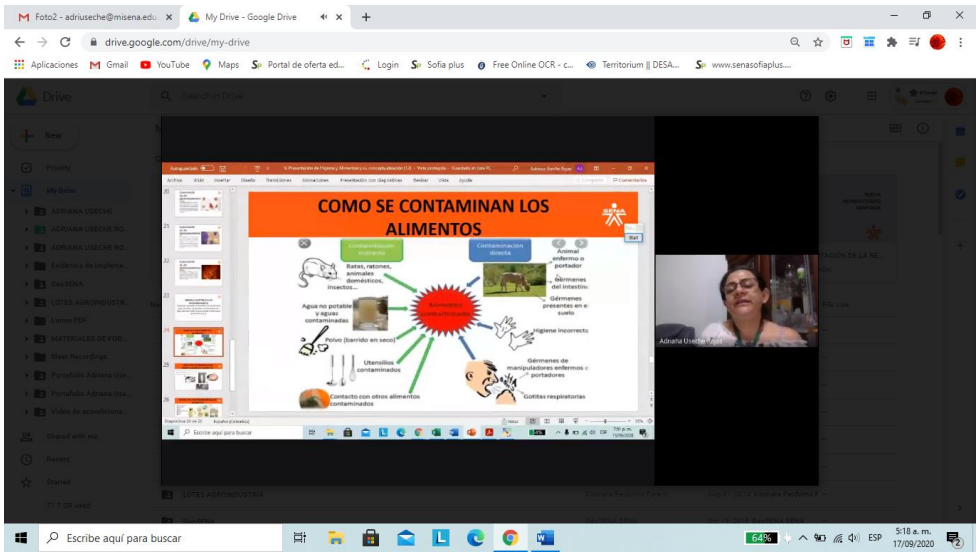


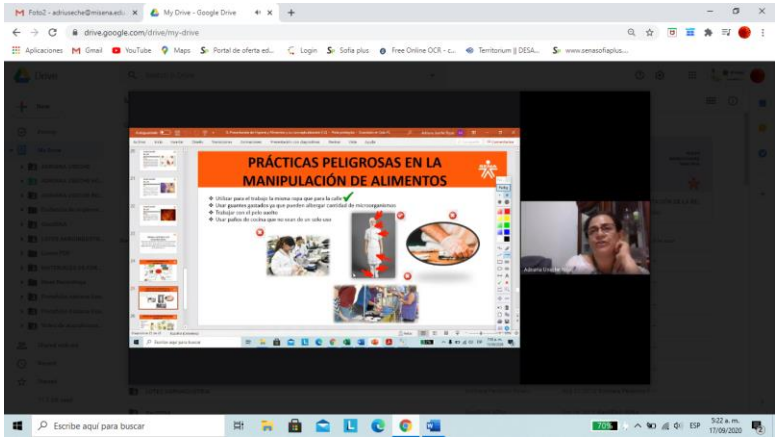
- Clasificación de los alimentos según el nivel de riesgo para la salud publica según resolución 719 del 2015 para la consecución del código sanitario por el INVIMA



Se le explica al aprendiz como se contamina los alimentos y las fuentes de contaminación y las practicas peligrosas en la manipulación de alimentos y los costos asociados por la no aplicación de la BPM.

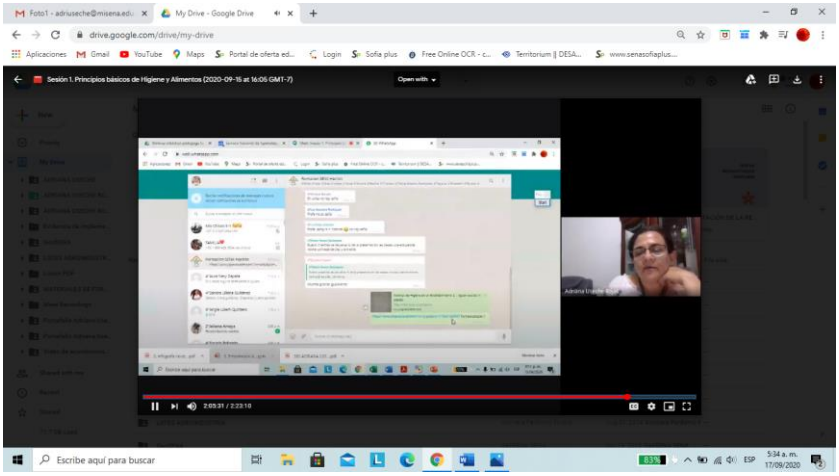
.

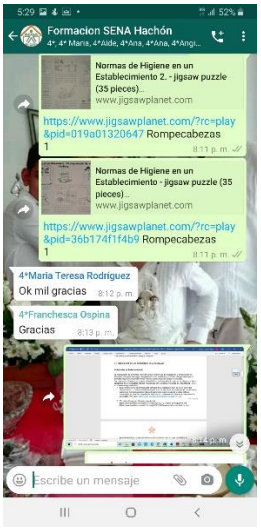


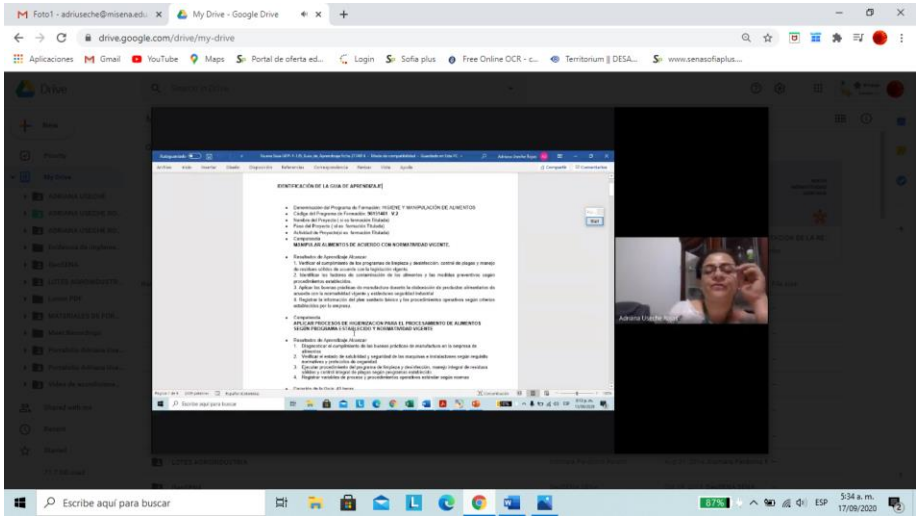




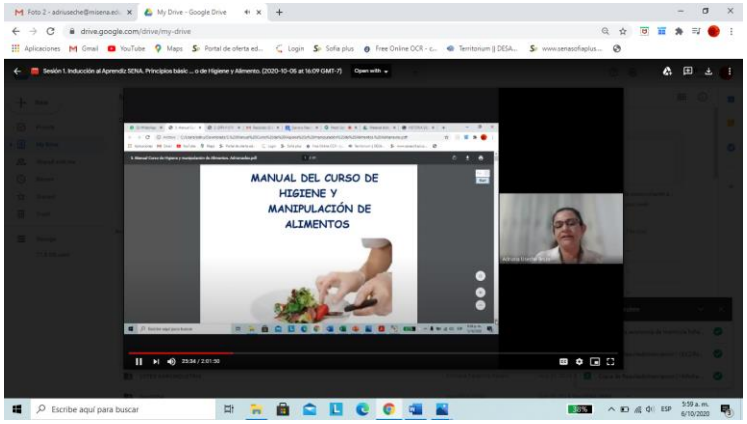
Actividad asincrónica de las normas de higiene para establecimiento de alimentos a través de aplicativos de rompecabezas y socialización de la guía de aprendizaje como la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación por el WhatsApp del grupo.







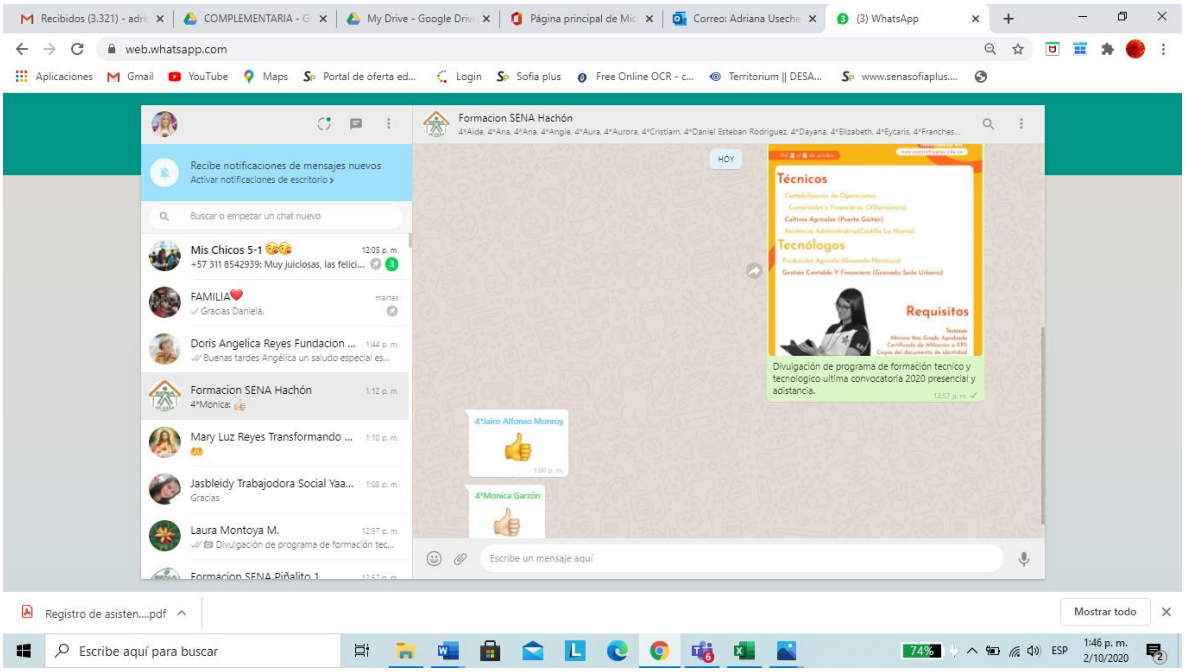
Socialización del Manual de Herramienta de consulta sobre el tema Higiene y Manipulación de Alimentos entregada por la instructora y compartió la normativa vigente como Resolución 2674 del 2013 para su conocimiento y aplicación de la BPM.



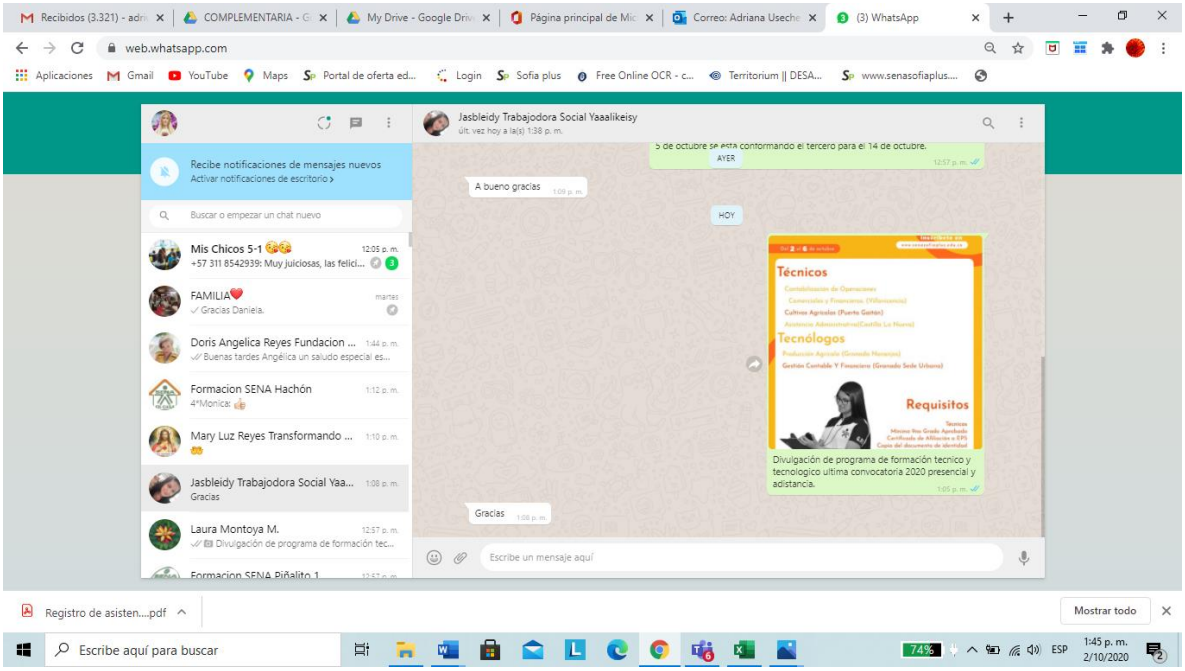


3. Evidencia de promoción o divulgación de ultima convocatoria 2020 de programas técnicos y tecnologicos presencial y adistancia del Centro agroindustrial del Meta.

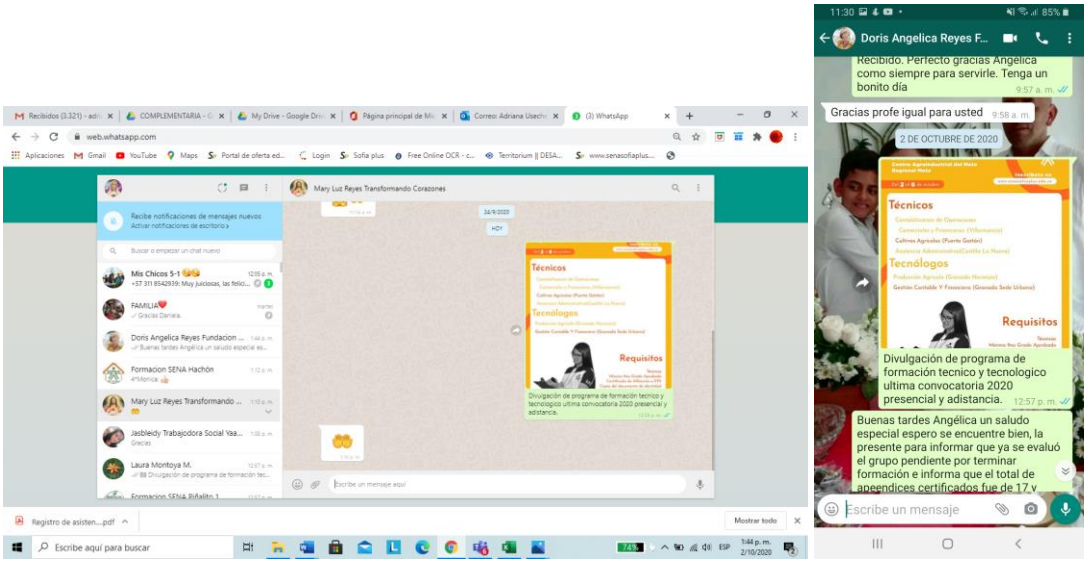
Grupo Formación SENA Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF de Villavicencio -Meta



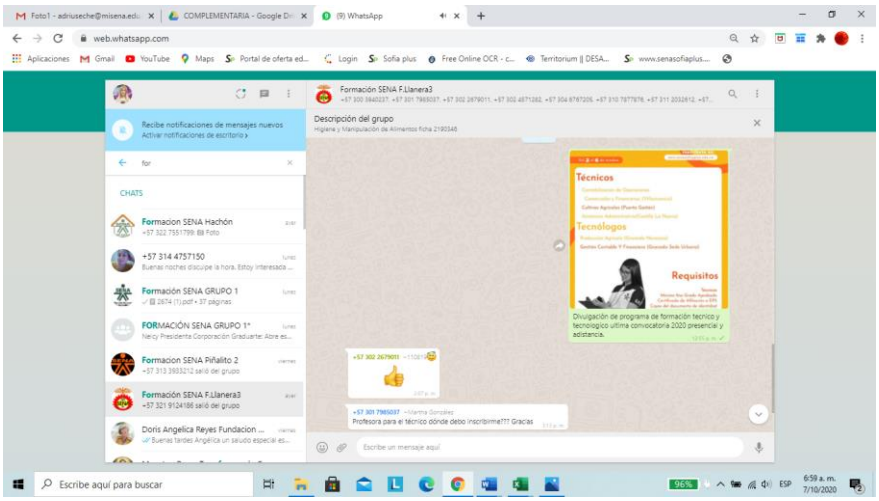
Trabajadora social de la Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF



Fundación Transformando corazones con Pasión y Fundación Mi Fortaleza Llanera de Villavicencio – Meta.



Grupo WhatsApp de Formación SENA Fundación Mi Fortaleza Llanera



INFORME DE SUPERVISION No. 9
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1362545

- **ASPECTOS GENERALES DEL CONTRATO**

Contratista	Adriana Useche Rojas
Identificación	CC 40393942
Fecha de suscripción del Contrato	10/02/2020
Objeto	Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro Agroindustrial del Meta en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad del programa ETNIAS en la Especialidad AGRÍCOLA - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - LÁCTEOS Y DERIVADOS
Plazo de Ejecución	El plazo de ejecución del presente contrato será de Ocho (08) meses, sin exceder el día veintiuno (21) de octubre de 2020, y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.
Fecha de Iniciación	11/02/2020
Fecha de Finalización	21/10/2020

- **ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO**

Valor total del Contrato	**$30.415.008**
Valor Honorarios mensuales	**$3.649.801**
Valor Reversión	**$0,0**
Valor ejecutado (21 de octubre del 2020)	**$30.415.008**
Valor faltante por ejecutar / Valor pendiente por pagar	**$0**
Valor Total por Ejecutar	**$0**

- **INFORMACION SOBRE AVANCE DEL CONTRATO**

3.1 Servicios y/o Productos recibidos a satisfacción correspondientes al periodo del 01 al 21 de octubre de 2020.

Las actividades desarrolladas por el contratista en el periodo descrito anteriormente, relacionadas con cada una de las obligaciones específicas establecidas en los estudios previos de la contratación se desagregan a continuación y así mismo se detallan las

evidencias o soportes, con lo cual se verifica el cumplimiento a satisfacción de la obligación establecida:

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS.

Obligación N°.1: Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Informa la planeación de formación asincrónica y sincrónica de actividades de formación acuerdo a lineamientos institucional y del Programa complementaria Etnias de garantizar el fortaleciendo del uso de las Tics para la protección de la vida, reducir la interacción física con los demás y evitar la propagación del Covid-19 con: 1. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 25 aprendices de Ficha n°2185901 por solicitud de la Empresa Multiservicios Provevariarí SAS del municipio de Vista Hermosa, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 15 aprendices y se desertan 10; Fecha inicial 02/09/2020 y termina 30/09/2020. 2. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 24 aprendices de Ficha n°2187627 por solicitud de la Empresa Multiservicios Provevariarí SAS del municipio de Vista Hermosa, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 19 aprendices y se desertan 5 ; Fecha inicial 04/09/2020 y termina 02/10/2020.	Reposa en el portafolio del instructor, portafolio del programa complementario y archivo de la líder apoyo del Programa: - Oficio de Certificación de Culminación del programa de formación de la ficha 2185901 y la ficha 2187627 de la Empresa Multiservicios Provevariarí SAS del municipio de Vista Hermosa – Meta y los reportes de juicios evaluativos. Reposan en la carpeta de la ficha como evidencia de terminación del programa en el Drive. - Oficio de Certificación de finalización del programa de formación virtual de la ficha 2190346 de la Empresa Fundación Mi Fortaleza Llanera del municipio de Villavicencio y el reporte de juicios evaluativos de Sofia plus. Reposan en la	01/10/2020; 02/09/2020;

3. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 29 aprendices de Ficha n°2190346 por solicitud de la Empresa Fundación Mi Fortaleza Llanera del municipio de Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 18 aprendices y se desertan 11; Fecha inicial 07/09/2020 y termina 01/10/2020.	carpeta de la ficha como evidencia de terminación del programa en el Drive. - Oficio de Certificación de finalización del programa de formación virtual de la ficha 2196534 de la Empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio y el reporte de juicios evaluativos de Sofia plus. Reposan en la carpeta de la ficha como evidencia de terminación del programa en el Drive. - Oficio de Certificación de finalización del programa de formación virtual de la ficha 2209219 de la Empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio y el reporte de juicios evaluativos de Sofia plus. Reposan en la carpeta de la ficha como evidencia de terminación del programa en el Drive. - Evidencias de implementación de actividades de formación sincrónica través de las grabaciones de las videoconferencias por Google Meet y	01 /10/2020; 06/10/2020 05, 07, 08, 09 y 13/10/2020; 14, 15, 16, 19 y 20/10/2020.
4. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 35 aprendices de Ficha n°2196534 por solicitud de la Empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 23 aprendices y se desertan 12; Fecha inicial 15/09/2020 y termina 06/10/2020.		
5. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 35 aprendices de Ficha n°2209219 por solicitud de la Empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 25 aprendices y se desertan 10; Fecha inicial 05/10/2020 y termina 13/10/2020.		
6. "Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0" para un grupo de 35 aprendices de Ficha n°2215042 por solicitud de la Empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF del municipio de Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación de forma sincrónica y		

asincrónica utilizando sus herramientas y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado por Certificar a 35 aprendices; Fecha inicial 14/10/2020 y termina 20/10/2020.	asincrónicas a través del uso de comunicación WhatsApp , correos electrónicos de los aprendices realizadas con la ficha 2215042 de la empresa Fundación Yaaleakeisy piloto de ICBF en el Municipio de Villavicencio. Reposan en la carpeta del instructor archivo de la ficha en el Drive.	

Obligación N°.2: Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
El contratista realizó actividades de desarrollo curricular más solicitados que sean teórico y demás participación asincrónica con incorporación de herramientas tics para implementar aplicativos como herramientas de enseñanza, aprendizaje y evaluación en estado en ejecución; cód. De diseño curricular 96151461 ver. 2. “Higiene y Manipulación de Alimentos”	Reposan en la Carpeta del Instructor las Actividades de desarrollo Curricular (DC) Cód. 96151461 V.2 en el Drive.	01 al 21/10/2020

Obligación N°.3: Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
El instructor contratista emitió juicios de evaluación a los aprendices que cumplan con los resultados de aprendizaje de evaluación de conocimiento con la implementación de actividades programadas aplicando las herramientas informáticas, uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación	Reporte de juicios evaluativos de la plataforma de Sofia plus que reposan en el Portafolio del Instructor Programa	01, 02, 07y 14 /10/2020

diseñadas en la guía de aprendizaje utilizando metodología pedagógica de gamificación y uso de lista de chequeo para su implementación y de verificación de desempeño de las fichas n°2185901, n° 2187627, n° 2190346, n°2196534 y la n° 2209219 de cód. diseño 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.	Complementaria de las fichas 2185901, 2187627, 2190346, 2196534 y la ficha 2209219 en el Driver.	

Obligación N°.4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
El instructor orienta y evalúa la formación a través del uso de las herramientas informáticas para la implementación de las actividades de formación asincrónica y sincrónica con el uso de los tics diseñadas en la guía de aprendizaje con la ficha 2185901 y la ficha 2187627 de cód. DC 96151461 V.2 “Higiene y manipulación de Alimentos” en el municipio de Vista Hermosa vereda Piñalito – Meta. Con los aprendices se alcanzan las competencias de: o Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. o Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Y a las fichas 2190346, 2196534, 2209219 y la ficha 2215042 del municipio del municipio de Villavicencio – Meta de cód. DC 96151461 V.2 “Higiene y manipulación de Alimentos” Con los aprendices se alcanza la competencia de: o Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente o Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente a través de actividades de formación asincrónica y sincrónica en línea.	Registró reporte de horas de Apoyo académico y reportes de juicios evaluativos del mes de septiembre en la plataforma Sofía plus reposan en el Drive en las subcarpetas de cada ficha.	01 al 21 /10/2020

Obligación N°.5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Realizo alistamiento y aplicación como estrategia de materiales didácticos y pedagógicos y acondicionamiento de las herramientas de enseñanza para incorporar el uso de la tics como estrategia de aprendizaje y de evaluación según nuevos lineamientos de formación asincrónica y sincrónica del Programa complementaria en: Reuniones de grupo (WhatsApp), Videoconferencia (Web Ex) Webinario (Google Meet, YouTube) para la implementación de enseñanza y aprendizaje y para evaluar actividades de emplean herramientas de aplicativos online como Flippity. net (Quiz Show, La Ruleta o Selector Aleatorio), Kahoo, Infografías Línea de tiempos, Rompecabezas por Jig saw planet, Padlet o Muro Digital: con las fichas asignadas n°2185901, n° 2187627, ficha n° 2190346, ficha 2196534, n°2209219 y ficha 2215042 del Diseño curricular Cód.96151461 V.2	Se encuentran subidas en el Portafolio del Instructor en la Carpeta DC por cód. 96151461 V.2 y su aplicación en las subcarpetas de las fichas como evidencias de participación de los aprendices en el Drive.	01 al 21/10/2020

Obligación N°.6: Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No le fueron asignados proyectos de investigación y de Pedagogía en el mes de octubre.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2020.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2020

Obligación N°.7: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
El instructor emite juicios de evaluación a los aprendices que cumplan con los resultados de aprendizaje de evaluación de conocimiento con la implementación de actividades programadas aplicando las herramientas informáticas, uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación diseñadas en la guía de aprendizaje utilizando metodología pedagógica de gamificación y uso de lista de chequeo para su implementación y de verificación de desempeño de las fichas n°2185901, n° 2187627, n°2190346, n° 2196534 y la n° 2209219 de cód. diseño 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.	Reportes de juicios evaluativos de Sofia plus reposan en el portafolio del instructor en las subcarpetas de las fichas en el Drive.	01, 02, 07, 14/10/2020

Obligación N°.8: Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Hace entrega de soporte para la creación de fichas 2196534, 2209219 Y 2215042 formatos de planillas de asistencia de matrículas, copias de documentos de identidad, Certificados de estados de cédulas y formato de tratamiento de datos de menos de edad de los aprendices para matricular y ejecutar programa complementario definido; diseño curricular cód. 96151461 V.2 “Higiene y manipulación de Alimentos”.	Se encuentra en archivos de administración educativa oficinistas G 02 y archivos de la líder de apoyo del programa Complementaria y en el portafolio del instructor de las fichas en el Drive.	01, 02 y 09 /10/2020

Obligación N°.9: Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. f). Abstenerse de permitir la participación en la formación a personal que no esté relacionado en el listado de la Ficha a su cargo de acuerdo con lo registrado en el aplicativo SOFIA PLUS.

Detalle de las actividades realizadas

Actividad	Evidencias o Soportes	Fecha
Lleva acabo actividades de registro y verificación en la totalidad de los aprendices que se encuentran en estado matriculados, asociados a una ruta de aprendizaje por actividad y registro de juicio evaluativos de los aprendices que alcanzaron las competencias con las fichas activas n° 2196534, 2209219 y n°2215042 como seguimiento en el sistema de información en la gestión de la Formación Profesional Integral. En la formación solo participan los aprendices que se encuentran matriculados en las respectivas fichas.	Se encuentran publicadas los soportes de formatos copias de reportes de inscripción en masa, reportes de matrícula de Sofia plus y Reportes de juicios evaluativos por fichas en el Portafolio del Instructor en el Drive.	01, 02, 06/10/ 2020

Obligación N°.10: Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No le fueron asignadas actividades de apoyo en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimentos los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	No ejecuta para el mes de octubre 2020	No ejecuta para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.11: Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
El instructor contratista realiza la inducción y la bienvenida al aprendiz SENA de las fichas n° 2209219 y la ficha 2215042 del municipio de Villavicencio – Meta, se da a conocer los principios y valores, Misión y visión 2020 y su historia de la entidad más querida por los colombianos, los derechos y deberes del aprendiz del Manual de Convivencia del SENA para aplicarlos y hacerlos cumplir, a través del uso de la infografía diseño línea de tiempo, de presentación videos animados para facilitar su entendimiento y comprensión de manera asincrónica y sincrónica.	Se encuentran en el portafolio del Instructor en las evidencias de implementación de actividades sesión 1, en la Carpeta de desarrollo curricular (DC) cód. 96151461 V.2 como material didáctico y educativo en el Drive.	05 y 14/10/2020

Obligación N°.12: Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**

No se le solicita apoyo a los programas nivel Tecnológico.	No ejecuta para el mes de octubre 2020	No ejecuta para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.13: Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
El instructor contratista realiza gestión académica y administrativa con los formatos actualizados del sistema de calidad y gestión.	Se encuentra en archivos de supervisión y subidos en el portafolio del instructor en el Drive.	02, 05, 09, 13 y 20/10/2020

Obligación N°.14: Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Hace publica la ultima convocatoria 2020 de programas tecnicos y tecnologicos presencial y a distancia del Centro Agroindustrial del Meta. A los nuevos grupos de Formación complementaria SENA y entidades privadas como Fundaciones y gremios de asociación de transformadores de granos de cacao en los municipio de Villavicencio, Mesetas, La Uribe, Fuente de Oro, Pto Concordia; utilizando el medio de comunicación los grupos de WhatsApp; Empresa Fundación Yaaleakeisy de ICBF cubre los 29 municipios del dpto Meta, Fundación Mi Fortaleza Llanera y Transformando Corazones con Pasión de Villavicencio - Meta.	Evidencia a través del WhatsApp de pantallazos del envío.	03/10/2020.

Obligación N°.15: Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**

No se le solicita apoyo de etapa Productiva en el Programa de formación Complementaria P-Etnias.	No ejecuta para el mes de octubre 2020	No ejecuta para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.16: Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Aplica metodologías didácticas de gamificación (uso de estrategias, dinámicas y elementos propios de los juegos) para los procesos de formación y retroalimentación en las nuevas fichas con el fin de evitar o disminuir la deserción de los aprendices matriculados en los programas de formación mientras duré la emergencia sanitaria del covid-19.	Se soporta en archivos de supervisión y seguimiento / portafolio del instructor por Fichas de formación / reportes de juicios de evaluación.	01 al 21/10/2020

Obligación N°.17: Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Le fueron asignados elementos de bioseguridad no devolutivos de uso de protección de ojos, nariz, boca y desinfectantes para manos y cuerpo para prevención y control infección mientras dure el problema sanitario del Covid-19. Se recibe una sensibilización a través de expertos sobre el tema de protocolo del uso de los protectores Careta, lentes y tapabocas, Pausas activas, lavado y desinfección de manos.	Lista de asistencia de la sensibilización y actas de entrega de los materiales de bioseguridad que reposan en archivos de la Líder de apoyo del programa Complementaria Etnias.	06/10/2020

Obligación N°.18: Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
El instructor contratista se certificó en la norma de competencia laboral de manera virtual “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO” cód.	Evidencias de producto y de evaluación de desempeño en el archivo de la Carpeta Grupo 3.	21/10/2020

240201056 con el objeto de actualizar la NCL con fecha vigencia de mes octubre de 2023.	Evidencias de desempeño a través de correo electrónico misena.edu del Evaluador de la NCL cód. 240201056 por el SENA del CAM en el Drive.	

Obligación N°.19: Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No le fue asignado el apoyo en actividades de bienestar.	No ejecuto para el mes de octubre de 2020.	No ejecuto para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.20: Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No se le solicitó apoyo de acompañamiento a procesos de autoevaluación de programas de formación tecnológica.	No se ejecutó para el mes de octubre de 2020.	No ejecuto para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.21: Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No realiza desplazamientos a los sitios. Las actividades de formación se realizan de manera asincrónica y sincrónica utilizando herramientas Tics mientras dure la emergencia sanitaría.	No se realizó desplazamientos en el mes de octubre.	No ejecuta para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.22: Cumplir con la programación de 160 horas mensuales.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
El instructor contratista cumplió con las actividades sincrónicas y asincrónicas utilizando los tics con las fichas 2185901, 2187627, 2190346, 2196534, 2209219 y la ficha 2215042; reportando 104 horas directa de formación realizadas por webinarios, videoconferencias, WhatsApp y Actividades de desarrollo curricular como construcción, elaboración	En el Registro de los eventos académicos en la Plataforma de Sofía Plus y Evidencias fotográficas en el Portafolio del Instructor de las fichas en el Drive.	01 al 21/10/2020

y diseños de contenidos educativos según diseños curriculares para la incorporación de herramientas Tics ser evaluados y participar en la iniciativa de formación. Cód. de diseño curricular 96151461 V. 2, planeadas mientras dure la Emergencia económica, social y ecológica del país.		

Obligación N°.23: Ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Respeta y trabaja con integridad a la hora de realizar las actividades a los aprendices del programa complementaria y la comunidad SENA.	Informe de supervisión sin novedades, ni llamadas de atención.	01 al 21/10/2020

Obligación N°.24: Pagar mensualmente los aportes al sistema de seguridad social integral, en salud y en pensión, en los términos consagrados en el artículo 1° de la Ley 828 del 19 de julio de 2003, en armonía con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a través de la planilla única integradora lo cual será un requisito para el pago de los honorarios. Para la legalización del contrato acreditar su afiliación al sistema de seguridad social integral en salud y en pensiones y riesgos profesionales.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Reporto el pago del mes de septiembre del 2020 de los aportes al sistema de seguridad social integral, salud y pensión en los términos de ley de la planilla n° 8345838426 expedido por Compensar miplanilla.com	Soporte de planilla de pago de conformidad con los lineamientos para la gestión de la cuenta de cobro del mes de octubre.	06/10/2020

Obligación N°.25: Aplicar y evidenciar los formatos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión, que correspondan a los procedimientos y a la dependencia que se encuentra adscrito.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
Aplicó los formatos y planillas para evidenciar los procesos académicos y de producto del programa Complementaria, administrativo y de identidad corporativa teniendo en cuenta los diferentes espacios de tecnología de presentación para su implementación.	Formatos y las herramientas de enseñanza, aprendizaje y evaluación, documentos de texto y presentación, se evidencia en el Portafolio	01 al 21/10/2020

	del Instructor en el Drive y archivos del supervisor y líder de apoyo del programa complementario.	

Obligación N°.26: Apoyar la estructuración de la etapa preliminar y/o estudio de mercado dentro de los procesos contractuales asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No se necesitó de apoyo para la estructuración de la etapa preliminar y/o estudio de mercado.	No ejecutó para el mes de octubre de 2020.	No ejecutó para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.27: Evaluar técnica y económicamente las propuestas presentadas al Centro Agroindustrial del Meta dentro de los procesos contractuales que sea designado por el ordenador del gasto se asignaron actividades como evaluador técnico y económico.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No se asignó actividades como evaluador técnico y económico.	No se ejecutó para el mes de octubre de 2020.	No Aplica para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.28 Prestar apoyo en la supervisión de los contratos que sean designados por el ordenador del gasto.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No se le solicitó apoyo en la supervisión de contratos.	No ejecutó para el mes de octubre de 2020.	No ejecutó para el mes de octubre de 2020.

Obligación N°.29 Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Detalle de las actividades realizadas		
Actividad	**Evidencias o Soportes**	**Fecha**
No se realizó concertación para apoyo misional del Centro.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2020.	No se ejecutó para el mes de octubre de 2020.

NOTA: El informe de ejecución del contratista junto con los soportes del caso se pueden verificar en la plataforma SECOP II, proceso de contratación No. CO1.PCCNTR.1362545, así mismo los documentos físicos hacen parte de la carpeta de supervisión del contrato y del expediente contractual correspondiente.

3.2 Estado y Avance del contrato

El Contrato No. CO1.PCCNTR.1362545, se encuentra EJECUTADO, con un porcentaje de AVANCE del 100%.

1. **NOVEDADES O SITUACIONES ANORMALES PRESENTADAS DURANTE EL DESARROLLO DEL CONTRATO**

Se continua atendiendo lineamientos de nuevo enfoque y orientación a programas de formación complementaria mientras dure la Emergencia para minimizar la propagación del Covid-19; empleando el material didáctico, educativo y pedagógico, presente en los diseños elaborados, aprobados, aplicando las tics y utilizando los diferentes medios de comunicación con los que cuenta la comunidad y el instructor con la alternativa de mantener la identidad idónea del programa complementaria y cumplir con el desarrollo del objeto contractual y reporte de actividades académicas planeadas.

2. **LLAMADAS DE ATENCIÓN AL CONTRATISTA**

Durante el presente período no se han presentado llamados de atención.

3. **CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RELACIONADAS CON EL PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES**

Se verificó el cumplimiento de las obligaciones del contratista con los sistemas de Seguridad Social Integral en salud, pensiones y riesgos laborales, información que se puede constatar en la planilla No. 8345838426 expedida por Compensar miplanilla.com Correspondiente al mes de septiembre del año 2020.

El presente informe se firma en Villavicencio al veintiuno (21) días del mes de octubre de **2020.**

Atentamente,

ANGELICA ROCIO PEÑA SANCHEZ
Coordinadora de Formación Profesional
Supervisora del Contrato No. CO1.PCCNTR.1362545

ADRIANA USECHE ROJAS
CC. 40393942
Contratista

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1362545 del 11 de febrero de 2020.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: ADRIANA USECHE ROJAS

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cédula de Ciudadanía 40.393.942 de Villavicencio - Meta.

OBJETO DEL CONTRATO Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro Agroindustrial del Meta en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad del programa ETNIAS en la Especialidad AGRÍCOLA - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - LÁCTEOS Y DERIVADOS.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades:

	a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. f). Abstenerse de permitir la participación en la formación a personal que no esté relacionado en el listado de la Ficha a su cargo de acuerdo con lo registrado en el aplicativo SOFIA PLUS.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de Convivencia del Centro de Formación.
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
21	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.
22	Cumplir con la programación de 160 horas mensuales.
23	Ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.
24	Pagar mensualmente los aportes al sistema de seguridad social integral, en salud y en pensión, en los términos consagrados en el artículo 1° de la Ley 828 del 19 de julio de 2003, en armonía con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a través de la planilla única integradora lo cual será un

	requisito para el pago de los honorarios. Para la legalización del contrato acreditar su afiliación al sistema de seguridad social integral en salud y en pensiones y riesgos profesionales.
25	Aplicar y evidenciar los formatos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión, que correspondan a los procedimientos y a la dependencia que se encuentra adscrito.
26	Apoyar la estructuración de la etapa preliminar y/o estudio de mercado dentro de los procesos contractuales asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.
27	Evaluar técnica y económicamente las propuestas presentadas al Centro Agroindustrial del Meta dentro de los procesos contractuales que sea designado por el ordenador del gasto se asignaron actividades como evaluador técnico y económico.
28	Prestar apoyo en la supervisión de los contratos que sean designados por el ordenador del gasto.
29	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agroindustrial del Meta sede Hachón, Villavicencio - Meta.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Ocho (08) Meses sin exceder la presente vigencia.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **11 DE FEBRERO DE 2020**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **21 DE OCTUBRE DE 2020**

VIGENCIA DEL CONTRATO: Ocho (08) Meses sin exceder la presente vigencia.

(Indicar plazo incluidos los meses que tiene para liquidar según cláusula del contrato)

VALOR DEL CONTRATO: El valor del presente contrato asciende a la suma de TRENTA MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL OCHO PESOS MDA/TE ($30.415.008).

VALOR TOTAL DEL CONTRATO		**30.415.008**	
VALOR PAGO MENSUAL		**3.649.800,96**	
CONCEPTO	**DIAS**	**MESES**	**VALOR**
Días de febrero de 2019	19		**2.311.540,61**
Meses de Marzo a septiembre		7	**25.548.606,72**
Días de octubre	21		**2.554.860,67**
TOTAL, PAGOS			***30.415.008***

SUPERVISOR: ANGELICA ROCIO PEÑA SANCHEZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de Ciudadanía 46.680.000

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$30.415.008
Valor Ejecutado	$30.415.008
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

ACTIVIDADES DE APOYO ACADÉMICO

Villavicencio

1-PROGRAMA DE FORMACION: 96151557 Elaboración de procesamiento de Alimentos de cuarta gama.
VERSION: 1.0
FICHA DE MATRICULA: 2070504

Horas: 40

El cual se inició el 19 de febrero y terminó el 28 de febrero del 2020, de miércoles, viernes y sábado en horario de las 16:00 a 22:00, con 26 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Puerto López

2- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0

FICHA DE MATRICULA: 2071374

Horas: 40

El cual se inició el 20 de febrero y terminó el 02 de marzo del 2020, de lunes, martes y jueves en horario de las 07:00 a 15:00, con 30 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

3- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2077343

Horas: 40

El cual se inició el 03 de marzo y terminó el 07 de marzo del 2020, de martes a sábado en horario de las 08:00 a 16:00, con 25 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

San Martín

4- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2080112

Horas: 40

El cual se inició el 09 de marzo y terminó el 13 de marzo de 2020, de lunes a viernes en horario de las 14:00 a 22:00, con 27 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

El Dorado

5- PROGRAMA DE FORMACION: 96151458 Elaboración de productos de chocolatería fina artesanal.
VERSION: 1.0
FICHA DE MATRICULA: 2085511

Horas: 40

El cual se inició el 16 de marzo y terminó el 20 de marzo de 2020, de lunes a viernes en horario de las 14:00 a 22:00, con 25 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Mesetas

6- PROGRAMA DE FORMACION: 96151458 Elaboración de productos de chocolatería fina artesanal.
VERSION: 1.0
FICHA DE MATRICULA: 2124373

Horas: 40

El cual se inició el 26 de mayo y terminó el 05 de agosto de 2020 de lunes a sábados, en horario de las 14:00 a 18:00, con 31 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

San Luis de Cubarral

7- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2128178

Horas: 40

El cual se inició el 02 de junio y terminó el 15 de junio de 2020 de lunes, martes y viernes en horario de las 14:00 a 18:00, con 32 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

La Uribe

8- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2130492

Horas: 40

El cual se inició el 10 de junio y terminó el 30 de junio de 2020 de martes a miércoles en horario de las 14:00 a 18:00, con 25 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

9- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2138098

Horas: 40

El cual se inició el 25 de junio y terminó el 16 de julio de 2020 de jueves a viernes en horario de las 14:00 a 18:00, con 35 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

10- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2145937

Horas: 40

El cual se inició el 03 de julio y terminó el 28 de julio de 2020 de martes y viernes en horario de las 14:00 a 22:00, con 31 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Mesetas

11- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2151017

Horas: 40

El cual se inició el 10 de julio y terminó el 31 de julio de 2020 de lunes y viernes en horario de las 14:00 a 22:00, con 25 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

12- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2152007

Horas: 40

El cual se inició el 13 de julio y terminó el 13 de agosto de 2020 de lunes y jueves en horario de las 14:00 a 22:00, con 25 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

13- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2163399

Horas: 40

El cual se inició el 01 de agosto y terminó el 25 de agosto de 2020 de martes y sábado en horario de las 14:00 a 22:00, con 36 aprendices.

Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

14- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2166065

Horas: 40

El cual se inició el 03 de agosto y terminó el 31 de agosto de 2020 de lunes y miércoles en horario de las 14:00 a 22:00, con 42 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

15- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2174014

Horas: 40

El cual se inició el 12 de agosto y terminó el 10 de septiembre de 2020 de miércoles a jueves en horario de las 14:00 a 22:00, con 34 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

16- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2175770

Horas: 40

El cual se inició el 14 de agosto y terminó el 01 de septiembre de 2020 de martes a miércoles y viernes en horario de las 14:00 a 22:00, con 25 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Vista Hermosa

17- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2185901

Horas: 40

El cual se inició el 02 de septiembre y terminó el 30 de septiembre de 2020 los miércoles en horario de las 14:00 a 22:00, con 25 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Vista Hermosa

18- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2187627

Horas: 40

El cual se inició el 04 de septiembre y terminó el 02 de octubre de 2020 de martes a miércoles en horario de las 14:00 a 22:00, con 24 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

19- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2190346

Horas: 40

El cual se inició el 07 de septiembre y terminó el 01 de octubre de 2020 de lunes y jueves en horario de las 14:00 a 22:00, con 29 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

20- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2196534

Horas: 40

El cual se inició el 15 de septiembre y terminó el 06 de octubre de 2020 de martes y jueves en horario de las 14:00 a 22:00, con 35 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

20- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2209219

Horas: 40

El cual se inició el 05 de octubre y terminó el 13 de octubre de 2020 de lunes a viernes en horario de las 14:00 a 22:00, con 35 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

Villavicencio

21- PROGRAMA DE FORMACION: 96151461 Higiene y Manipulación de Alimentos.
VERSION: 2.0
FICHA DE MATRICULA: 2215042

Horas: 40

El cual se inició el 14 de octubre y terminó el 20 de octubre de 2020 de lunes a viernes en horario de las 14:00 a 22:00, con 35 aprendices.
Sofía plus: 40 horas

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	OTRAS ACTIVIDADES	HORAS
11/02/2020	13/02/2020	Se realizó la conformación de grupos y atención a empresas para programar formación complementaria en los municipios de Villavicencio, Puerto López perteneciente al Programa Etnias.	24
17/02/2020	18/02/2020	Revisión de diseños curriculares disponibles en plataforma en estado en ejecución acorde con el perfil de cada instructor y las necesidades del centro de formación y diseño de guías de aprendizaje por competencias de la ficha 2070504 y ficha 2071374.	16
16/03/2020	18/03/2020	Revisión de diseños curriculares disponibles en plataforma en estado de ejecución acorde con el perfil de cada instructor y las necesidades del Centro de Formación y diseño de guías.	24
19/03/2020	19/03/2020	Apoyo al Centro de formación en la promoción de portafolios de servicios uso de redes sociales.	8
01/04/2020	15/04/2020	Tutoriales Equipo E - Pedagogos Plataforma LMS Territorio SENA.	80
16/04/2020	28/04/2020	Participación videos formativos en plataforma Linkedin Learning en	80

		los temas: a) Transformación digital: Equipos online y trabajo colaborativo. b) Presentaciones orales online efectivas. c) Cuarta Revolución industrial Ética de Cloud Computing (Computación cuántica). Actividades de desarrollo curricular como revisión de diseños curriculares más solicitados teniendo en cuenta el perfil del instructor en estado de ejecución; cód. De diseño curricular 96151458 ver. 1 y la 96151461 ver. 2 para implementar las herramientas de enseñanza e instrumentos de evaluación con un objeto virtual aplicando las herramientas TIC mientras dure la emergencia sanitaria Covid-19.	
04/05/2020	13/05/2020	Participación Sincrónica de actividades de formación relacionados con las herramientas LMS Territorio SENA sobre Manejo de semillas de formación virtual. Tutoriales Equipo E-Pedagogos.	76
16/05/2020	30/05/2020	Actividades de Desarrollo Curricular: Construcción, elaboración y diseños de contenidos educativos didácticos, pedagógicos con aplicación de TIC´s de los diseños Curriculares cód.96151461 v.2 y Cód. 96151458 v.1 para la iniciativa de nuevo enfoque para orientar formación complementaria mientras dure la emergencia covid -19. Conformación de grupos y atención a empresas en línea para programar formación complementaria con incorporación de herramientas tics como iniciativa por la emergencia el Covid-19 en el municipio de El Dorado con empresa Chocofrud,	76

		Mesetas con Empresa Asomet con el diseño curricular cód. 96151458 v.1 y Cubarral con la empresa Asmutranslac con el diseño 96151461 v.2.	
01/06/2020	11/06/2020	Actividades de Desarrollo Curricular: Construcción, elaboración y diseños de contenidos educativos didácticos, pedagógicos con aplicación de TIC´s de los diseños Curriculares cód.96151461 v.2 y Cód. 96151458 v.1 para la iniciativa de nuevo enfoque para orientar formación complementaria mientras dure la emergencia covid -19.	32
16/06/2020	19/06/2020	Participación en la planeación de procesos formativos para el programa Complementaria. Participación en línea de Charla técnica de Oratorio y Exposición “Yo soy el cambio" por Facebook live de la Escuela de Instructores Rodolfo Martínez Tono SENA.	20
01/07/2020	15/07/2020	Participación formación sincrónica y asincrónica virtual, programa "Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA" ficha 2137151	12
22/07/2020	29/07/2020	Participación formación sincrónica y asincrónica virtual, programa "Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA" ficha 2137151	8

RELACIÓN DE MATRICULADOS Y DESERTADOS

NOMBRE DEL CURSO	FICHA No.	MUNICIPIO	No. APRENDICEZ MATRICULADOS	DESERCIONES	% PORCENTAJE DE DESERCIONES

1	**ELABORACIÓN DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE CUARTA GAMA.** VERSION: 1.0	2070504	Villavicencio	26	9	35%
2	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2071374	Puerto López	30	0	0%
3	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2077343	Villavicencio	25	0	0%
4	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2080112	San Martín	27	8	30%
5	**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA ARTESANAL.** VERSION: 1.0	2085511	El Dorado	25	17	68%
6	**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA ARTESANAL.** VERSION: 1.0	2124373	Mesetas	31	13	42%
7	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2128178	San Luis de Cubarral	32	16	50%
8	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2130492	La Uribe	25	2	8%
9	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2138098	Villavicencio	35	9	26%
10	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2145937	Villavicencio	31	18	58%
11	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2151017	Mesetas	25	9	36%

12	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2152007	Villavicencio	25	9	36%
13	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2163399	Villavicencio	36	18	50%
14	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2166065	Villavicencio	42	11	26%
15	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2174014	Villavicencio	34	13	38%
16	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2175770	Villavicencio	25	13	52%
17	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2185901	Vista Hermosa	25	10	40%
18	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2187627	Vista Hermosa	24	5	21%
19	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2190346	Villavicencio	29	11	38%
20	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2196534	Villavicencio	35	12	34%
21	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2209219	Villavicencio	35	10	29%
22	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	2215042	Villavicencio	35	0	0%

RELACIÓN DE FICHAS CREADAS EN EL APLICATIVO SOFIA PLUS DE ACUERDO CON CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1362545 DEL 11 DE FEBRERO DE 2020

No DE LA FICHA	NOMBRE DEL CURSO	GESTION DE TIEMPOS POR FICHA	ESTADO ACTUAL DE LOS APRENDICES.
2070504	**ELABORACIÓN DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE CUARTA GAMA.** VERSION: 1.0	40	CERTIFICADO
2071374	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2077343	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2080112	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2085511	**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA ARTESANAL** VERSION: 1.0	40	CERTIFICADO
2124373	**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA ARTESANAL** VERSION: 1.0	40	CERTIFICADO
2128178	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2130492	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2138098	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2145937	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2151017	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2152007	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2163399	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2166065	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO

2174014	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2175770	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2185901	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2187627	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2190346	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2196534	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2209219	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
2215042	**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** VERSION: 2.0	40	CERTIFICADO
	ACTIVIDADES ADICIONALES	456	OTROS ACTIVIDADES Y DESARROLLO CURRICULAR.
TOTAL	HORAS DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN Y ACTIVIDADES ADICIONALES DE DESARROLLO CURRICULAR	1336 HORAS	22 CURSOS CERTIFICADOS.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista ejecuto en su totalidad las obligaciones estipuladas en el contrato. No CO1.PCCNTR.1362545 del 11 de febrero de 2020, acorde al rol de Ingreso asignado en el aplicativo Sofía Plus, calendario académico SENA vigencia 2020 y demás funciones acordes al grupo de administración educativa y coordinación académica del Centro Agroindustrial del Meta sede Hachón.

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

ANGELICA ROCIO PEÑA SANCHEZ
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.1362545 del 11 de febrero de 2020

ACTA DE LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. CO1.PCCNTR.1362545 DE 2020, SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y ADRIANA USECHE ROJAS

PARTES:	**MARKO ANDRÉS VARGAS ÁNGEL** – subdirector del Centro Agroindustrial del Meta- SENA (e)
	ADRIANA USECHE ROJAS - CONTRATISTA
OBJETO:	" Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro Agroindustrial del Meta en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad del programa ETNIAS en la Especialidad AGRÍCOLA - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - LÁCTEOS Y DERIVADOS."
PLAZO INICIAL:	El plazo inicial de ejecución del contrato fue hasta el 21 de octubre de 2020.
VALOR INICIAL CONTRATO:	El valor inicial del contrato fue de TRENTA MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL OCHO PESOS M/CTE $30.415.008 incluido IVA.
SUSCRIPCIÓN:	11 de febrero de 2020.
C. D. P.:	No. 4820 de 2020.
C. R. P.:	No. 16720 de 2020.
PÓLIZA ÚNICA:	No. GU079166 de Aseguradora CONFIANZA; Amparo de cumplimiento desde el 10 de febrero de 2020 hasta el 28 de febrero de 2021; valor asegurado $3.041.500.00. Con aprobación por parte del ordenador del gasto del 11 de febrero de 2020.
PRÓRROGA:	El contrato no se prorrogo.
ADICIÓN:	El contrato no se Adicionó.
VALOR TOTAL CONTRATO:	El valor inicial del contrato fue de TRENTA MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL OCHO PESOS M/CTE $30.415.008 incluido IVA.
TERMINACIÓN ANTICIPADA:	No se realiza terminación anticipada.
SUSPENSIÓN:	El contrato no se suspendió por ningún periodo
FECHA FINALIZACIÓN DE EJECUCIÓN	El contrato se ejecutó hasta el 20 de octubre de 2020
SUPERVISOR:	ANGELICA ROCIO PEÑA SANCHEZ cargo Coordinadora de Formación Profesional.

Entre los suscritos, **MARKO ANDRÉS VARGAS ÁNGEL**, domiciliado en la ciudad de Villavicencio, identificado con la C. de C. 86.065.583 de Villavicencio, quien en su calidad de Subdirector (E) del Centro Agroindustrial del Meta, cargo en el que fue nombrado mediante la Resolución No. 1-1204 del 28 de

septiembre de 2020 y del cual tomó posesión mediante Acta No. 170 del 28 de septiembre de 2020, actuando en nombre y representación del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**, Establecimiento Público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, en virtud de la delegación de funciones otorgada en la Resolución 2331 de 2013 y la Resolución 69 de 2014 o la que la modifique que en adelante se denomina **EL SENA**, y de otra parte **ADRIANA USECHE ROJAS** identificada con la C. de C. No. 40.393.942 de Villavicencio, persona natural que en adelante se denomina la **CONTRATISTA**, hemos convenido liquidar el Contrato de Prestación de Servicios No CO1.PCCNTR.1362545 del 11 de febrero de 2020 previas las siguientes **CONSIDERACIONES**: **1.** Que el 11 de febrero de 2020, las partes suscribieron el contrato de prestación de servicios de la referencia, cuyo objeto fue: "Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro Agroindustrial del Meta en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad del programa ETNIAS en la Especialidad AGRÍCOLA - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - LÁCTEOS Y DERIVADOS." **2.** Que, de conformidad con la cláusula segunda del contrato, el plazo se pactó hasta el 21 de octubre de 2020, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, ejecución y legalización indicados en el contrato, lo cual ocurrió el 11 de febrero de 2020. **3.** Que la Supervisora del Contrato, **ANGELICA ROCIO PEÑA SANCHEZ** certifica mediante este documento, que la contratista cumplió a satisfacción con el objeto contractual, como también certifica que se encuentra a paz y salvo por concepto de legalización de viáticos, así mismo indica que la contratista se encuentra a paz y salvo de pagos a la seguridad social en los porcentajes y valores establecidos por la ley, todo lo anterior por el periodo comprendido entre el 11 de febrero de 2020 al 21 de octubre de 2020. 4**.** Que da saldo a favor del SENA de CERO PESOS M/CTE $0.00, que no se ejecutó del compromiso presupuestal CRP-No. 16720 de 2020. Que según lo anotado, las partes proceden a la liquidación del contrato conforme a las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA:** las partes liquidan de común acuerdo el contrato de prestación de servicios No CO1.PCCNTR.1362545 de 2020, quedando el siguiente estado financiero:

ESTADO DE CUENTA	
Valor total del contrato	$30.415.008
Valor bruto pagado al contratista	$30.415.008
Valor a pagar al contratista	$0.00
Saldo a reversar a favor del SENA	$0.00

CLÁUSULA SEGUNDA: Debido a la ejecución del contrato correspondiente al periodo comprendido entre el 11 de febrero de 2020y el 21 de octubre de 2020, el SENA no tiene ninguna deuda con el contratista. **CLÁUSULA TERCERA:** las partes se declararán a paz y salvo por todo concepto relacionado con el contrato de prestación de servicios No CO1.PCCNTR.1362545 de 2020. **CLÁUSULA CUARTA:** las partes dejan constancia que del compromiso presupuestal CRP-No. 16720 de 2020 queda un saldo a reversar a favor del SENA de CERO PESOS M/CTE ($0), **PARAGRAFO PRIMERO**: Los soportes documentales correspondientes a la presente Acta de Liquidación se encuentran electrónicamente y pueden ser consultados en el aplicativo de gestión documental Onbase como: Certificado del Registro Presupuestal, Certificado de Disponibilidad Presupuestal, Póliza de cumplimiento aprobada, garantía contractual aprobada, Certificación de aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos Profesionales. Adicionalmente se adjunta a este documento: Estado de cuenta del contrato expedido por el Grupo de Apoyo Administrativo Mixto (hoja de ruta de pagos SIIF), Constancia entrega de bienes e información entregados para la ejecución contractual (Formato GTH-F-074 Entrega Contratista Bienes), informe final de supervisor (Formato GHT-F- 073 Informe Final de Supervisión). **CLÁUSULA QUINTA:** De conformidad con la establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el presente documento se publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP. **CLÁUSULA SEXTA:** Remítase la presente acta de liquidación al Grupo de Apoyo Administrativo Mixto de la Regional Meta para lo de su competencia. **CLÁUSULA SÉPTIMA:** La presente liquidación se entiende perfeccionada y legalizada con la suscripción de las partes.

Se firma la presente acta en la ciudad de Villavicencio, el 21 de octubre de 2020.

ACTA DE LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. CO1.PCCNTR.1362545 DE 2020, SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y ADRIANA USECHE ROJAS

POR EL SENA

MARKO ANDRÉS VARGAS ÁNGEL
C. de C. 86.065.583 de Villavicencio.
Subdirector (E) Centro Agroindustrial del Meta.

LA CONTRATISTA



ADRIANA USECHE ROJAS
C. de C. No. 40.393.942 de Villavicencio

Vbo. ANGELICA ROCIO PEÑA SANCHEZ
Cargo Coordinadora de Formación Profesional
Supervisora del Contrato No CO1.PCCNTR.1362545

Proyectó: Angelica Rocío Peña Sánchez – Coordinadora de Formación Profesional del Centro Agroindustrial del Meta
Revisó: Paola Rivera Velandia – secretaria G02 Coordinación de Programas Especiales del Centro Agroindustrial del Meta