PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, noviembre 2025

Señor (a)

TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
Supervisor(a) contrato No. CO1.PCCNTR.7439602
Cargo del supervisor: Instructor G20
Dependencia: Centro para el Desarrollo Agroecológico y AgroindustrialCiudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre 2025

Referencia: No. (CO1.PCCNTR. 7439602) del año (2025)

Jessica Yisselly Ortiz Apolinar, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.065.621.994 de Valledupar/Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, 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: cuarenta y siete millones seiscientos setenta y siete mil cuatrocientos cincuenta y uno pesos M/CTE ($_47.677.451 COP). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de febrero de 2025 por valor de dos millones setecientos cincuenta y nueve mil cuatrocientos sesenta y siete pesos M/CTE. ($ 2.759.467). b) Diez pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de cuatro millones quinientos noventa y nueve mil ciento once pesos M/CTE. ($ 4.599.111). c) Un último pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de tres millones quinientos veinticinco mil ochenta y cinco pesos M/CTE ($ 3.525.085).

Plazo: Hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios Personales de caracter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias Coordinación De Las Actividades Generales De Laboratorio y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación academica del centro CEDAGRO

Obligaciones específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguientecuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro de formación, asegurando que se realice con un enfoque en la calidad.	Impartir formación en los programas: • Ficha 3064532 – Control de calidad en la industria de alimentos. Competencia: Determinar la calidad microbiológica de los alimentos- 5 horas. •Ficha 3175369 – Alistamiento de microbiología biotecnología. Competencia: Realizar operaciones básicas de microbiología y biotecnología. 5 horas. •Ficha 3281288 – Ejecución de operaciones para el manejo integral de residuos solidos •Ficha 3315509 – Coordinación de las actividades generales del laboratorio •Curso complementario caracterización microbiológica y fisicoquímica de muestras de agua	Informe(tiempo) actividades de apoyo a la formación: *diagramador de horario mes* noviembre 2025
2	Compartir con el equipo de Sofía Plus la información necesaria para la asignación de roles y la disponibilidad en la aplicación	Envío de la información requerida por el equipo de Sofia Plus para los fines pertinentes.	Correos electrónicos y/o formularios Para ejecución y desarrollo de los cursos complementarios
3	Apoyo en el seguimiento del proceso educativo de los aprendices que recibirán formación profesional.	Verificar asistencia de Aprendices a las clases programadas. Reportar información de acuerdo a la ruta de deserción el avance del proceso de las diferentes fichas asignadas.	Registros de asistencia. Correo electrónico a Coordinador – ruta de posible deserción
4	Realizar y emitir a tiempo los juicios evaluativos correspondientes a las	Reportar información en el sistema Sofia Plus de acuerdo con el avance del proceso de las diferentes fichas	Reportes de los aplicativos de Sena Sofia Plus –

	competencias, fichas y programas que ofrece el centro de formación, siguiendo los plazos establecidos por la coordinación académica.	asignadas.	Anexado en carpeta GC
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad a adoptado.	Pago de aportes a seguridad social periodo 2025	Planilla PILA pagada del periodo 2025-10
6	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas.	Participar en la reunión del comité	(Cuando aplique)
7	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos, garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas.	Apoyar en la revisión del proyecto formativo de las competencias asignadas	(Cuando aplique)
8	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices la planeación pedagógica, las guías de aprendizajes, y los planes de sesión, que se utilizaran en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Participar en la organización y gestión de toda la estructura del proyecto (planteamiento, justificación, objetivos, alcance, restricciones, productos etc.) , además organizar y restructurar la planeación pedagógica y los recursos estimados.	Guías de aprendizaje
9	Brindar apoyo en las tareas asignadas por el supervisor: -Desarrollar cursos cortos con el fin de cumplir la meta asignada	Orientación y seguimiento de aprendices en monitorias y pasantías a cargo: Aprendices del programa técnico en alistamiento de Microbiología y Biotecnología desarrollando su etapa productiva en el laboratorio: **Elizabeth Sulbarán** **Maria Camila Palma**	Diagramador noviembre 2025 Formato bitácora de seguimiento etapa productiva

	-Facilitar un adecuado seguimiento a la etapa lectiva y/o productiva del proceso formativo, así como en cualquier actividad que contribuya al fortalecimiento y mejora de la calidad de los procesos institucionales.	**Vanessa Valencia** **Leonilda Zambrano** **Marleidyz Morales** **Nuris Rosales** • Apoyar a los aprendices en etapa productiva en el desarrollo y seguimiento de sus proyectos de investigación, orientándolos para lograr avances significativos y cumplimiento de los objetivos propuestos. **Proyecto de investigación titulado**: Pectina extraída de cáscaras de mango: Un camino al aprovechamiento de residuos agroindustriales **Proyecto de investigación en curso:** Creación, mantenimiento y preservación de la Colección de microorganismos del centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial – CEDAGRO **Proyecto de investigación en curso:** Aprovechamiento agroindustrial del orégano (Origanum vulgare): extracción de aceite esencial con propiedades insecticidas, bactericidas y medicinales •Participación activa y apoyo en el grupo del semillero de investigación, contribuyendo en el desarrollo de proyectos, actividades académicas y formativas. • Apoyo en la gestión y manejo de reactivos del laboratorio mediante la verificación de fechas de vencimiento, rotulación adecuada, control de inventario y almacenamiento según sus características físico-químicas. Participé en la revisión de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, junto al líder de SST, realizando inspecciones a los	Creación de los horarios para los practicantes que actualmente se encuentran desarrollando su etapa productiva en el laboratorio – Anexado en carpeta GC Evidencia fotográfica del formato de salida y entrega de insumos Anexado en carpeta GC Evidencia fotográfica de la actividad y traslado de equipos Evidencias fotográficas de la actividad Evidencias fotográficas de la actividad

		espacios de laboratorio para verificar el uso correcto de los Elementos de Protección Personal (EPP), la señalización de riesgo, el manejo de residuos y el cumplimiento de las normas de bioseguridad establecidas por la institución.	

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 actividadesdesarrolladas 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 formanparte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTOINICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTOFINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe quela soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9492847506 por aportes en línea correspondiente al mes y periodo de octubre del 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (5) folios

Cordialmente,



Firma

Nombres y apellidos

Contratista

C.C. No. 1.065.621.994

Recibí a satisfacción:

Firma
Supervisor(a) contrato No. CO1.PCCNTR.7439602
Cargo del supervisor: Instructor G120

PROCESO DE GESTIÓNDEL TALENTO HUMANO - MES NOVIEMBRE 2025

Acompañamiento presencial, evidencia de participación de aprendizajes y apoyo didáctico

Tecnólogo en control de calidad de los alimentos Ficha 3064532

Competencia: Determinar la calidad microbiológica de los alimentos

Se desarrolla una clase educativa en la que el instructor explica a los aprendices los diferentes tipos de microorganismos. Durante la sesión, los aprendices socializan sus conocimientos sobre bacterias, virus, hongos y otros microorganismos. Luego, realizan una práctica de laboratorio para reconocer formas bacterianas mediante la técnica de tinción de Gram y complementan la actividad con la observación y descripción de hongos microscópicos.



Tecnólogo en procesamiento de alimentos Ficha 3230733

Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes

Los aprendices identificaron correctamente los materiales y equipos del laboratorio, reconociendo su uso y aplicación en los diferentes procedimientos microbiológicos. Asimismo, aplicaron las normativas técnicas y sanitarias vigentes para la verificación de la calidad del producto, establecidos por el INVIMA, ICONTEC y la Resolución 2674 de 2013, garantizando el cumplimiento de los criterios microbiológicos para asegurar alimentos inocuos.





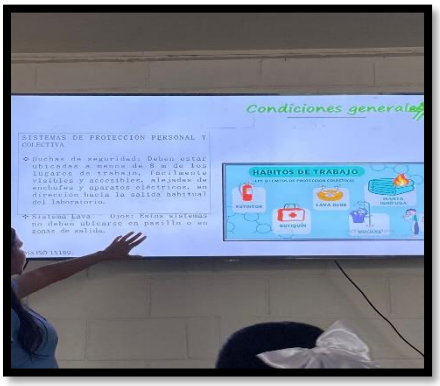
Tecnólogo en control de calidad de los alimentos Ficha 3315509

Competencia: Coordinar las actividades del laboratorio

La competencia coordinar las actividades del laboratorio consiste en organizar y supervisar las tareas técnicas y administrativas, iniciando con el conocimiento de los aspectos generales del laboratorio. Incluye aplicar el reglamento interno, cumplir las normas de bioseguridad y asegurar que los procedimientos se realicen según los requisitos de la ISO/IEC 17025, garantizando calidad, seguridad y confiabilidad en los resultados.







Curso complementario caracterización microbiológica y fisicoquímica de muestras de agua

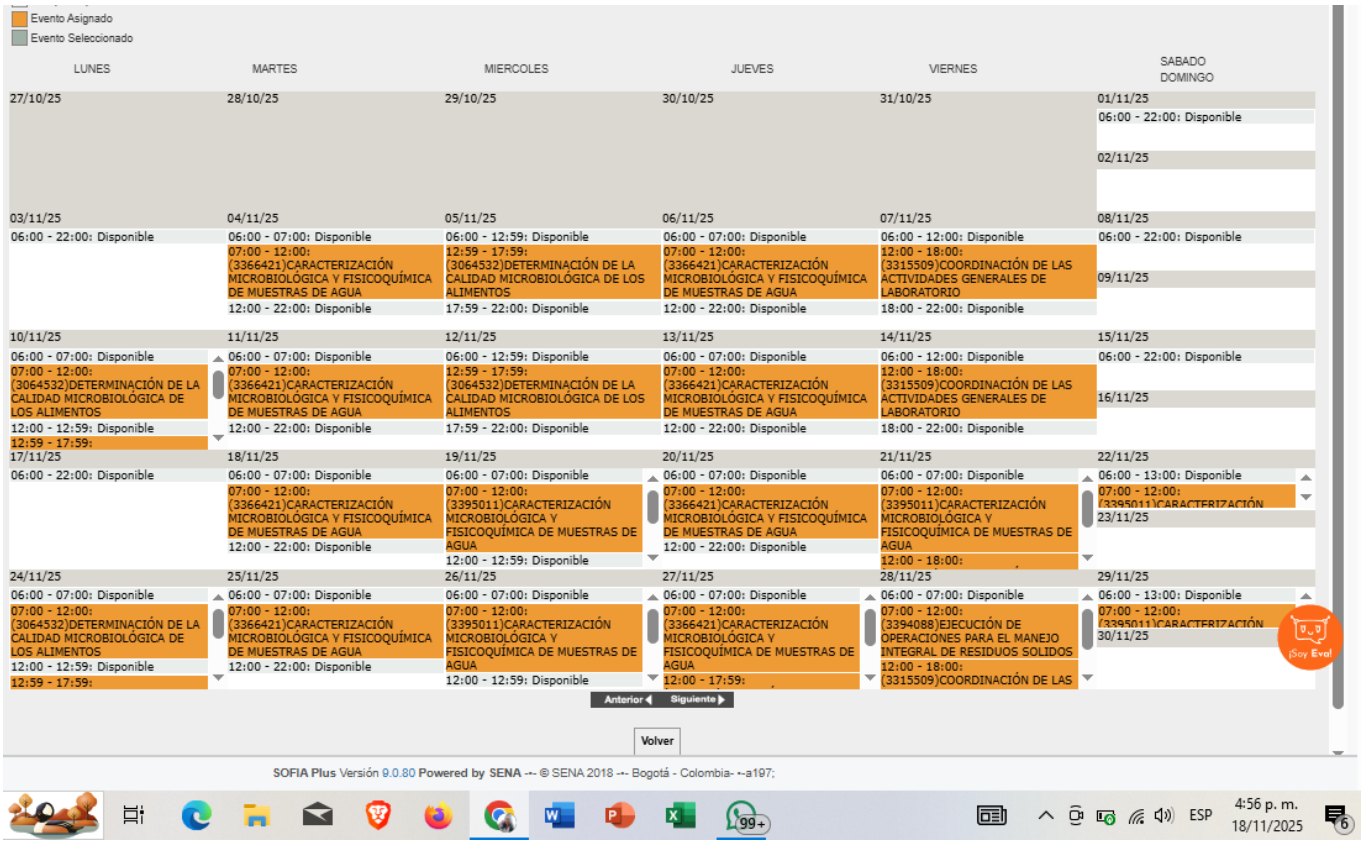
los aprendices realizan la toma, preparación y análisis de muestras para identificar microorganismos y medir parámetros como pH, turbidez, temperatura y conductividad. Aplican técnicas de laboratorio, normas de bioseguridad y lineamientos técnicos para evaluar la calidad del agua y determinar si cumple con los criterios establecidos para su uso y consumo.

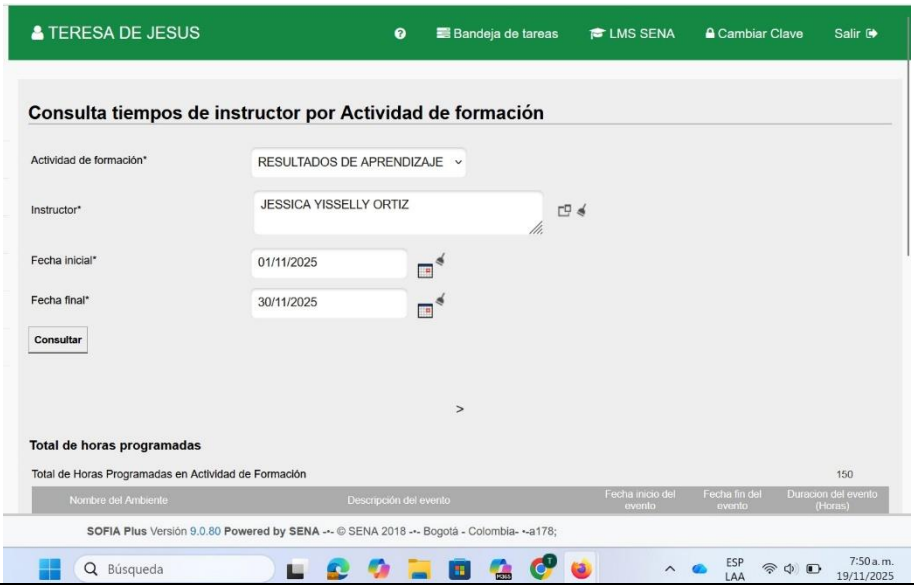






Horario – diagramdor mes noviembre 2025





Emitir juicios evaluativos de manera oportuna conforme a las fechas establecidas en el cronograma académico

*Documentos soportado en la carpeta anexos GC



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	10/11/2025
Ficha de	3175369
Cógigo:	222114
Versión:	1
Denominación:	ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	29/04/2025
Fecha Fin:	28/04/2026
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación:	9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO

Convenciones
Aprobado
No aprobado
Presenta novedad

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1001865649	ESTEBAN DANILO	JULIO VELASQUE	EN FORMACION	34183 - REALIZAR	398450 - PREPARAR	NO APROBADO	10/11/2025 8.28 a	CC 1065621994 - JESSICA YISSELLY
CC	1001865649	ESTEBAN DANILO	JULIO VELASQUE	EN FORMACION	34183 - REALIZAR	398451 - PREPARAR	NO APROBADO	10/11/2025 8.29 a	CC 1065621994 - JESSICA YISSELLY
CC	1001865649	ESTEBAN DANILO	JULIO VELASQUE	EN FORMACION	34183 - REALIZAR	398452 - REALIZAR	NO APROBADO	10/11/2025 8.29 a	CC 1065621994 - JESSICA YISSELLY
CC	1001865873	ISAAC	ANGULO	RETIRO	34183 -	398450 -	POR		

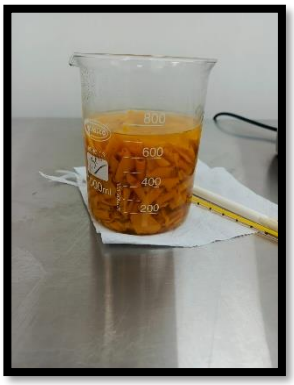
jessica ortiz

Apoyar en las tareas asignadas por el supervisor que contribuyan al seguimiento adecuado de la etapa lectiva y/o productiva, así como al mejoramiento continuo de las actividades desarrolladas en los programas de formación.

*Documentos de los aprendices bajo mi supervisión y orientación anexados en carpeta GC

Apoyar a los aprendices en etapa productiva en el desarrollo y seguimiento de sus proyectos de investigación, orientándolos para lograr avances significativos y cumplimiento de los objetivos propuestos.





Proyecto de investigación en **curso Pectina extraída de cáscaras de mango: un camino al aprovechamiento de residuos agroindustriales**

Proyecto de investigación en curso: **Creación, mantenimiento y preservación de la Colección de microorganismos del centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial** – CEDAGRO





Proyecto de investigación en curso: Aprovechamiento agroindustrial del orégano (Origanum vulgare): extracción de aceite esencial con propiedades insecticidas, bactericidas y medicinales



Orientación y guía a los aprendices en etapa productiva –
Laboratorio de Microbiología y Biotecnología:

"Ofrezco orientación y apoyo a los aprendices en el laboratorio de Microbiología y Biotecnología, asegurando la correcta aplicación de técnicas, el cumplimiento de normas de bioseguridad y el desarrollo de competencias prácticas."



Capacitarse de manera continua:
DEL ORDEÑO AL DATO: BLOCKCHAIN E INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADAS PARA EL SECTOR LÁCTEO



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JESSICA VISSELLY ORTIZ APOLINAR

Con Cédula de Ciudadanía No. 1065621994

Participó en la acción de Formación

DEL ORDEÑO AL DATO: BLOCKCHAIN E INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADAS PARA EL SECTOR LÁCTEO

con una duración de 8 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Barranquilla, a los trece (13) días del mes de septiembre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

MARIA NELLY FLOREZ RODRIGUEZ
Subdirectora (E)
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

7794203 - 13/09/2025
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9103003422434CCT1065621994C

“Apoyo en la visita de pares académicos, mostrando el laboratorio, los equipos y demás instalaciones, y proporcionando información sobre los procesos y prácticas realizadas, asegurando el cumplimiento de normas y estándares institucionales.”



“Participar en el comité de evaluación para analizar procesos, prácticas y resultados, contribuyendo a la revisión, mejora y aseguramiento de la calidad en el laboratorio.”



El presente horario ha sido organizado con el propósito de garantizar una adecuada distribución de las actividades para los aprendices practicantes del laboratorio

HORARIOS PRÁCTICANTES LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA - SENA

nov-25

NOMBRE DEL PRCTICANTE	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Maria Camila Palma			festivo	T	T	T	T			T	T	T	T	T			festivo	T	T	T	T			T	T	T	T	T		
Vanessa Valencia				M	M	M	M			M	M	M	M	M				M	M	M	M			M	M	M	M	M		
Leonilda Zambrano				M	M	M	M			M	M	M	M	M				M	M	M	M			M	M	M	M	M		
Marleidyz Morales					C							C							C						C				
Nuris Rosales					T		T			C		T	T	T					T	T	T			C		T	T	T		

COVENCIONES	
C: Corrido Microbiología	8: 30 am a 4:30 pm (12:00 pm-12 -1:00 pm almuerzo
M: Mañana Microbiología	8: 30 am a 12:30 pm
T: Tarde Microbiología	12:30 pm a 4:30 pm
N: Noche Microbiología SENA	4:30 pm a 8:30 pm