Puerto Berrio, 31 de JULIO de 2025

Doctor
FERNANDO CANO GOMEZ
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Regional Antioquia
Ciudad.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nro. No.CO1.PCCNTR. 7375849 de 2025 DURANTE EL PERIODO DEL 01/07/2025 AL 31/07/2025.

INFORME No. 6

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO				
Entidad Contratante:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA			
Supervisor:	WILFER ALBERTO LÓPEZ MADRID			
Objeto del Contrato:	Objeto: "5_9502_145. Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación Profesional Titulada y/o complementaria en la línea tecnológica producción y transformación, modalidad presencial en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial".			
Contrato No:	CO1.PCCNTR. 7375849 de 2025			
Contratista:	WILFREDO PEREA GUISAO			
Valor del Contrato:	$ 48.294.866			
Valor honorarios mes:	$ 4.292.877			
Fecha de inicio:	3/02/2025			
Fecha de terminación:	17/12/2025			
Número de la póliza:	65-46-101053253	Vigencia	Desde: 03/02/2025	Hasta: 05/04/2026

2. NOVEDADES

	TIPO DE NOVEDAD	SI	NO	TRÁMITE DE LA NOVEDAD
1	Suspensión		X	
2	Modificación		X	
3	Adición		X	
4	Prórroga		X	
5	Cesión		X	
6	Terminación anticipada		X	

Justificación de la novedad:			
Novedad informada a la aseguradora	**SI: X**	**NO:**	Fecha informe novedad aseguradora:
	Vigencia Final Póliza: 17/04/2026		
	Valor Final Póliza: 4.829.486.60		

NOTA: Si hay novedades se describen los actos administrativos realizados, que deben ingresar al expediente contractual, con el formato de "Compromiso" (control de ingreso documentos al expediente).

3. INFORMACIÓN FINANCIERA

Valor total del contrato:	$ 48.294.866
Pago mensual	$ 4.599.511
Valor total pagado:	$ 27.290.342
Saldo total por pagar	$ 21.004.524

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de planilla de aportes: 83583417				
Salud	Pensiones	ARL	Otros:	Total
$ 213.300	$ 296.000	$ 19.400	$	$ 546.700
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

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

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS.

Entregó Informe de Ejecución							**Si: X**	**No:**	**Porque:**
No	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del periodo objeto de cobro**	**Cumple**	**Cumple**	**No cumple**	**No aplica**	**Evidencias**		**Observaciones/Justificación si la respuesta es diferente a cumple**
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	• Impartir formación complementaria en las siguientes fichas: Ficha: 3261913 Procesos básicos de pastelería Ficha: 3286272 elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3283970 elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3289950 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos	x				Listas de asistencia, registro fotográfico Guía de aprendizaje		

		Ficha: 3289989 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos • Evento: jornada de alistamiento a la formación integral profesional • Evento: transferencia de conocimientos para la elaboración de pan con masa madre de acuerdo con la programación establecida.						
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	• Impartir formación complementaria en las siguientes fichas: Ficha: 3261913 Procesos básicos de pastelería Ficha: 3286272 elaboración de derivados lácteos concentrados	x				Guía de aprendizaje. Listado de Asistencia.	

		Ficha: 3283970 elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3289950 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos Ficha: 3289989 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos Evento: jornada de alistamiento a la formación integral profesional Evento: transferencia de conocimientos para la elaboración de pan con masa madre Se realizaron talleres prácticos de preparación de productos derivados de coctelería y aplicación de BPM						
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las	Se brinda formación en los ambientes de formación de la I. E NORMAL	x				Registro Fotográfico Clases presenciales en el ambiente	

	características y requerimientos de los aprendices	SUPERIOR, Parque educativos de los municipios de Maceo y Puerto Berrio,						
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	• Impartir formación complementaria en las siguientes fichas: Ficha: 3261913 Procesos básicos de pastelería Ficha: 3286272 elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3283970 elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3289950 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos Ficha: 3289989 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos Evento: jornada de alistamiento a la formación	x				Listas de asistencia, registro fotográfico. Guía de aprendizaje	

		integral profesional Evento: transferencia de conocimientos para la elaboración de pan con masa madre de acuerdo con la programación establecida de acuerdo con la programación establecida.						
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras	Se elaboró la guía de aprendizaje N°1 buenas prácticas de manufactura, las guías de procesos lácteos, guías orientadas al proceso de masas madres	x				Guías de Aprendizaje Actividades de aprendizaje.	

6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje	Para este no se realizó actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Actualización de la carpeta de evidencias dispuesta en el drive por el supervisor de contrato para su revisión.	x				Guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación. Listas de asistencia Registro Fotográfico	
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido	Para este no se realizó actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no

	en cada fase y/o competencia del proceso de formación.							desarrollo actividades acordes a esta obligación.
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	• **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA** **Ficha:** 3261913 PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA **DIAS DE EJECUCIÓN:** 01 – 02 de julio de 2025 **ACTIVIDAD**: Elaboración de productos de pastelería **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de	x				Listas de asistencia registro fotográfico, Guía de aprendizaje Instrumentos de Evaluación	

		producción según plan de análisis de peligros y control de puntos. calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional R1- Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. R2- Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso **Ficha:** 3286272 elaboración de derivados lácteos concentrados **DIAS DE EJECUCIÓN:** 07 – 08 – 09 – 10 – 11 de julio de 2025						

		ACTIVIDAD: elaboración de productos derivados lácteos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos **Ficha:** 3283970 elaboración de derivados lácteos concentrados **DIAS DE EJECUCIÓN:** 14 – 15 – 16 – 17 – 18 de julio de 2025 **ACTIVIDAD**: elaboración de						

		productos derivados lácteos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos **Ficha:** 3289950 MANIPULACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE ALIMENTOS **DIAS DE EJECUCIÓN:** 19 de julio de 2025 **ACTIVIDAD**: manipulación higiénico-sanitaria de alimentos						

		COMPETENCIA: 290801024: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos **Ficha:** 3289989 MANIPULACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE ALIMENTOS **DIAS DE EJECUCIÓN:** 26 de julio de 2025 **ACTIVIDAD**: manipulación higiénico-sanitaria de alimentos **COMPETENCIA:** 290801024: Controlar puntos críticos en los						

		procesos de producción según legislación Vigente. **RESULTADO DE APRENDIZAJE:** R1- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos • **EVENTO:** jornada de alistamiento a la formación integral profesional **DIAS DE EJECUCIÓN:** 21 – 22 – 23 – 24 – 25 de julio de 2025 **ACTIVIDAD**: asistir a la jornada de alistamiento a la formación integral profesional. • **EVENTO:** transferencia de conocimientos						

		para la elaboración de pan con masa madre **DIAS DE EJECUCIÓN:** 28 – 29 – 30 - 31 de julio de 2025 **ACTIVIDAD**: transferencia de conocimientos sobre la elaboración de pan con masa madre						
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Enviar formato de Planeación metodológica. Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor. Se realizó el pago de la seguridad social del correspondiente mes de junio	x				Archivo de Excel: Formato planeación metodológica Horario Diagramado y Registro de tiempos en Plataforma Sofia plus Planilla PDF de pago de Seguridad social.	
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento	Para este mes no se realizaron actividades			x			El contratista para

	ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	acordes a esta obligación.						este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Se realiza registro de asistencia en el formato GFPI-P006 de las fichas: • Impartir formación complementaria en las siguientes fichas: Ficha: 3261913 Procesos básicos de pastelería Ficha: 3286272 elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3283970 elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3289950 manipulación higiénico-sanitaria de alimentos	x				Formato de asistencia. GFPI-P006	.

		Ficha: 3289989 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos • Evento: jornada de alistamiento a la formación integral profesional • Evento: transferencia de conocimientos para la elaboración de pan con masa madre de acuerdo con la programación establecida						
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.	x				Herramientas digitales: correo Electrónico y WhatsApp	

14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para este no se realizó actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	• Impartir formación complementaria en las siguientes fichas: Ficha: 3261913 Procesos básicos de pastelería Ficha: 3286272 elaboración de derivados	x				Listas de asistencia registro fotográfico, Guía de aprendizaje Instrumentos de Evaluación	

		lácteos concentrados Ficha: 3283970 elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3289950 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos Ficha: 3289989 Manipulación higiénico-sanitaria de alimentos • Evento: jornada de alistamiento a la formación integral profesional • Evento: transferencia de conocimientos para la elaboración de pan con masa madre . de acuerdo con la programación establecida.						
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas	Actualización permanente del	x				Actividades programas y evaluadas en plataforma Sofia Plus.	

	institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	portafolio de evidenciasen en el drive y en la plataforma Sofia Plus						
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividade

	diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.							s acordes a esta obligación .
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación .
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación .
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación .

25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".	Certificado en la Norma de competencia laboral ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056	x				Norma de competencia laboral	
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Para este mes no se realiza actividades acordes a esta obligación.			x			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X			El contratista para este mes no desarrollo actividade

	aprendiz cuando se presente la deserción.							s acordes a esta obligación.
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X			El contratista para este mes no desarrollo actividades acordes a esta obligación.

Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato “tiempos actividades académicas” (Sofía plus) y demás evidencias según el caso.

Nota 2: Las actividades que desarrolla el personal de apoyo administrativo, deberá, estar indicadas en el formato definido en “Compromiso”

7. INFORME LEGAL

Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista.

Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

Se concluye que el contratista cumplió en febrero con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo que se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentará una evidencia escrita de las irregularidades, anomalías o hechos que dieron lugar a este con la notificación al contratista.

Para constancia se firma en Puerto Berrio, a los a los treinta (30) días del mes de junio de 2025.

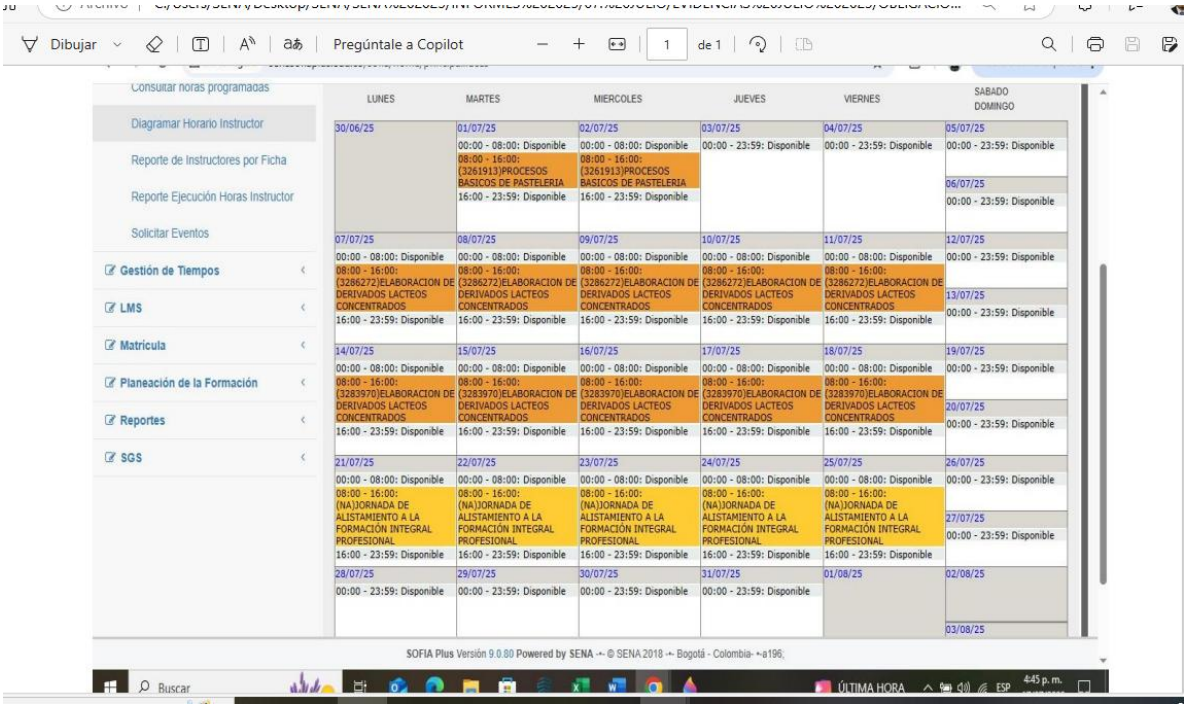


SUPERVISOR CONTRATO
No.CO1.PCCNTR. 7375849
COORDINADOR ACADEMICO

***Anexos**: Evidencias ejecución contractual (0 folios)*

Enlace de carpeta compartida donde quedan cargadas las evidencias y productos de la ejecución:

PANTALLAZO PROGRAMACION SENA SOFIA PLUS


Dibujar
Pregúntale a Copilot
1
de 1
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO
DOMINGO
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA © SENA 2018 Bogotá - Colombia
Buscar
ÚLTIMA HORA
ESP
4:45 p. m.