PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, 22 de Octubre 2020

Señor (a)
ZEGRID FRANCISCO CADENA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.**1300224**
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Centro de atención al Sector Agropecuario
Piedecuesta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 10 del año 2020

Referencia: No (1300224) del año 2020

Sandra Milena Ramirez Chaux, identificado con la cédula de ciudadanía No 36382120 de La Plata (H) en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de atención al sector agropecuario, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de TREINTA Y NUEVE MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA ($ 39.164.780) PESOS MCTE. Incluido IVA. Esta suma será cancelada por el SENA al CONTRATISTA en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, el valor que corresponde a la prestación del servicio durante un mes contable es TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA MIL CIENTO CUARENTA ($ 3.790.140) PESOS MCTE., el plazo es Diez (10) Meses Y Diez (10) Días. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la Cuenta 02072080869 de Ahorros del Banco Bancolombia cuyo titular es la contratista.

Plazo: 13 de diciembre de 2020

OBJETO: Contratar servicios personales de carácter temporal para orientar formación titulada, complementaria y virtual conforme a los modelos formativos establecidos del CASA.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	orientar a los aprendices el desarrollo de competencias de la elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	Impartir formación profesional integral en las Ficha No 2083828 Tecnico en panificación. Ficha No 2204663 Higiene y manipulación de Alimentos desarrollar los resultados de aprendizaje Ficha No 2217051 Higiene y manipulación de Alimentos desarrollar los resultados de aprendizaje	Reporte en Sofía plus de las evidencias de cada guía trabajada material de apoyo y evidencias cargadas
2	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes.	Calificación en Sofía plus las evidencias generadas hasta la fecha de competencia vista y aprobados para la Ficha No 2083828 Tecnico en panificación. Ficha No 2204663 Higiene y manipulación de Alimentos desarrollar los resultados de aprendizaje Ficha No 2217051 Higiene y manipulación de Alimentos desarrollar los resultados de aprendizaje	Reporte en SOFIA PLUS
3	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes	Calificación en SOFIA PLUS, de los resultados de competencia en desarrollo ya cumplidos como aprobados por cada ficha.	Reportes SOFIA PLUS
4	Cumplir el objeto del contrato descrito en las en los horarios y lugares que el SENA indique	Impartir formación profesional integral en las Ficha No 2083828 Tecnico en panificación. Ficha No 2204663 Higiene y manipulación de Alimentos desarrollar los resultados de aprendizaje Ficha No 2217051 Higiene y manipulación de Alimentos desarrollar los resultados de aprendizaje	Reportes SOFIA PLUS y programación de coordinación
5	Acreditar la afiliación al sistema de Salud y Pensiones de conformidad con lo señalado en las leyes 100 de 1993 y 797 de 2003; así mismo la afiliación al sistema de riesgos laborales.	Pago de la seguridad social	Soporte de Pago seguridad Social Integral número de planilla 9410811013

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.*

Nota 2: *Dando cumplimiento a la Circular No. 43 del 29 de febrero de 2016, mediante el cual se establece el calendario de radicación de planillas de pago de contratistas y atendiendo lo señalado por el Coordinador del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Santander, mediante correo electrónico del 18 de febrero de 2020; se procede a realizar el pago de los contratistas dentro del mes, por lo anterior, se deja constancia que a la presente fecha se lleva una ejecución correcta del contrato y que no se prevé alguna circunstancia que indique que hasta finalizar el mes, se presente una novedad que cause la interrupción del contrato y que por esto se recomienda el pago del mes completo*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud y pensiones, 9410811013 expedido por aportes en línea correspondiente al mes de Septiembre del año 2020

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

SANDRA MILENA RAMIREZ CHAUX
Contratista
C.C. No. 36382120

Recibí a satisfacción:

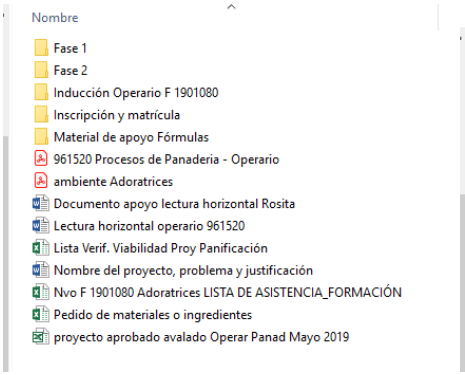
ZEGRID FRANCISCO CADENA
Supervisor(a) Contrato 1300224 de 2020

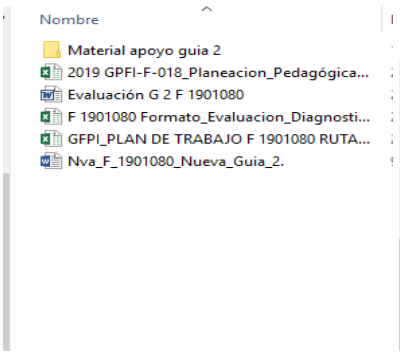
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: Octubre

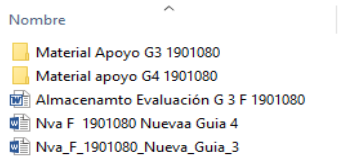
CONTRATO 1300224 – SANDRA MILENA RAMIREZ CHAUX

Evidencia 1 – evidencias actividades en formación

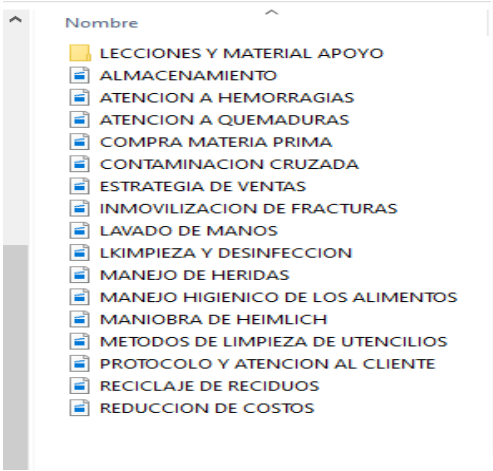
TECNICO CARCEL DE MUJERES

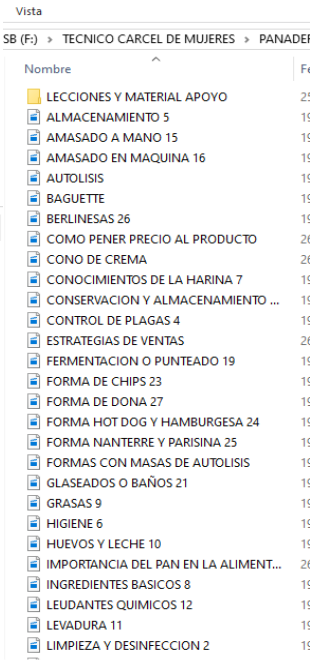






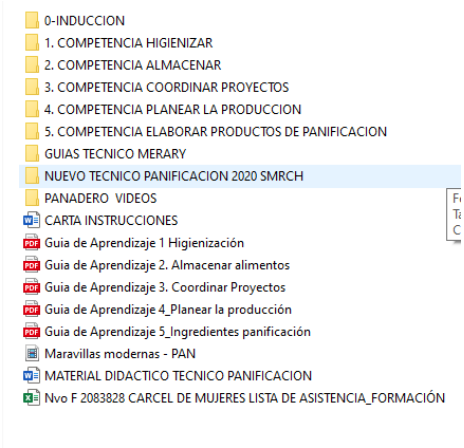


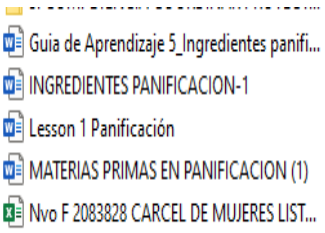




EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: Octubre

CONTRATO 1300224 – SANDRA MILENA RAMIREZ CHAUX





EVIDENCIA FOTOGRAFICA

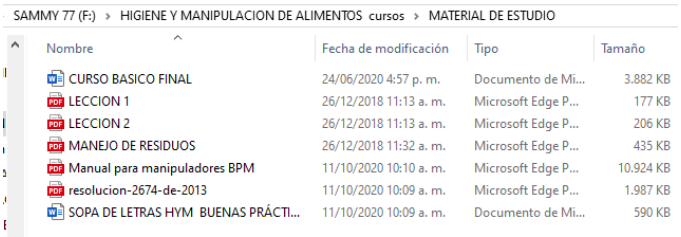






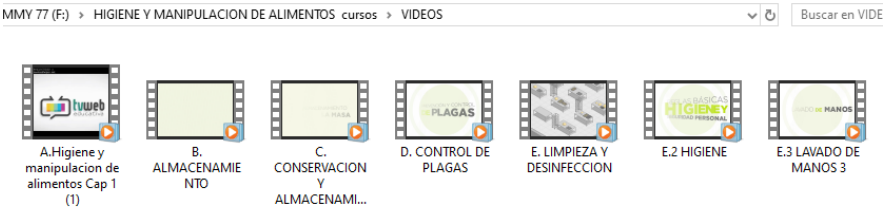
CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DELIMENTOS FICHA No 2204663

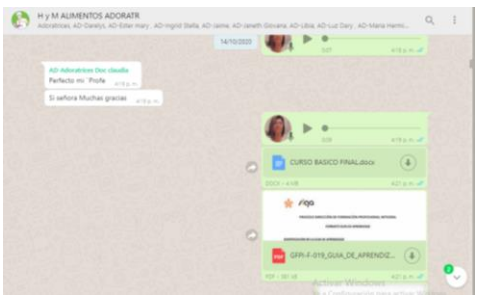


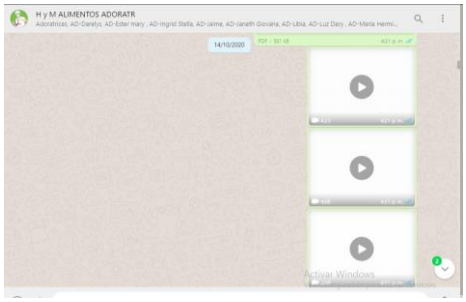


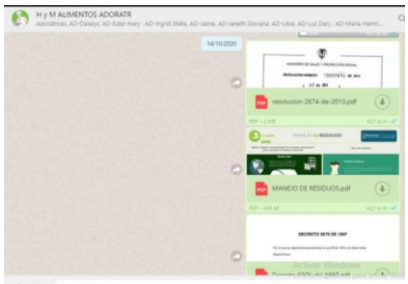
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: Octubre

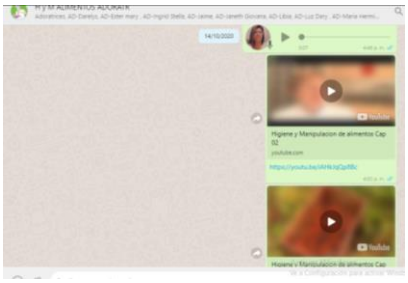
CONTRATO 1300224 – SANDRA MILENA RAMIREZ CHAUX

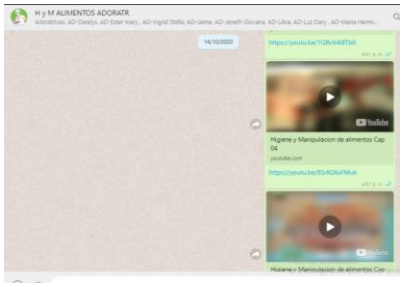


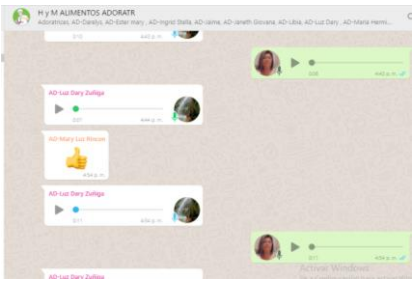




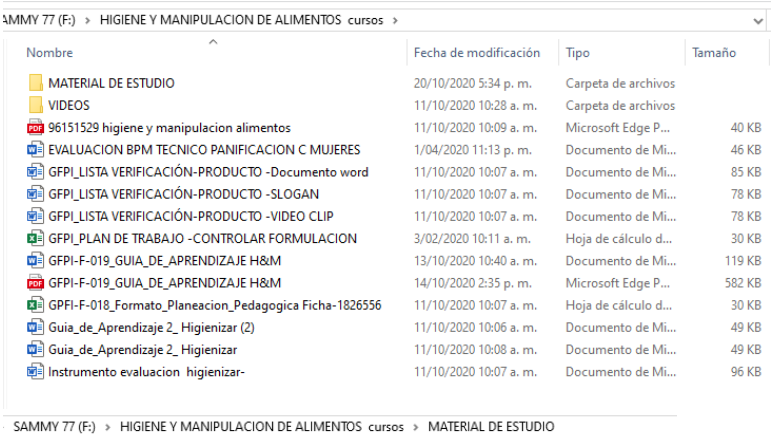


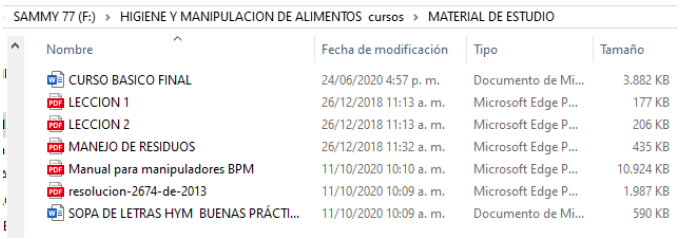






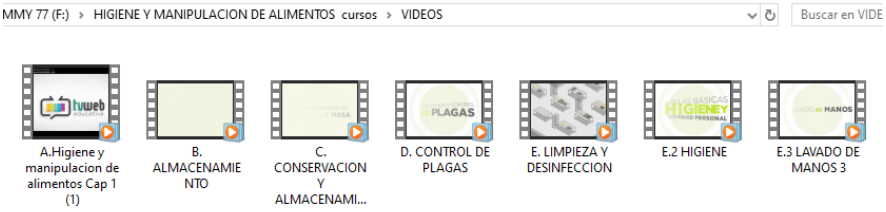
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA No 2217051 ARN

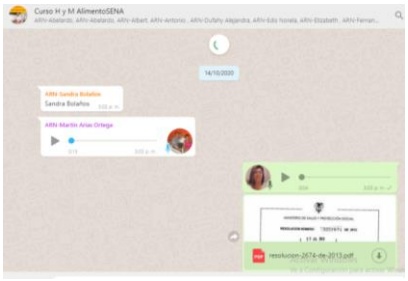




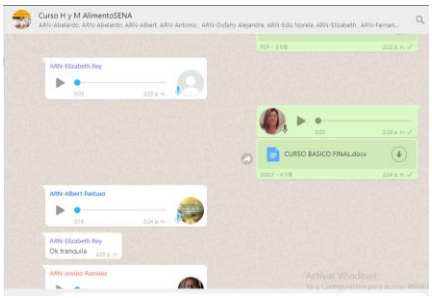
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: Octubre

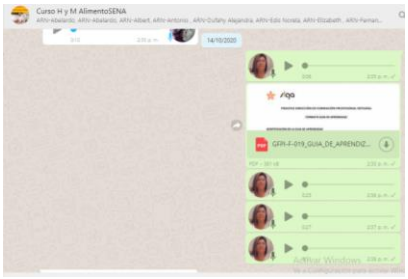
CONTRATO 1300224 – SANDRA MILENA RAMIREZ CHAUX

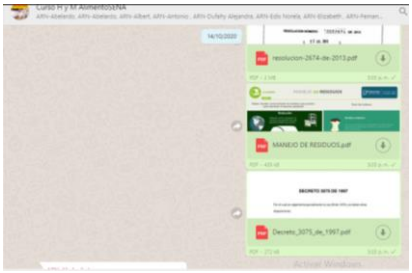


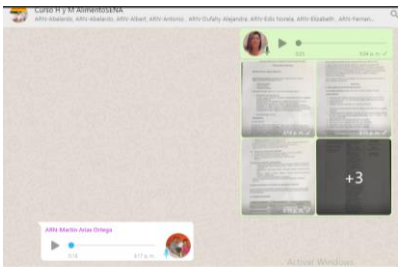


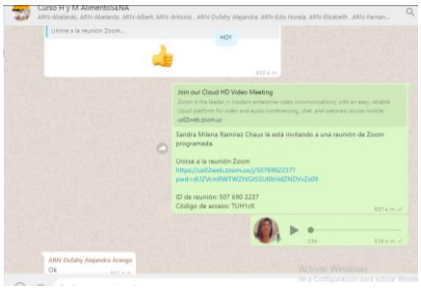












TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MILENA RAMIREZ CHAUX

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/10/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2217051 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2083828 - PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, PARÁMETROS DE CALIDAD Y MANUALES DE OPERACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 105,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2204663 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: SANDRA MILENA RAMIREZ CHAUX

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO