PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, Octubre de 2020

Señor
LILIANA URRIAGO FONTAL
SUPERVISOR CONTRATO No. 1428687-2020
Coordinadora Academica
Centro Agropecuario de Buga

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

Referencia: 1428687-2020

FELIPE ANDRES COLORADO FRANCO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 94.153.018 de Tulua en mi calidad de Contratista del SENA, Centro Agropecuario de Buga, 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 asciende a la suma de TREINTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS MCTE ($33.300.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Una (01) primera cuota correspondiente a veinticinco (25) días del mes de marzo por valor de TRES MILLONES OCHENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE ($3.083.333) b) Ocho (8) cuotas mensuales, iguales, de abril a noviembre por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS MCTE ($3.700.000) cada una c) Un pago correspondiente a cinco (5) días del mes de diciembre por valor de SEISCIENTOS DIECISEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS PESOS MCTE ($616.667).

Plazo: Será hasta el 05 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestación temporal de servicios profesionales de instructores, para impartir formación profesional, asistencia técnica, asesoría a las empresas y jornadas de divulgación tecnológica para la ejecución de las acciones de formación programadas por el Centro Agropecuario de Buga en los programas SENA Emprender Rural.

CLÁUSULA

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.	Se realizó acompañamiento técnico pedagógico semanal en los siguientes municipios: FICHA 2116748 - Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao Municipio: Guadalajara de Buga Vereda: Cerro Rico Comunidad: Campesina FICHA 2116791 - Emprendedor En Procesamiento De Productos De Confiteria Y Dulceria Artesanal Municipio: Dagua Vereda: Queremal Comunidad: Productores Rurales FICHA 2116809 – Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas Municipio: Riofrio Corregimiento: Salonica Comunidad: Asociación – Mujeres Cabezas de Hogar FICHA 2147267 - Emprendedor En Procesamiento De Productos De Confiteria Y Dulceria Artesanal Municipio: Riofrio Vereda: Salonica FICHA 2182440 – Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas Municipio: Trujillo Vereda: Andinapolis Comunidad: Asociación - Campesinos	**En el Portafolio Digital se evidencia:** Reporte de horas sofia Drive sena.edu.co Octubre shorturl.at/afMSX LINK DRIVE MISENA https://acortar.link/5IaDN **Otras evidencias:** Mensajes del correo institucional entre la población y el instructor técnico.
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral,	Se participa activamente en las jornadas programadas por el centro. Se participo en las video conferencias del centro. En la plataforma Microsoft teams en el canal de SENA EMPRENDE RURAL se	Link drive @misena.edu.co con las evidencias semana por semana y plan de trabajo:

	conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	realizan las presentaciones de los compañeros y las reuniones con el coordinador Se realizó acompañamiento técnico pedagógico semanal en los siguientes municipios: FICHA 2116748 - Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao Septiembre: 7-14-21-28 Municipio: Guadalajara de Buga Vereda: Cerro Rico Comunidad: Campesina FICHA 2116791 - Emprendedor En Procesamiento De Productos De Confiteria Y Dulceria Artesanal Septiembre: 4-11-18-25 Municipio: Dagua Vereda: Queremal Comunidad: Productores Rurales FICHA 2116809 – Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas Septiembre: 2-9-16-23 Municipio: Riofrio Corregimiento: Salonica Comunidad: Asociación – Mujeres Cabezas de Hogar FICHA 2147267 - Emprendedor En Procesamiento De Productos De Confiteria Y Dulceria Artesanal Septiembre: 3-10-17-24 Municipio: Riofrio Vereda: Salonica FICHA 2182440 – Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas Septiembre: 8-15-22-29 Municipio: Trujillo Vereda: Andinapolis Comunidad: Asociación - Campesinos	pantallazos del evento y asistencia Link drive @misena.edu.co con las evidencias semana por semana https://drive.google.com/drive/folders/1jl3L1-0dkL8eG7rSxDaTxZdmQvCWAIM6?usp=sharing

3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Ninguna
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	FICHA 2116748 - Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos Según procedimientos de la empresa. Resultado aprendizaje: Inspeccionar los productos artesanales de chocolate según procedimientos de la empresa y la legislación Vigente Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente. Resultado aprendizaje: Aplicar las buenas prácticas para la fabricación de alimentos según procedimiento establecido. Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los alimentos de acuerdo Con la legislación alimentaria vigente. Valorar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura relacionadas con la fabricación de alimentos. Horas: 24 FICHA 2116791 - Emprendedor En Procesamiento De Productos De Confiteria Y Dulceria Artesanal Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos Según procedimientos de la empresa.	Informe_Apoyo_Formacion SEPTIEMBRE 2020 Drive sena.edu.co https://acortar.link/qqeLL

		Resultado aprendizaje: Inspeccionar los productos artesanales de chocolate según procedimientos de la empresa y la legislación Vigente Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente. Resultado aprendizaje: Aplicar las buenas prácticas para la fabricación de alimentos según procedimiento establecido. Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los alimentos de acuerdo Con la legislación alimentaria vigente Valorar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura relacionadas con la fabricación de alimentos Horas: 32 FICHA 2116809 – Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas Competencia: Asistir proceso de producción de alimentos Según programa de producciónresultado aprendizaje: Cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad Y cantidad a la formulación y orden de producción. Diligenciar reportes de las novedades e inconformidades surgidas durante el procesamiento de frutas y Hortalizas en los formatos establecidos por la compañía Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas Y hortalizas según formulación y orden de producción con	

		Procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación Y orden de producción. Horas: 32 FICHA 2147267 - Emprendedor En Procesamiento De Productos De Confiteria Y Dulceria Artesanal Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos Según procedimientos de la empresa. Resultado aprendizaje: Inspeccionar los productos artesanales de chocolate según procedimientos de la empresa y la legislación Vigente Resultado aprendizaje: Preparar golosinas artesanales de chocolate según especificaciones técnicas y normatividad Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente. Resultado aprendizaje: Aplicar las buenas prácticas para la fabricación de alimentos según procedimiento establecido. Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los alimentos de acuerdo Con la legislación alimentaria vigente Valorar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura relacionadas con la fabricación de alimentos Horas: 40 FICHA 2182440 – Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas Competencia: Asistir proceso de producción de alimentos	

		Según programa de producción Resultado aprendizaje: Cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad Y cantidad a la formulación y orden de producción. Diligenciar reportes de las novedades e inconformidades surgidas durante el procesamiento de frutas y Hortalizas en los formatos establecidos por la compañía Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas Y hortalizas según formulación y orden de producción con Procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación Y orden de producción. Horas: 32	
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	No aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Ninguna
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.	Se envía reporte de tiempos académicos al Coordinador Academico para su verificación Se reporta 160 horas distribuidas en las fichas asignadas y los procesos de desarrollo curricular establecidos por el Centro de Formación en las jornadas pedagógicas programadas.	**En el aplicativo SofiaPlus se evidencia:** - Reporte de tiempos de Sofia - Drive sena: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/diego_rojas_sena_edu_co/Documents/COORDINACI%C3%93N/COORDINACI%C3%93N%202020/PROG.%20DE%20PROGRAMAS%20ESPECIALES/COMPLEMENTARIOS/2%20SER/Felipe%20Andr%C3%A9s%20Colorado%20Franco/8%20OCTUBRE?csf=1&web=1&e=LtsYm0

7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de 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.	FICHA 2116748 - Emprendedor En Procesamiento De Productos Derivados De Cacao Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos Según procedimientos de la empresa. Resultado aprendizaje: ALISTAR MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE CUMPLIENDO LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD Evaluada Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente. Resultado aprendizaje: APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO evaluada FICHA 2116791 - Emprendedor En Procesamiento De Productos De Confiteria Y Dulceria Artesanal Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos Según procedimientos de la empresa. Resultado aprendizaje: LISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN. Evaluada Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente.	Reporte juicios evaluativos por ficha relacionada

		Resultado aprendizaje: APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA Evaluada FICHA 2147267 - Emprendedor En Procesamiento De Productos De Confiteria Y Dulceria Artesanal Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos Según procedimientos de la empresa. Resultado aprendizaje: ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN. Evaluada. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente. Resultado aprendizaje: ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE. Evaluada. FICHA 2182440 – Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas Competencia: Asistir proceso de producción de alimentos Según programa de producción Resultado aprendizaje: PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN	

		FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON Evaluada.	
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.	No aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	ninguna
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	No aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Ninguna

	en el registro de la información.		
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 aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Ninguna
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	No aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Ninguna
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 aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Ninguna
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.	No aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Acta
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Ninguna
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando	No aplica para este mes, por cuanto no se ha podido desarrollar formación a los aprendices por motivos de salud publica en el país.(Covid 19)	Ninguna

	el centro de formación lo requiera.		
16	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.	Actualmente no tengo bajo mi responsabilidad elementos y bienes de la entidad	Ninguno
17	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.	En proceso, una vez se encuentre la oferta en el Centro de Formación	Ninguno
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas	No aplica para el mes del reporte, aun no solicitado por el Centro.	Ninguna

	por el equipo de Bienestar al Aprendiz.		
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No aplica para el mes del reporte, aun no solicitado por el Centro.	Ninguna

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.	308	Buga - Trujillo – Buga	20 -10 – 20	20 – 10 - 20
2.	308	Buga - Salonica – Buga	21 -10 – 20	21 – 10 - 20
3.	308	Buga - Riofrio – Buga	22 -10 – 20	22 – 10 - 20
4.	308	Buga - Dagua – Buga	23 -10 – 20	23 – 10 - 20

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 **4355290938** SANITAS Septiembre de 2020.

Cordialmente,

Firma
FELIPE ANDRES COLORADO FRANCO
Contratista
C.C. No. 94.153.018 de Tulua

Recibí a satisfacción:

Firma
LILIANA URRIAGO FONTAL
Supervisor Contrato 1428687-2020
Coordinadora Academica