

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar 11-2020

Señora
Luz Estela Martínez Martínez
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1927272
Coordinadora Académica
Centro Biotecnológico del Caribe
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes **NOVIEMBRE** del año 2020

Referencia: No (CO1.PCCNTR.1927272) del año (2020)

YIMMIS ARTURO PEREZ ROJAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **17591717** de Arauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en en la Coordinación Académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes (01 Noviembre a 30 Noviembre de 2020).

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de SEIS MILLONES DOSCIENTOS VEINTICINCO MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS (\$6.108.067). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en el mes de Octubre de 2020 por valor de (\$1.174.628). b) un segundo pago en el mes de Noviembre de 2020 por valor de (\$3.523.885). c) un último pago por el mes de diciembre de 2020 por valor de (\$1.409.554).

Plazo: Será hasta el (12) de (DICIEMBRE) de 2020.

OBJETO:	
"Prestación de Servicios Personales de Carácter Temporal, para impartir Formación Profesional Integral como Instructor en las red de conocimiento Agrícola -Agroindustrial, para atender los programas de formación Complementaria del Centro Biotecnológico del Caribe y sus municipios de influencia en el Departamento del Cesar."	

CLÁUSULA (No. CLÁUSULA QUINTA)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	1) Cumplir a cabalidad el objeto del contrato en la forma y lugares que EL SENA le indique.	Hacer presencia en el ambiente de formación.	Formatos de asistencia
	2) Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.		

<p>3) Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje — Proyectos de Formación - que el SENA ha retratado.</p> <p>4) Seleccionar estrategias de enseñanza — aprendizaje — evaluación seguir el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.</p> <p>5) Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.</p> <p>6) Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.</p> <p>7) Programar las actividades de enseñanza — aprendizaje — evaluación, de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional.</p> <p>8) Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.</p> <p>9). Participar en los comités de evaluación y seguimientos ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices a su cargo.</p> <p>10). Ejercer actividades con estricta observancia el reglamento de aprendices del SENA.</p> <p>11). Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrolladas dentro de la formación profesional.</p> <p>12). Conformar los equipos ejecutores por programa de formación para garantizar la integralidad en la formulación de proyectos formativos, diseños de actividades de aprendizaje y el diseño de talleres e ítems que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.</p> <p>13). Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación y el reconocimiento de aprendizajes previos.</p> <p>14). Reportar en el aplicativo SOFIA Plus todas las actividades que de acuerdo a los</p>	<p>Impartir formación profesional en el programa de formación complementaria:</p> <p>Desarrollo de actividades de formación inducción a aprendices, cronograma, horarios y metodología de formación en el curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, Ficha de Caracterización: 2229889, numero de solicitud 1531900 y cupo 30 aprendices, Valledupar.</p> <p>Desarrollo de actividades de formación inducción a aprendices, cronograma, horarios y metodología de formación en el curso complementario; HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, Ficha de Caracterización: 2229924, numero de solicitud 1531932 y cupo 30 aprendices, Valledupar</p>	<p>Registro fotográfico.</p> <p>Evaluación en plataforma Sofía.</p> <p>El presente informe</p>
--	---	--

<p>procesos que son su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje y registros de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.</p> <p>15). Apoyar la formación y seguimiento de la formación por proyectos o conjuntos de proyectos por redes de conocimiento que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.</p> <p>16). Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los proyectos formativos asociados al contratista, cuando estas sean requeridas por el equipo pedagógico del centro.</p> <p>17). Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto al contrato y entregar los informes que se soliciten de acuerdo con el objeto pactado.</p> <p>18). Informar oportunamente a la coordinación académica del centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la institución.</p> <p>19). Responder los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato.</p> <p>20). Hacer entrega del carnet institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato.</p> <p>21). Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de la dirección general, los informes estadísticos, de cuentas y actividades inherentes al objeto contractual.</p> <p>22). Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.</p> <p>23). Atender las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar las competencias para certificarse en habilidades de los instructores contratistas, dentro de un proceso de certificación de</p>	<p>Desarrollo de actividades de formación inducción a aprendices, cronograma, horarios y metodología de formación en el curso complementario; HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, Ficha de Caracterización: 2237777, numero de solicitud 1535838 y cupo 30 aprendices, Valledupar</p> <p>Desarrollo de actividades de formación inducción a aprendices, cronograma, horarios y metodología de formación en el curso complementario; HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, Ficha de Caracterización: 2237821, numero de solicitud 1535906 y cupo 30 aprendices, Valledupar</p> <p>Hacer uso de técnicas didácticas activas (foros, talleres y resolución de problemas).</p>	
--	--	--

<p>competencias para certificarse en habilidades pedagógicas, como también capacitarse en el idioma inglés aplicando como mínimo a un nivel A2.</p> <p>24). Apoyar técnicamente en cuanto se le requiera en la elaboración de fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimientos para la que se contrató.</p> <p>25). Apoyar técnicamente en la evaluación de los procesos de adquisición de los bienes y servicios que por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro.</p> <p>26). Aplicar el proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función del instructor, así como los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.</p> <p>27). Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.</p>	<p>Socializar con los aprendices el reporte de las calificaciones</p> <p>Evaluación de aprendices.</p>
--	---

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, 4363857580 del mes de OCTUBRE operador BANCOOMEVA, Año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

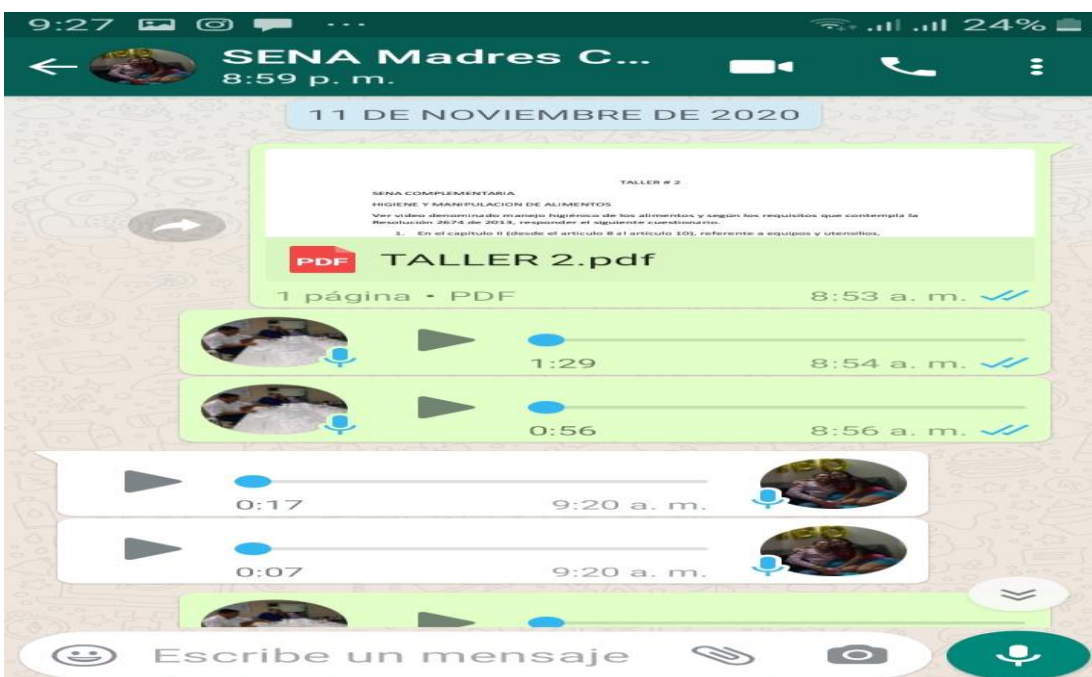


Firma
YIMMIS ARTURO PEREZ ROJAS
Contratista
C.C. No. 17591717

Recibí a satisfacción:

Firma
Luz Estela Martínez Martínez
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR. 1927272 de 2020
Cordinadora Académica

EVIDENCIAS





Outlook

Buscar

Mensaje nuevo

Vaciar Prioritarios

Marcar todos como leídos

Deshacer

Carpets

Bandeja de entrada 8761

Correo no deseado 49

Borradores 61

Elementos enviados

Elementos eliminados 1

icetex

Notas

Conversation History

Carpeta nueva

Actualizar a Microsoft 365 con Características de Outlook Premium

Prioritarios Otros 35

lineth piñeres

evaluación zeneida mejía de la rosa #cc26733650 No hay vista previa dis... 7:24 PM

CECILIA - EVAL...

cecilia esther arrieta pallares

evaluación higiene y manipulación de alimentos No hay vista previa disp... 6:38 PM

CECILIA - EVAL...

damelis maestre

EVALUACION HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS No hay vista pr... 6:33 PM

EVALUACION S...

leslie daza quiroz

EVALUACIÓN FRANCE LUZ ROMERO Libre de virus. www.avast.com 5:17 PM

EVALUACION S...

leslie daza quiroz

EVALUACIÓN ROSA MANJARREZ FUENTE Libre de virus. www.avast.com 5:10 PM

EVALUACION S...

Fari CM

Respuestas de la evaluación del curso de manipulación de alimentos. Ma... 5:08 PM

leslie daza quiroz

EVALUCIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTO LESLY DAZA QUIROZ Lib... 5:02 PM

EVALUACION S...

Escribe aquí para buscar

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YIMMIS ARTURO PEREZ ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2229889 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2237821 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2229924 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 2237777 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00
--	---------------

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: YIMMIS ARTURO PEREZ ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE