PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, Septiembre de 2020

Señor (a)
MYRIAM POSADA PRADA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1340529** de 2020
Coordinador academico
Centro Agropecuario La Granja
Espinal

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.1340529 del año 2020

Yo **YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.110.475.139 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de formación titulada y complementaria presencial, 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: **TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL DOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($38.809.232).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista siguiente manera: **a)** Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de **TRES MILLONES CUATROCIENOS DOS MIL CIENTO OCHO PESOS** ($3.402.108). **b)** Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2020, por valor de **TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL CIENTO VEINTE PESOS ($3.780.120)**. **c)** Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2020.por valor de **UN MILLON TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL CUARENTA Y CUATRO PESOS ($1.386.044).**

Plazo: Será hasta el 11 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para planear y la formación profesional integral en la red de conocimiento AGRÍCOLA – ÁREA TEMÁTICA AGROINDUSTRIAL – CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – FRUTAS Y VERDURAS – LACTEOS Y DERIVADOS – PANADERIA Y REPOSTERIA de formación del Centro, en el marco de los programas de formación titulada y complementaria presencial del Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo , sus cadenas y la proyección de las comunidades.

CLÁUSULA OBLIGACIONES ESPECIFICAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	En el mes de **SEPTIEMBRE** se dio cumplimiento a las orientaciones impartidas por el Supervisor de Contrato para la presentación del informe del mensual de la ejecución del contrato con los respectivos soportes, reportando en el espacio de la nube asignado para el programa titulada y complementaria presencial. Los documentos fueron cargados oportunamente para la revisión de apoyo de la supervisión de la cuenta.	Se adjuntan como evidencias: • Pantallazo de la informacion compartida con la supervisora de contrato en el drive. A verificar en el link: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1lYIQLYTUVgqmgGLntAbmVKN9VZ3NhV8m Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 1.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Programacion de acciones de formación complementaria que inició el mes pasado denominada: “Elaboración de derivados lácteos concentrados”: • Ficha 2177623, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas, durante el presente mes se realizó formato de solicitud para la creación de acciones de formación complementaria virtual en la siguiente acción de formación: “Procesamiento de productos cárnicos crudos”: • Ficha 2195056, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjunta como evidencia: • Pantallazo diagramar Horario instructor. • Taller de postres 1 y 2 • Taller de queso campesino • Taller de carne de hamburguesa • Taller de Nuggets de pollo • Taller de pechuga rellena de pollo apanada • Taller de generalidades de los alimentos • Taller de higiene alimentaria • Taller de métodos de conservación de los alimentos • Taller de envasado y etiquetado de los alimentos • Taller de almacenamiento de productos alimenticios. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 2.

		• Ficha 2204981, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. “Higiene y manipulación de aliementos”: • Ficha 2195043, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2195055, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes de **SEPTIEMBRE** en Formación complementaria en el curso denominado: “Procesamiento de productos cárnicos crudos”: • Ficha 2195056, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2204981, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. “Higiene y manipulación de aliementos”: • Ficha 2195043, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2195055, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjunta como evidencia: • Formato de reconocimiento de saberes previos En Formación complementaria en los cursos denominados: “Procesamiento de productos cárnicos crudos”: • Ficha 2195056, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2204981, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. “Higiene y manipulación de aliementos”: • Ficha 2195043, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2195055, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 3.

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. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	En el mes de **SEPTIEMBRE** se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Webinar sobre postres lácteos (genovesa, postre de limon, postre de suero, flan de vainilla, leche asada, arroz con leche y postre tropical) y queso fresco (campesino). • Practica guiada de elaboracion de postres lácteos (genovesa, flan de vainilla, leche asada, arroz con leche, postre tropical y postre de suero) y queso fresco (campesino). En la formación complementaria en el curso denominado “Elaboración de derivados lácteos concentrados”: • Ficha 2177623, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas, se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Webinar sobre carne de hamburguesa, nugetts de pollo y pechuga rellena de pollo apanada. • Practica guiada de elaboracion de carne de hamburguesa, nugetts de pollo y pechuga rellena de pollo apanada. En la formación complementaria en el curso denominado “Procesamiento de productos cárnicos crudos”:	Se adjunta: • Evidencia fotográfica • Taller de almacenamiento de alimentos. • Taller de productos alimenticios. • Presentacion de postres 1 y 2 • Presentacion de queso campesino • Presentacion de carne de hamburguesa • Presentacion de Nuggets de pollo • Presentacion de pechuga rellena de pollo apanada • Presentacion de generalidades de los alimentos • Presentacion de higiene alimentaria • Presentacion de métodos de conservación de los alimentos • Presentacion de envasado y etiquetado de los alimentos • Presentacion de almacenamiento de productos alimenticios. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 4.

		• Ficha 2195056, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2204981, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas de utilizar la siguientes didacticas activas: • Webinar de almacenamiento de alimentos. • Mesa redonda de las practicas higienicas. • Foro de los métodos de conservación de alimentos. • Debate de las características de la etiqueta. • Debate sobre la importancia de almacenamiento y forma de almacenar en casa los alimentos. En las formaciones complementarias en los cursos denominados “Higiene y manipulación de alimentos”: • Ficha 2195043, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2195055, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para	Durante el presente mes de **SEPTIEMBRE** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **SEPTIEMBRE**.

	fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.		
6	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.	Durante el presente mes se realizó emisión de los juicios de evaluación a los siguientes programas de Formación: “Elaboración de derivados lácteos concentrados”: • Ficha 2177623, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjuntan: • Documentos de Excel con los Juicios de evaluación. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No.6.
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	En el mes de **SEPTIEMBRE** se envió el link de aceptación de matricula para la formación complementaria en los cursos denominados: “Procesamiento de productos cárnicos crudos”: • Ficha 2195056, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2204981, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. “Higiene y manipulación de aliementos”: • Ficha 2195043, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2195055, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjuntan documentación presentada a registro y control de forma digital: • Fichas de caracterización. • Resultados de inscripción de los cursos. De la formación complementaria para los cursos denominados “Procesamiento de productos cárnicos crudos”: • Ficha 2195056, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2204981, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. “Higiene y manipulación de aliementos”:

			• Ficha 2195043, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2195055, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 7.
8	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 en el registro de la información.	Durante el mes de **SEPTIEMBRE** se inscribieron y matricularon los aprendices de los cursos denominados: “Procesamiento de productos cárnicos crudos”: • Ficha 2195056, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2204981, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. “Higiene y manipulación de aliementos”: • Ficha 2195043, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2195055, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se anexa: • Resultados de inscripción de las fichas de cursos complementarios. • Fichas de caracterización de los cursos complementarios. • Informe de apoyo a la formación. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 8.

9	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.	Durante el presente mes de **SEPTIEMBRE** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de**SEPTIEMBRE.**
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	En el mes de **SEPTIEMBRE** se socializó el reglamento del aprendiz, en lo referente a deberes y derechos, en cada uno de los grupos, donde se orientaron acciones de formación.desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Se anexa presentación en power point de empleada en la socialización. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 10.
11	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el presente mes de **SEPTIEMBRE** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **SEPTIEMBRE.**
12	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.	Se realizó la capacitación virtual y se aprobó la evaluacion en el aplicativo SI Contratistas de induccion en SST de la entidad, se firmó el compromiso, se aprobaron las capacitaciones del modulo 1 y 2 y los protocolos de bioseguridad.	Se anexa como evidencia: • Certificado de aprobación de la inducción de SST y el compromiso firmado. • Capacitación modulo 1- Generalidades en seguridad y salud en el trabajo. • Capacitación modulo 2- Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad. • Capacitacion protocolos de bioseguridad. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 12.

13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante el presente mes se realizo promoción y divulgación de la Convocatoria de formación presencial y a distancia del Centro agropecuario La granja	Se adjuntan: • Pantallazos de evidencia de promoción y divulgación. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 13.
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Durante el presente mes de **SEPTIEMBRE** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **SEPTIEMBRE**.
15	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.	Durante el presente mes de **SEPTIEMBRE** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **SEPTIEMBRE**.
16	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Participación en el curso virtual denominado "Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción", con una duración de 20 horas	Se adjunta: • Certificado de participación y aprobación del curso Evidencia que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 16.
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	Actualmente me encuentro certificada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA en la norma de competencia Laboral NSCL 240201056 “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa”, con vigencia al 24 de octubre de 2022.	Se adjunta: • Certificación en Norma de competencia laboral NSCL 240201056 Evidencia que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 17.

	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.		
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Durante el presente mes no fue necesario realizar la actividad relacionada con la obligación contractual	A la espera de ser convocado a realizar actividades programadas por el equipo de bienestar del aprendiz.
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Durante el presente mes no fue necesario realizar la actividad relacionada con la obligación contractual	A la espera de ser convocado a realizar actividades de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
20	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Durante el mes de **SEPTIEMBRE** se cargó y actualizó toda la información contractual para la legalización del contrato en el aplicativo de SECOP II, definido por Colombia Compra eficiente.	Se adjuntan: • Pantallazo en archivo pdf, registro en secop II. • Informe mensual de ejecución mes de **SEPTIEMBRE** • Planilla de cobro mes de **SEPTIEMBRE** • Informe de apoyo a la formación. • Recibo de pago de la seguridad social mes de **AGOSTO/2020.**

			Los documentos de formalización del contrato número **CO1.PCCNTR.1340529** de 2020 realizada con el SENA TOLIMA atraves del Centro Agropecuario La granja. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 20.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el presente mes de **SEPTIEMBRE** se realizó toda la gestión para poder impartir formación del curso de "Operario en leches higienizadas".	Se adjuntan: • Carta de solicitud de operario • Documento del proyecto productivo. • Planeaciones pedagógicas del operario Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 21.

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 , fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (**7763945641**) expedido por **NUEVO SOI** correspondiente al mes de **AGOSTO** del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Contratista
C.C. No. 1.110.475.139 de Ibagué

Recibí a satisfacción:

Firma
MYRIAM POSADA PRADA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.1340529 del año 2020
Coordinadora academica