PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta. 23 de Marzo de 2021

Señor:
NORMAN CARRILLO RAMIREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2164228 de 2021
Coordinador Académico
Programa de Inclusión Social
Piedecuesta, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de marzo de 2021

Referencia No. CO1.PCCNTR.2164228 de 2021

(Yamile Contreras Galvis, identificado con la cédula de ciudadanía No. 37.277.764 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el 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 del presente contrato es máximo de treinta y dos millones ciento diez mil (32.110.000) PESOS MCTE. Incluido IVA. Esa suma será cancelada por el SENA al contratista en pago mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, el valor correspondiente a la prestación del servicio durante un mes contable es TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL (3.900.000) PESOS MTE; EL PLAZO es de ocho (8) meses y siete (7) días

Plazo: Será hasta el siete (07) de octubre (10) de 2021 .

OBJETO:
Servicios personales de carácter temporal para orientar formación en el programa de Atención a la Población desplazada 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 formación a aprendices según su perfil	Desarrollo Formación Integral en el área de agroindustria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica: Ficha # 2263229 Higiene y manipulación de alimentos :16 hrs Ficha # 2279684 Higiene y manipulación de alimentos:48 hrs Ficha # 2296725 Preparación de frutas y verduras cocidas 24 hrs Ficha # 2286222 Preparación de frutas y verduras cocidas 56 hrs	Registro de tiempos en Sofía plus

2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia	Gestión realizada con los enlaces, representantes y coordinadores de victimas en diferentes municipios y corregimientos del departamento de Santander.	Correos electrónicos
3	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes	Aplicación del respectivo instrumento de evaluación de cada actividad orientada	Reporte de juicios evaluativos en SOFIA PLUS
4	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia en el procesos formativo.	Evaluación en el aplicativo SOFIA PLUS los resultados de aprendizaje,	Reporte de juicios evaluativos en SOFIA PLUS
5	Cumplir con el objeto del contrato descrito según la programación y lugares que el SENA indique	Desarrollo Formación Integral en el área de agroindustria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica: Ficha # 2263229 Higiene y manipulación de alimentos :16 hrs Ficha # 2279684 Higiene y manipulación de alimentos:48 hrs Ficha # 2296725 Preparación de frutas y verduras cocidas 24 hrs Ficha # 2286222 Preparación de frutas y verduras cocidas 56 hrs	Registro de tiempos en SOFIA PLUS
6	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica	Reunión instructores: 4 hrs Reunión subdirector (e)Zegrid Francisco Cadena : 8 hrs Evaluación ofertes subasta: 8 hrs Subasta inversa : 8 hrs Total horas mes : 172	Por Colombia desarrollo de la subasta inversa

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 19 de enero de 2021; 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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4379603041,** SOI mes de febrero, (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (3) folios

Cordialmente,



Yamile Contreras Galvis
Contratista
C.C. No. 37.277.764 de Cúcuta

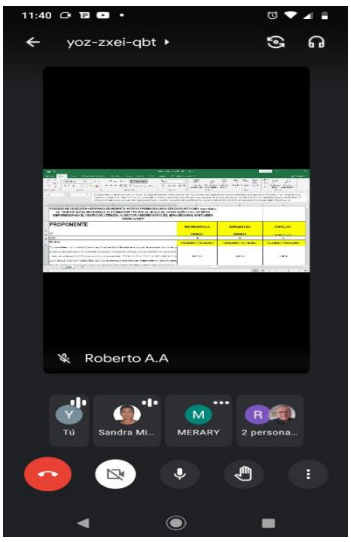
Recibí a satisfacción:

Norman Carrillo Ramirez
Supervisor de contrato CO1.PCCNTR.2164228 de 2021
Cordinador Academico

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO

CONTRATO 2164228 de 2021 – YAMILE CONTRERAS GALVIS

Evidencia 1-Reunión de instructores, evaluación de oferentes y subasta lote 10 panadería y pastelería







Evidencia 2 – Presentación curso preparación de frutas y verduras cocidas



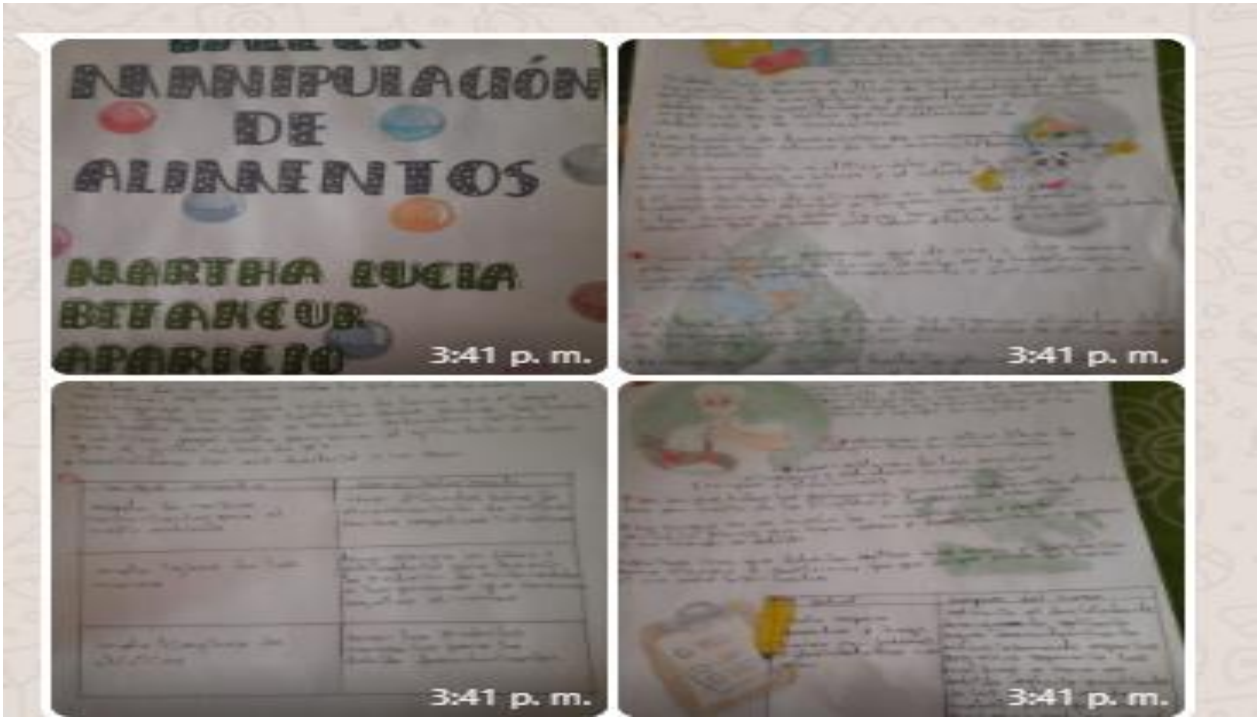
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MARZO

CONTRATO 2164228 de 2021 – YAMILE CONTRERAS GALVIS

Evidencia 3 – Presentación material de apoyo



Evidencia 4 – Realizar retroalimentación de trabajos enviados por los aprendices



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YAMILE CONTRERAS GALVIS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/03/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2296725 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286222 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2263229 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2279684 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

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
01/03/2021	23/03/2021	OTROS	8,00
01/03/2021	23/03/2021	OTROS	8,00
01/03/2021	23/03/2021	OTROS	4,00
01/03/2021	23/03/2021	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 28,00

INSTRUCTOR: YAMILE CONTRERAS GALVIS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO