



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, abril 2025

Señor (a)

YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7436765

Cargo del supervisor Instructor G16

Dependencia Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

Ciudad Sabanalarga Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 4 del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7639620 del año 2025

MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1043027129 de Sabanalarga, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDAGRO, 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 contrato es la suma CUARENTA MILLONES TRESCIENTOS DIECIOCHO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$40.318.873). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 8 pagos de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO ONCE PESOS pesos (\$4.599.111). y un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS (\$3.525.985).

Plazo: Será hasta el (23) de (diciembre) de 2025.



OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
<p>Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación académica del centro CEDAGRO.</p>

Obligaciones Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofrecidos por el Centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad.	<p>Impartir formación profesional a la Ficha 3146996, Control de calidad en la industria de alimentos, la competencia preparar cargas de alimentos.</p> <p>Impartir formación a curso complementario de Higiene y Manipulación de alimentos ficha 3206164</p> <p>Impartir formación a curso complementario de Higiene y Manipulación de alimentos ficha 3206118</p> <p>Impartir formación a curso complementario de Higiene y Manipulación de alimentos ficha 3206477</p>	Evidencias Fotográficas, lista de asistencia.
2	Compartir con el equipo de Sofía Plus la información necesaria para la asignación de roles y la disponibilidad en la aplicación.	Actualización de datos en Sofía plus	Contrato y programación de horas para la formación en Sofía plus.



3	Apoyo en el seguimiento del proceso educativo de los aprendices que recibirán formación profesional.	Realizar evaluaciones, talleres, a los aprendices de las competencias asignadas.	Cargue de evidencias en territorio.
4	Realizar y emitir a tiempo los juicios evaluativos correspondientes a las competencias, fichas y programas que ofrece el Centro de Formación, siguiendo los plazos establecidos por la coordinación académica.	Evaluar las competencias asignadas de acuerdo con cada programa de formación	En ejecución, Sofia plus, Territorio.
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado.	Elaboración de los documentos utilizados en la ejecución de la formación	Diseño curricular, guías, proyecto formativo, actas cargadas en Drive Coordinación Agroindustria
6	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas en cada trimestre académico.	Asistencia en comités de evaluación con vocero, coordinador, instructores asignados a la ficha cuando sean programados.	Actas, registros de asistencias, fotografías cuando aplique. En el periodo contractual ejecutado no participé en comité de evaluación.
7.	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos, garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas.	Participación en el desarrollo del proyecto formativo en las fases en las cuales se encuentran las competencias asignadas.	En ejecución.
8.	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto	Realizar plan concertado, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión)	En ejecución, Drive agroindustria.



	incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizarán en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.		
9.	Apoyar en las tareas asignadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	Apoyo y asistencia en actividades, reuniones, ferias, procesos tecnológicos, documentación, cuando el supervisor lo solicite.	Fotografías.

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX



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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9483003634 de la planilla Aportes en línea, periodo marzo (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

Firma

MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

Contratista

C.C. No. 1043027129

Recibí a satisfacción:

Firma

YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA

Supervisor(a) contrato CO1.PCCNTR.7639620

Instructor G16



EVIDENCIAS

<div>ARCHIVO</div> <div>REGISTROS DE ASISTENCIA</div> <div>Nota: Se encuentran adjuntos en el archivo zip.</div>	<table><tr><th>Nombre</th><th>Fecha de modificación</th><th>Tipo</th><th>Tan</th></tr><tr><td> Complementario 3206164.pdf</td><td>12/04/2025 6:58 p. m.</td><td>Microsoft Edge P...</td><td></td></tr></table>	Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tan	 Complementario 3206164.pdf	12/04/2025 6:58 p. m.	Microsoft Edge P...	
Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tan						
 Complementario 3206164.pdf	12/04/2025 6:58 p. m.	Microsoft Edge P...							
<div>CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</div> <div>FICHA 3206164</div>	<div><div>Sabanalarga Atlántico 7-4-2025</div></div>								



**CURSO
COMPLEMENTAR
IO HIGUIENE Y
MANIPULACION
DE ALIMENTOS**

FICHA 3206164



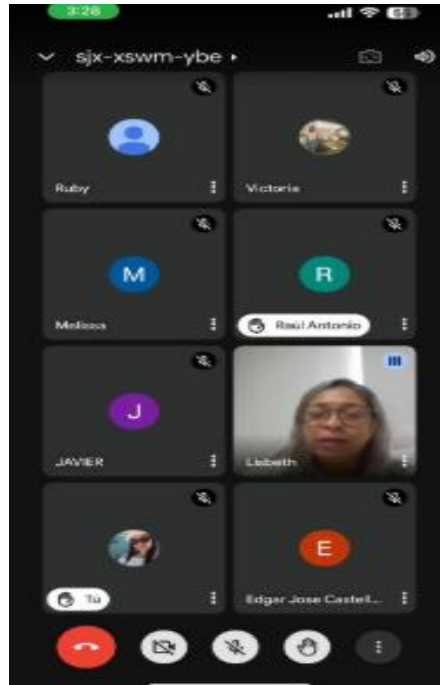
**CURSO
COMPLEMENTAR
IO HIGUIENE Y
MANIPULACION
DE ALIMENTOS**

FICHA 3206477





ACOMPañAMIENTO PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL



REPORTE DE HORAS

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación*

Instructor*

Fecha inicial*

Fecha final*

>

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 125

Identificación de la actividad	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (horas)
AULA DE FORMACION SABANALARGA 1	PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS	30/04/2025	30/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 1	PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS	23/04/2025	23/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 2	EJECUCION A LA FORMACION	26/04/2025	26/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 2	EJECUCION A LA FORMACION	09/04/2025	09/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 2	EJECUCION A LA FORMACION	19/04/2025	19/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 2	EJECUCION A LA FORMACION	30/04/2025	30/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 2	EJECUCION A LA FORMACION	12/04/2025	12/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 2	EJECUCION A LA FORMACION	23/04/2025	23/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 2	EJECUCION A LA FORMACION	16/04/2025	16/04/2025	5
AULA DE FORMACION SABANALARGA 1	EJECUCION A LA FORMACION	10/04/2025	10/04/2025	5

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA ~ © SENA 2018 ~ Bogotá - Colombia ~ a204;

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3146996 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL

21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.

21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3206164 - 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3206118 - 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 :	20,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3206477 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **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 :	35,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	85,00
--	--------------

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
11/04/2025	11/04/2025	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	20,00
---------------------------------------	-------

INSTRUCTOR: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL