



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San José de Cúcuta, 30 de Abril de 2022

Ingeniero

MANUEL MAURICIO FAILLACE DELGADO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3343527

Coordinador Académico

SENA - Centro CEDRUM

San José de Cúcuta

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes Abril del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR (3343527) del año (2022)

(Oscar Omar Ortiz Galvis), identificado con la cédula de ciudadanía No. 88249698 de CUCUTA, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Formación para el Desarrollo Rural y Minero, 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 TREINTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS (\$37.976.250,00) suma que será pagada por el SENA en mensualidades vencidas de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS (\$3.997.500,00), y/o proporcional a la ejecución de la correspondiente mensualidad

Plazo: Será hasta el (15) de (Noviembre) de 2022.

OBJETO: <i>(Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)</i>
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN EN LA RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA EN EL ÁREA AGROINDUSTRIAL, EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES.

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



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																																																		
1	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander.	<div>Se desarrollaron las siguientes acciones de formación, registradas en el reporte de tiempos de Sofia Plus.</div> <table border="1"> <tr> <th colspan="5">REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS</th> </tr> <tr> <th colspan="5">REGISTRO HORAS ACADÉMICAS</th> </tr> <tr> <th>Tipo Formación</th> <th>Nº Ficha</th> <th>Nombre del Programa</th> <th>Aprendices Activos</th> <th>Nº Horas</th> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>2528217</td> <td>Postres nacionales</td> <td></td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>2532695</td> <td>Manipulación de alimentos</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>2528444</td> <td>Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>2510442</td> <td>Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas</td> <td></td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>2528198</td> <td>Elaboración de productos de repostería</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES Y REPORTADOAS EN SOFIA PLUS</td> <td>160</td> </tr> </table>	REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS					REGISTRO HORAS ACADÉMICAS					Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	Nº Horas	Complementaria	2528217	Postres nacionales		16	Complementaria	2532695	Manipulación de alimentos		40	Complementaria	2528444	Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas		48	Complementaria	2510442	Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas		16	Complementaria	2528198	Elaboración de productos de repostería		40						TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES Y REPORTADOAS EN SOFIA PLUS				160	<div>-Portafolio del instructor- Ondrive coordinación académica.</div> <div>-Registro de tiempos en Sofia Plus.</div>
REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS																																																					
REGISTRO HORAS ACADÉMICAS																																																					
Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	Nº Horas																																																	
Complementaria	2528217	Postres nacionales		16																																																	
Complementaria	2532695	Manipulación de alimentos		40																																																	
Complementaria	2528444	Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas		48																																																	
Complementaria	2510442	Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas		16																																																	
Complementaria	2528198	Elaboración de productos de repostería		40																																																	
TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES Y REPORTADOAS EN SOFIA PLUS				160																																																	
2	Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas;	<div>Se asiste a las reuniones convocadas para inducción y alistamiento de la formación integral en el programa de complementarias.</div> <div>*Desarrollo de la FPI en las fichas asignadas por la coordinación</div>	Se anexa imagen																																																		
3	<div>*Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.</div> <div>*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.</div>	Se realiza la formación en las diferentes fichas en los municipios de Labateca, villa del rosario, Chinacota y cucuta en la cual se emiten los juicios correspondientes a los resultados de aprendizaje.	<div>Se envía Correo Electronico con juicios y sube archivo al onedrive.</div> <div>Se evalua en la plataforma SOFIA PLUS.</div>																																																		



4	<p>•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 profesional.</p> <p>*Entregar mensualmente las cuentas de cobro en las fechas establecidas por la coordinación académica, evidenciando el pago oportuno de la seguridad social, Aportes a pensión y ARL según corresponda.</p>	<p>Se realiza los procesos para la ejecución de la formación profesional integral y la cuenta de cobro del mes correspondiente.</p>	<p>Se realiza los formatos, envía correos y sube la cuenta a secop2.</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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el el No. **4438937944** de la planilla, Bancoomeva mes de Marzo del 2022 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI ___ NO __x_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI**, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

Firma

Oscar Omar Ortiz Galvis

Contratista

C.C. No. 88. 249. 698 de Cúcuta

Recibí a satisfacción:

Firma

MANUEL MAURICIO FAILLACE DELGADO

Supervisor(a) Contrato (CO1.PCCNTR. 3343527) de 2022

Coordinador académico



Ficha 2528198



3 de 11



8 de 11



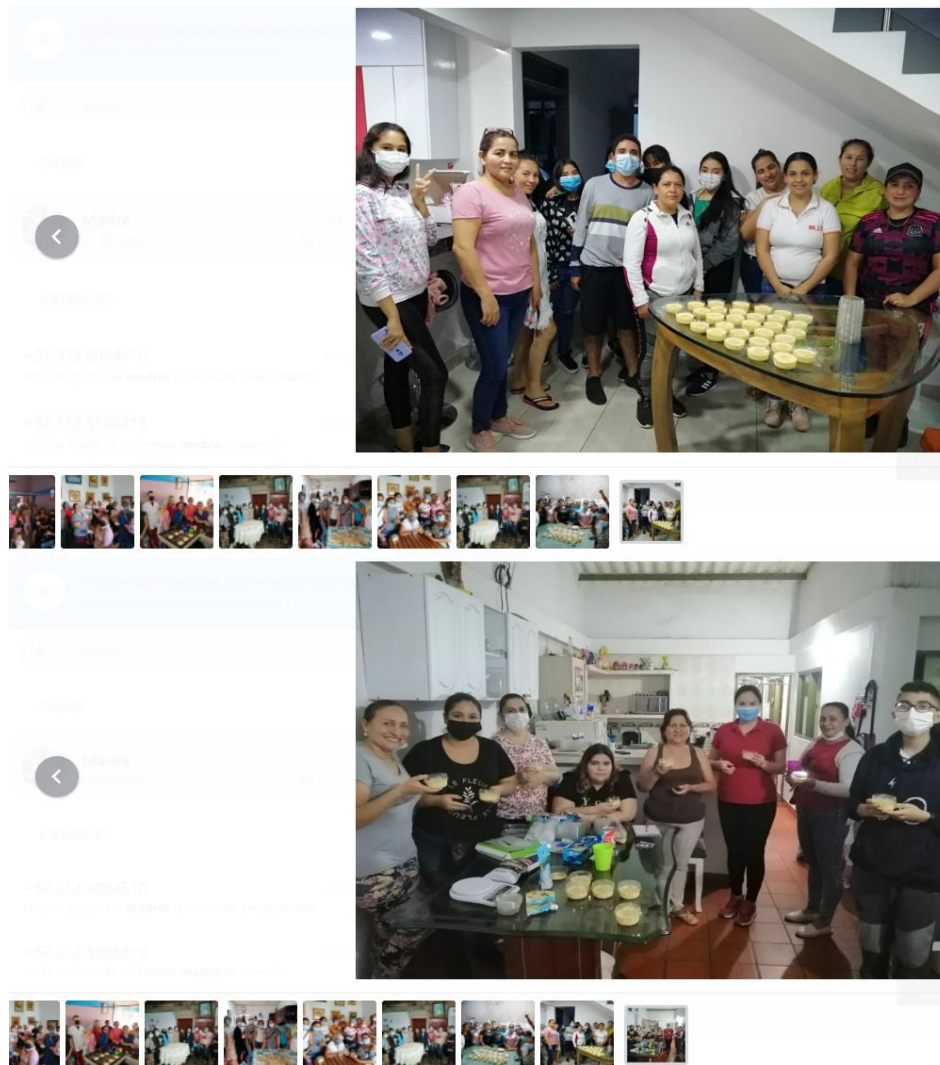


Ficha 2528217



7 de 11





Ficha 2510442



GTH-F-062 V09

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR OMAR ORTIZ GALVIS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 01/04/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2528444 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2528217 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

- **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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16.00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2532695 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:**

REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
- GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
- HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
- MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40.00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2528198 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:**

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40.00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2510442 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
DE APRENDIZAJE: EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16.00
--------------------------------------	--------------

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: OSCAR OMAR ORTIZ GALVIS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO