



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

San José de Cúcuta, 28 de febrero 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 Febrero del año 2022

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

(Oscar Omar Ortiz Galvis), identificado con la cédula de ciudadanía No. 88249698 de Cúcuta, 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:
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:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																																																																																
2	Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas del contrato (Electrónico o físico)	<div>Impartir formación en el área de Agrícola - procesamiento de alimentos - panadería y repostería a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:</div> <table><tr><th colspan="5">REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS</th></tr><tr><th colspan="5">REGISTRO HORAS ACADEMICAS</th></tr><tr><th>Tipo Formación</th><th>N° Ficha</th><th>Nombre del Programa</th><th>Aprendices Activos</th><th>N° Horas</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Comple.</td><td>2477832</td><td>Manipulación de alimentos</td><td>35</td><td>32</td></tr><tr><td>Comple.</td><td>2478404</td><td>Manipulación de alimentos</td><td>35</td><td>40</td></tr><tr><td>Comple.</td><td>2479613</td><td>Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas</td><td>34</td><td>48</td></tr><tr><td>Comple.</td><td>2481698</td><td>Manipulación de alimentos</td><td>35</td><td>40</td></tr><tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES</td><td>160</td></tr><tr><th colspan="5">REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR</th></tr><tr><td colspan="4">HORAS PROYECTOS DE INVESTIGACION APLICADA</td><td>0</td></tr><tr><td colspan="4">HORAS DESARROLLO CURRICULAR</td><td>0</td></tr><tr><td colspan="4">HORAS ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD</td><td>0</td></tr><tr><td colspan="4">ALISTAMIENTO FPI</td><td>0</td></tr><tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES</td><td>0</td></tr><tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS</td><td>160</td></tr></table>	REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS					REGISTRO HORAS ACADEMICAS					Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas						Comple.	2477832	Manipulación de alimentos	35	32	Comple.	2478404	Manipulación de alimentos	35	40	Comple.	2479613	Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas	34	48	Comple.	2481698	Manipulación de alimentos	35	40	TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES				160	REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR					HORAS PROYECTOS DE INVESTIGACION APLICADA				0	HORAS DESARROLLO CURRICULAR				0	HORAS ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD				0	ALISTAMIENTO FPI				0	TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES				0	TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS				160	<div>-Portafolio del instructor.</div> <div>-Registro de tiempos en Sofía Plus.</div>
REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS																																																																																			
REGISTRO HORAS ACADEMICAS																																																																																			
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas																																																																															
Comple.	2477832	Manipulación de alimentos	35	32																																																																															
Comple.	2478404	Manipulación de alimentos	35	40																																																																															
Comple.	2479613	Aplicación de buenas prácticas de manufactura en lo alimento y bebidas	34	48																																																																															
Comple.	2481698	Manipulación de alimentos	35	40																																																																															
TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES				160																																																																															
REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR																																																																																			
HORAS PROYECTOS DE INVESTIGACION APLICADA				0																																																																															
HORAS DESARROLLO CURRICULAR				0																																																																															
HORAS ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD				0																																																																															
ALISTAMIENTO FPI				0																																																																															
TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES				0																																																																															
TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS				160																																																																															
3	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>	Reporte de juicios evaluativos en la plataforma SOFIA PLUS.																																																																																
10	Entregar el examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18);	Se anexó lo solicitado en el alistamiento de contratación.	Se subió al Secop2 el documento correspondiente a él examen pre-ocupacional.																																																																																



11 - 13	Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el primer pago de los honorarios. Mantener actualizado los sistemas los cuales se asignaron clave y usuario.	Se ingresa a sicontratista y Sofia Plus, Secop2, Compromiso se realiza proceso.	Se anexa al informe el certificado correspondiente, sobre el subsistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Se ingresa a los diferentes aplicativos asignados con usuario y clave.

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 No. **4426844002** de la planilla, Bancoomeva mes de enero del 2022 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

Firma

Oscar Omar Ortiz Galvis

Contratista

C.C. No. 88249698 de Cúcuta

Recibí a satisfacción:

Firma

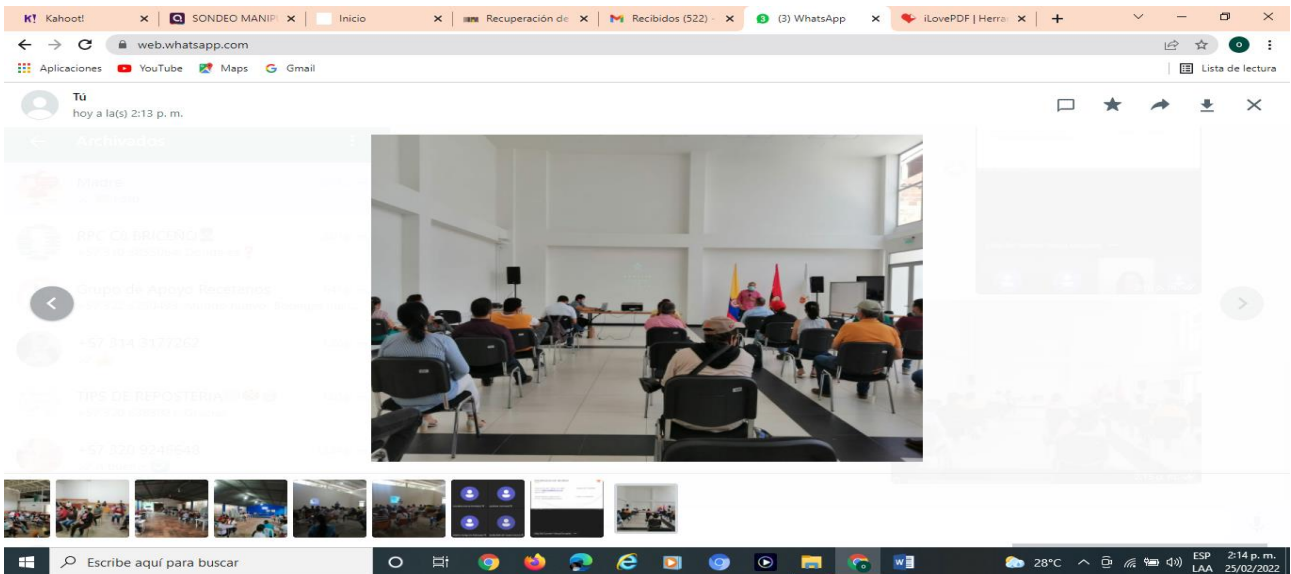
MANUEL MAURICIO FAILLACE DELGADO

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

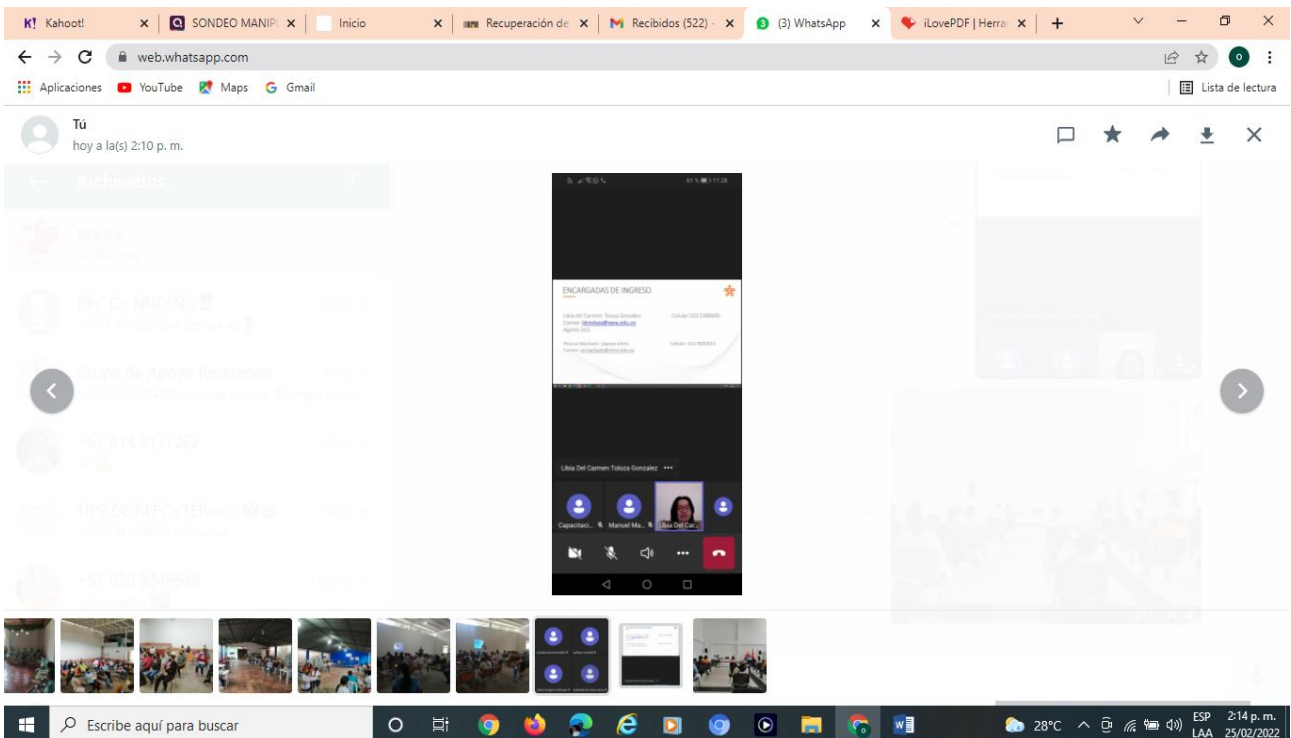
Coordinador académico



REUNIÓN DE COORDINACIÓN

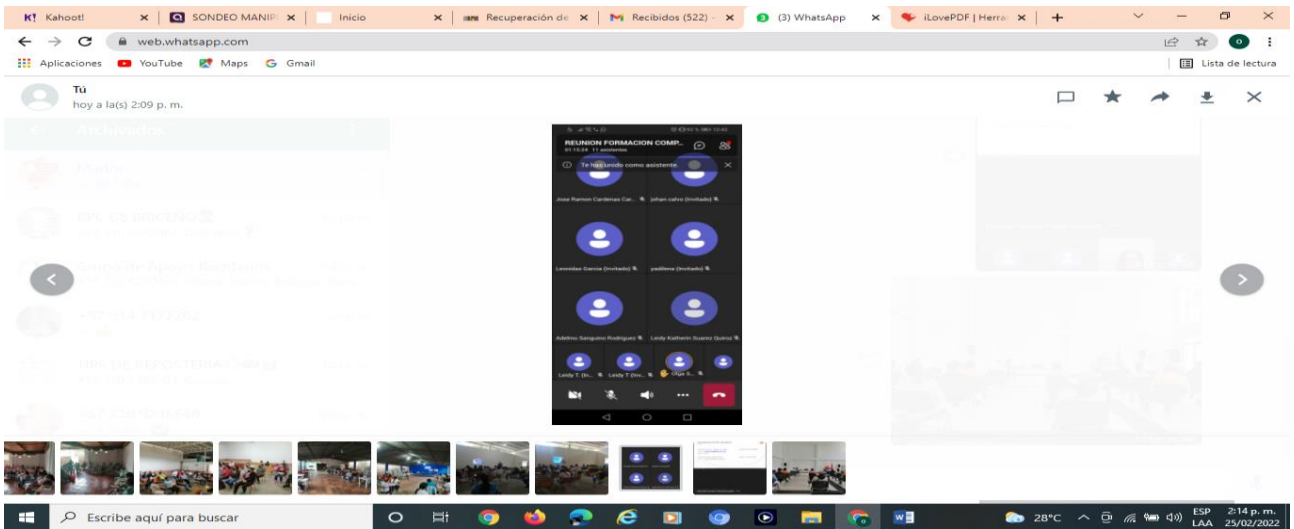


CHARLA VIRTUAL

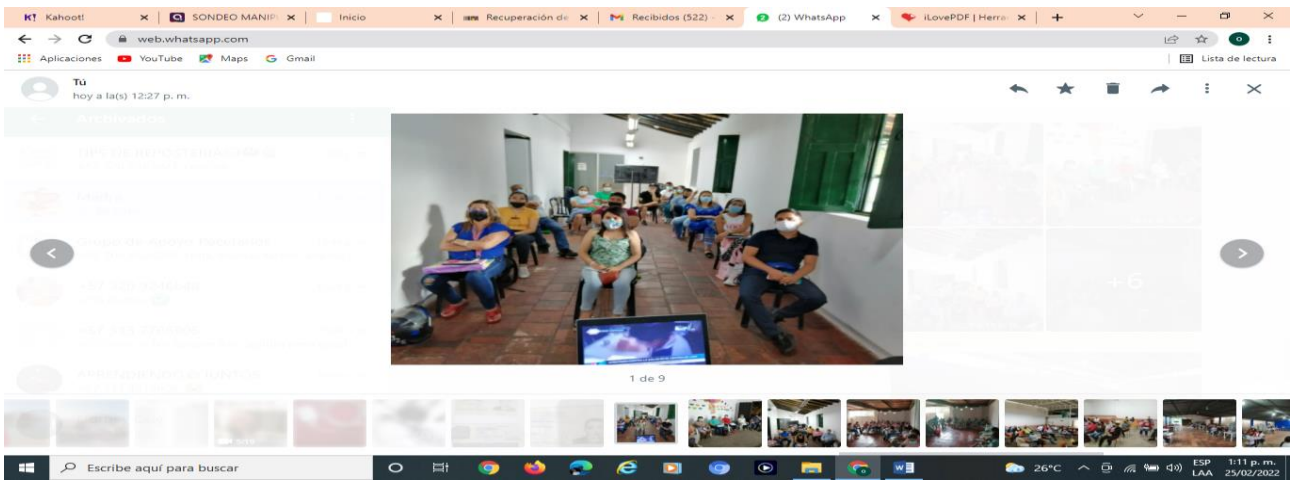




INDUCCIÓN INSTRUCTORES

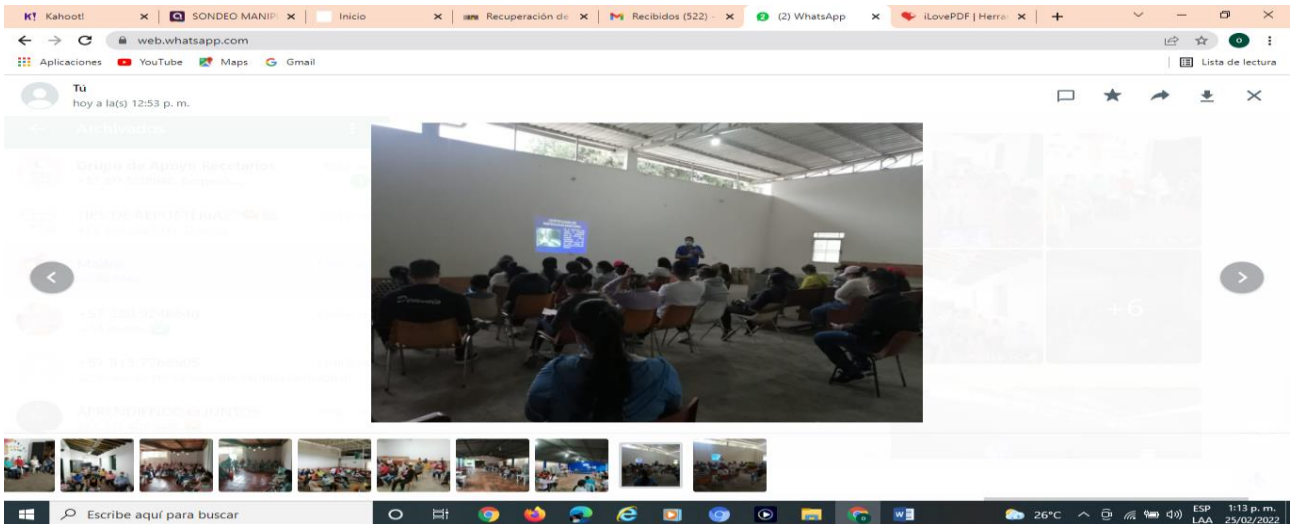


FICHA 2479613

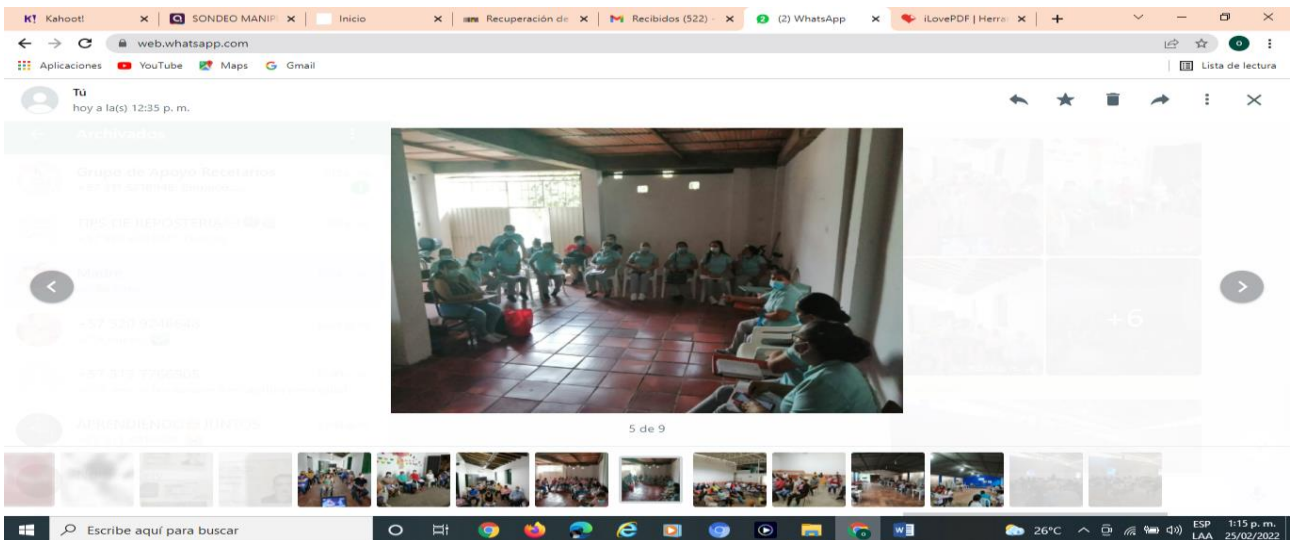




FICHA 2477832



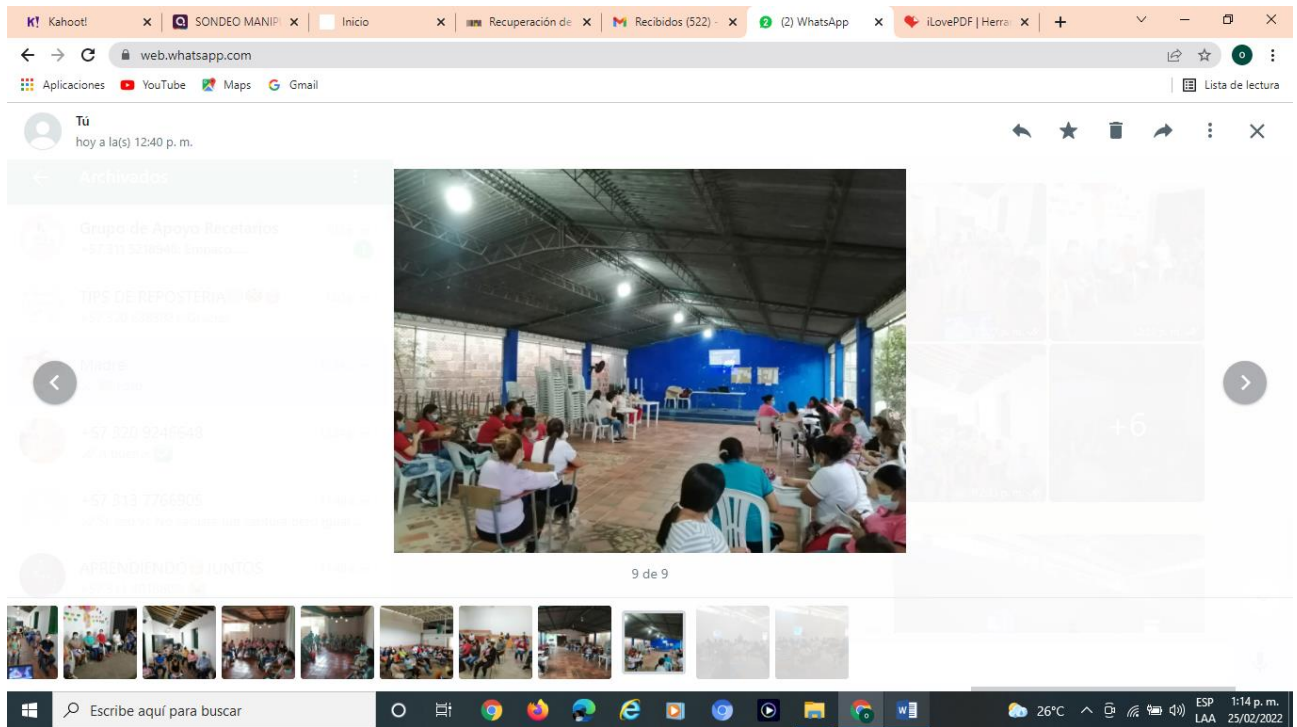
FICHA 2478404



GTH-F-062 V08



FICHA 2481698



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: 01/02/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2478404 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **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 2477832 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **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 : 32,00

FICHA 2481698 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **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 2479613 - 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 :	48,00
--------------------------------------	--------------

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