



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San José de Cúcuta, 31 de mayo de 2023

Ingeniera
MARLIN CONSUELO CORZO
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4547248
Coordinadora Académica
Programas especiales
Centro CEDRUM
San José de Cúcuta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
mes mayo del año 2023.

Referencia: CO1.PCCNTR.4547248 de 2023

Nubia Esperanza Gómez Delgado, identificada con la cédula de ciudadanía No. 60332640 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL CIENTO CINCUENTA PESOS CON 00/100 MONEDA NACIONAL. (\$ 20.484.150). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2023 por valor de \$3.140.903 M/CTE. b) Pagos iguales por los meses de marzo a junio de 2023 por valor de \$ 4.096.830 PESOS M/CTE cada uno.

Plazo: Hasta el 30 de junio de 2023.

OBJETO:

Prestar los servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral que programe el centro de formación en la red de conocimiento PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS en sus diferentes niveles y modalidades.

Obligaciones Específicas:

Durante el presente mes fueron desarrolladas las siguientes acciones:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la formación profesional integral de	Impartir formación en el área de Agroindustria a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:	



	acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander	<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>Complementaria</td><td>2753893</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td><td>30</td><td>12</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>2750326</td><td>Elaboración de tortas y batidos esponjosos</td><td>31</td><td>24</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>2759509</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>35</td><td>48</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>2761807</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td><td>22</td><td>40</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>2775344</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>25</td><td>36</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></td></tr><tr><td colspan="4">HORAS DESARROLLO CURRICULAR</td><td></td></tr><tr><td colspan="4">HORAS ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD</td><td></td></tr><tr><td colspan="4">HORAS OTROS: ALISTAMIENTO A LA 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	Complementaria	2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación	30	12	Complementaria	2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos	31	24	Complementaria	2759509	Higiene y manipulación de alimentos	35	48	Complementaria	2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación	22	40	Complementaria	2775344	Higiene y manipulación de alimentos	25	36	TOTAL, HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES				160	REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR					HORAS PROYECTOS DE INVESTIGACION APLICADA					HORAS DESARROLLO CURRICULAR					HORAS ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD					HORAS OTROS: ALISTAMIENTO A LA FPI				0	TOTAL, HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES				0	TOTAL, HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS				160	-Registro de tiempos descargado de la plataforma Sofía Plus.
REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS																																																																																			
REGISTRO HORAS ACADEMICAS																																																																																			
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas																																																																															
Complementaria	2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación	30	12																																																																															
Complementaria	2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos	31	24																																																																															
Complementaria	2759509	Higiene y manipulación de alimentos	35	48																																																																															
Complementaria	2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación	22	40																																																																															
Complementaria	2775344	Higiene y manipulación de alimentos	25	36																																																																															
TOTAL, HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES				160																																																																															
REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR																																																																																			
HORAS PROYECTOS DE INVESTIGACION APLICADA																																																																																			
HORAS DESARROLLO CURRICULAR																																																																																			
HORAS ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD																																																																																			
HORAS OTROS: ALISTAMIENTO A LA FPI				0																																																																															
TOTAL, HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES				0																																																																															
TOTAL, HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS				160																																																																															
2	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>*Registro de inasistencias del mes de mayo Correspondiente a los siguientes programas:</p> <table><tr><th>N° Ficha</th><th>Nombre del Programa de Formación</th></tr><tr><td>2753893</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td></tr><tr><td>2750326</td><td>Elaboración de tortas y batidos esponjosos</td></tr><tr><td>2759509</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr><tr><td>2761807</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td></tr><tr><td>2775344</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table> <p>*Registro de juicios de evaluación de los siguientes programas:</p> <table><tr><th>N° Ficha</th><th>Nombre del Programa de Formación</th></tr><tr><td>2753893</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td></tr><tr><td>2750326</td><td>Elaboración de tortas y batidos esponjosos</td></tr><tr><td>2759509</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr><tr><td>2761807</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td></tr><tr><td>2775344</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table>	N° Ficha	Nombre del Programa de Formación	2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación	2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos	2759509	Higiene y manipulación de alimentos	2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación	2775344	Higiene y manipulación de alimentos	N° Ficha	Nombre del Programa de Formación	2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación	2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos	2759509	Higiene y manipulación de alimentos	2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación	2775344	Higiene y manipulación de alimentos	Registro de inasistencia en plataforma SOFIA PLUS -Reporte de juicios evaluativos en la plataforma SOFIA PLUS. -Portafolio del Instructor.																																																								
N° Ficha	Nombre del Programa de Formación																																																																																		
2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación																																																																																		
2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos																																																																																		
2759509	Higiene y manipulación de alimentos																																																																																		
2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación																																																																																		
2775344	Higiene y manipulación de alimentos																																																																																		
N° Ficha	Nombre del Programa de Formación																																																																																		
2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación																																																																																		
2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos																																																																																		
2759509	Higiene y manipulación de alimentos																																																																																		
2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación																																																																																		
2775344	Higiene y manipulación de alimentos																																																																																		



		<p>*Desarrollo de la FPI en las fichas asignadas por la coordinación.</p> <table><tr><th>Nº Ficha</th><th>Nombre del Programa de Formación</th></tr><tr><td>2753893</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td></tr><tr><td>2750326</td><td>Elaboración de tortas y batidos esponjosos</td></tr><tr><td>2759509</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr><tr><td>2761807</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td></tr><tr><td>2775344</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table>	Nº Ficha	Nombre del Programa de Formación	2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación	2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos	2759509	Higiene y manipulación de alimentos	2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación	2775344	Higiene y manipulación de alimentos	
Nº Ficha	Nombre del Programa de Formación														
2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación														
2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos														
2759509	Higiene y manipulación de alimentos														
2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación														
2775344	Higiene y manipulación de alimentos														
3	<p>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 formación. 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.</p>	<p>Envío de inscripción masiva de cada una de las fichas asignadas Corrección del reporte de inscripción recibido Creación de ruta de aprendizaje de cada ficha asignada Asociación de aprendices a rutas creadas Generación de lista de aprendices de cada formación o ficha asignada. Generación de reporte de juicios evaluativos una vez cumplido con las actividades de aprendizaje y criterios de evaluación de la formación. Registro de horas y eventos.</p> <table><tr><th>Nº Ficha</th><th>Nombre del Programa de Formación</th></tr><tr><td>2753893</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td></tr><tr><td>2750326</td><td>Elaboración de tortas y batidos esponjosos</td></tr><tr><td>2759509</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr><tr><td>2761807</td><td>Elaboración artesanal de productos de panificación</td></tr><tr><td>2775344</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table>	Nº Ficha	Nombre del Programa de Formación	2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación	2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos	2759509	Higiene y manipulación de alimentos	2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación	2775344	Higiene y manipulación de alimentos	<p>-Reporte de juicios evaluativos de cada ficha o formación impartida.</p>
Nº Ficha	Nombre del Programa de Formación														
2753893	Elaboración artesanal de productos de panificación														
2750326	Elaboración de tortas y batidos esponjosos														
2759509	Higiene y manipulación de alimentos														
2761807	Elaboración artesanal de productos de panificación														
2775344	Higiene y manipulación de alimentos														



4	Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente.	Diligenciar la programación mensual en el drive asignado por la coordinación académica	Reporte de tiempos en Sofía PLUS
5	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.	Manejo de plataformas Si Contratistas SENA, SECOP II	Generación de cuenta de cobro en aplicativo SECOP II con los soportes de GC y GF.

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 4498559817, expedido por PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOI correspondiente al mes de abril de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro **NO** ☒ 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 (2) folios

Cordialmente,

Nubia Esperanza Gómez Delgado

Contratista

C.C. No.60332640

Recibí a satisfacción:

MARLIN CONSUELO CORZO
SUPERVISORA CONTRATO No.
CO1.PCCNTR.4547248
Coordinadora Académica
CEDRUM