



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San José de Cúcuta, 30 de Abril 2023

Ingeniera

MARLIN CONSUELO CORZO

SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4546878**

Coordinadora Académica Titulada

Centro CEDRUM

San José de Cúcuta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
mes Abril 30 del año 2023.

Referencia: CO1.PCCNTR.4546878 de 2023

ANA CRISTINA SÁNCHEZ NIÑO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 60385296 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 M/CTE NACIONAL. (\$ 20.484.150). Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero de 2023 por valor de \$ 3.140.903 PESOS 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 acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander.	<p>Impartir formación en el área de Higiene y Manipulación de los Alimentos a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:</p> <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>Nº Ficha</th><th>Nombre del Programa</th><th>Aprendices Activos</th><th>Nº Horas</th></tr><tr><td>Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos</td><td>2724226</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>37</td><td>32</td></tr><tr><td>Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos</td><td>2741872</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>26</td><td>48</td></tr><tr><td>Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos</td><td>2747083</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>30</td><td>40</td></tr><tr><td>Complementaria Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2747111</td><td>Higiene y Manipulación de Alimentos</td><td>30</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</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></td></tr><tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES</td><td></td></tr><tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS</td><td></td></tr></table>	REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS					REGISTRO HORAS ACADEMICAS					Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	Nº Horas	Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos	2724226	Higiene y Manipulación de Alimentos	37	32	Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos	2741872	Higiene y manipulación de alimentos	26	48	Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos	2747083	Higiene y manipulación de alimentos	30	40	Complementaria Higiene y manipulación de alimentos	2747111	Higiene y Manipulación de Alimentos	30	40						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					TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES					TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS					<p>-Registro de tiempos descargado de la plataforma Sofía Plus.</p> <p>- Portafolio del Instructor</p>
REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS																																																																																			
REGISTRO HORAS ACADEMICAS																																																																																			
Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	Nº Horas																																																																															
Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos	2724226	Higiene y Manipulación de Alimentos	37	32																																																																															
Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos	2741872	Higiene y manipulación de alimentos	26	48																																																																															
Complementaria Higiene y Manipulación de alimentos	2747083	Higiene y manipulación de alimentos	30	40																																																																															
Complementaria Higiene y manipulación de alimentos	2747111	Higiene y Manipulación de Alimentos	30	40																																																																															
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																																																																																			
TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES																																																																																			
TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS																																																																																			
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>REPORTE DE INSCRITOS, PDF MATRÍCULAS MES DE ABRIL:</p> <p>“HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 32 HORAS FICHA: 2724226 BARRIO LA DIVINA PASTORA – MUNICIPIO DE CÚCUTA - APRENDICES 37</p> <p>‘HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 48 HORAS FICHA 2741872 AUDITORIO ALCALDIA- MUNICIPIO DE SAN CAYETANO - APRENDICES 26</p> <p>*HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 40 HORAS FICHA 2747083 BARRIO ALFONSO LÓPEZ - MUNICIPIO DE CÚCUTA - APRENDICES 30.</p>	<p>- Reporte de Inscritos</p> <p>- PDF Matrículas de cada ficha</p>																																																																																



		"HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 40 HORAS FICHA 2747111 - MUNICIPIO DE LOS PATIOS -APRENDICES 30	
3	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. f) Cuando el instructor sea responsable de ficha de formación deberá al final de la etapa lectiva entregar definidas las modalidades de etapa productiva para el registro.	<p>Reporte de juicios evaluativos mes de Abril</p> <p>REPORTE DE INSCRITOS, PDF MATRÍCULAS MES DE ABRIL:</p> <p>"HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 32 HORAS FICHA: 2724226 BARRIO LA DIVINA PASTORA – MUNICIPIO DE CÚCUTA - APRENDICES 37</p> <p>'</p> <p>"HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 48 HORAS FICHA 2741872 AUDITORIO ALCALDIA- MUNICIPIO DE SAN CAYETANO - APRENDICES 26</p> <p>*HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 40 HORAS FICHA 2747083 BARRIO ALFONSO LÓPEZ - MUNICIPIO DE CÚCUTA - APRENDICES 30.</p> <p>"HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 40 HORAS FICHA 2747111 - MUNICIPIO DE LOS PATIOS -APRENDICES 30</p>	<p>-Registro en la plataforma SOFIA PLUS, de los juicios evaluativos</p> <p>- Registro de Inasistencias en SOFIA PLUS</p>
4.	Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente.	Subir la programación Mensual a Drive asignado por la Coordinación	Formato de Programación Mensual, Semanal.



5.	Entregar mensualmente las cuentas de Cobro en las fechas establecidas por la Coordinación Académica, evidenciando el pago oportuno de la seguridad social, aportes s Pensión y ARL según corresponda.	Manejo de plataformas para la presentación de la cuenta de cobro.	Plataformas SI CONTRATISTAS Y SECOP II
6.	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	PDF Matrícula Reporte de Juicios Evaluativos enviar correo Informe mensual de ejecución en Drive

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 4494548098 expedido por SOI correspondiente al mes de Marzo 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 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 (8) folios

Cordialmente,


ANA CRISTINA SÁNCHEZ NIÑO
C.C. No. 60.385.296 DE CÚCUTA
Contratista

Recibí a satisfacción:

MARLIN CONSUELO CORZO
SUPERVISORA CONTRATO No.
CO1.PCCNTR.4546878 de 2023
Coordinadora Académica
CEDRUM

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA CRISTINA SANCHEZ NIÑO

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

FECHA INICIAL: 01/04/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2724226 - 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 : 32,00

FICHA 2747083 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2747111 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	-------

FICHA 2741872 - 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 :	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: ANA CRISTINA SANCHEZ NIÑO

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

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2724226 CASA CURAL DE LA DIVINA PASTORA
FECHA 01/04/2023 – 5/04/2023





EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2741872 MUNICIPIO DE SAN CAYETANO
FECHA DEL 8 -14 DE ABRIL DE 2023





EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2747083 DEL BARRIO ALFONSO LÓPEZ
FECHA 17/04/2023 – 21/04/2023





EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2747111
FECHA 24/04/2023 – 28/04/2023



