



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta. 19 de abril de 2021

Señor:

NORMAN CARRILLO RAMIREZ

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2164228 de 2021

Coordinador Académico

Programa de Inclusión Social

Piedecuesta, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de abril de 2021

Referencia No. CO1.PCCNTR.2164228 de 2021

(Yamile Contreras Galvis, identificado con la cédula de ciudadanía No. 37.277.764 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el centro de atención al Sector Agropecuario, 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 del presente contrato es máximo de treinta y dos millones ciento diez mil (32.110.000) PESOS MCTE. Incluido IVA. Esa suma será cancelada por el SENA al contratista en pago mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, el valor correspondiente a la prestación del servicio durante un mes contable es TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL (3.900.000) PESOS MTE; EL PLAZO es de ocho (8) meses y siete (7) días

Plazo: Será hasta el siete (07) de octubre (10) de 2021 .

OBJETO:	
Servicios personales de carácter temporal para orientar formación en el programa de Atención a la Población desplazada conforme a los modelos formativos establecidos del CASA	

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación a aprendices según su perfil	Desarrollo Formación Integral en el área de agroindustria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica: Ficha # 2309477 Higiene y manipulación de alimentos :48 hrs Ficha # 2311701 Procesos básicos de panadería :48 hrs Ficha # 2296725 Preparación de frutas y verduras cocidas 36 hrs Ficha # 2286222 Preparación de frutas y verduras cocidas 4 hrs Ficha # 2313465 Procesos básicos de panadería :8 hrs	Registro de tiempos en Sofía plus



2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia	Gestión realizada con los enlaces, representantes y coordinadores de víctimas en diferentes municipios y corregimientos del departamento de Santander.	Correos electrónicos
3	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes	Aplicación del respectivo instrumento de evaluación de cada actividad orientada	Reporte de juicios evaluativos en SOFIA PLUS
4	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia en el procesos formativo.	Evaluación en el aplicativo SOFIA PLUS los resultados de aprendizaje,	Reporte de juicios evaluativos en SOFIA PLUS
5	Cumplir con el objeto del contrato descrito según la programación y lugares que el SENA indique	Desarrollo Formación Integral en el área de agroindustria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica: Ficha # 2309477 Higiene y manipulación de alimentos :48 hrs Ficha # 2311701 Procesos básicos de panadería :48 hrs Ficha # 2296725 Preparación de frutas y verduras cocidas 36 hrs Ficha # 2286222 Preparación de frutas y verduras cocidas 4 hrs Ficha # 2313465 Procesos básicos de panadería :8 hrs Administración de procesos administrativos : 10 horas Desarrollo curricular : 6 horas Total horas mes : 160 horas	Registro de tiempos en SOFIA PLUS
6	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica	Procesos básicos de panadería :8 hrs Administración de procesos administrativos : 10 horas Desarrollo curricular : 6 horas	Correos gestión realizada con líderes y enlaces de población víctima

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.

Nota 2: Dando cumplimiento a la Circular No. 43 del 29 de febrero de 2016, mediante el cual se establece el calendario de radicación de planillas de pago de contratistas y atendiendo lo señalado por el Coordinador del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Santander, mediante correo electrónico del 19 de enero de 2021; se procede a realizar el pago de los contratistas dentro del mes, por lo anterior, se deja constancia que a la presente fecha se lleva una ejecución correcta del contrato y que no se prevé alguna circunstancia que indique que hasta finalizar el mes, se presente una novedad que cause la interrupción del contrato y que por esto se recomienda el pago del mes completo

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. **4385499750**, SOI mes de marzo, (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

Yamile Contreras Galvis
Contratista
C.C. No. 37.277.764 de Cúcuta

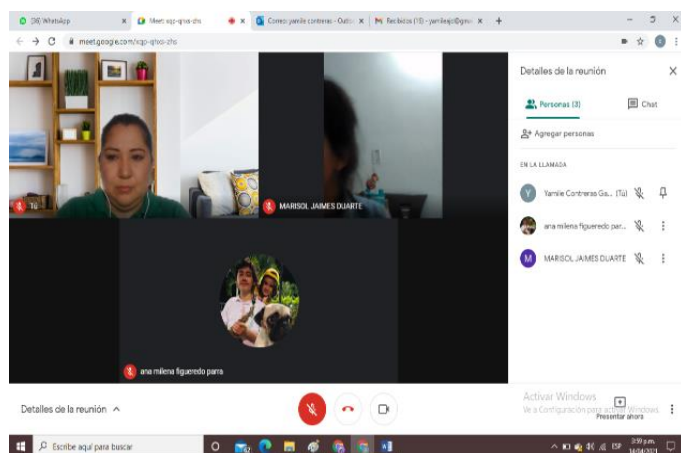
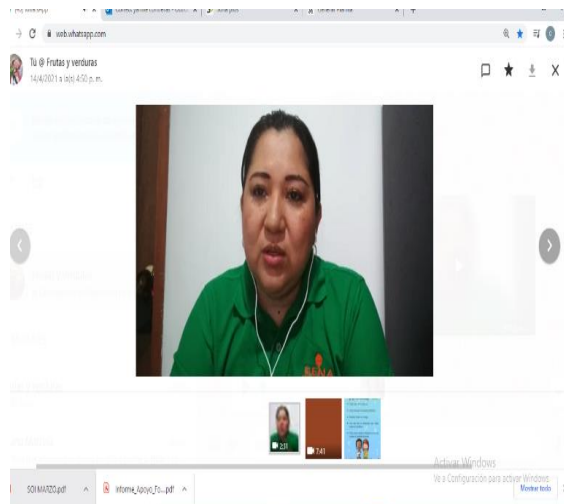
Recibí a satisfacción:

Norman Carrillo Ramirez
Supervisor de contrato CO1.PCCNTR.2164228 de 2021
Cordinador Academico

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ABRIL

CONTRATO 2164228 de 2021 – YAMILE CONTRERAS GALVIS

Evidencia 1-Socialización material de apoyo con aprendices



Evidencia 2 – Material de apoyo enviado a los aprendices

PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
ING. YAMILE CONTRERAS GALVIS

ELABORACIÓN DE DURAZNOS EN ALMÍBAR

INGREDIENTES / MATERIA PRIMA
DURAZNOS: 500 GR
AZÚCAR: 500 GR
AGUA: 500 ml



PROCEDIMIENTO

- ✓ Esterilizar los envases de vidrio.
- ✓ Lavar y Desinfectar las frutas – Pelar-trocear
- ✓ Pelar las frutas a medida que se van pelando se ponen en un recipiente con agua y limón para evitar el pardeamiento.
- ✓ Una vez peladas las frutas se someten a un **ESCALDADO** durante 3- 5 minutos.
- ✓ Preparar el líquido de relleno, con agua y adicionar el azúcar
- ✓ Envasar las frutas en los envases de vidrio y adicionar **EL LÍQUIDO DE RELLENO O DE COBERTURA** caliente - tapar
- ✓ Realizar choque térmico con agua fría para bajar la temperatura. (COLOCAR LOS FRASCOS TAPADOS EN UN RECIPIENTE CON AGUA FRÍA HASTA BAJAR TEMPERATURA)

Escaldar la fruta: El escaldado es una técnica culinaria que consiste en la cocción de los alimentos en agua o en un líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo. Este paso le da el volumen al producto, inactiva las enzimas, ablanda los trozos de fruta, retira el aire estancado, reduce los microorganismos que tenga el alimento y fija el color.

El escaldado se realiza colocando las frutas en agua hirviendo por aproximadamente 3 a 5 minutos, luego retirar las frutas y colocarlas en agua con hielo o a temperatura ambiente (agua de la llave) para enfriar.

El tiempo de escaldado depende del grado de madurez y dureza del alimento, es decir, a mayor madurez menos tiempo.

PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
ING. YAMILE CONTRERAS GALVIS

ELABORACIÓN DE CEBOLLITAS

INGREDIENTES / MATERIA PRIMA
CEBOLLAS PEQUEÑAS ROJAS: 500 GRAMOS
AGUA: 350 ML
VINAGRE BALNCO O ROJO : 20 ML DE VINAGRE = POCILLO TINTERO
SAL: 7 GRAMOS = CUCHARADA Y MEDIA RASA
AZÚCAR: 3,5 GRAMOS = MEDIA CUCHARADA
BENZATO O SORBATO: 0.1% RESPECTO A LA CEBOLLA
COLORANTE (COLOR ROJO FRESA 16GR POR LITRO DE AGUA)



PROCEDIMIENTO:

- ✓ Esterilizar los envases de vidrio.
- ✓ Adecuación de la M.P. (Eliminar las puntas y las Hojas y partes indeseables.)
- ✓ **ESCALDAR** con agua las cebollitas durante 2 minutos, teniendo cuidado que no se vallan a cocinar.
- ✓ **PREPARAR EL LÍQUIDO DE COBERTURA** con agua cuando vaya a hervir, adicionar el vinagre, la azúcar, la sal, el colorante y el preservativo dejar hervir de 3 a 5 minutos
- ✓ Llenar los frascos con las cebollitas adicionar el líquido de cobertura caliente, tapar.
- ✓ Realizar choque térmico con agua fría para bajar la temperatura. (COLOCAR LOS FRASCOS TAPADOS EN UN RECIPIENTE CON AGUA FRÍA HASTA BAJAR TEMPERATURA)

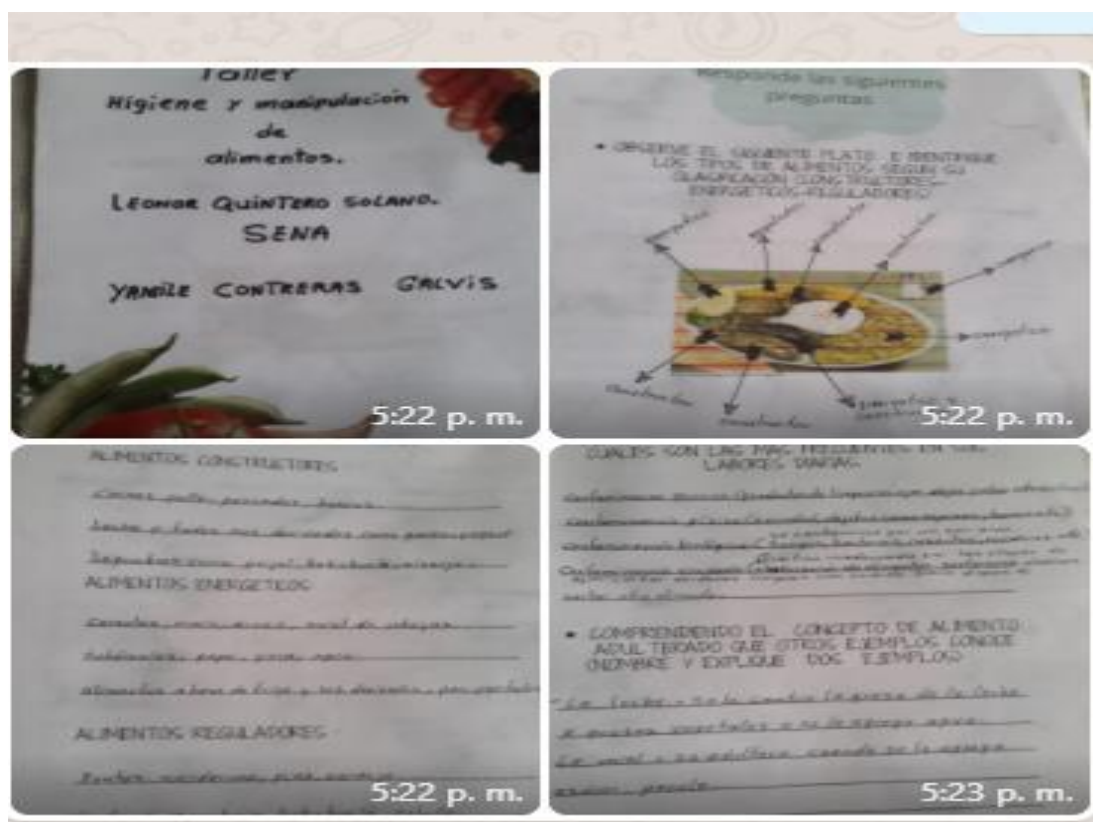
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ABRIL

CONTRATO 2164228 de 2021 – YAMILE CONTRERAS GALVIS

Evidencia 3 – Evidencia de los aprendices



Evidencia 4 – Realizar retroalimentación de trabajos enviados por los aprendices



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YAMILE CONTRERAS GALVIS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2296725 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
DE APRENDIZAJE:

- **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

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA 2286222 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
DE APRENDIZAJE:

- **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

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2313465 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2311701 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:**

ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO
CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO
ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2309477 - 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 : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

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
01/04/2021	19/04/2021	OTROS	6,00
01/04/2021	19/04/2021	OTROS	10,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	16,00
---------------------------------------	-------

INSTRUCTOR: YAMILE CONTRERAS GALVIS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO