PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Septiembre de 2021.

Señor
EDWIN PARRA CASTILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2761557
Coordinador Académico

Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes SEPTIEMBRE del año 2021.

Referencia: No (CO1.PCCNTR.2761557) del 17 de agosto (2021)

DILSON PACHECO GARCÉS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85465492 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro acuícola y agroindustrial de gaira C.A.A.G, 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 ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de Agosto de 2021 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($1.950.000); b) Dos pagos iguales por los meses de Septiembre a Octubre de 2021, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($3.900.000) cada uno; c) Un último pago en el mes de Noviembre de 2021 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($1.950.000).

Plazo: Será hasta el (15) de (noviembre) de 2021.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación profesional integral en el marco del programa de Titulada y Complementaria Presencial y/o virtual del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	Impartir formación en el Programa Titulada. **-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2143740. **Competencia desarrollada:** Gestionar los procesos de producción según las necesidades del cliente y exigencias de la empresa. **Resultado de aprendizaje:** Confrontar las operaciones de producción de acuerdo con la capacidad instalada de la planta, teniendo en cuenta los estándares de producción y las variables de calidad. **-Tecnólogo en Producción Ganadera.** Código de Ficha. 2024845. **Competencia desarrollada:** producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto.	Lista de asistencia. Lista de asistencia.

		Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria. Código de Ficha. 2183679. **Competencia desarrollada:** Supervisar proceso de fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. **Resultado de aprendizaje:** Controlar las variables del proceso de fermentación de acuerdo con los resultados esperados. **-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2143785. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Identificar los equipos empleados en los procesos de conservación de alimentos.	Lista de asistencia Lista de asistencia

		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de Ficha. 2068722. **Competencia desarrollada:** Gestionar los procesos de producción según las necesidades del cliente y exigencias de la empresa. **Resultado de aprendizaje:** Programar la producción de acuerdo con la capacidad de respuesta de la planta y protección del entorno y la sociedad, según parámetros establecidos por la empresa y normatividad vigente. **-Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria.** Código de Ficha. 2066928. **Competencia desarrollada:** Supervisar proceso de fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. **Resultado de aprendizaje:** Controlar las variables del proceso de fermentación de acuerdo con los resultados esperados.	Lista de asistencia. Lista de asistencia.

		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de Ficha: 2183282. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados. **-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha: 2183282. **Competencia desarrollada:** Gestionar los procesos de producción según las necesidades del cliente y exigencias de la empresa. **Resultado de aprendizaje:** Programar la producción de acuerdo con la capacidad de respuesta de la planta y protección del entorno y la sociedad, según parámetros establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Lista de asistencia. Lista de asistencia.

2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recuros didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Código de proyectos: 337895, 235366, 1739112, 2045018 y 1973812 Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnostica. Talleres. Mapa mental. Estudio de caso y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No fue requerido este mes	No fue requerido este mes
6	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo de inasistencias.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo del aplicativo.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las competencias correspondiente a las formaciones.	Pantallazo de los juicios evaluativos del aplicativo.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna	Manejo de la plataforma territorium para actividades, anuncios, material de apoyo meet, zoom y otros.	Plataforma territorium, meet y zoom.

	cada una de las acciones que integran el proceso formativo.		
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Proyecto Sennova desarrollado en alianza con empresa.	Diversificación de la oferta de valor del mango para la generación de productos nutraceúticos a partir de la pulpa y la cáscara.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su caego o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.

	requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, entre otras.	Aplicación de la estrategia Bootcamp con los aprendices.	Formaciones y Lista de asistencia.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Estrategias tecnicopedagogica.	Planta de procesamiento.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buenos acceso de los ambientes laborales.	Buena iluminación, sillas y mesas ergonomicas y otros.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Participar en las reuniones y Registrar las actividades ejecutadas de las formaciones.	Formatos contractual.

27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Competencia laboral orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado.

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 4409095381 , expedido por aportes en líneas Coomeva correspondiente al mes de agosto del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)
Evidencias en ( ) folios.
Cordialmente,

Firma
DILSON PACHECO GARCÉS
Contratista
C.C. 85.465.492

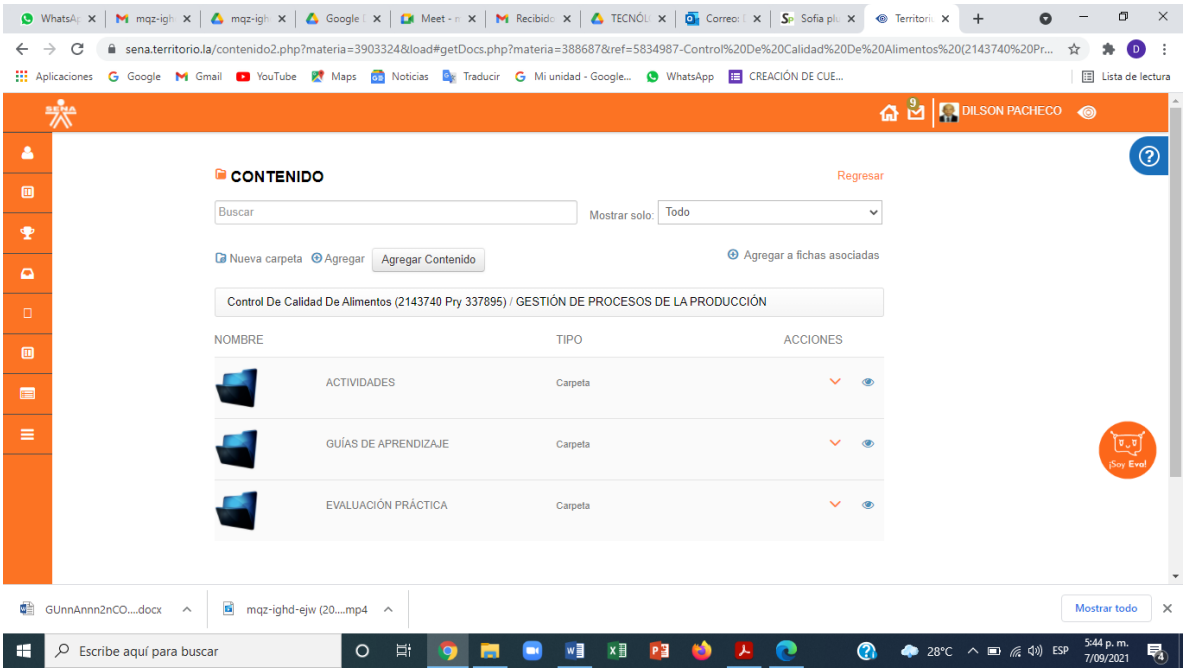
Recibí a satisfacción:

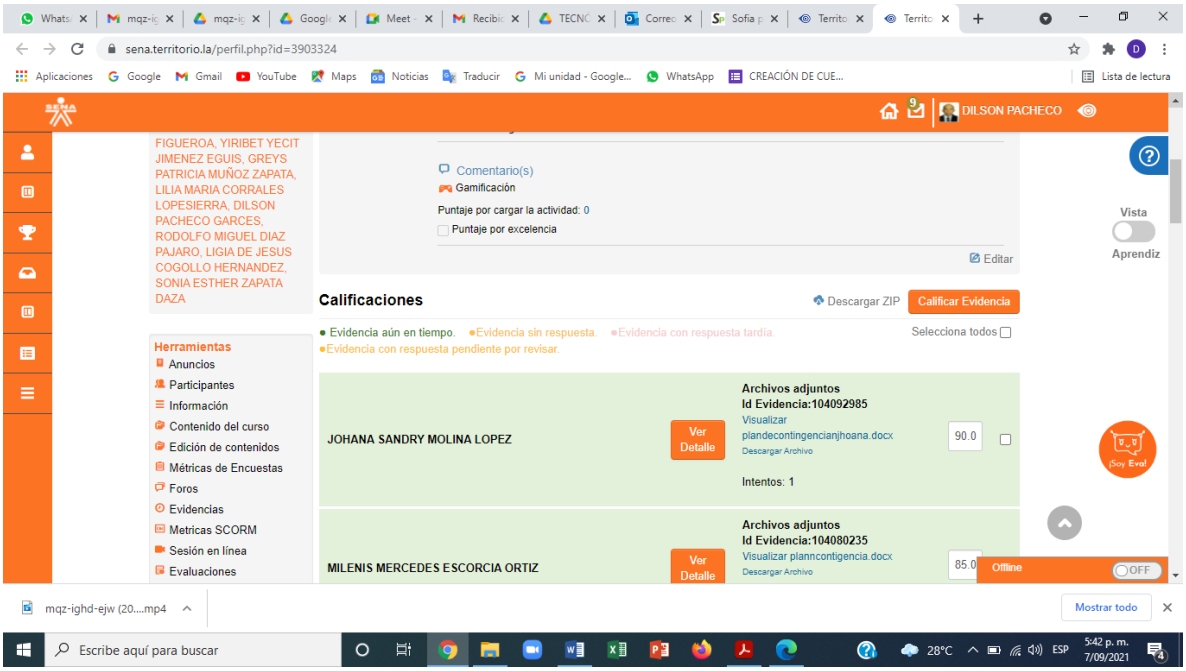
Firma
EDWIN PARRA CASTILLO
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.2761557 2021
Coordinador Acádemico.
C.C. 85.454.616

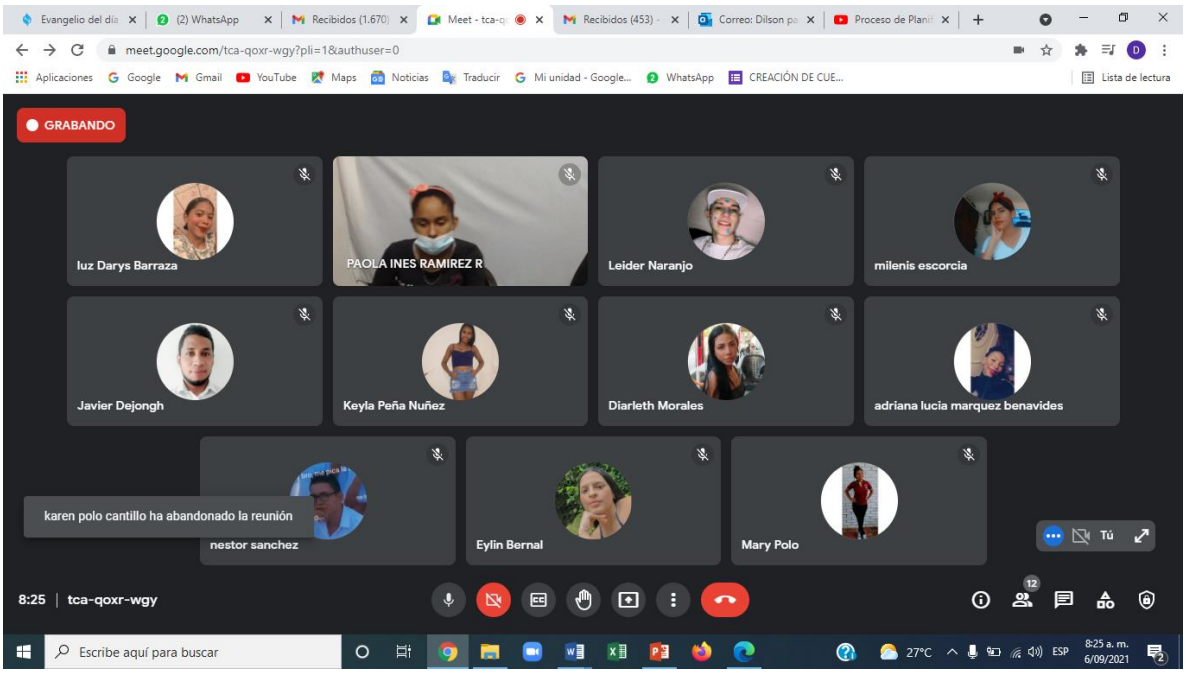
ACTIVIDADES DESARROLLADAS DE LAS FORMACIONES MES DE SEPTIEMBRE 2021.

1-TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD CÓDIGO DE FICHS 2143740.

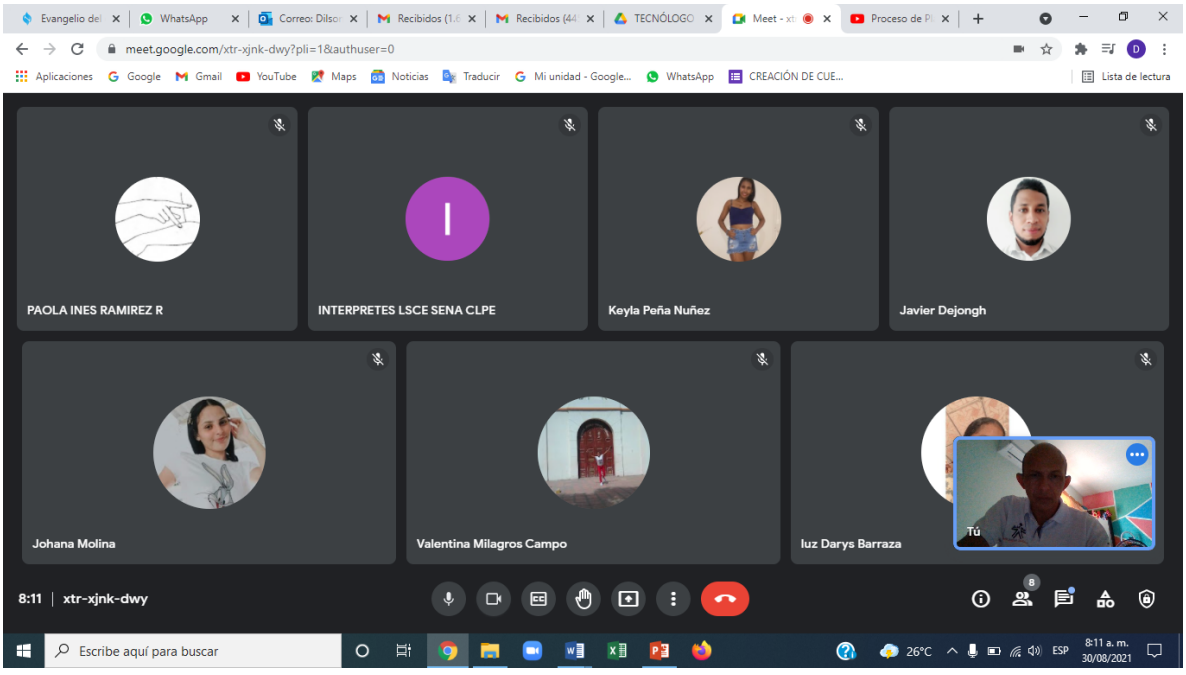
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de la capacidad de producción capacidad disponible de producción.





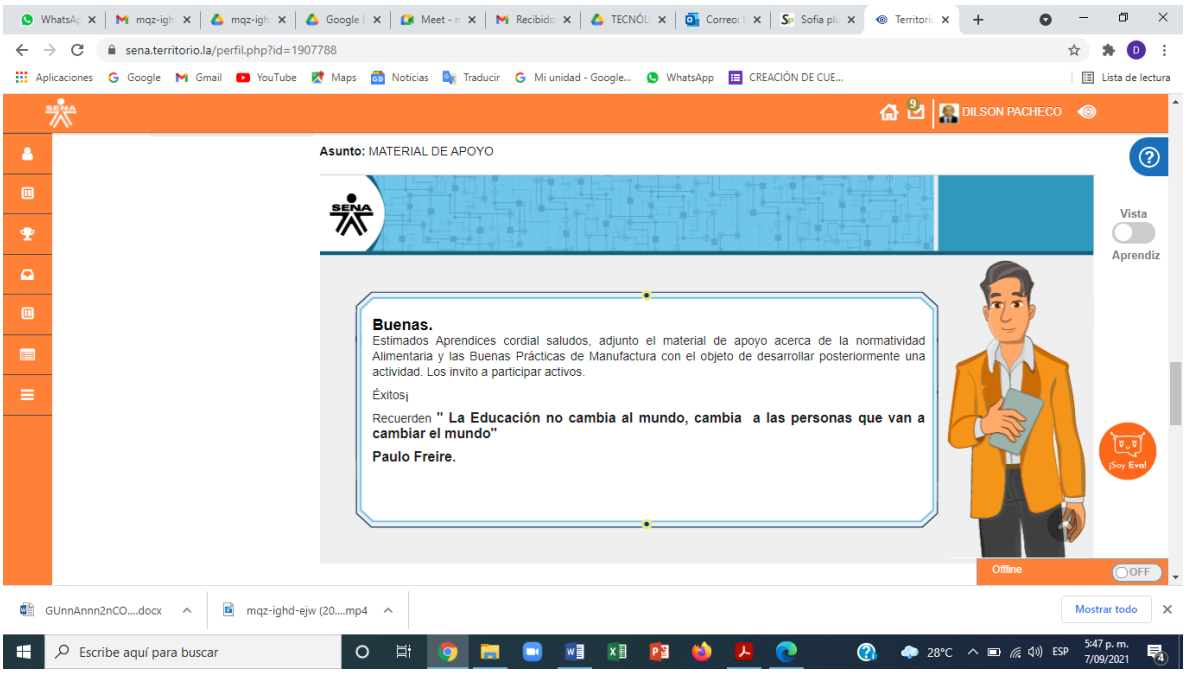


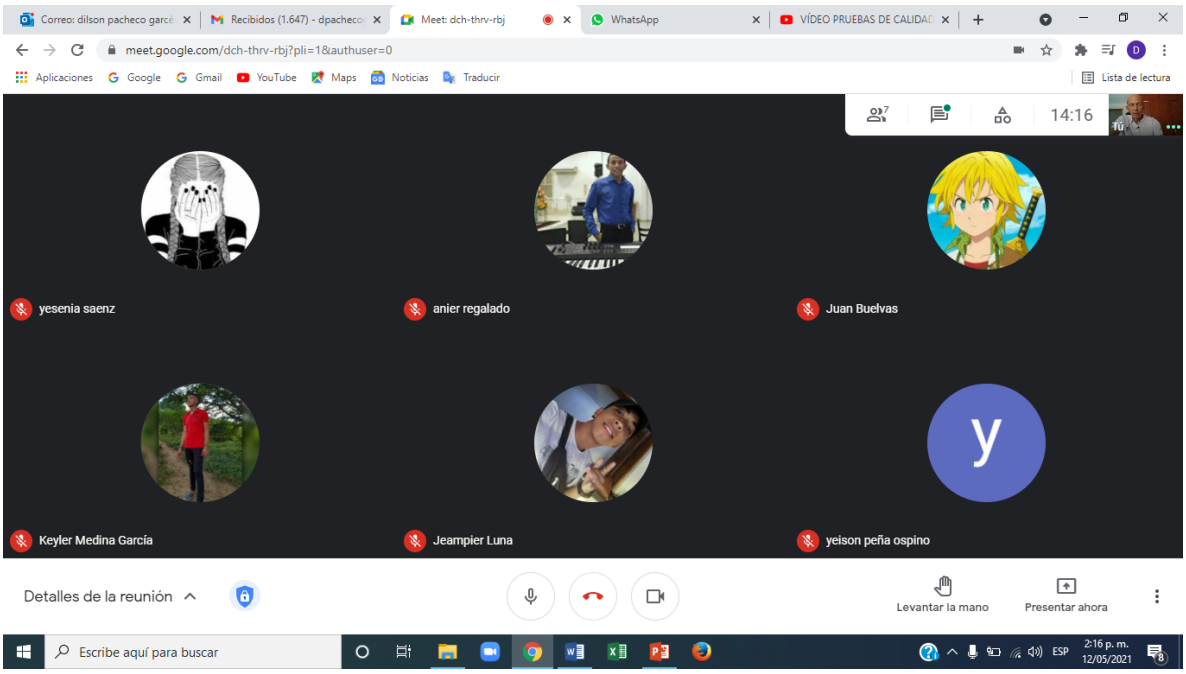
ACTIVIDADES DESARROLLADAS Socialización sobre los Indicadores de evaluación empresarial.



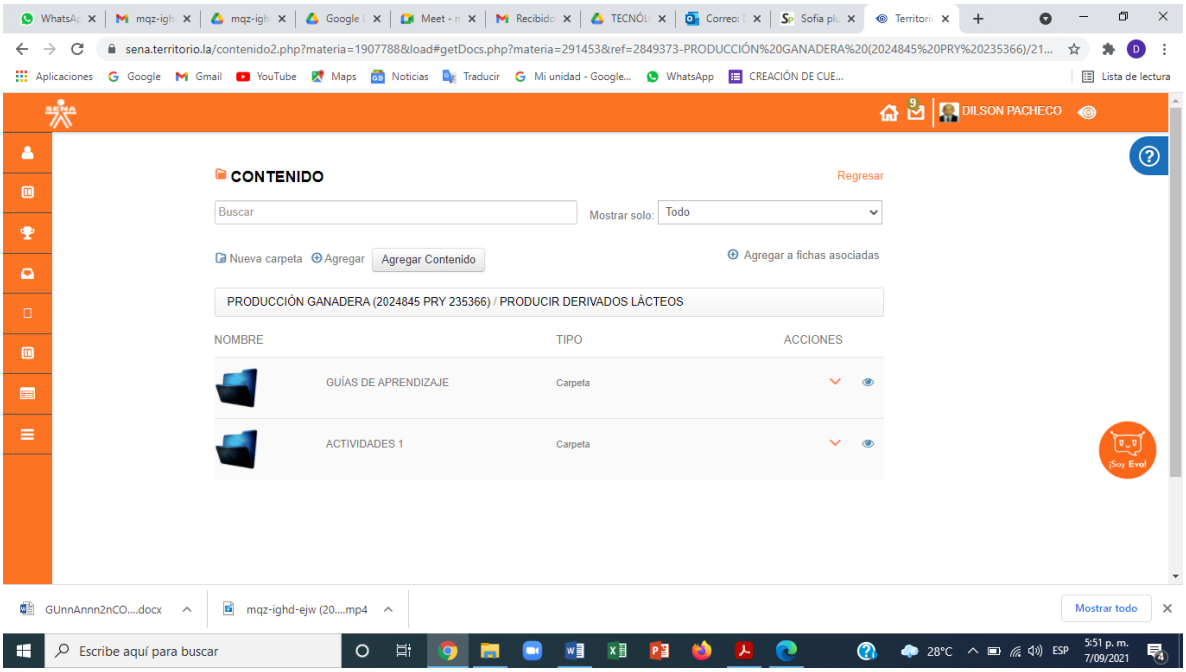
2-TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA CÓDIGO DE FICHA. 2024845.

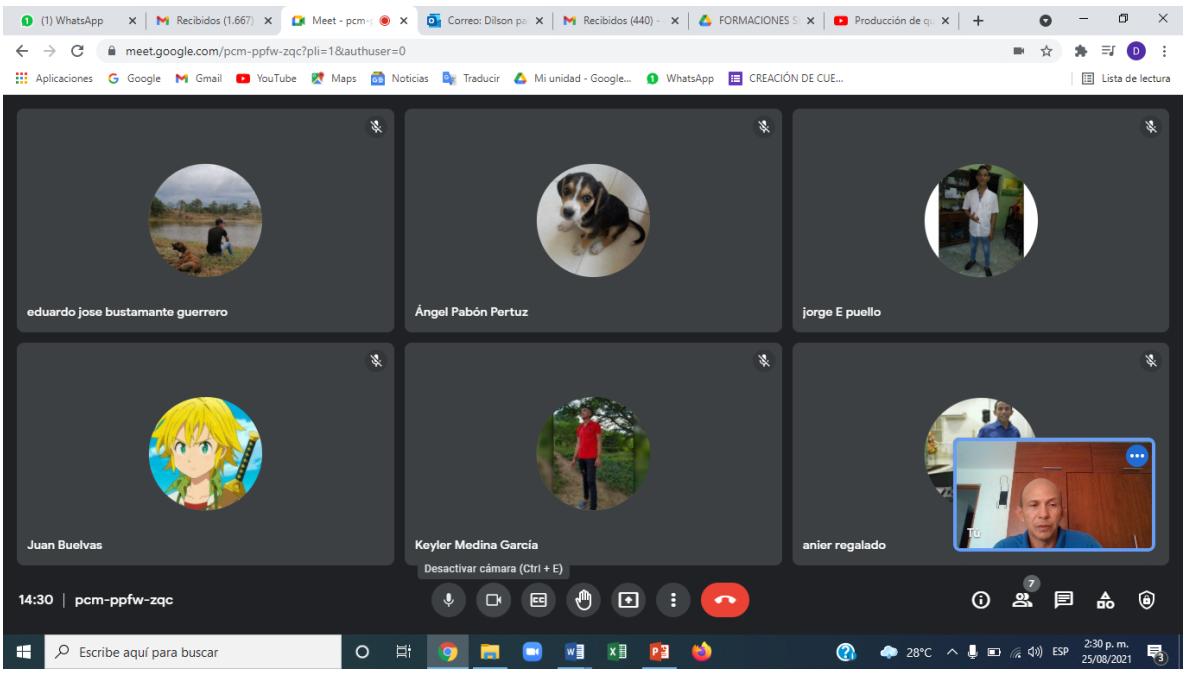
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización sobre los procesos productivos lácteos elaboración de quesos.



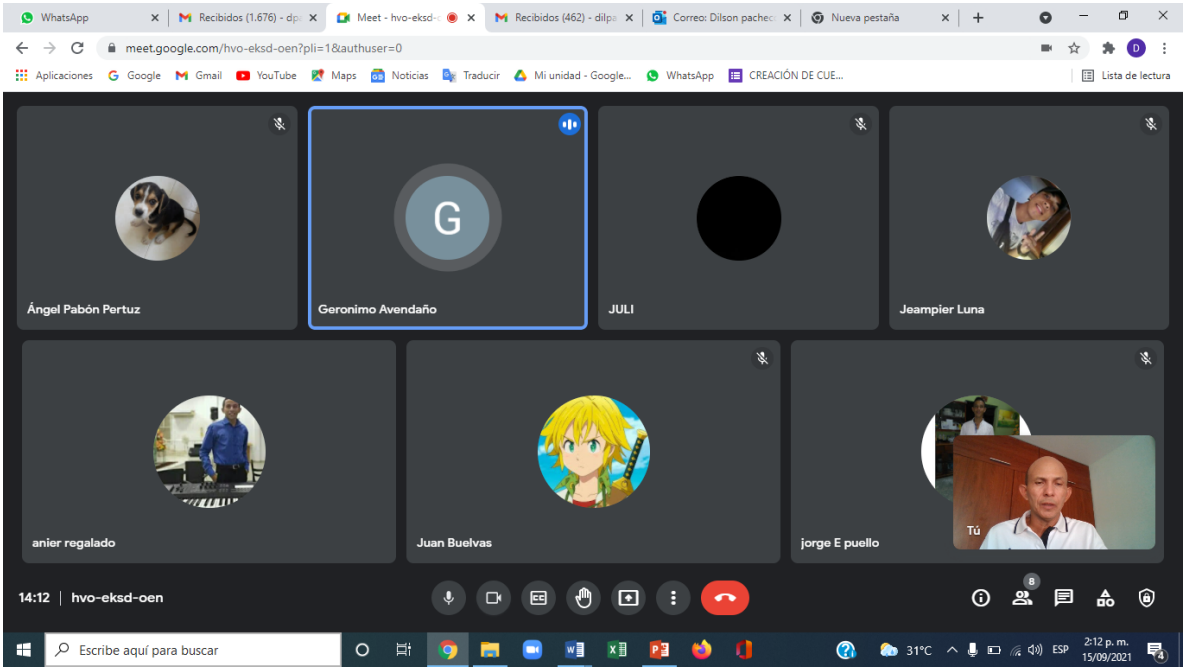


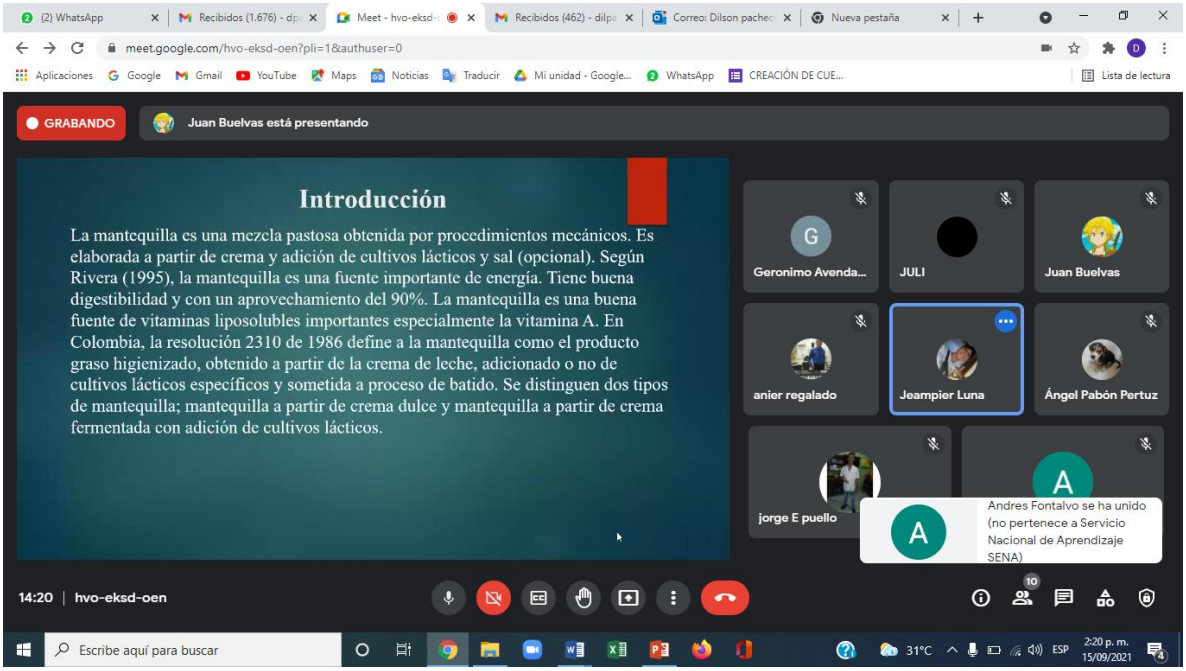
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de los procesos productivos Lácteos.





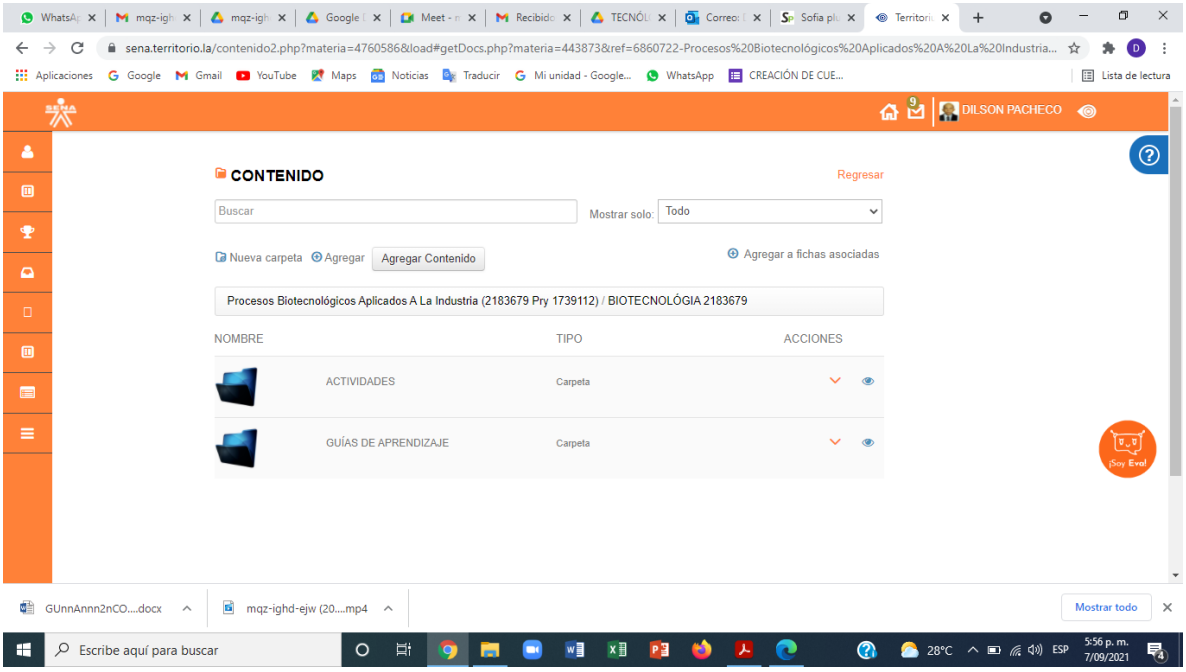
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Exposiciones acerca de los procesos productivos lácteos fermentados.

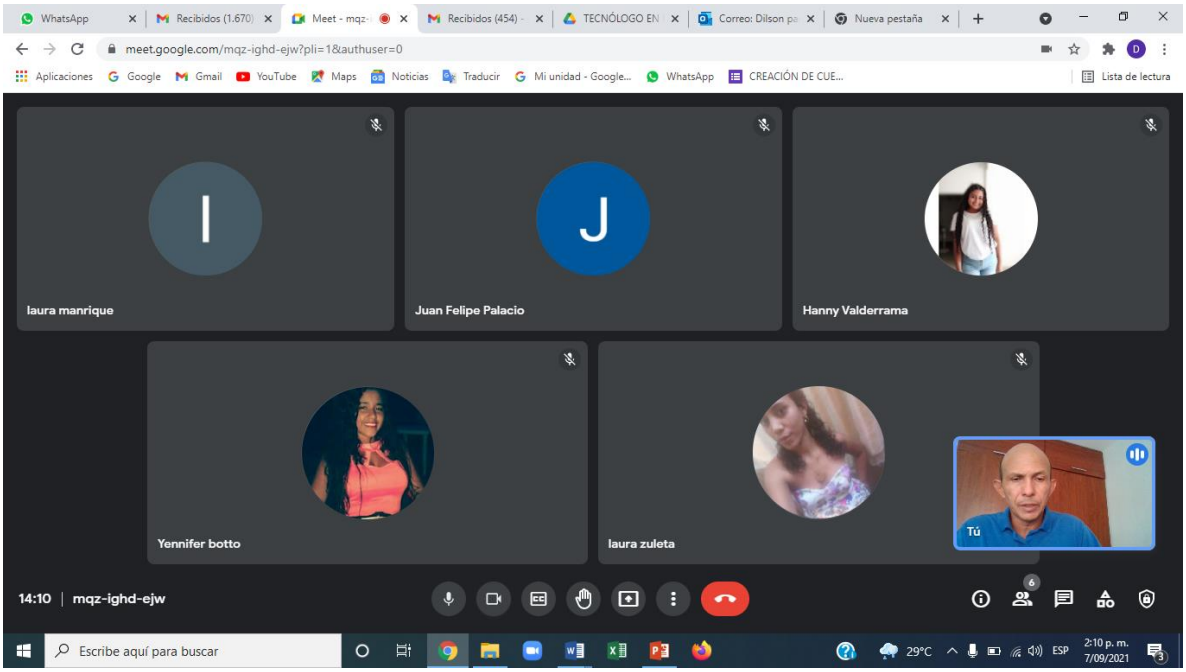


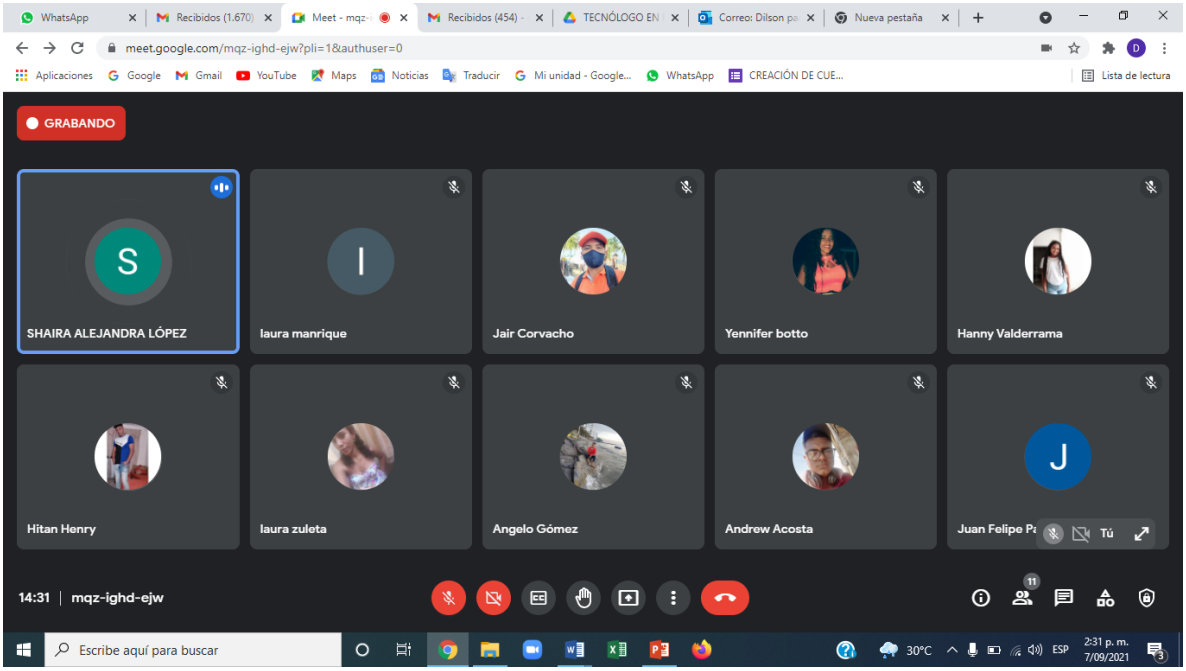


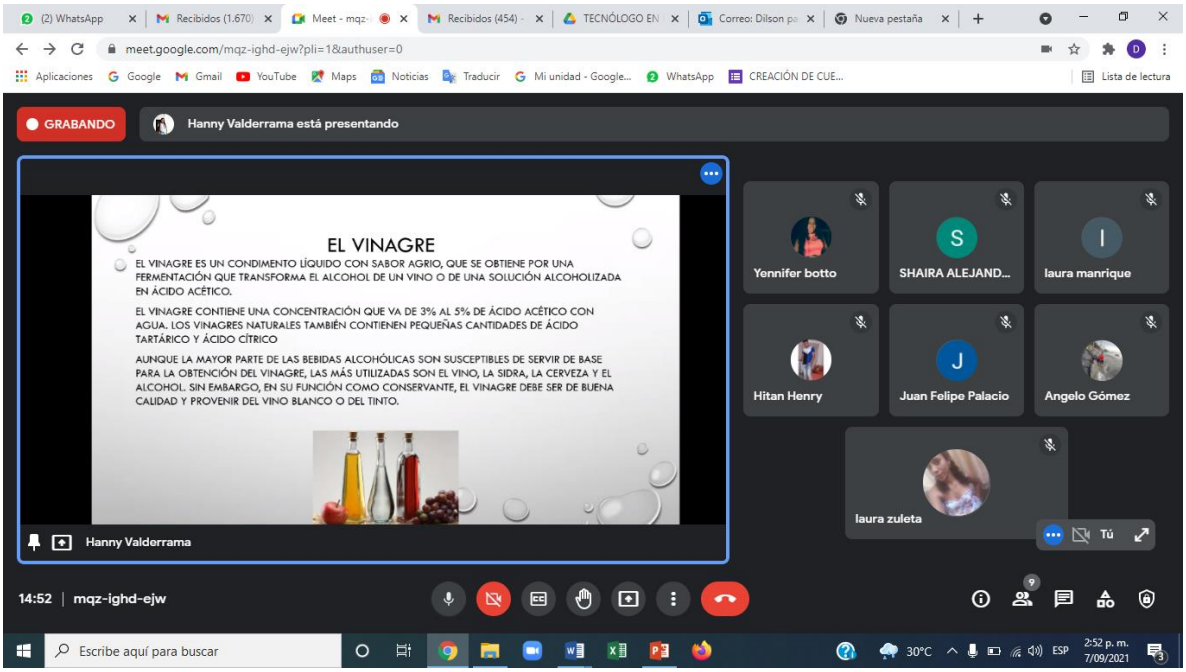
3-TECNÓLOGO EN PROCESOS BIOTECNOLOGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA CÓDIGO DE FICHA. 2183679.

ACTIVIDADES DASARROLLADAS. Socialización acerca de los procesos productivos fermentados.

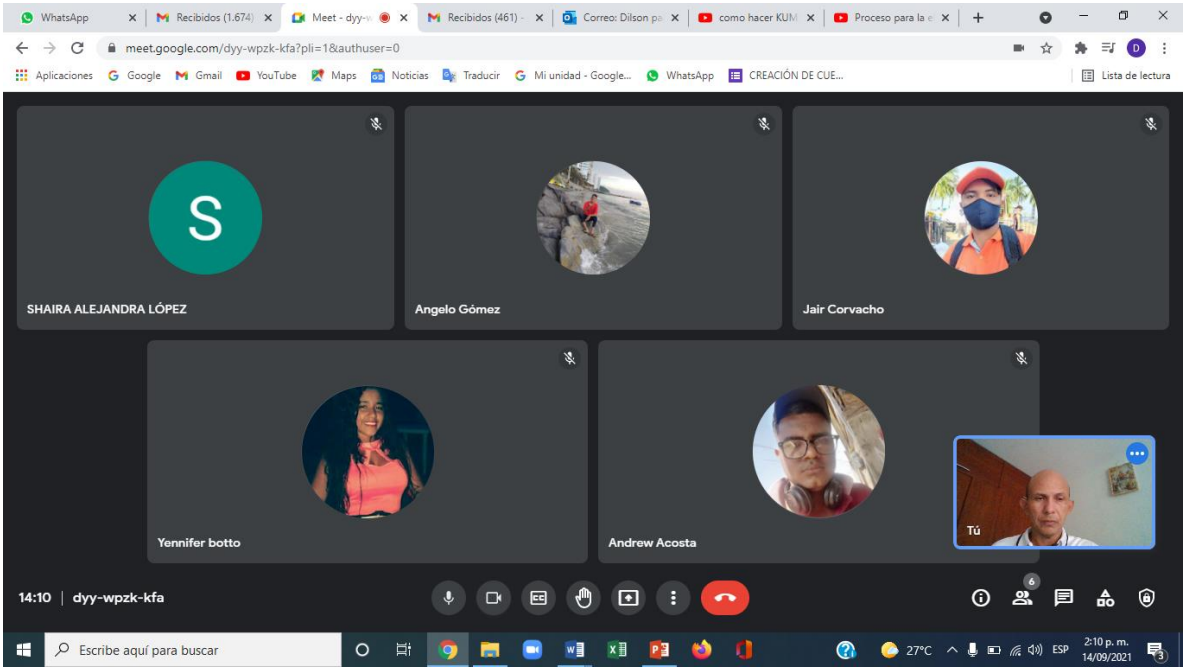

sena.territorio.la/contenido2.php?materia=4760586&load#getDocs.php?materia=443873&ref=6860722-Procesos%20Biotecnológicos%20Aplicados%20A%20La%20Industria...
DILSON PACHECO
CONTENIDO
Regresar
Buscar
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Agregar a fichas asociadas
Procesos Biotecnológicos Aplicados A La Industria (2183679 Pry 1739112) / BIOTECNOLÓGIA 2183679
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
ACTIVIDADES
Carpeta
GUÍAS DE APRENDIZAJE
Carpeta
GUnnAnnn2nCO....docx
mqz-ighd-ejw (20....mp4
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
28°C
ESP
5:56 p. m.
7/09/2021


meet.google.com/mqz-ighd-ejw?pli=1&authuser=0
laura manrique
Juan Felipe Palacio
Hanny Valderrama
Yennifer botto
laura zuleta
Tú
14:10 | mqz-ighd-ejw
Escribe aquí para buscar
29°C
ESP
2:10 p. m.
7/09/2021





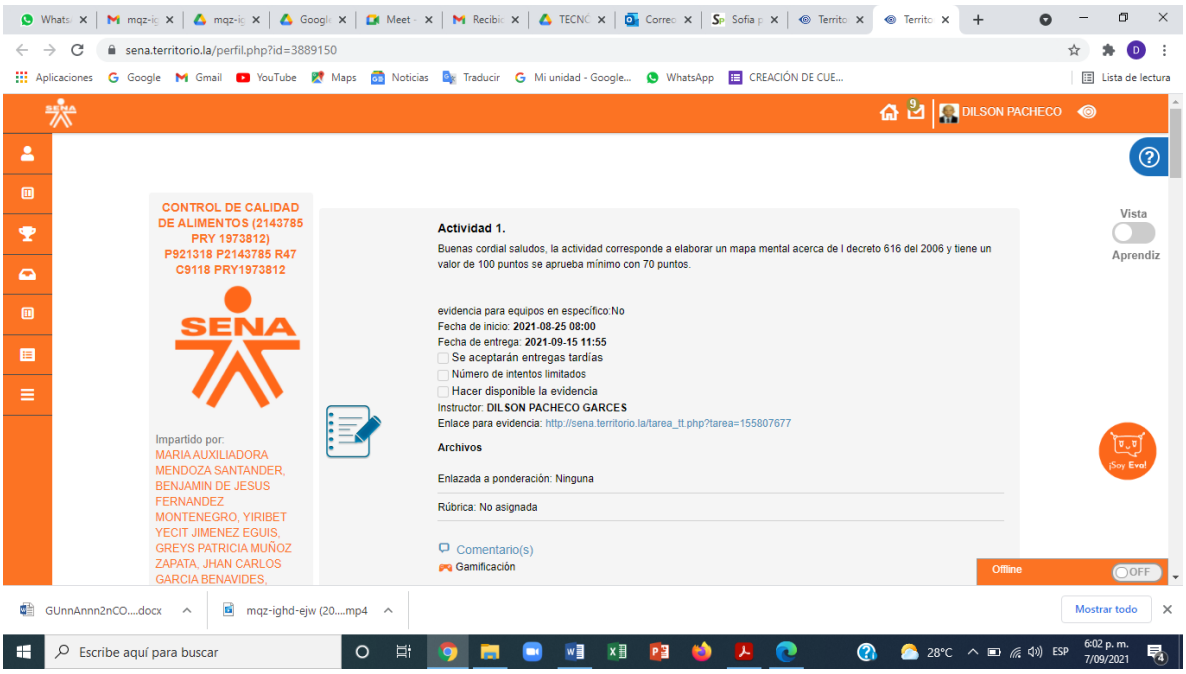
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de los procesos productivos lácteos fermentados kumis y kéfir.

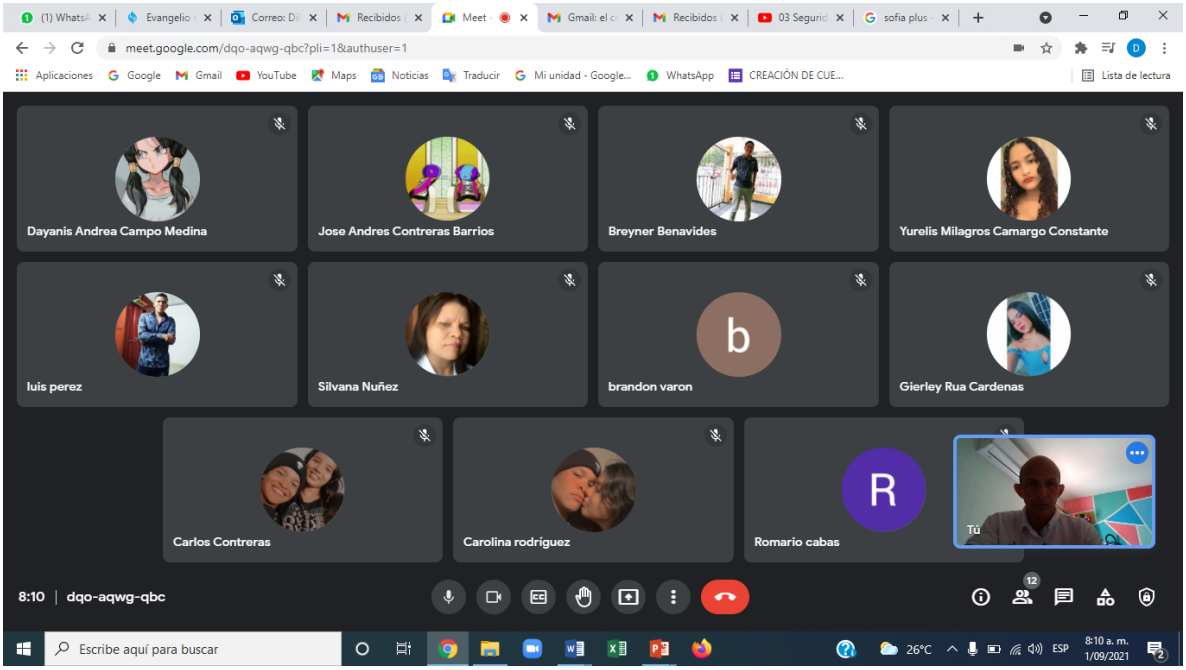


4-TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGO DE FICHA 2143785.

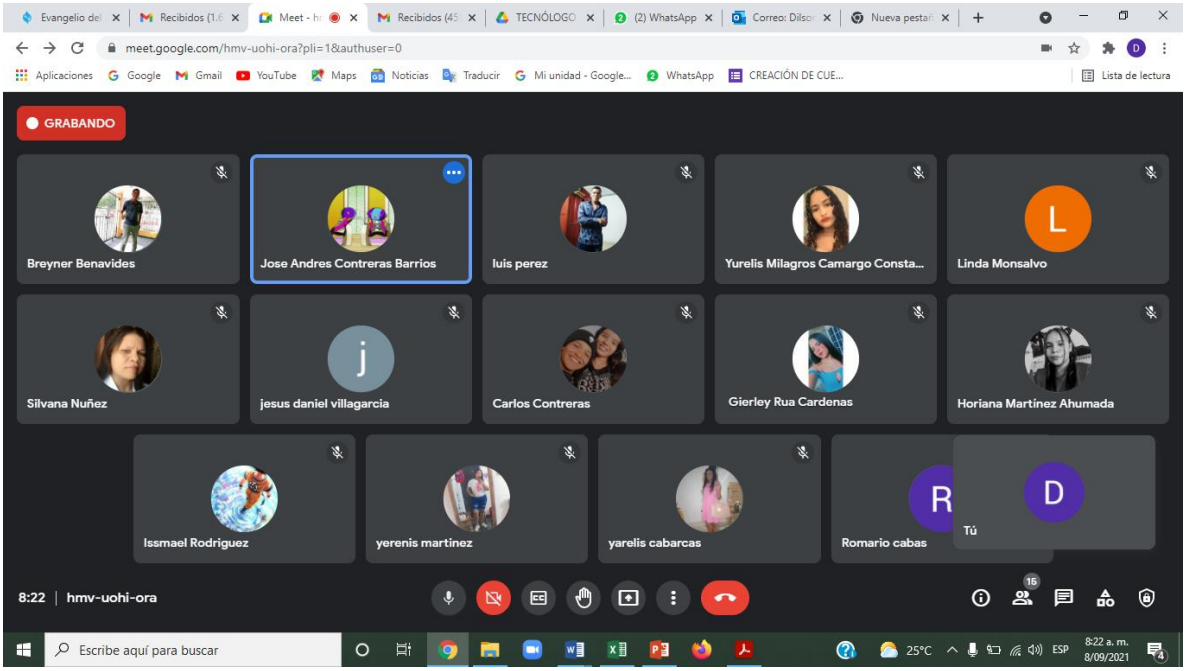
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de las generalidades de la leche.



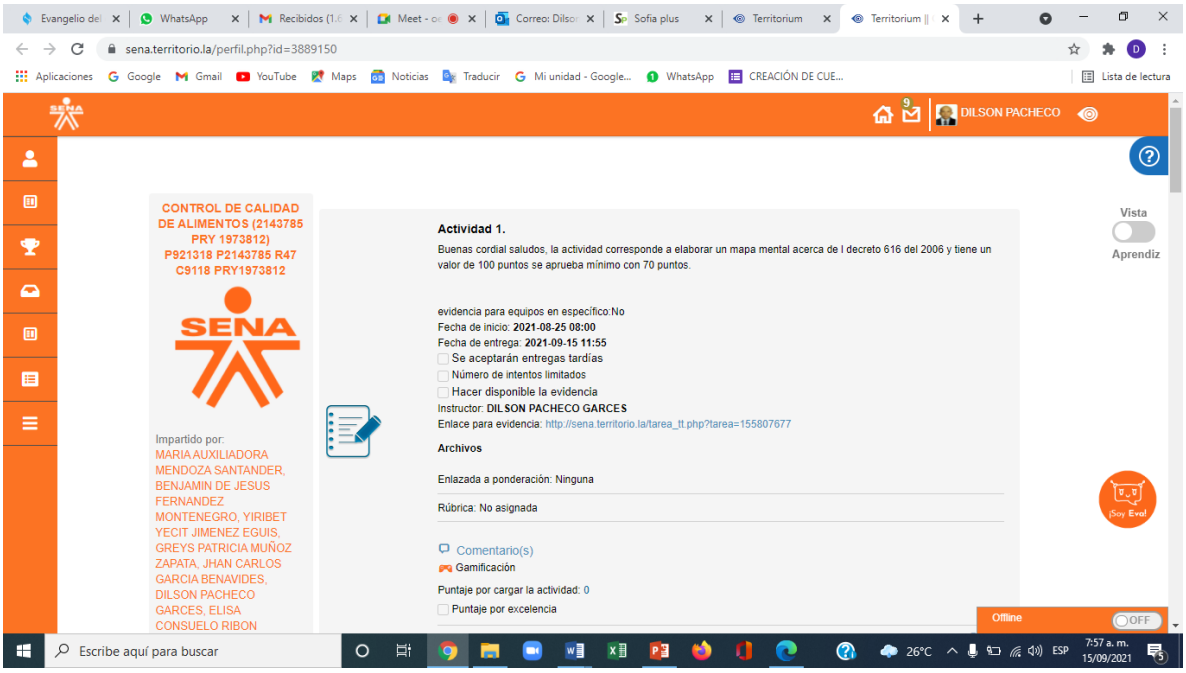


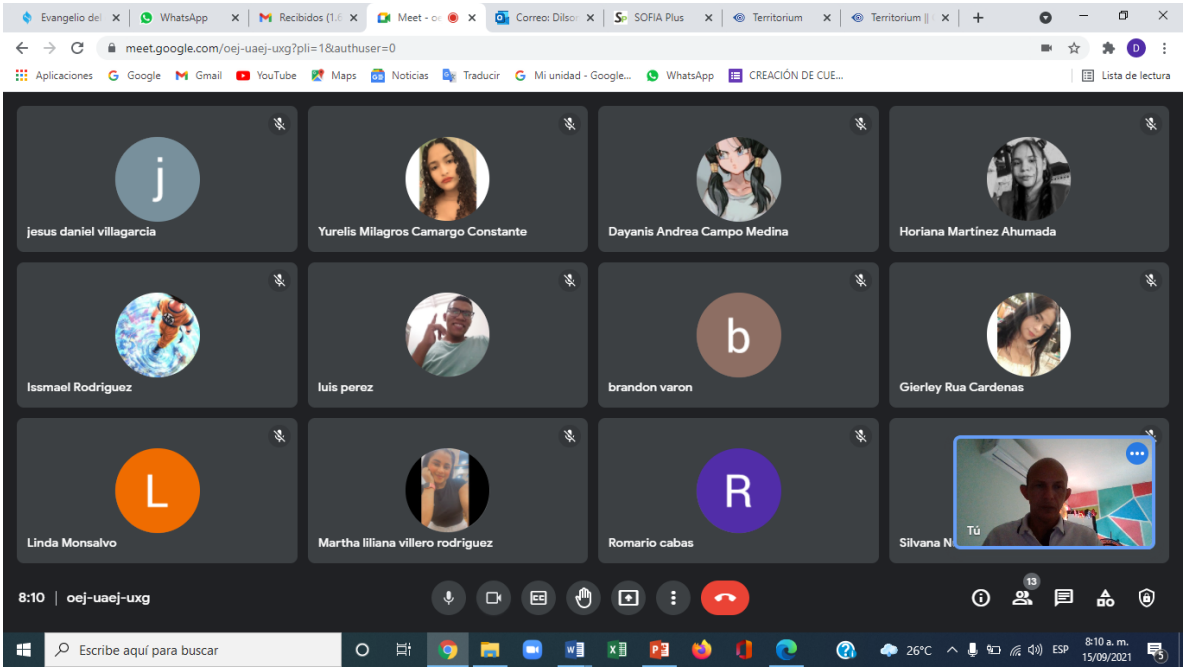


ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca del decreto 616 del 2006.



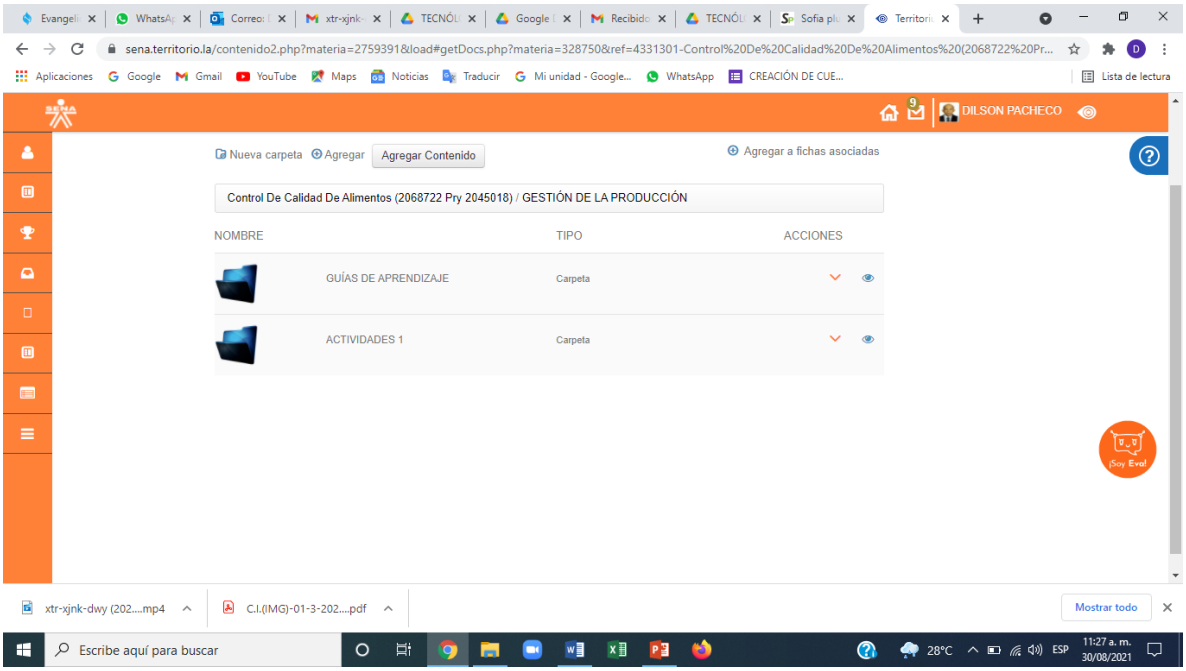
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Exposiciones acerca de la pruebas de plataforma de la Leche.

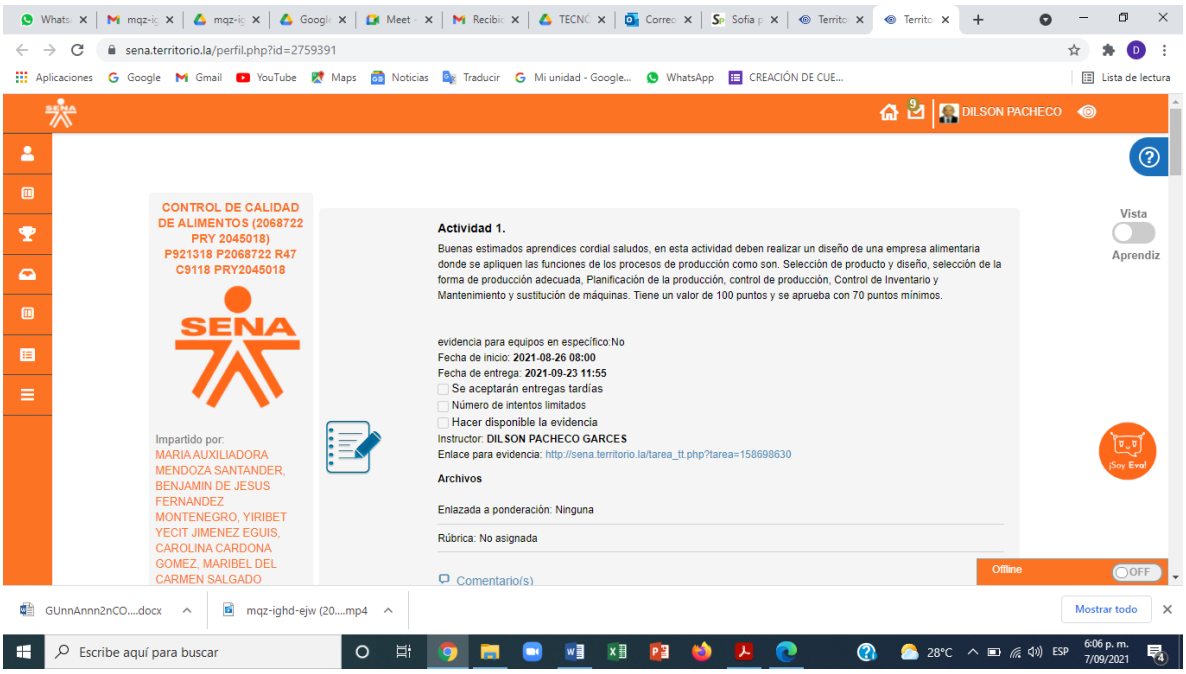


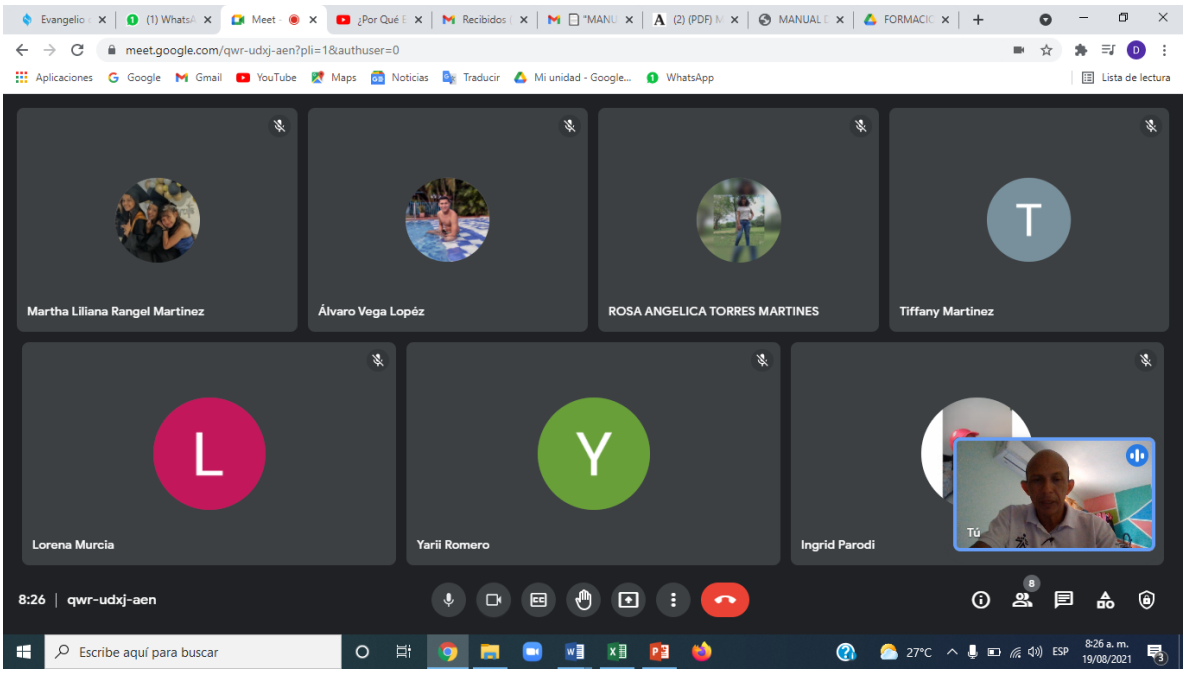


5-TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGO DE FICHA. 2068722

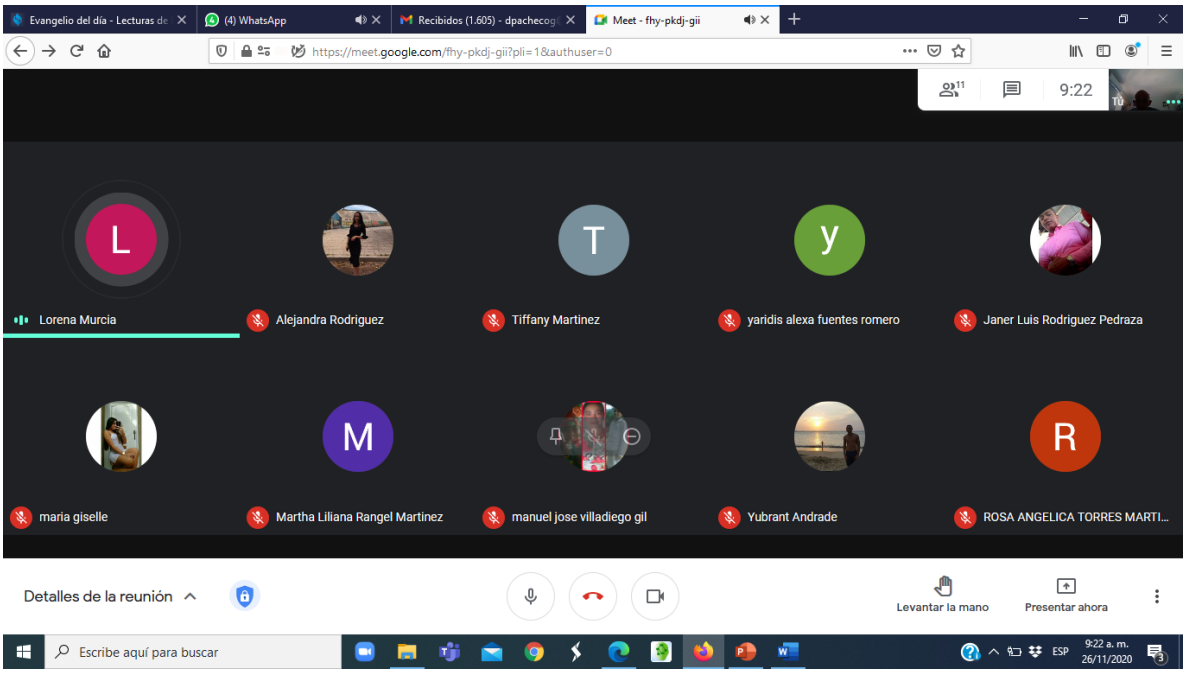
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de la gestión empresarial.





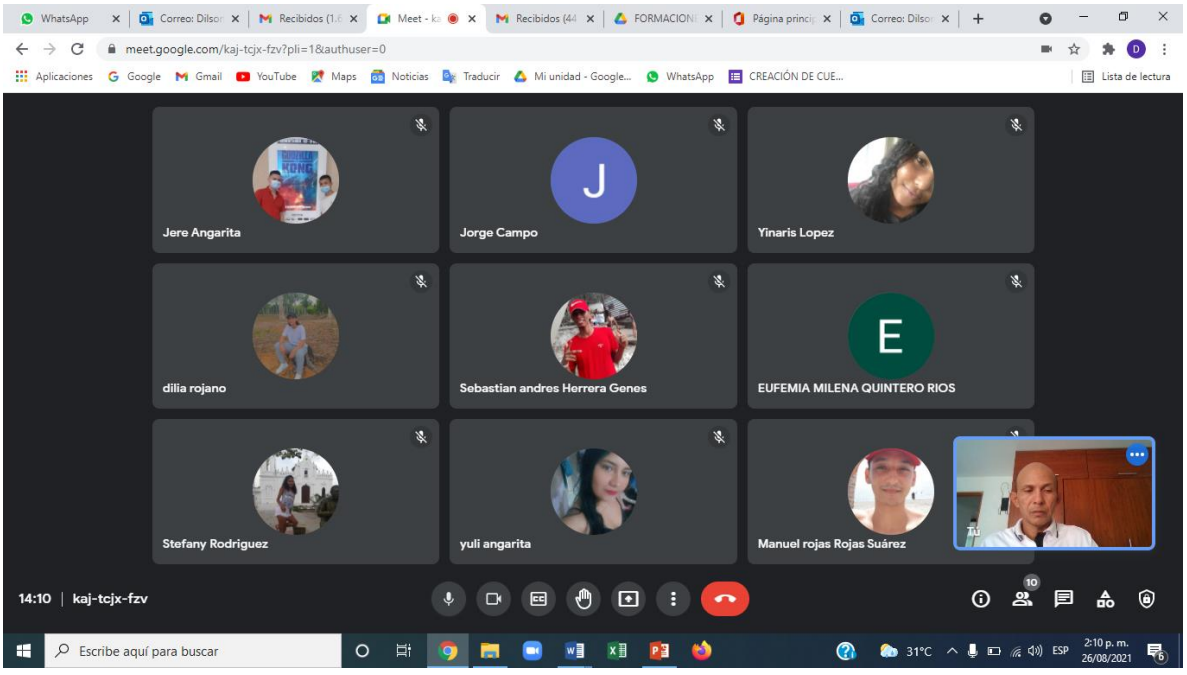


ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de las Funciones de la Gestión Empresarial.

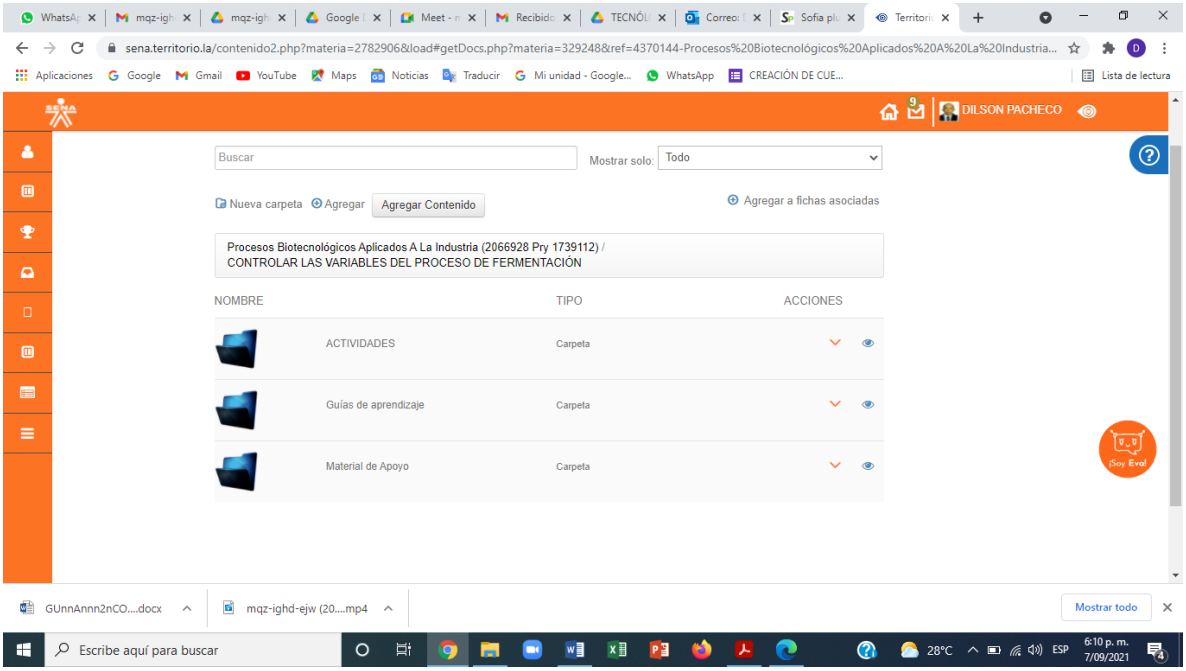


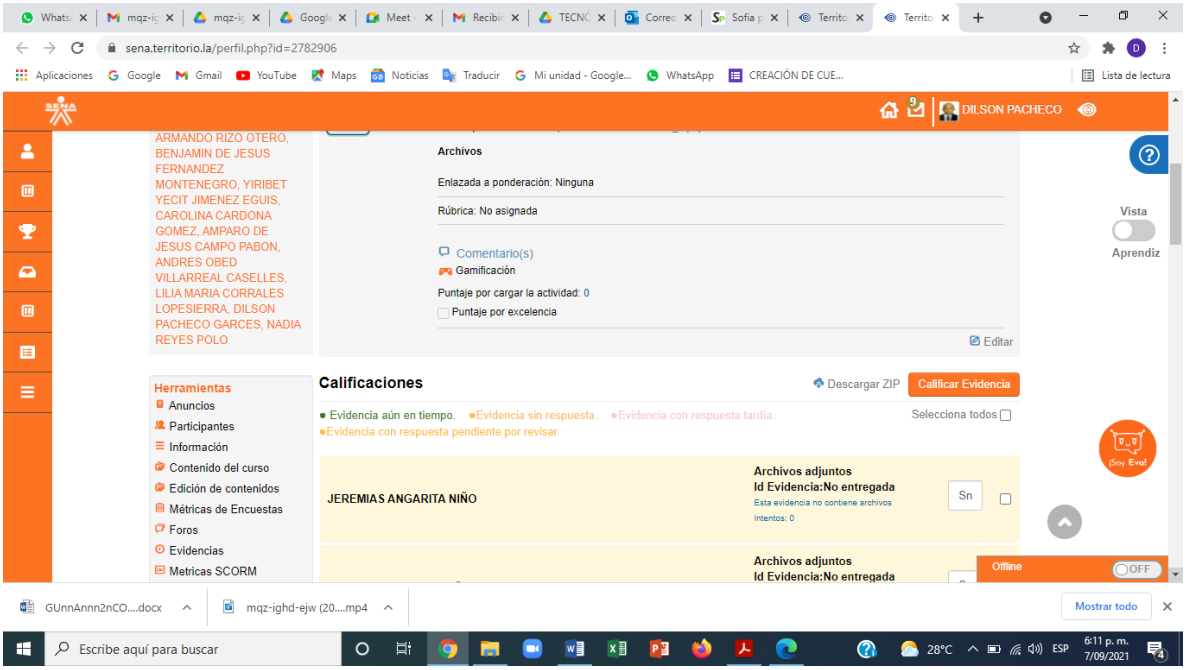
6-TECNÓLOGO EN PROCESOS BIOTECNOLOGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA CÓDIGO DE FICHA. 2066928.

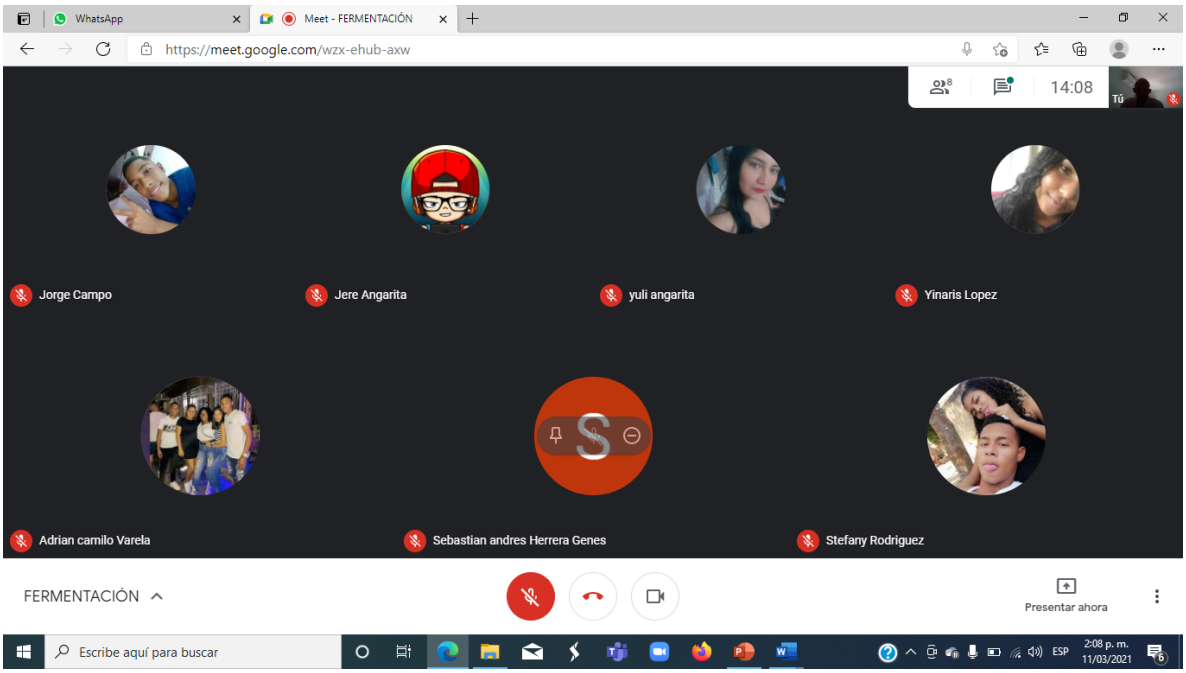
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de productos fermentados elaboración de vino.



ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de los procesos productivos fermentados.

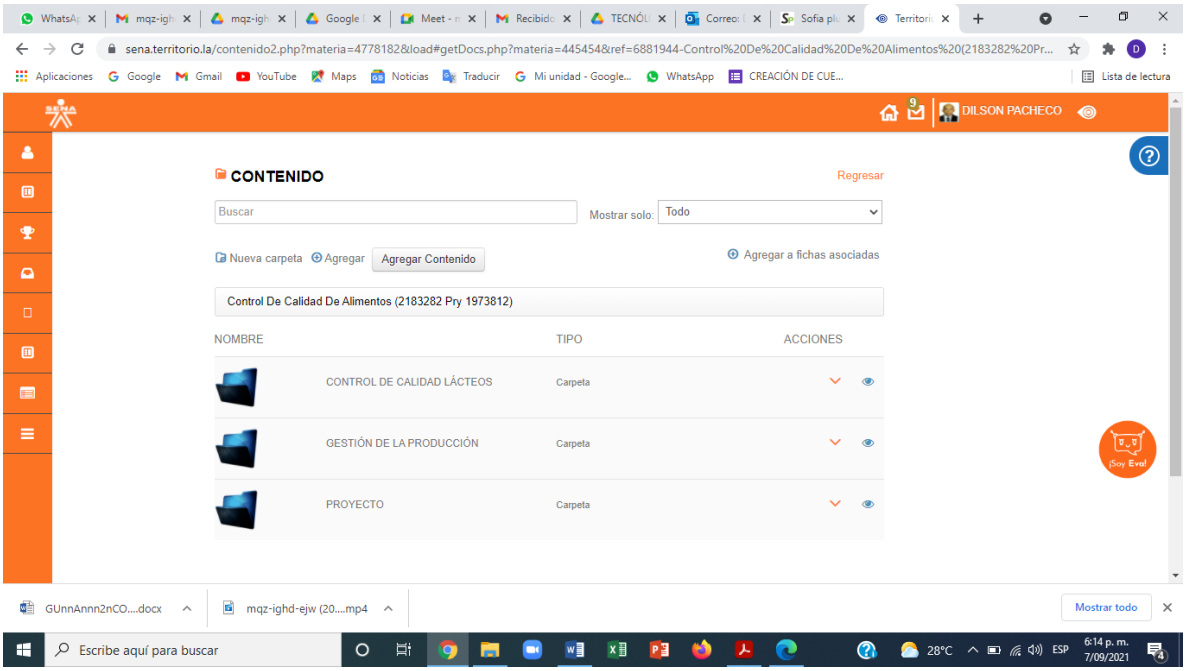

sena.territorio.la/contenido2.php?materia=2782906&load#getDocs.php?materia=329248&ref=4370144-Procesos%20Biotecnológicos%20Aplicados%20A%20La%20Industria...
DILSON PACHECO
Buscar
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Agregar a fichas asociadas
Procesos Biotecnológicos Aplicados A La Industria (2066928 Pry 1739112) /
CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
ACTIVIDADES
Carpeta
Guías de aprendizaje
Carpeta
Material de Apoyo
Carpeta
¡Soy Eva!
GUnnAnnn2nCO....docx
mqz-ighd-ejw (20....mp4
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
28°C
ESP
6:10 p. m.
7/09/2021

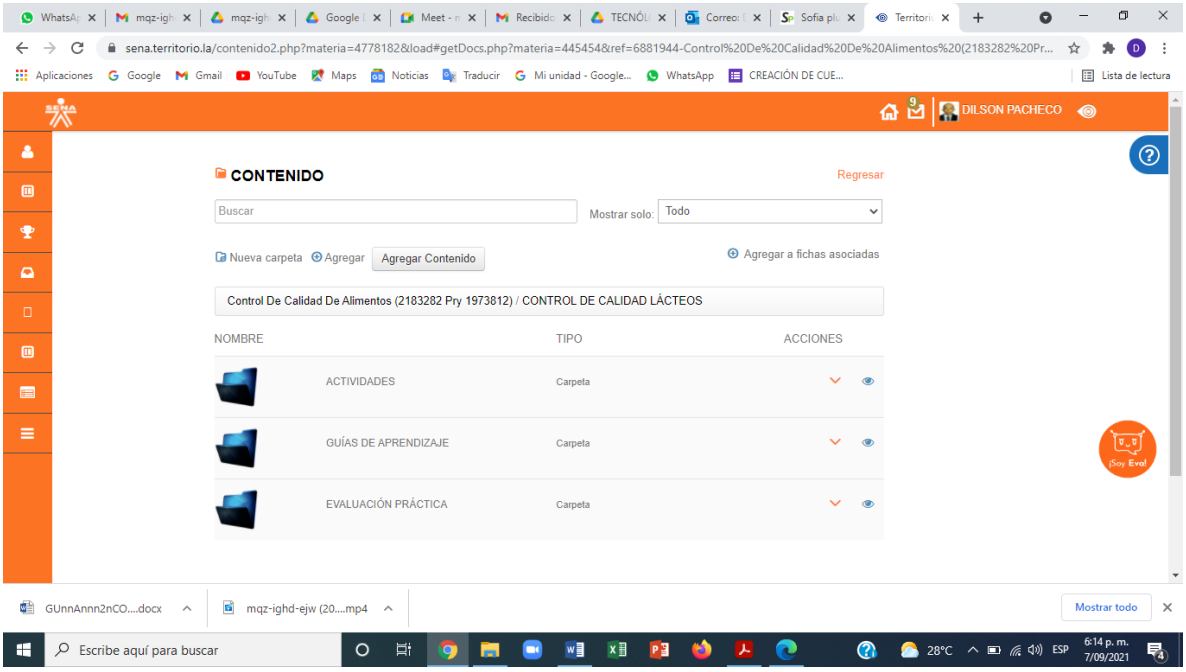

sena.territorio.la/perfil.php?id=2782906
DILSON PACHECO
ARMANDO RIZO OTERO, BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO, YIRIBET YECIT JIMENEZ EGUIS, CAROLINA CARDONA GOMEZ, AMPARO DE JESUS CAMPO PABON, ANDRES OBED VILLARREAL CASELLES, LILIA MARIA CORRALES LOPESIERRA, DILSON PACHECO GARCES, NADIA REYES POLO
Archivos
Enlazada a ponderación: Ninguna
Rúbrica: No asignada
Comentario(s)
Gamificación
Puntaje por cargar la actividad: 0
Puntaje por excelencia
Editar
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Calificaciones
Descargar ZIP
Calificar Evidencia
Evidencia aún en tiempo.
Evidencia sin respuesta.
Evidencia con respuesta tardía.
Evidencia con respuesta pendiente por revisar.
Selecciona todos
JEREMIAS ANGARITA NIÑO
Archivos adjuntos
Id Evidencia:No entregada
Esta evidencia no contiene archivos
Intentos: 0
Sn
Archivos adjuntos
Id Evidencia:No entregada
Offline
OFF
Vista
Aprendiz
¡Soy Eva!
GUnnAnnn2nCO....docx
mqz-ighd-ejw (20....mp4
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
28°C
ESP
6:11 p. m.
7/09/2021

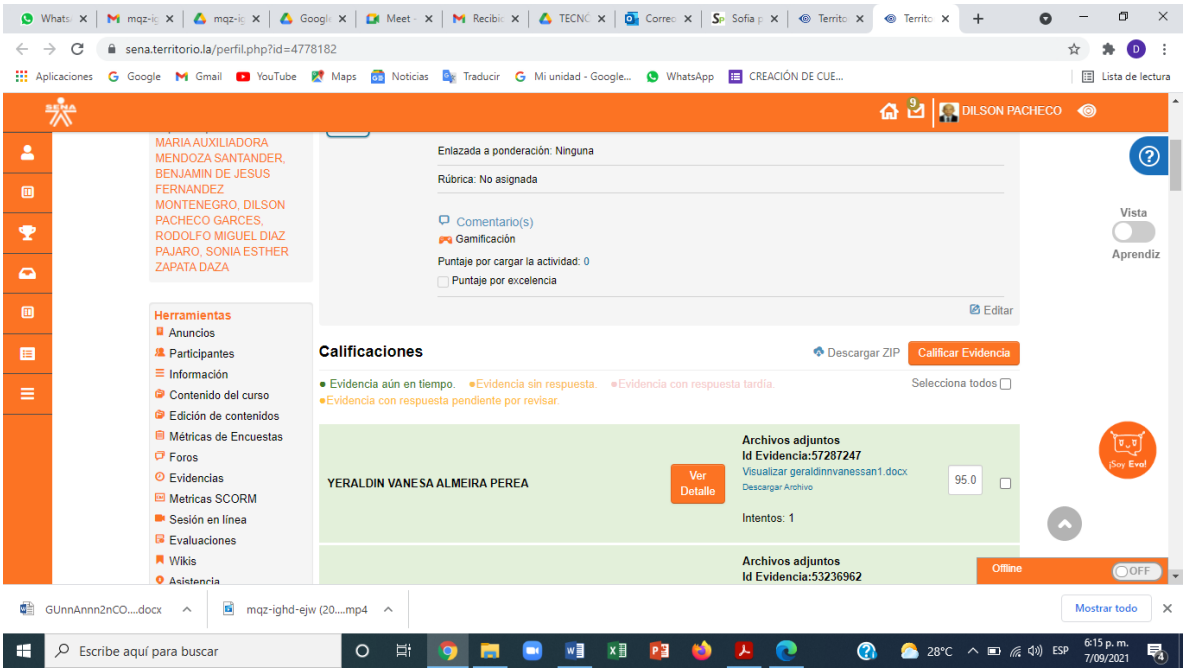


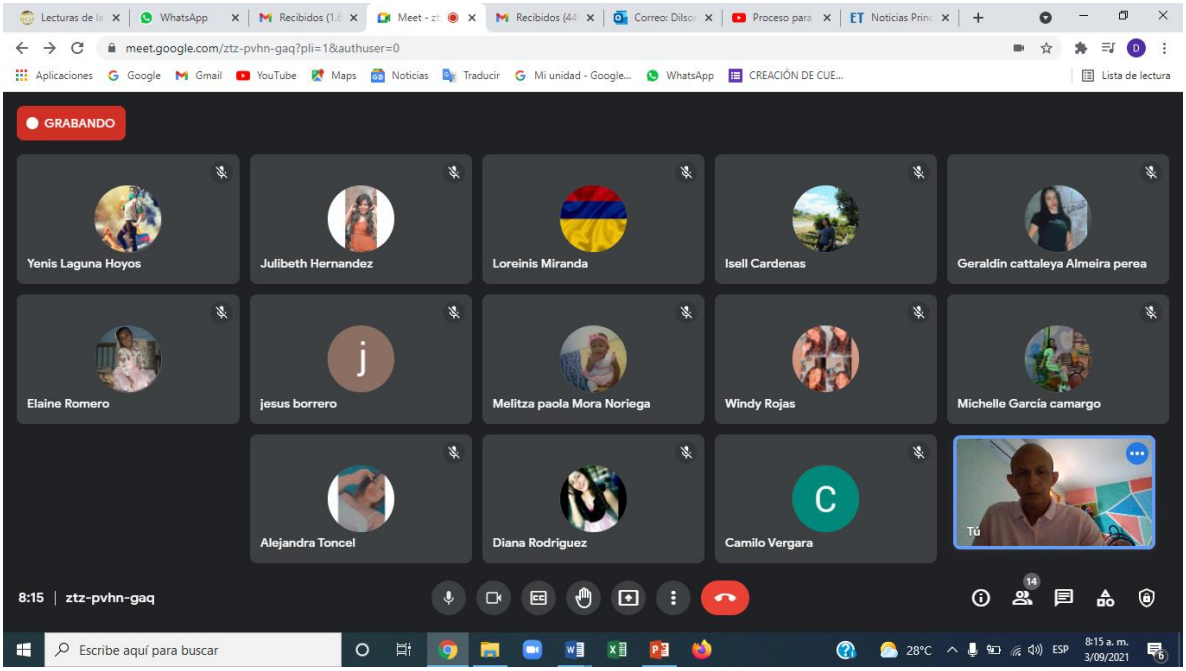
7-TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGO DE FICHA 2183282.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Socialización acerca de los procesos productivos Lácteos Elaboración de arequipe.

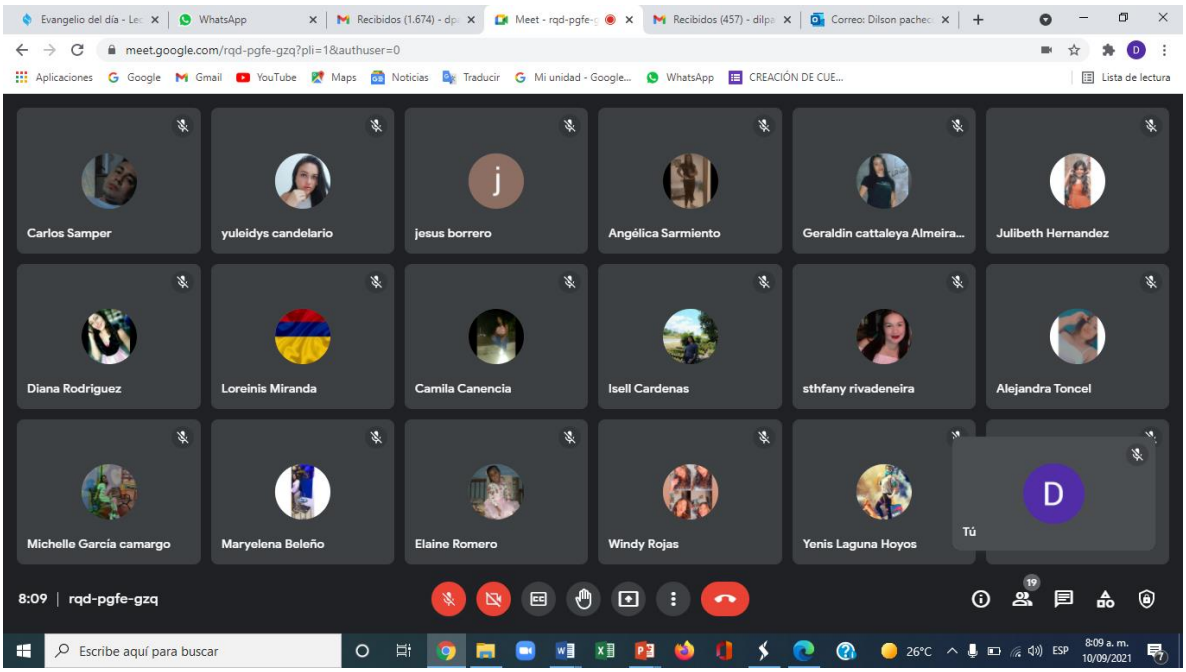



sena.territorio.la/contenido2.php?materia=4778182&load#getDocs.php?materia=445454&ref=6881944-Control%20De%20Calidad%20De%20Alimentos%20(2183282%20Pr...
DILSON PACHECO
CONTENIDO
Regresar
Buscar
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Agregar a fichas asociadas
Control De Calidad De Alimentos (2183282 Pry 1973812) / CONTROL DE CALIDAD LÁCTEOS
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
ACTIVIDADES
Carpeta
GUÍAS DE APRENDIZAJE
Carpeta
EVALUACIÓN PRÁCTICA
Carpeta
¡Soy Eva!
GUnnAnnn2nCO....docx
mqz-ighd-ejw (20....mp4
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
28°C
ESP
6:14 p. m.
7/09/2021


sena.territorio.la/perfil.php?id=4778182
DILSON PACHECO
MARIA AUXILIADORA MENDOZA SANTANDER, BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO, DILSON PACHECO GARCES, RODOLFO MIGUEL DIAZ PAJARO, SONIA ESTHER ZAPATA DAZA
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Wikis
Enlazada a ponderación: Ninguna
Rúbrica: No asignada
Comentario(s)
Gamificación
Puntaje por cargar la actividad: 0
Puntaje por excelencia
Editar
Calificaciones
Descargar ZIP
Calificar Evidencia
Evidencia aún en tiempo.
Evidencia sin respuesta.
Evidencia con respuesta tardía.
Evidencia con respuesta pendiente por revisar.
Selecciona todos
YERALDIN VANESA ALMEIRA PEREA
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:57287247
Visualizar geraldinnvanessan1.docx
Descargar Archivo
95.0
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:53236962
Offline
OFF
Vista
Aprendiz
¡Soy Eva!
GUnnAnnn2nCO....docx
mqz-ighd-ejw (20....mp4
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
28°C
ESP
6:15 p. m.
7/09/2021



ACTIVIDADES DESARROLLADAS. Exposiciones acerca de los temas consolidados procesos productivos lácteos.




meet.google.com/rqd-pgfe-gzq?pli=1&authuser=0
GRABANDO
Diana Rodriguez está presentando
Mantequilla
Carlos Samper
Diana Rodriguez
Maryelena Beleño
Melfadis Mora
Isell Cardenas
Michelle García c...
yuleidys candelario
Loreinis Miranda
12 más
Tú
Activar micrófono (Ctrl + D)
8:18 | rqd-pgfe-gzq
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
8:18 a. m.
10/09/2021