PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 de septiembre de 2021

Señor
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2257827**
Coordinador académico
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de septiembre año 2021

Referencia: No **CO1.PCCNTR.2257827 de 2021**
Nubia Esperanza Gómez Delgado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60.332.640 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, 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 presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE. ($35.100.000) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE. $3.900.000) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2021.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar servicios personales de carácter temporal, por periodos fijos con ejecución de 160 horas al mes o proporcional a las horas ejecutadas como instructor de Formación Complementaria y/o Formación Titulada, en la oferta regular del Centro, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y la FPI, previa programación del Coordinador, utilizando las plataformas virtuales según lineamientos, en el área de influencia del CAFEC, en la especialidad Panadería Y/O Manipulación De Alimentos.

Obligaciones Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el Área de Panadería y Manipulación de Alimentos en las	En ejecución de la formación de aprendices en el programa complementaria Higiene y Manipulación de alimentos con ficha No.2419294 desarrollando la	Ficha 2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos https://chat.whatsapp.com/DfoLndm6PUCIDYSMPIxl4A https://meet.google.com/jgb-qfrf-utk

	competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. En ejecución de la formación de aprendices en el programa complementaria Procesos básicos de Pastelería con ficha No.2419295 desarrollando la competencia Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. En ejecución, la formación de aprendices en el programa titulado Panificación con ficha No.2278949, "Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente".	https://meet.google.com/jkc-adja-oyc https://meet.google.com/wrk-qpov-gqy https://meet.google.com/vzm-ssjz-ube https://meet.google.com/bzw-gyrv-dxh https://meet.google.com/dkv-swkd-biy https://meet.google.com/reu-wvax-ccd Ficha 2419295 Procesos Básicos de Pastelería https://chat.whatsapp.com/JkeS4f9exJ7CXHqaAD1qVq https://meet.google.com/uvq-updq-mbx https://meet.google.com/sfs-hchb-mjg https://meet.google.com/rfc-mnrm-xyh https://meet.google.com/uty-phxg-znb https://meet.google.com/tzn-ezkd-wrn https://meet.google.com/hsd-svgd-bpy https://meet.google.com/rzr-ziyo-fez https://meet.google.com/owz-oexy-gpz Ficha 2278949 https://chat.whatsapp.com/C65pScZJaAN9Cb9d3heuM1
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Creé, la ruta aprendizaje de la ficha No.2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos. Creé la ruta de aprendizaje de la ficha No. 2419295 Procesos Básicos de Pastelería.	Informe de Sofía plus Ruta de aprendizaje de las fichas No.2419294 y 2419295
3	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de la ficha No.2419294 programa complementario Higiene y Manipulación de alimentos. Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de la ficha No.2419295 programa complementario Procesos básicos de pastelería	Aprendices asociados a la ruta de las fichas No.2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos y ficha 2419295 Procesos Básicos de Panificación.
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y ejecuté la guía de aprendizaje de la formación Complementaria Higiene y manipulación de alimentos con la	Actividades Desarrollo de 1 actividad. Disponible en drive de la ficha No.2419294 y 249295. Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus.

		competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Elaboré y ejecuté la guía de aprendizaje de la formación Complementaria Procesos básicos de pastelería con la competencia Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Ejecute la guía de aprendizaje de las competencias de "Elaborar productos de Panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente" en la formación Panificación.	
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa complementario Higiene y Manipulación de alimentos.	Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia a desarrollar Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. En las fichas No.2419294 Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia a desarrollar Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. En las fichas No.2419295. Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje del proceso de "Elaborar productos de Panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente" en la formación Panificación en la ficha 2278949	Portafolio del Instructor
6	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación Elaboración artesanal de productos de panificación con la competencia Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	Portafolio del instructor subido en drive

	por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación Panificación en la competencia "Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente" Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos. Elaboré de portafolio del instructor.	
7	Apoyar la gestión del programa Elaboración Artesanal de Productos de Panificación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato, además la gestión del programa Técnico Panificación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato	Realice la mejor gestión posible del programa y su posicionamiento.	Ficha 2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos https://chat.whatsapp.com/DfoLndm6PUCIDYSMPIxl4A https://meet.google.com/jgb-qfrf-utk https://meet.google.com/jkc-adja-oyc https://meet.google.com/wrk-qpov-gqy https://meet.google.com/vzm-ssjz-ube https://meet.google.com/bzw-gyrv-dxh https://meet.google.com/dkv-swkd-biy https://meet.google.com/reu-wvax-ccd Ficha 2419295 Procesos Básicos de Pastelería https://chat.whatsapp.com/JkeS4f9exJ7CXHqaAD1qVq https://meet.google.com/uvq-updq-mbx https://meet.google.com/sfs-hchb-mjg https://meet.google.com/rfc-mnrm-xyh https://meet.google.com/uty-phxg-znb https://meet.google.com/tzn-ezkd-wrn https://meet.google.com/hsd-svgd-bpy https://meet.google.com/rzr-ziyo-fez https://meet.google.com/owz-oexy-gpz Ficha 2278949 https://chat.whatsapp.com/C65pScZJaAN9Cb9d3heuM1

8	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje formación programa Panificación.	Portafolio del instructor subido en drive
9	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	No se programaron reuniones en el mes de agosto	No se ejecuto
10	Conocer a la suscripción del contrato y Durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa Higiene y Manipulación de Alimentos, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Conocimiento y adopción de formatos actualizados disponibles en la plataforma de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución de los programas complementarios Higiene y Manipulación de Alimentos y Procesos básicos de Pastelería y del programa técnico en Panificación.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive
11	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área Agroindustria o la entidad así lo requiera.	No se programaron sesiones en el mes de septiembre.	No se ejecuto
12	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones Contractuales.	Mantengo al tanto de actualización de formatos y procedimientos para el desarrollo la formación Elaboración de productos de panificación y Panificación a través de la consulta periódica de la plataforma Compromiso y siguiendo los lineamientos de comunicados a través de correos institucionales.	No se evidencio cambios en formatos para creación de guías en plataforma Compromiso y no se recibió información por correos por parte de coordinación.
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento	Manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje aplicación Whatsapp, y video llamadas plataforma Meet para fortalecer la formación Panificación. 2278949 y en la ficha	Ficha 2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos https://chat.whatsapp.com/DfoLndm6PUCIDYSMPIxl4A https://meet.google.com/jgb-qfrf-utk https://meet.google.com/jkc-adja-oyc

	de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos y 2419295 Procesos básicos de pastelería.	https://meet.google.com/wrk-qpov-gqy https://meet.google.com/vzm-ssjz-ube https://meet.google.com/bzw-gyrv-dxh https://meet.google.com/dkv-swkd-biy https://meet.google.com/reu-wvax-ccd Ficha 2419295 Procesos Básicos de Pastelería https://chat.whatsapp.com/JkeS4f9exJ7CXHqaAD1qVq https://meet.google.com/uvq-updq-mbx https://meet.google.com/sfs-hchb-mjg https://meet.google.com/rfc-mnrm-xyh https://meet.google.com/uty-phxg-znb https://meet.google.com/tzn-ezkd-wrn https://meet.google.com/hsd-svgd-bpy https://meet.google.com/rzr-ziyo-fez https://meet.google.com/owz-oexy-gpz Ficha 2278949 https://chat.whatsapp.com/C65pScZJaAN9Cb9d3heuM1
14	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Atendí de manera personalizada y grupal de aprendices asociados a la ficha 2419294 y 2419295 a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas. Atendí de manera personalizada y grupal de aprendices asociados a la ficha 2278949 a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas en técnico en panificación.	Ficha 2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos https://chat.whatsapp.com/DfoLndm6PUCIDYSMPIxl4A https://meet.google.com/jgb-qfrf-utk https://meet.google.com/jkc-adja-oyc https://meet.google.com/wrk-qpov-gqy https://meet.google.com/vzm-ssjz-ube https://meet.google.com/bzw-gyrv-dxh https://meet.google.com/dkv-swkd-biy https://meet.google.com/reu-wvax-ccd Ficha 2419295 Procesos Básicos de Pastelería https://chat.whatsapp.com/JkeS4f9exJ7CXHqaAD1qVq https://meet.google.com/uvq-updq-mbx

			https://meet.google.com/sfs-hchb-mjg https://meet.google.com/rfc-mnrm-xyh https://meet.google.com/uty-phxg-znb https://meet.google.com/tzn-ezkd-wrn https://meet.google.com/hsd-svgd-bpy https://meet.google.com/rzr-ziyo-fez https://meet.google.com/owz-oexy-gpz Ficha 2278949 https://chat.whatsapp.com/C65pScZJaAN9Cb9d3heuM1
15	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Realice atención personalizada y grupal de aprendices asociados a las fichas a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas, a través de aplicación Whatsaap y video llamadas por plataforma Meet dada la contingencia de cuidado en casa por pandemia.	Ficha 2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos https://chat.whatsapp.com/DfoLndm6PUCIDYSMPIxl4A https://meet.google.com/jgb-qfrf-utk https://meet.google.com/jkc-adja-oyc https://meet.google.com/wrk-qpov-ggy https://meet.google.com/vzm-ssjz-ube https://meet.google.com/bzw-gyrv-dxh https://meet.google.com/dkv-swkd-biy https://meet.google.com/reu-wvax-ccd Ficha 2419295 Procesos Básicos de Pastelería https://chat.whatsapp.com/JkeS4f9exJ7CXHqaAD1qVq https://meet.google.com/uvq-updq-mbx https://meet.google.com/sfs-hchb-mjg https://meet.google.com/rfc-mnrm-xyh https://meet.google.com/uty-phxg-znb https://meet.google.com/tzn-ezkd-wrn https://meet.google.com/hsd-svgd-bpy https://meet.google.com/rzr-ziyo-fez https://meet.google.com/owz-oexy-gpz Ficha 2278949

			https://chat.whatsapp.com/C65pScZJaAN9Cb9d3heuM1
16	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Panificación 2278949 en la competencia "Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente" Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Higiene y Manipulación de Alimentos y para la formación Procesos Básicos de Pastelería.	Actividades talleres diseñadas y aplicadas a las fichas 2419294 y 2419295 disponibles correos electrónicos y grupos whatsapp. Actividades aplicadas a la ficha 2278949 en plataforma territorium de la etapa ejecución actividad de aprendizaje "Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente"
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app whatsapp, correo Suministré, materias de formación e información oportuna y veraz a los diferentes actores del proceso Panificación y Elaboración artesanal de productos de Panificación.	Comunicación a través de videollamadas y a través de grupo de whatsapp donde junto a los aprendices se socializo el desarrollo de la formación, como se encuentra en la carpeta de las fichas 2419294, 2419295 y 2278949 en drive
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Ficha 2419294 Higiene y Manipulación de Alimentos https://chat.whatsapp.com/DfoLndm6PUCIDYSMPIxl4A https://meet.google.com/jgb-qfrf-utk https://meet.google.com/jkc-adja-oyc https://meet.google.com/wrk-qpov-gqy https://meet.google.com/vzm-ssjz-ube https://meet.google.com/bzw-gyrv-dxh https://meet.google.com/dkv-swkd-biy https://meet.google.com/reu-wvax-ccd Ficha 2419295 Procesos Básicos de Pastelería https://chat.whatsapp.com/JkeS4f9exJ7CXHqaAD1qVq https://meet.google.com/uvq-updq-mbx https://meet.google.com/sfs-hchb-mjg https://meet.google.com/rfc-mnrm-xyh https://meet.google.com/uty-phxg-znb

			https://meet.google.com/tzn-ezkd-wrn https://meet.google.com/hsd-svgd-bpy https://meet.google.com/rzr-ziyo-fez https://meet.google.com/owz-oexy-gpz Ficha 2278949 https://chat.whatsapp.com/C65pScZJaAN9Cb9d3heuM1
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de agosto con las respectivas evidencias Elaboré el portafolio	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de agosto generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive
20	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área de Higiene y Manipulación de alimentos	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área de Higiene y	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.

	Manipulación de Alimentos.		
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	Publiqué el material bibliográfico digital propiedad SENA, bajo los lineamientos de la política editorial de la institución Exploración de plataforma bibliotecas SENA con aprendices de la formación Panificación ficha 2278949.	Unidades temáticas de higiene y manipulación de alimentos publicado en biblioteca virtual Sena
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No fui convocado a colaborar en el mes de septiembre	No aplica
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No hice parte de comités evaluadores durante el mes de septiembre.	No aplica
25	El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2	En el año 2018 recibí la capacitación y certificación en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" Planeo continuar la formación en el idioma inglés, por ahora tengo el certificado de Principiante	Certificado de la NCL "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" disponible en certificados SENA o del curso de inglés subido en la HV de la APE
26	Programar actividades de enseñanza — Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para	Programé las actividades E-A- E para el programa Higiene y manipulación de alimentos ficha 2419294 de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Actividades E-A-E programadas en las guías de aprendizaje fichas 2419294, 2419295 evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive

	la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Programé las actividades E-A- E para el programa Procesos básicos de pastelería ficha 2419295 de acuerdo con los lineamientos institucionales. Programé las actividades E-A- E para el programa Panificación ficha 2278949 de acuerdo con los lineamientos institucionales	
27	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	Registré evaluación de RAP de las fichas 2278949 en la plataforma Sofía plus, dentro del plazo oportuno para este fin. creé la ruta de aprendizaje de la ficha 2419294 y ficha 2419295 Asocié aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas 2419294, 2419295	El reporte de juicios evaluativos fichas queda pendiente por cuanto finalizan en octubre.
28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	La formación técnica ya recibió el material de formación.	
29	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de	Las formaciones técnicas en la que realizo apoyo están en etapa lectiva.	No aplica

	Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.		
30	Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como Instructor de Formación Profesional Integral.	Ejecuté 166 horas en el mes de septiembre de acuerdo con el objeto del contrato.	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de septiembre generado por sofiaplus
31	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional	No aplica	No aplica
32	Cumplir con los lineamientos de orientación del	Grupos de WhatsApp, video llamadas plataforma Meet con el Programa	Carpeta de la ficha 2419294 en la carpeta drive

	desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Higiene y manipulación de Alimentos ficha 2419294 Grupos de WhatsApp, video llamadas plataforma Meet con el Programa Procesos básicos de Pastelería ficha 2419295. Grupos de WhatsApp, encuentros presenciales con medidas de bioseguridad con los aprendices del Programa Panificación ficha 2278949	Carpeta de la ficha 2419295 en la carpeta drive
33	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2020 y en el plan de trabajo del grupo de investigación el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2021.	No estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico.	No aplica

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. **4411954340** de la planilla, agosto de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

Firma
Nubia Esperanza Gómez Delgado
Contratista
C.C. No. 60332640

Recibí a satisfacción:

Firma
EDWIN ALONSO QUINTERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2257827 de 2021
Coordinador académico Formación Profesional Integral

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/09/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2278949 - PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, PARÁMETROS DE CALIDAD Y MANUALES DE OPERACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 77,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2419295 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2419294 - 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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 165,80

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: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL MES: **SEPTIEMBRE**

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO C.C. 60332640 TELEFONO: 3107537307

Nº FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																															HORAS EJECUTADAS
								M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J		
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		**166**
2278949	PANIFICACION	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa	Formular proyecto de acuerdo con preferencias del consumidor de la región y los requerimientos de la empresa.	1/09/2021	30/09/2021	L. A V. 12:00	L. A V. 18:00	6	6	6				6	6	6	6												6	6	6				6	6	6		78
2419294	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente aplicando practicas higiénicas y medidas de protección	22/09/2021	2/10/2021	L. A S. 18:00	L. A S. 23:00																						5	5	5	5		5	5	5	5		40
2419295	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	22/09/2021	11/10/2021	L. A S. 06:00	L. A S. 12:00																						6	6	6	6		6	6	6	6		48
																																							0

OBSERVACIONES: Se ejecutan 166 horas de formacion directas. Se realiza cuenta de cobro sobre 160 horas

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO