Quibdó,octubre de 2021

Señor (a)
JACSON ARIEL URRUTIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2295643
Cargo del supervisor COORDINADORA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
Dependencia FORMACIÓN PROFESIONAL
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes octubre del 2021

RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACOS, identificada con la cédula de ciudadanía No. 54254468 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el periodo comprendido entre el 01 de octubre y el 16 de octubre 2021.

CLAUSULA PRIMERA:OBJETO:
Objeto: Contratar la prestación de servicios de carácter temporal de (1) un instructor para atender procesos de formación en la modalidad complementariaen el área de panadería en el Centro de Recursos Naturales y Biodiversidad, durante la vigencia 2021.
CLAUSULA SEGUNDA
Plazo: Hasta el 16 de 0ctubre de 2021 sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

CLAUSULA TERCERA
Valor y forma de Pago: Se fija el valor total de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS (23. 689. 897) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). siete (7) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo, a septiembre del 2021 por valor de TRES MILLONESSETENTA Y SEIS MILSEISCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE $ 3.076.610.. MCTE cada uno. b) un último pago correspondiente al mes de octubre por valor de UN MILLON SEISCIENTOS CUARENTA MIL PESOS OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL PESOS M/CTE 1.640.859 MCTE.UN MILLÓN. los honorarios son pagados al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general en la cuenta de ahorros N° 21038037727-5 BANCO POPULAR cuyo titular es la contratista.

CLAUSULA CUARTA:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	En los cursos de manipulación de alimentos se realizan consultas, talleres y pràcticas sobre los temas que tienen que ver con la higiene de los alimentos.	Talleres Interacciòn
2.	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	La formación se acompaña y orienta de acuerdo con el programa vigente.	Guía
3.	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional	Las actividades son programadas cada mes y se lleva en sofia plus en conformidad con la institución.	Whatsapp
4.	Llevar el registro de evidencias en la Actividad de enseñanza aprendizaje en el Portafolio personal para cuando sea requerido.	.todos los registros se evidencian en la programación de sofia plus	Pantallazos Fotos
5.	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Cada mes se reporta toda la información como requisito en la plataforma.	Sofia plus
6.	Apoyar las Charlas Informativas con especificaciones de los programas, así como el proceso de inducción de aprendices.	Siempre las charlas informativas se apoyan para cada programa ofertado.	Sofia plus

7.	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Toda la formación se evalúa al finalizar el proceso de formación.	Sofía plus
8.	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Todos los requerimientos son atendidos como parte las funciones del instructor.	
9.	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional .	Este proceso de bienes y servicios se apoya cuando es solicitado.	
10.	Reportar 160 horas mes de labores en la formación titulada y/o complementaria	Cada mes se reportan 4 cursos para dar cumplimiento a lo acordado por la coordinación.	Sofía plus
11.	Aplicar el proceso de certificación de la norma de competencia “orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” según las normas que aplican en la función instructor	Esta norma nos permite orientar la formación y cumplir con la normatividad.	

12	Las demás para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Se atienden como parte de las funciones a realizar.	
13	Reportar oportunamente las horas de gestor monitor de aquellos aprendices que cumplen la labor en los ambientes de formación.	Las horas son reportadas de acuerdo al cumplimiento de sus labores.	

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicéprevio a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamientopresenté al ordenador del gasto informe (**formatoinforme legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				

Nota 1:*Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que lasoporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación de 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, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, expedido por planilla.comcorrespondiente al mes de septiembre 4406210821 del año 2021.
Evidencias en ( ) folios.

Cordialmente,

_____

Nombre
Ruth Emenilda Mosquera Palacios
Contratista
C.C. No. 54254468 de Quibdó

Recibí a satisfacción:

_____

JACSON ARIEL URRUTIA
Supervisor(a) Contrato 2295643

EVIDENCIAS DE OCTUBRE






34% 8:51 p. m.
Yirlen
10:30 a. m.
Esas son todas las empleadas del Restaurante si necesita otra información me hace saber, gracias
10:32 a. m.
Si señora 11:10 a. m.
Gracias 11:10 a. m.
1 de octubre de 2021
Buen día 8:45 a. m.
Las cédulas venezolanas no las puedo ingresar debido a que no hay código para inscribirlasal curso.
8:47 a. m.
Buenos dias, 8:47 a. m.
Entonces debo hacer algo más, mandarle otro papel? Hay una que tiene un permiso no se si le sirva
8:48 a. m.
Escribe un mensaje


93% 4:00 p. m.
Hermana Manuela
Hoy
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Buenos días seño, aquí le envío mi trabajo
10:24 a. m.
Manipulación de alimentos....
17 kB • DOCX 10:24 a. m.
Excelente 3:56 p. m.
Estas consultas nos permiten aplicar las buenas prácticas de manufactura en todos los procesos de manipulación de alimentos.
3:57 p. m.
Gracias seño 3:58 p. m.
Muy bien 3:59 p. m.
Escribe un mensaje


81% 5:26 p. m.
Curso manipulación 10
América M, Angie P, Carmen M, D...
hablar todo lo relacionado con el curso de manipulación de alimentos.
7:27 p. m.
Yirlen
Buenas noches, aqui estoy, Yirlen Marcela Martínez Mena
7:33 p. m.
Buenas noches 7:39 p. m.
Leida
Leida manyoma rojas 10:48 p. m.
Marian
310 351 00 83 marian sofia ramirez garcia
10:55 p. m.
3 de octubre de 2021
Leida
320 760 0846 leída manyoma rojas
5:46 a. m.
Rosa E
Rosa Emira Bermúdez palacios
Escribe un mensaje

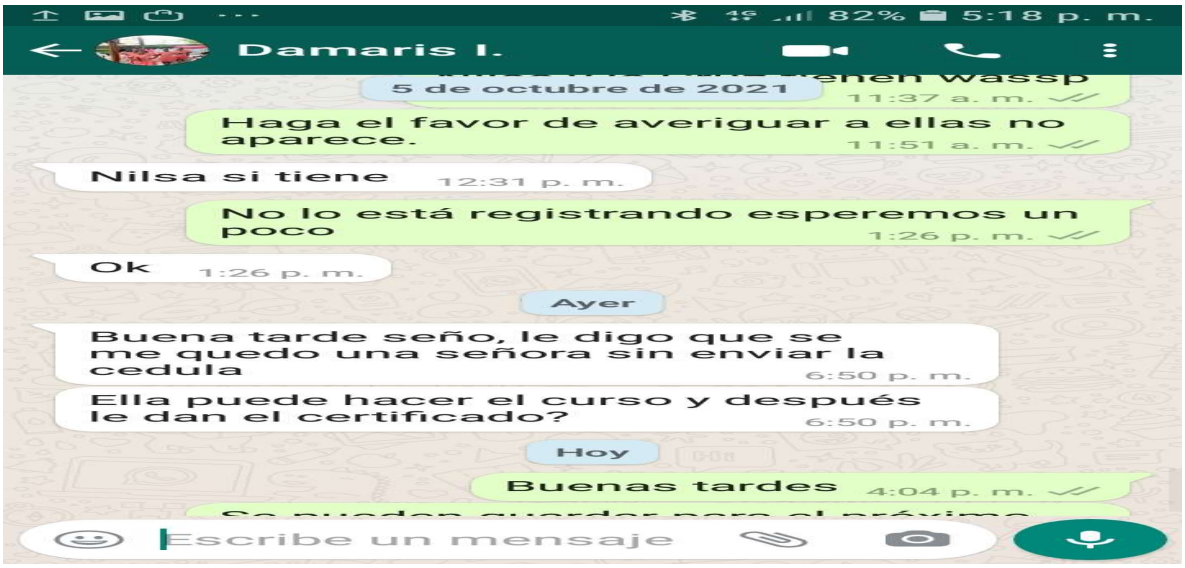

80% 5:32 p. m.
Merlín
9:12 a. m.
3 de octubre de 2021
Buen día 9:33 a. m.
Merlín habla con Ruth Mosquera para recordarle que ya está incrita en el curso curso de manipulación de alimentos.
9:34 a. m.
Esté pendiente de las actividades para realizar .
9:35 a. m.
Si señora 9:39 a. m.
Muchas gracias 9:39 a. m.
Cuando comienza el curso? 9:40 a. m.
Ya le aviso hoy envío las actividades
9:40 a. m.
Tú
Escribe un mensaje


81% 5:26 p. m.
Curso manipulación 10
América M, Angie P, Carmen M, D...
hablar todo lo relacionado con el curso de manipulación de alimentos.
7:27 p. m.
Yirlen
Buenas noches, aqui estoy, Yirlen Marcela Martínez Mena
7:33 p. m.
Buenas noches
7:39 p. m.
Leida
Leida manyoma rojas
10:48 p. m.
Marian
310 351 00 83 marian sofia ramirez garcia
10:55 p. m.
3 de octubre de 2021
Leida
320 760 0846 leída manyoma rojas
5:46 a. m.
Rosa E
Rosa Emira Bermúdez palacios
Escribe un mensaje


81% 5:26 p. m.
Curso manipulación 10
América M, Angie P, Carmen M, D...
2 de octubre de 2021
7:27 p. m.
Por favor cuando puedan me confirman la asistencia para saber si todos quedan relacionados.
7:27 p. m.
Mi nombre es Ruth Mosquera Palacios, este es el grupo para hablar todo lo relacionado con el curso de manipulación de alimentos.
7:27 p. m.
Yirlen
Buenas noches, aqui estoy, Yirlen Marcela Martínez Mena
7:33 p. m.
Buenas noches
7:39 p. m.
Leida
Leida manyoma rojas
10:48 p. m.
Marian
310 351 00 83 marian sofia ramirez garcia
Escribe un mensaje

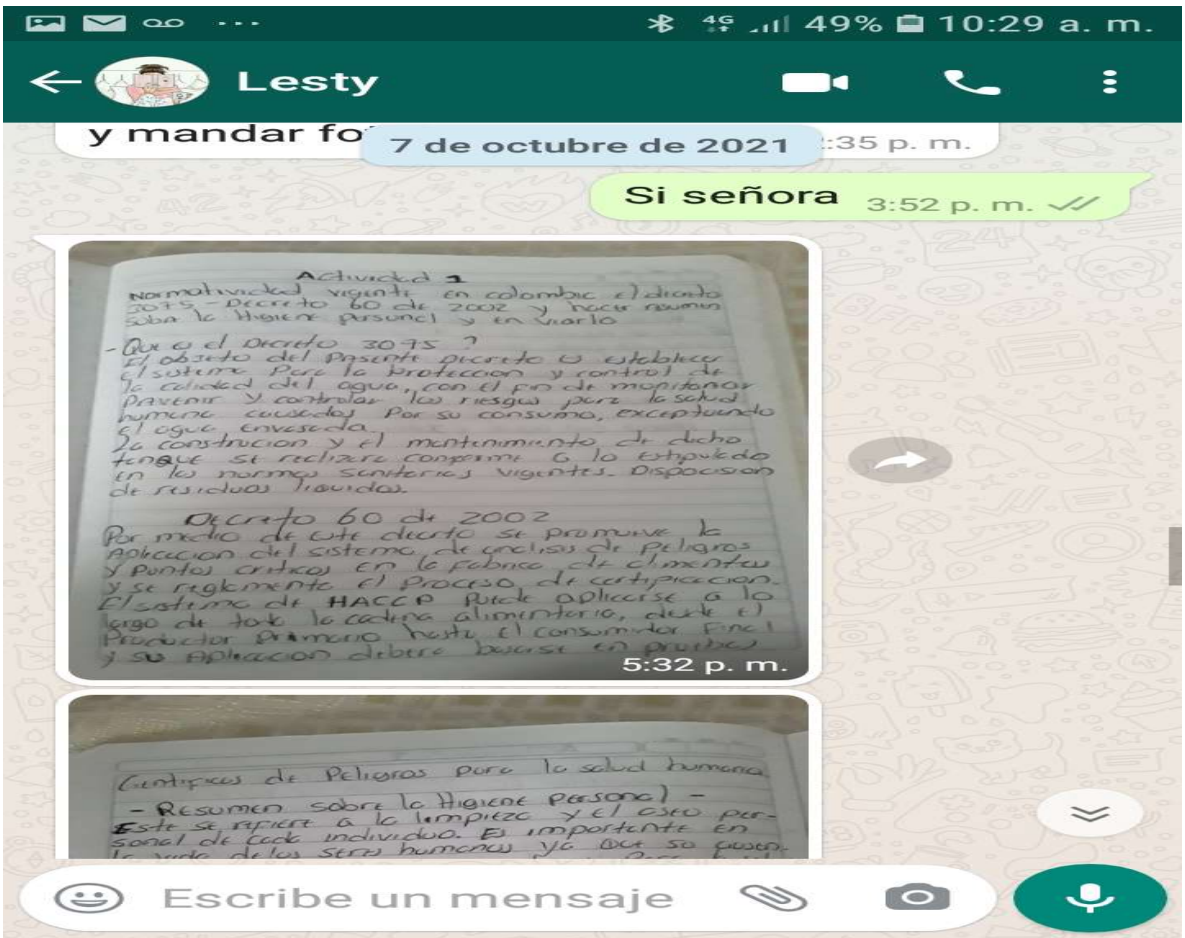

81% 5:25 p. m.
Curso manipulación 10
América M, Angie P, Carmen M, D...
4 de octubre de 2021
Angie P
Buenos dias angie patricia cordoba jimenez
7:59 a. m.
Marian
Buenos dia marian sofia ramirez garcia
9:49 a. m.
Enilsa
Buenos días enilsa martinez ortiz
9:59 a. m.
5:31 p. m.
Escribe un mensaje

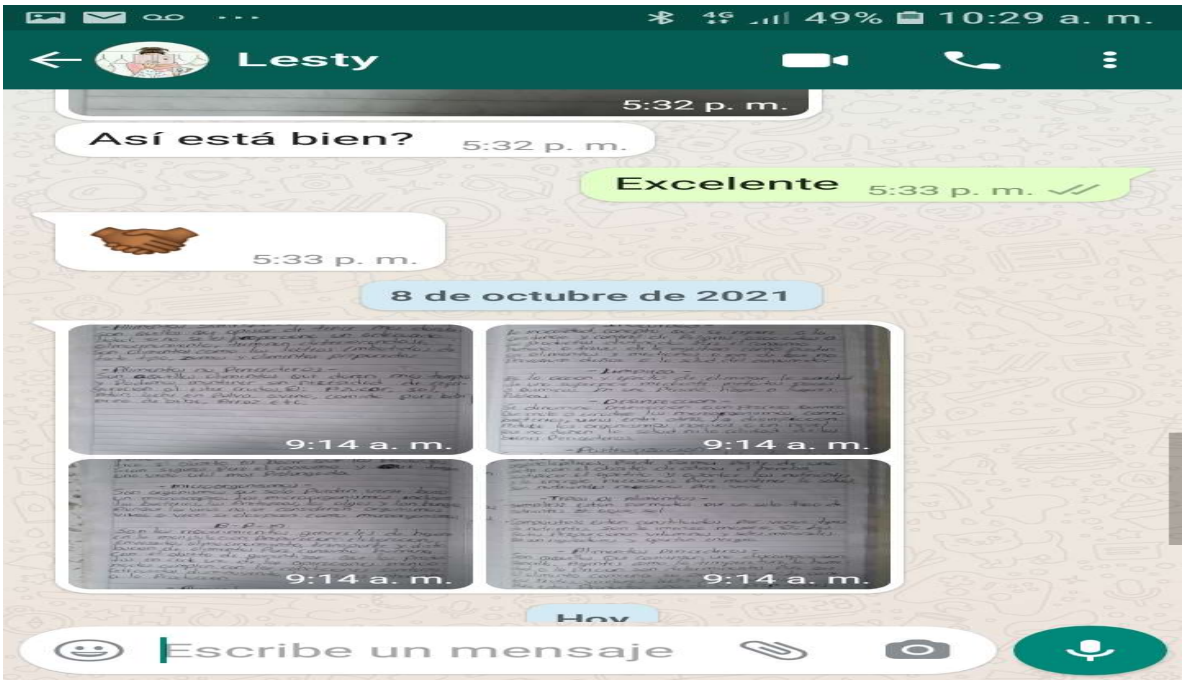

92% 4:00 p. m.
Lesty
me han dicho para cuando es
8:18 p. m.
Inicia en octubre 8:19 p. m.
5 de octubre de 2021
Dios le bendiga seño 8:16 a. m.
Ya estamos en octubre 8:17 a. m.
Y no me han dicho que día ni nada
8:17 a. m.
Ya está inscrita 9:56 a. m.
Hoy envío las actividades para realizar
9:56 a. m.
Les envío las actividades para realizar actividades de manipulación de alimentos.
10:16 a. m.
Escribe un mensaje

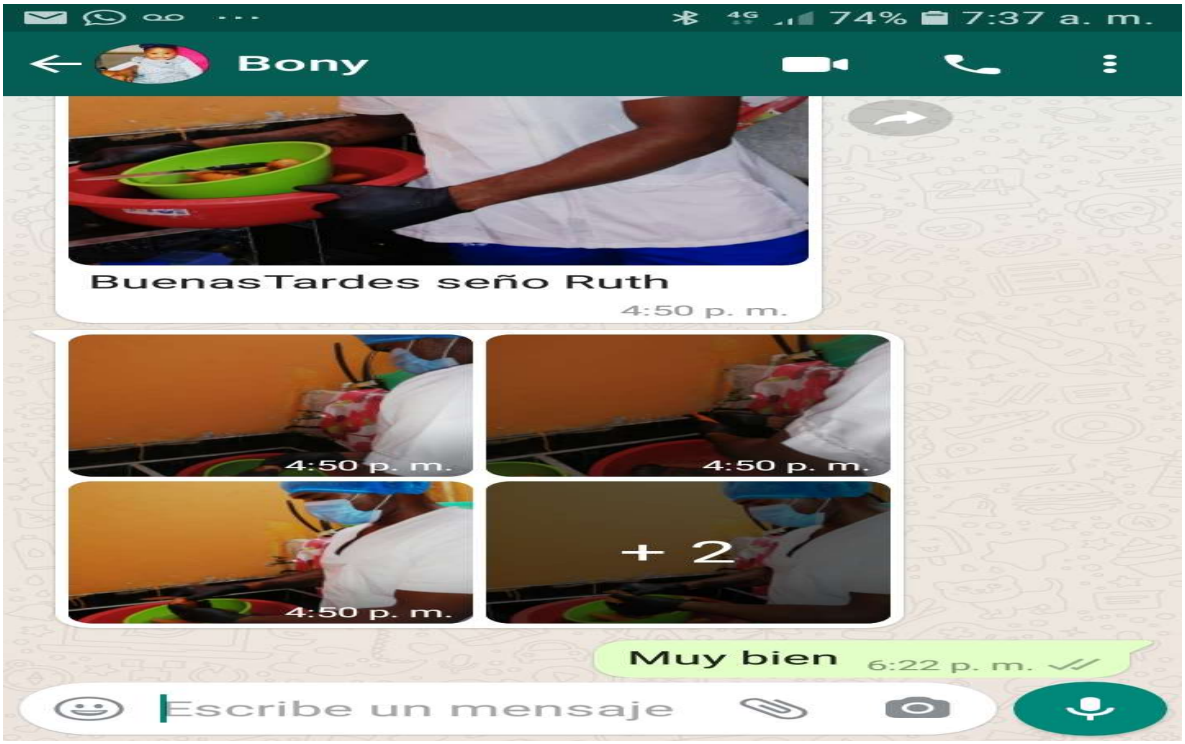

82% 5:18 p. m.
Damaris I.
5 de octubre de 2021
11:37 a. m.
Haga el favor de averiguar a ellas no aparece.
11:51 a. m.
Nilsa si tiene 12:31 p. m.
No lo está registrando esperemos un poco
1:26 p. m.
Ok 1:26 p. m.
Ayer
Buena tarde seño, le digo que se me quedo una señora sin enviar la cedula
6:50 p. m.
Ella puede hacer el curso y después le dan el certificado?
6:50 p. m.
Hoy
Buenas tardes 4:04 p. m.
Escribe un mensaje


81% 5:26 p. m.
Curso manipulación 10
América M, Angie P, Carmen M, D...
hablar todo lo relacionado con el curso de manipulación de alimentos.
7:27 p. m.
Yirlen
Buenas noches, aqui estoy, Yirlen Marcela Martínez Mena
7:33 p. m.
Buenas noches 7:39 p. m.
Leida
Leida manyoma rojas 10:48 p. m.
Marian
310 351 00 83 marian sofia ramirez garcia
10:55 p. m.
3 de octubre de 2021
Leida
320 760 0846 leída manyoma rojas
5:46 a. m.
Rosa E
Rosa Emira Bermúdez palacios
Escribe un mensaje


49% 10:29 a. m.
Heiler
Ayer
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
QUÉ ES LA HIGINE PERSON...
3 páginas • 17 kB • DOCX 10:33 a. m.
decreto 3075 de 1997.docx
4 páginas • 17 kB • DOCX 10:34 a. m.
Soy heiler castro mosquera 10:34 a. m.
Hoy
Excelente, es importante conocer toda la normatividad en todos los procesos de manipulación y así poder realizar las labores con mucha responsabilidad. 7:24 a. m.
tambn lo pienso asi... Y mas cuando
Escribe un mensaje


49% 10:29 a. m.
Lesty
y mandar fo
7 de octubre de 2021
:35 p. m.
Si señora 3:52 p. m.
Actividad 1
Normatividad vigente en colombia (Decreto 3075 - Decreto 60 de 2002 y Decreto numero 1594 de Higiene personal y en Inviarlo
- Que es el Decreto 3075 ?
El objeto del Presente decreto es establecer el sistema para la proteccion y control de la calidad del agua, con el fin de mantenar prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.
De construcion y el mantenimiento de dicho tanque se realizara conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Disposicion de residuos liquidos.
Decreto 60 de 2002
Por medio de este decreto se promueve la Aplicacion del sistema de analisis de Peligros y Puntos criticos en la Fabrica de alimentos y se reglamenta el Proceso de certificacion. El sistema de HACCP Puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el Productor Primario hasta el consumidor Final y su Aplicacion deberia basarse en pruebas
5:32 p. m.
Cientificos de Peligros para la salud humana
- Resumen sobre la Higiene Personal -
Este se refiere a la limpieza y el aseo personal de cada individuo. Es importante en la vida de los seres humanos ya que su buen
Escribe un mensaje


49% 10:29 a. m.
Lesty
5:32 p. m.
Así está bien? 5:32 p. m.
Excelente 5:33 p. m.
5:33 p. m.
8 de octubre de 2021
9:14 a. m.
9:14 a. m.
9:14 a. m.
9:14 a. m.
Escribe un mensaje


74% 7:37 a. m.
Bony
BuenasTardes seño Ruth
4:50 p. m.
4:50 p. m.
4:50 p. m.
4:50 p. m.
+ 2
Muy bien 6:22 p. m.
Escribe un mensaje

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 16/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2426628 - 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 : 39,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2426622 - 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 : 39,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 79,60

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: RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD