PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, Julio del 2022

Señor (a)
Victor Manuel Cera Sarmiento
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3489919**
Cargo del supervisor Coordinador de formación integral, promoción y relaciones corporativas
Dependencia CEDAGRO / SENNOVA
Ciudad: Sabanalarga (Atlántico)

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes julio del año 2022

Referencia: No (**CO1.PCCNTR.3489919**) del año (2022)

(Dialinis Blanco Villadiego), identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.045.700.473 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en (CEDAGRO/SENNOVA), 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: Para todos los efectos fiscales el valor de la presente modificación se estipula en la suma de VEINTISEIS MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA MIL PESOS ML.($26.690.000), ESTA SUMA SERÁ PAGADA POR EL SENA AL CONTRATISTA DE LA SIGUIENTE MANERA: DIEZ (10) PAGOS IGUALES POR LOS MESES DE MARZO A DICIEMBRE DE 2022, POR VALOR DE DOS MILLONES SESCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL PESOS ML. ($2.669.000) CADA UNO.

Plazo: Será hasta el (31) de (Diciembre) de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE UN TECNOLOGO PARA LA TRANSFORMACIONE INNOVACION DE NUEVOS PRODUCTOS EN EL PROYECTO INNOVACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A PARTIR DE PRODUCTOS DE LA REGION

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar en el desarrollometodológico, técnico y experimental de la ejecución del proyecto de investigación asignada.	Producción de harina de batata para el desarrollo de prototipos.	Evidencia 1
2	Registrar y organizar la información obtenida de las bases de datos de acuerdo con las normas de producción de documentos.	Estandarización de la formulación de pastas a partir de batata.	Evidencia 2
3	Apoyar el desarrollo de pruebas y ensayos de acuerdo con las actividades establecidas en el proyecto de investigación.	Realización de ensayos para la estandarización y definición de la formulación del proyecto REDCOLSI titulado edulcorante hipocalórico con alto contenido de fructooligosacáridos obtenido a partir del yacón como alternativa de endulzante natural para las personas hiperglucémicas.	Evidencia 3
4	Participar en la elaboración de los productos parciales y finales del proyecto como generación de informes, artículos, seminarios, libros y demás derivados de la investigación		
5	Cumplir con los criterios éticos y de confidencialidad involucrados en el desarrollo del proyecto de investigación y con las normas establecidos en el reglamento del aprendiz SENA	Realización del panel sensorial del proyecto edulcorante hipocalórico a partir del yacón para definición de la formulación elegida por los panelistas.	Evidencia 4
6	Determinación de la composición fisicoquímica y microbiológica de diferentes tipos de productos obtenidos.	Asistencia técnica en la redacción de los documentos de los proyectos enviados proyectos REDCOLSI, titulados elaboración de nacho a partir de millo y quinua, elaboración de bebida gasificada a partir de flor de Jamaica, barra energética a partir de productos con alta productividad agroindustrial del departamento del Atlántico, elaboración de concentrados lácteos a partir de harina de batata.	Evidencia 5
7	Establecer los procesos tecnológicos requeridos para la transformación alimentos.		
8	Elaboración de los prototipos alimenticios a partir de productos Hortofrutícolas.		

		Reunión REDCOLSI con aprendices para discutir conocimientos y dudas de los proyectos a presentar.	Evidencia 6
		Asistencia técnica en pruebas de calidad a muestra de lactosuero, como apoyo para proyecto emprendedor.	Evidencia 7
		Reunión con TM Tamayo y la Superindustria para definir parámetros de invención de la patente.	Evidencia 8
		Asistencia técnica en la elaboración del plan negocio de la empresa MARCO BRASA.	Evidencia 9
		Asistencia a EDT, control de calidad para la leche y pago por calidad a proveedores.	Evidencia 10
		Asistencia a la charla en Museo de soledad, sobre el análisis situación actual del municipio de soledad y estrategias de implementación para su desarrollo.	Evidencia 11

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. **9435988825** de la planilla, aportes en línea y periodo junio (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_NO X he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (12) folios

Cordialmente.



Firma
Nombres y apellidos: Dialinis Blanco Villadiego
Contratista
C.C. No. 1.045.700.473

Recibí a satisfacción:

Firma 

Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3489919 de 2022
Cargo: Coordinador de formación integral, promoción y relaciones corporativas

ANEXOS

EVIDENCIAS	DESCRIPCION
  	**Evidencia 1** Producción de harina de batata para el desarrollo de prototipos.







Evidencia 2

Estandarización de la formulación de pastas a partir de batata.













Evidencia 3

Realización de ensayos para la estandarización y definición de la formulación del proyecto REDCOLSI titulado edulcorante hipocalórico con alto contenido de fructooligosacáridos obtenido a partir del yacón como alternativa de endulzante natural para las personas hiperglucémicas

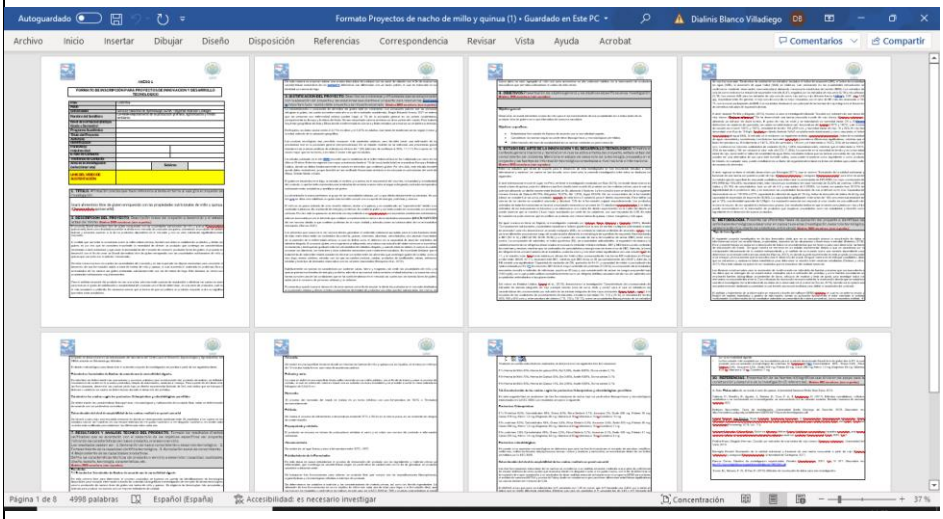






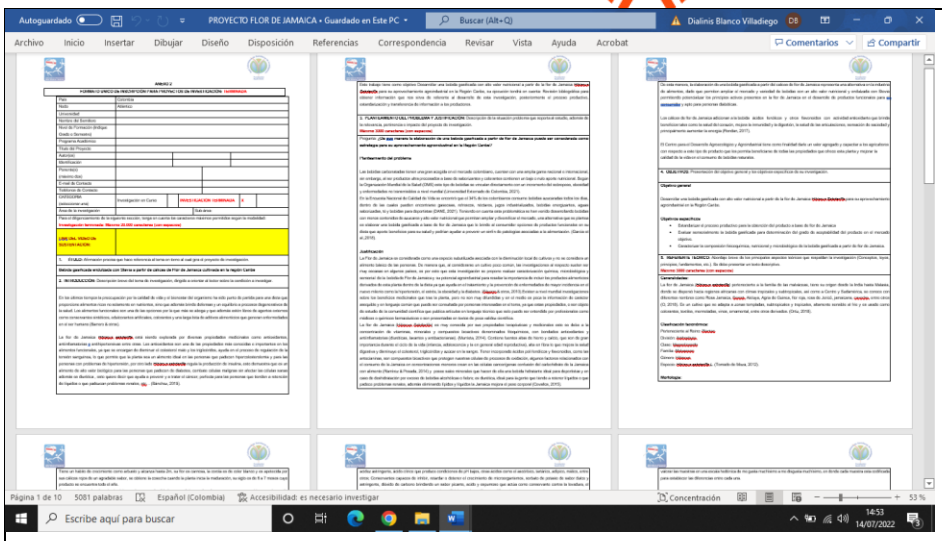
Evidencia 4

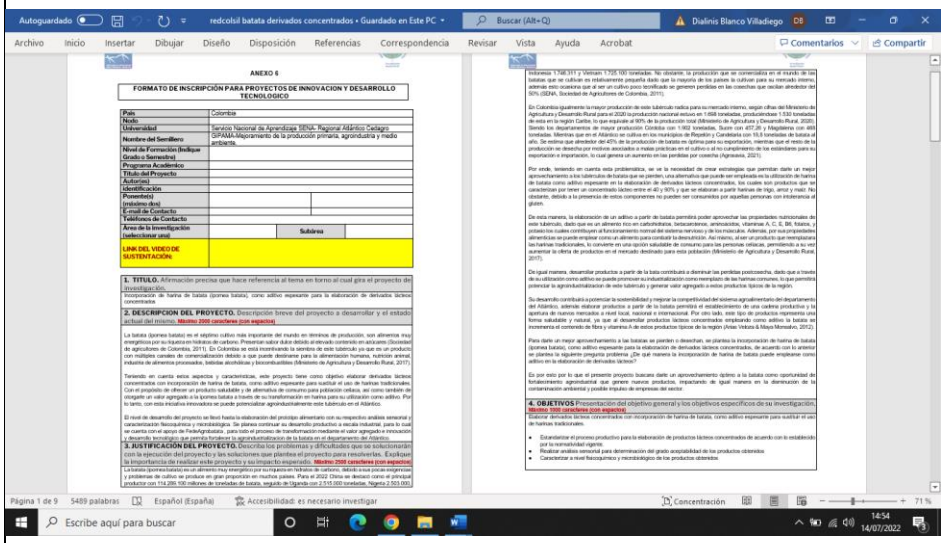
Realización del panel sensorial del proyecto edulcorante hipocalórico a partir del yacón para definición de la formulación elegida por los panelistas.

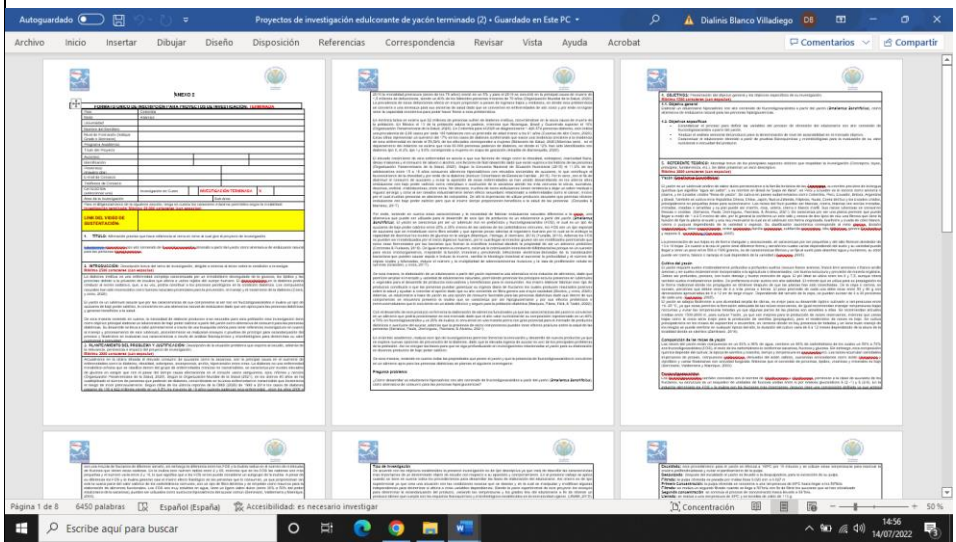


Evidencia 5

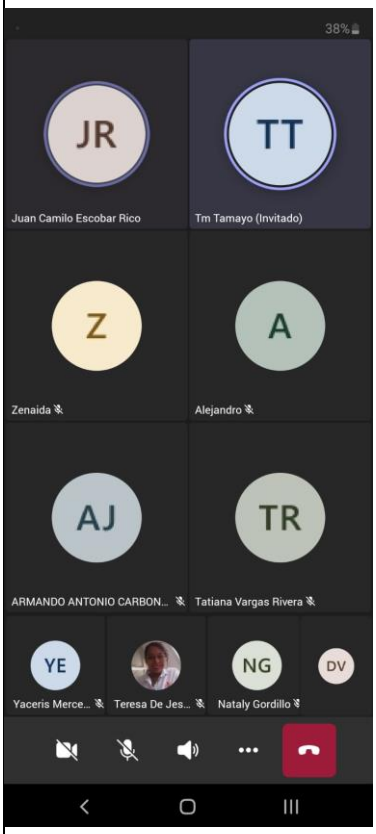
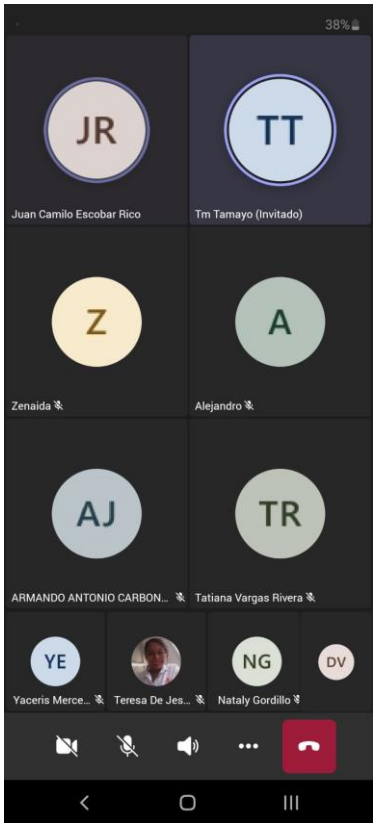
Asistencia técnica en la redacción de los documentos de los proyectos enviados proyectos REDCOLSI, titulados elaboración de nacho a partir de millo y quinua, elaboración de bebida gasificada a partir de flor de Jamaica, barra energética a partir de productos con alta productividad agroindustrial del departamento del Atlántico, elaboración de concentrados lácteos a partir de harina de batata

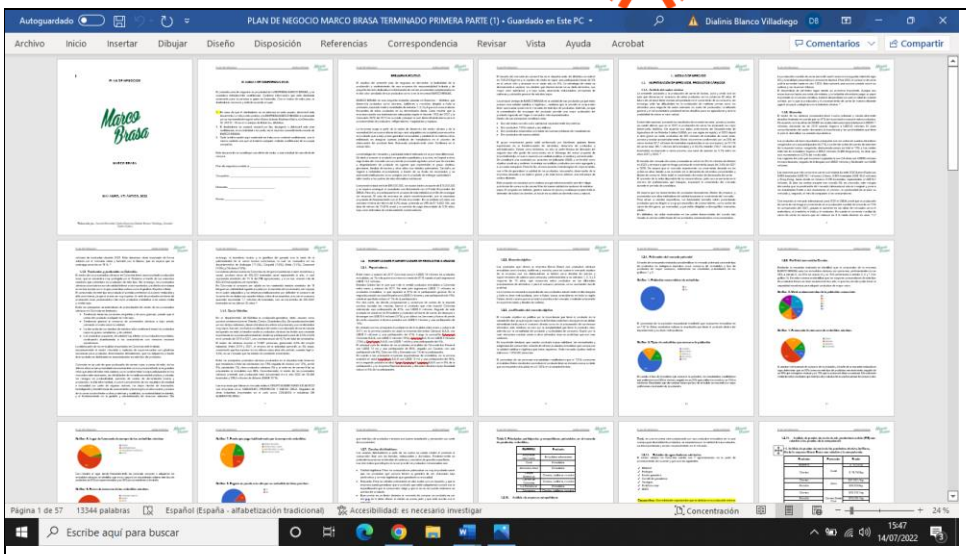

PROYECTO FLOR DE JAMAICA • Guardado en Este PC
Dialinis Blanco Villadiego
Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda Acrobat
Comentarios Compartir
Página 1 de 10 5081 palabras Español (Colombia) Accesibilidad: es necesario investigar
Concentración 53 %
Escribe aquí para buscar
14:53
14/07/2022

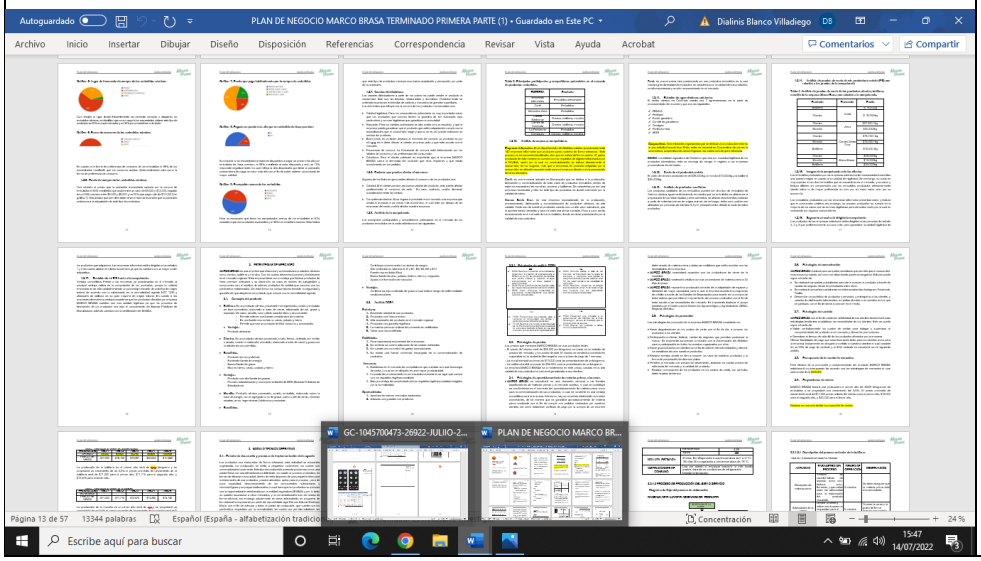

Autoguardado
redcolsil batata derivados concentrados • Guardado en Este PC
Buscar (Alt+Q)
Dialinis Blanco Villadiego
Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda Acrobat
Comentarios Compartir
ANEXO 6
FORMATO DE INSCRIPCIÓN PARA PROYECTOS DE INNOVACION Y DESARROLLO TECNOLOGICO
País Colombia
Nodo
Universidad Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Regional Atlántico Cedagro
Nombre del Semillero GIPAMA-Mejoramiento de la producción primaria, agroindustria y medio ambiente.
Nivel de Formación (Indique Grado o Semestre)
Programa Académico
Título del Proyecto
Autor(es) (identificación
Ponente(s) (máximo dos)
E-mail de Contacto
Teléfonos de Contacto
Área de la investigación (seleccionar una)
Subárea
LINK DEL VIDEO DE SUSTENTACIÓN:
1. TITULO. Afirmación precisa que hace referencia al tema en torno al cual gira el proyecto de investigación.
Incorporación de harina de batata (pomea batata); como aditivo esperante para la elaboración de derivados lácteos concentrados
2. DESCRIPCION DEL PROYECTO. Descripción breve del proyecto a desarrollar y el estado actual del mismo. Máximo 2000 caracteres (con espacios)
La batata (pomea batata) es el séptimo cultivo más importante del mundo en términos de producción, son alimentos muy energéticos por su riqueza en hidratos de carbono. Presentan valor añadido al ser incluido como aditivo en alcances (Sociedad de agricultores de Colombia, 2011). En Colombia se está incrementando la siembra de este tubérculo ya que es un producto con múltiples canales de comercialización debido a que puede destinarse para la alimentación humana, nutrición animal, industria de alimentos procesados, bebidas alcohólicas y biocombustibles (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2017).
Teniendo en cuenta estos aspectos y características, este proyecto tiene como objetivo elaborar derivados lácteos concentrados con incorporación de harina de batata, como aditivo esperante para sustituir el uso de harinas tradicionales. Con el propósito de ofrecer un producto saludable y de alternativa de consumo para población celiaca, así como contribuir a otorgarle un valor agregado a la pomea batata a través de su transformación en harina para su utilización como aditivo. Por lo tanto, con esta iniciativa innovadora se puede potencializar agroindustrialmente este tubérculo en el Atlántico.
El nivel de desarrollo del proyecto se lleva hasta la elaboración del prototipo alimentario con su respectivo análisis sensorial y caracterización fisicoquímica y microbiológica. Se planea continuar su desarrollo productivo a escala industrial, para lo cual se cuenta con el apoyo de FedeAgricultura , para todo el proceso de transformación mediante el valor agregado e innovación y desarrollo tecnológico que permita fortalecer la agroindustrialización de la batata en el departamento del Atlántico.
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO. Describa los problemas y dificultades que se solucionarán con la ejecución del proyecto y las soluciones que plantea el proyecto para resolverlas. Explique la importancia de realizar este proyecto y su impacto esperado. Máximo 2500 caracteres (con espacios)
La batata (pomea batata) es un alimento muy energético por su riqueza en hidratos de carbono, debido a esas propias exigencias y problemas de cultivo se produce en gran proporción en muchos países. Para el 2022 China se destacó como el principal productor con 114.295.100 millones de toneladas de batata, seguido de Uganda con 2.515.000 toneladas, Nigeria 2.503.000 toneladas, Tanzania 1.708.311 y Vietnam 1.725.100 toneladas. No obstante, la producción que se comercializa en el mundo de las batatas que se cultivan es relativamente pequeña dado que la mayoría de los países la cultivan para su mercado interno, además esto ocasiona que al ser un cultivo poco tecnificado se generen pérdidas en las cosechas que oscilan alrededor del 50% (SENA, Sociedad de Agricultores de Colombia, 2011).
En Colombia igualmente la mayor producción de este tubérculo radica para su mercado interno, según cifras del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para el 2020 la producción nacional estuvo en 1.668 toneladas, produciéndose 1.530 toneladas de esta en la región Caribe, lo que equivale al 90% de la producción total (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2020). Siendo los departamentos de mayor producción Córdoba con 1.902 toneladas, Sucre con 457,28 y Magdalena con 469 toneladas. Mientras que en el Atlántico se cultiva en los municipios de Repelón y Candelaria con 15,8 toneladas de batata al año. Se estima que alrededor del 45% de la producción de batata no óptima para su exportación, mientras que el resto de la producción se desecha por motivos asociados a malas prácticas en el cultivo o al no cumplimiento de los estándares para su exportación e importación, lo cual genera un aumento en las pérdidas por cosecha (Agrosavia, 2021).
Por ende, teniendo en cuenta esta problemática, se ve la necesidad de crear estrategias que permitan darle un mejor aprovechamiento a los tubérculos de batata que se pierden, una alternativa que puede ser empleada es la utilización de harina de batata como aditivo esperante en la elaboración de derivados lácteos concentrados, los cuales son productos que se caracterizan por tener un concentrado lácteo entre el 40 y 90% y que se elaboran a partir harinas de trigo, arroz y maíz. No obstante, debido a la presencia de estos componentes no pueden ser consumidos por aquellas personas con intolerancia al gluten.
De esta manera, la elaboración de un aditivo a partir de batata permitirá poder aprovechar las propiedades nutricionales de este tubérculo, dado que es un alimento rico en carbohidratos, betacarotenos, aminoácidos, vitaminas A, C, E, B6, folatos, y potasio los cuales contribuyen al funcionamiento normal del sistema nervioso y de los músculos. Además, por sus propiedades alimenticias se puede emplear como un alimento para combatir la desnutrición. Así mismo, al ser un producto que reemplazaría las harinas tradicionales, lo convierte en una opción saludable de consumo para las personas celiacas, permitiendo a su vez incrementar la oferta de productos en el mercado destinado para esta población (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2017).
De igual manera, desarrollar productos a partir de la batata contribuirá a disminuir las pérdidas postcosecha, dado que a través de su utilización como aditivo se puede promover su industrialización como reemplazo de las harinas comunes, lo que permitiría potenciar la agroindustrialización de este tubérculo y generar valor agregado a estas productos típicos de la región.
Su desarrollo contribuirá a potenciar la sostenibilidad y mejorar la competitividad del sistema agroalimentario del departamento del Atlántico, además elaborar productos a partir de la batata permitirá el establecimiento de una cadena productiva y la apertura de nuevos mercados a nivel local, nacional e internacional. Por otro lado, este tipo de productos representa una forma saludable y natural, ya que al desarrollar productos lácteos concentrados empleando como aditivo la batata se incrementa el contenido de fibra y vitamina A de estos productos típicos de la región (Arias Veloza & Maya Monsalvo, 2012).
Para darle un mejor aprovechamiento a las batatas se pretén o desechan, se plantea la incorporación de harina de batata (pomea batata) como aditivo esperante para la elaboración de derivados lácteos concentrados, de acuerdo con lo anterior se plantea la siguiente pregunta problema ¿De qué manera la incorporación de harina de batata puede emplearse como aditivo en la elaboración de derivados lácteos?
Es por esto por lo que el presente proyecto buscara darle un aprovechamiento óptimo a la batata como oportunidad de fortalecimiento agroindustrial que genere nuevos productos, impactando de igual manera en la disminución de la contaminación ambiental y posible impulso de empresas del sector.
4. OBJETIVOS Presentación del objetivo general y los objetivos específicos de su investigación. Máximo 1000 caracteres (con espacio)
Elaborar derivados lácteos concentrados con incorporación de harina de batata, como aditivo esperante para sustituir el uso de harinas tradicionales.
Estandarizar el proceso productivo para la elaboración de productos lácteos concentrados de acuerdo con lo establecido por la normatividad vigente.
Realizar análisis sensorial para determinación del grado aceptabilidad de los productos obtenidos
Caracterizar a nivel fisicoquímico y microbiológico de los productos obtenidos.
Página 1 de 9 5489 palabras Español (España) Accesibilidad: es necesario investigar
Concentración 71 %
Escribe aquí para buscar
14:54
14/07/2022


Autoguardado
Proyectos de investigación edulcorante de yacón terminado (2) • Guardado en Este PC
Dialinis Blanco Villadiego
Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda Acrobat
Comentarios Compartir
Página 1 de 8 6450 palabras Español (España) Accesibilidad: es necesario investigar
Concentración 50 %
Escribe aquí para buscar
14:56
14/07/2022

  	**Evidencia 6** Reunión REDCOLSI con aprendices para discutir conocimientos y dudas de los proyectos a presentar..
  	**Evidencia 7** Asistencia técnica en pruebas de calidad a muestra de lactosuero, como apoyo para proyecto emprendedor.

 	**Evidencia 8** Reunión con TM Tamayo y la Superindustria para definir parámetros de invención de la patente.





Evidencia 9
Asistencia técnica en la elaboración del plan negocio de la empresa MARCO BRASA.

 	**Evidencia 10** Asistencia a EDT, control de calidad para la leche y pago por calidad a proveedores.
 	**Evidencia 11** Asistencia al evento análisis situacional del municipio de soledad