PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa marta, agosto de 2022

Señor (a)
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3369909
Coordinador académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta.

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.3369909 del año 2022

Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No.85.467.757 de santa marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: VEINTITRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($23.985.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de abril de 2022 por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($799.500); b) Cinco pagos iguales por los meses de mayo a septiembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($3.198.000).

Plazo: Será hasta el 24 de octubre de 2022

OBJETO:PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PROGRAMADA POR EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA PARA LA FORMACIÓN REGULAR, EN LA ESPECIALIDAD DE PROCESAMIENTO DE LACTEOS.

Obligaciones Específicas:

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.	1.Orientacion de la formación Panadería ficha: (2556622)	1.pantallazo de las fotos de la formación Panadería
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	2. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa:Panadería ficha: (2556622)	2.Pantallazo del drive de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, proyecto formativo
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	La presente actividad fue Ejecutada	Esta actividad fue ejecutada
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	La presente actividad fue Ejecutada	Esta actividad fue ejecutada
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 se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	3.Llevar control de las inasistencias de la formaciones técnico en lácteos y panadería, fichas (2497185) (2556622)	3.Pantallazo inasistencias de las formaciones técnico en lácteos y panadería, fichas (2497185) (2556622)
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.	12. Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional ficha: (2556622)	12.Pantallazo de los aprendices en rutados y asociados
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	7. Evaluar resultados de aprendizajes. ficha: (2497185)	7.Pantallazo de los juicios evaluativos
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	4.Uso de la plataforma territorio para trabajar con los aprendices actividades pertinente a la formación	4.Pantallazo de las actividades en territorio

	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.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	8.Desplazamiento de santa marta a santa Ana magdalena	8.Pantallazo de tiquete de desplazamiento
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.	5.Presentación de eventos formación: técnico en lácteos y panadería en municipio de Santa Ana magdalena fichas: (2497185),(2556622)	5.Pantallazo de gestión de tiempo sacado del aplicativo Sofía plus mes de agosto
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	6.Presentacion del portafolio de evidencia del instructor Fichas: (2497185),(2556622)	6.Pantallazo tomado del drive fichas: (2497185),(2556622)
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo 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.	11.Asignación de la sala de informática colegio maría auxiliadora	11.Pantallazo de la sala de informática del colegio maría auxiliadora con los aprendices en formación
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
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 requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	La presente actividad fue Ejecutada	Esta actividad fue ejecutada
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y	No se ha requerido en este momento Se realizará en el	Sin evidencia a presentar

	maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	transcurso del proceso formativo	
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	9. Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato	9.pantallazo del Informes mensual de ejecución
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	10.Organización y utilización ambiente colegio maría auxiliadora de Santa Ana magdalena	10.Pantallazo fotos de la sala de informática colegio maría auxiliadora de Santa Ana magdalena
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	13. Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de agosto	13.pantallazo del Informes mensual de ejecución del mes de agosto
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
28	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 2022, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Unavez 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 formanparte 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 quela soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informede ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

I trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y 4460183708, expedido por SOI correspondiente al mes julio del año 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobroSI__NO X he suscrito otro u otros contratos con entidad(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 riesgo 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 GestiónContractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

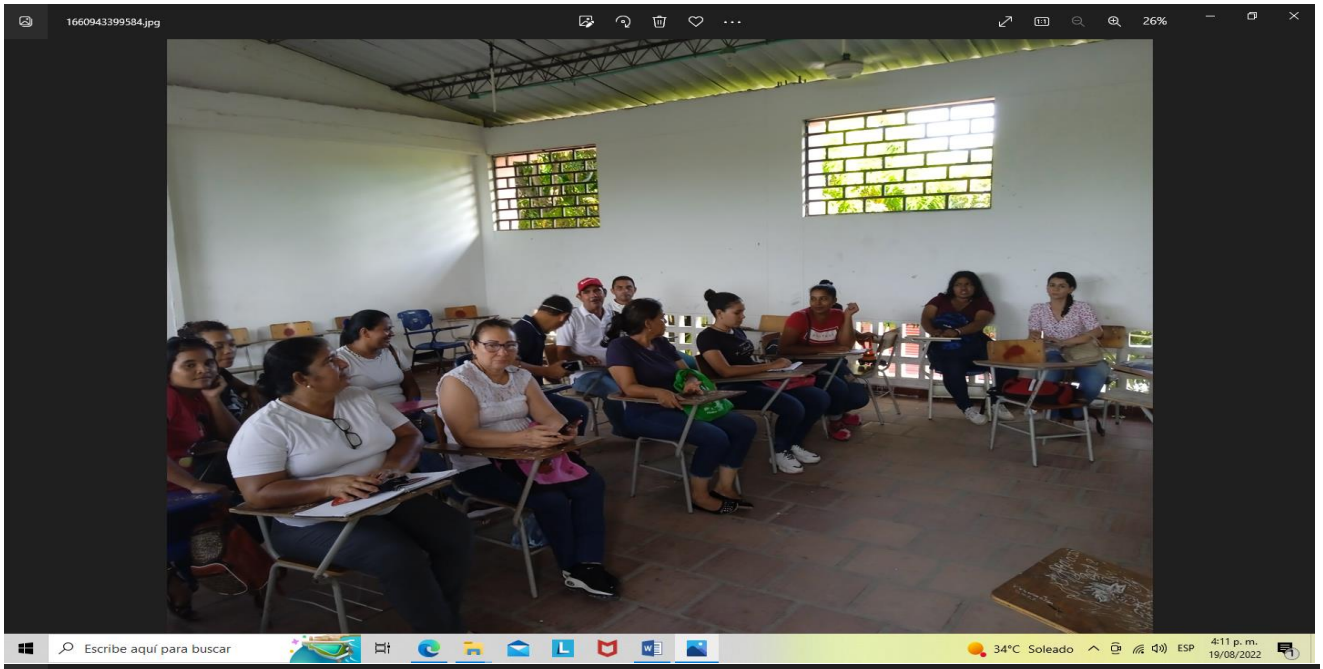
LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS
Contratista
85.467.757 Expedida en Santa Marta

Recibí a satisfacción:

Señor (a)
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3369909
Coordinador académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta.

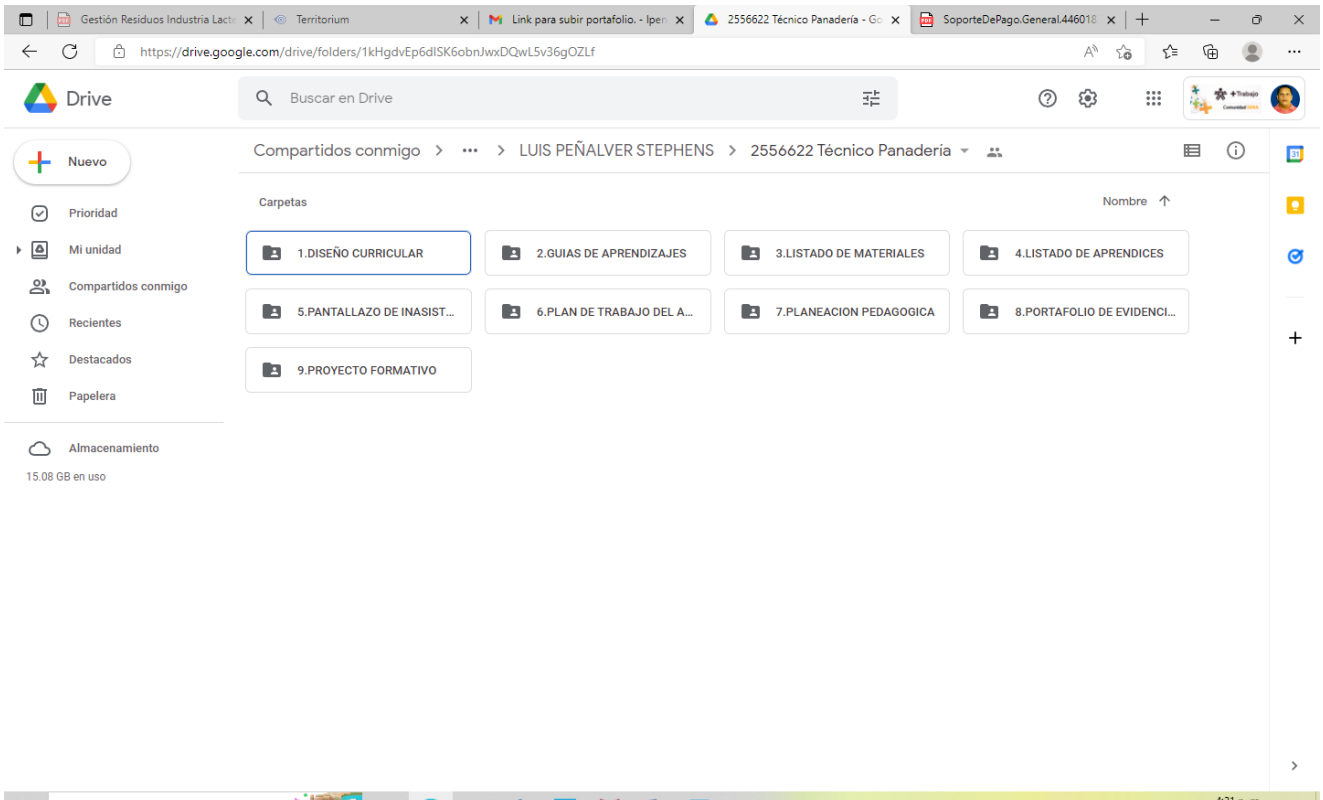
EVIDENCIAS

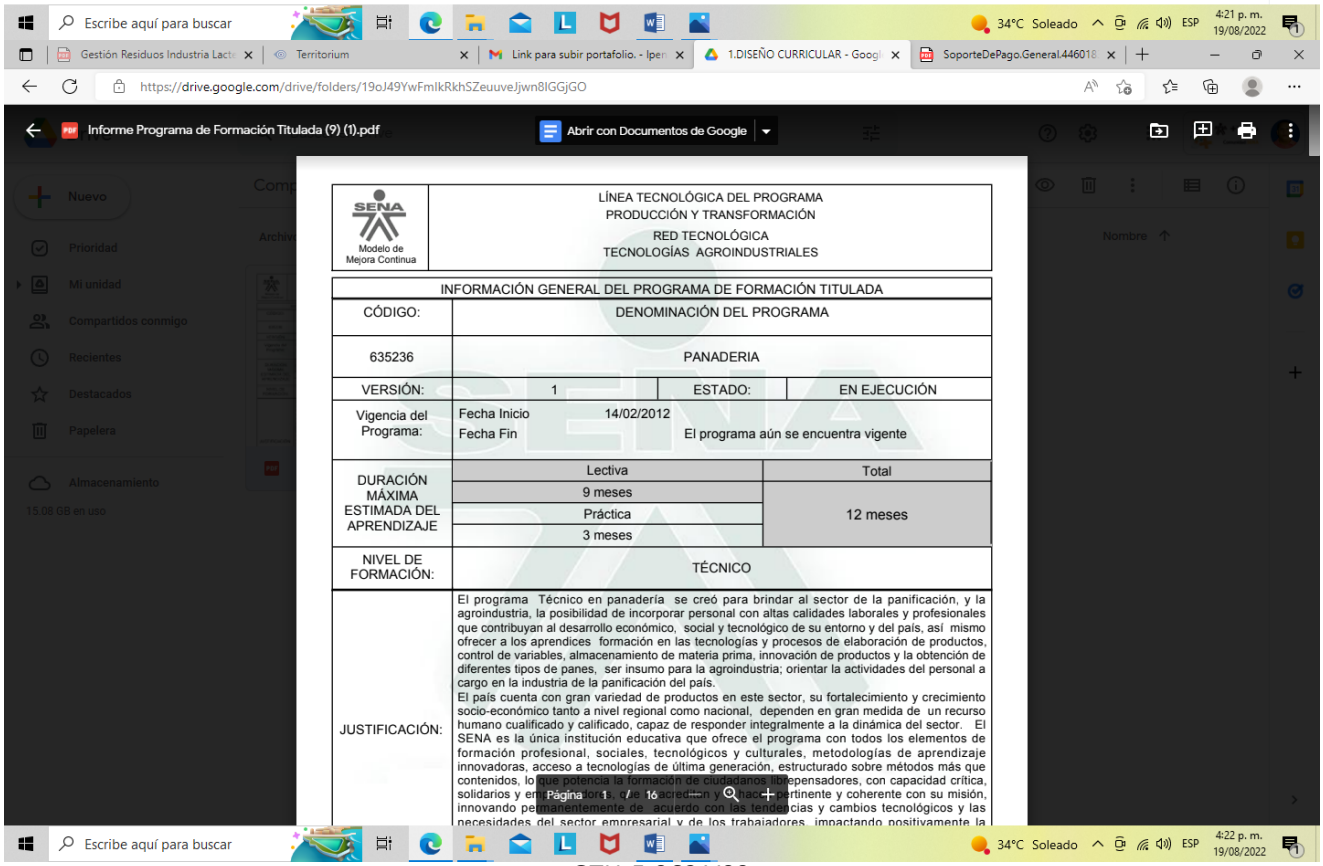
1. PANTALLAZO DE LAS FOTOS DE LA FORMACIÓN PANADERÍA

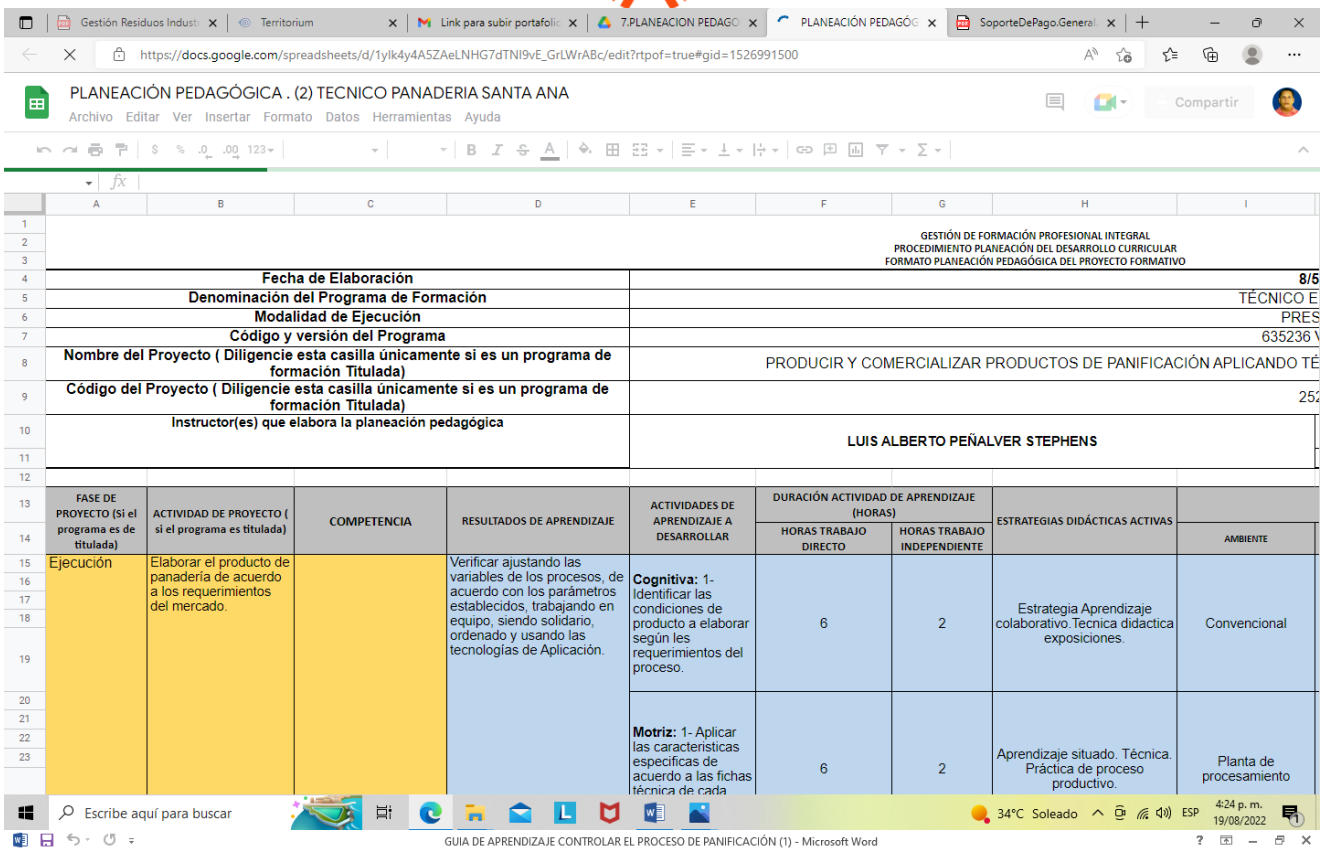




2. PANTALLAZO DEL DRIVE DE LA PLANEACIÓN PEDAGÓGICA, GUÍAS DE APRENDIZAJE, PROYECTO FORMATIVO





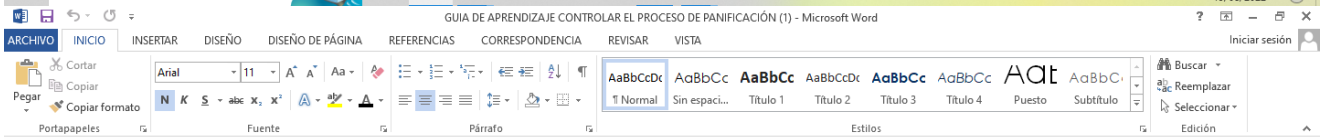


PLANEACIÓN PEDAGÓGICA . (2) TECNICO PANADERIA SANTA ANA

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	**8/5**
Denominación del Programa de Formación	TÉCNICO E
Modalidad de Ejecución	PRES
Código y versión del Programa	635236 V
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	PRODUCIR Y COMERCIALIZAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICANDO TÉ
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	252
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTE
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		
Ejecución	Elaborar el producto de panadería de acuerdo a los requerimientos del mercado.		Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos, trabajando en equipo, siendo solidario, ordenado y usando las tecnologías de Aplicación.	**Cognitiva:** 1- Identificar las condiciones de producto a elaborar según les requerimientos del proceso.	6	2	Estrategia Aprendizaje colaborativo.Tecnica didactica exposiciones.	Convencional
				Motriz: 1- Aplicar las caracteristicas especificas de acuerdo a las fichas técnica de cada	6	2	Aprendizaje situado. Técnica. Práctica de proceso productivo.	Planta de procesamiento





GUIA DE APRENDIZAJE CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN (1) - Microsoft Word

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

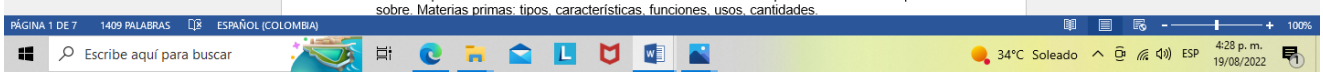
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE.

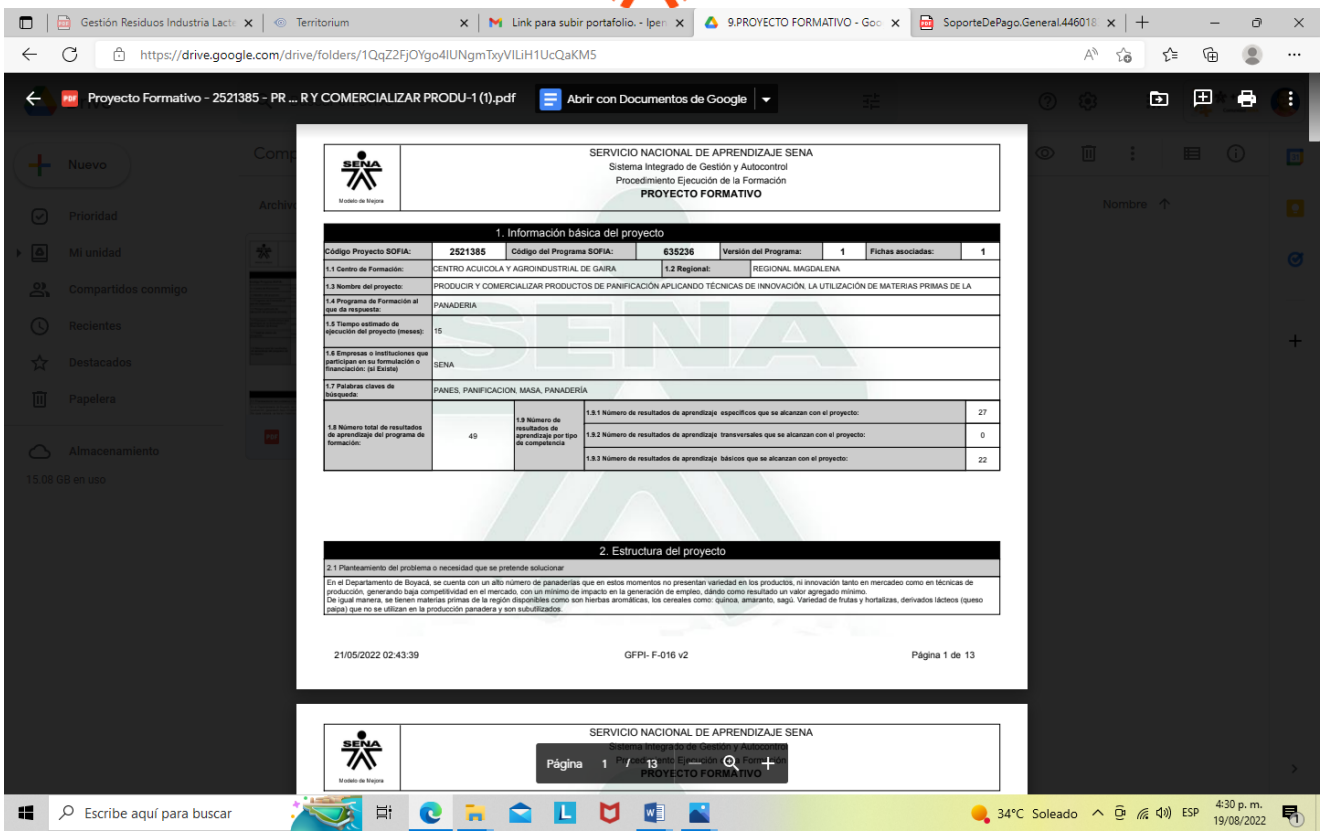
- **Denominación del Programa de Formación:** TÉCNICO EN PANADERIA.
- **Código del Programa de Formación:** 635236.
- **Nombre del Proyecto:** PRODUCIR Y COMERCIALIZAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICANDO TECNICAS DE INNOVACIÓN, LA UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE LA REGIÓN.
- **Fase del Proyecto:** EVALUACIÓN.
- **Actividad de Proyecto:** evaluar y controlar el proceso de producción de una panadería.
- **Competencia:** Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Evaluar, documentar y publicar el proceso realizado y establecer acciones de mejoramiento.
- **Duración de la Guía:** 30 horas.

2. PRESENTACIÓN

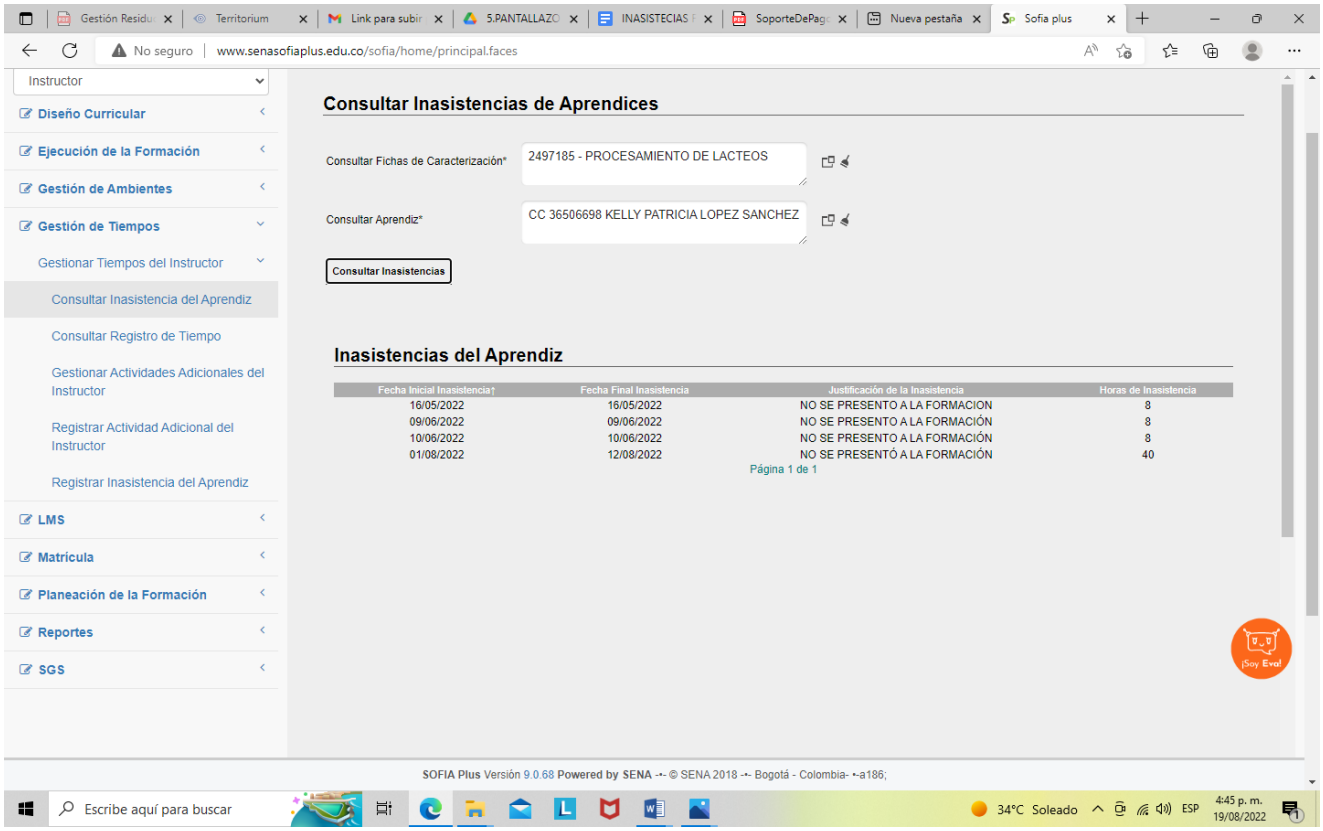
Amigo aprendiz esta guía tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E), permitiéndole así adquirir y ampliar sus conocimientos en la competencia. Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos.

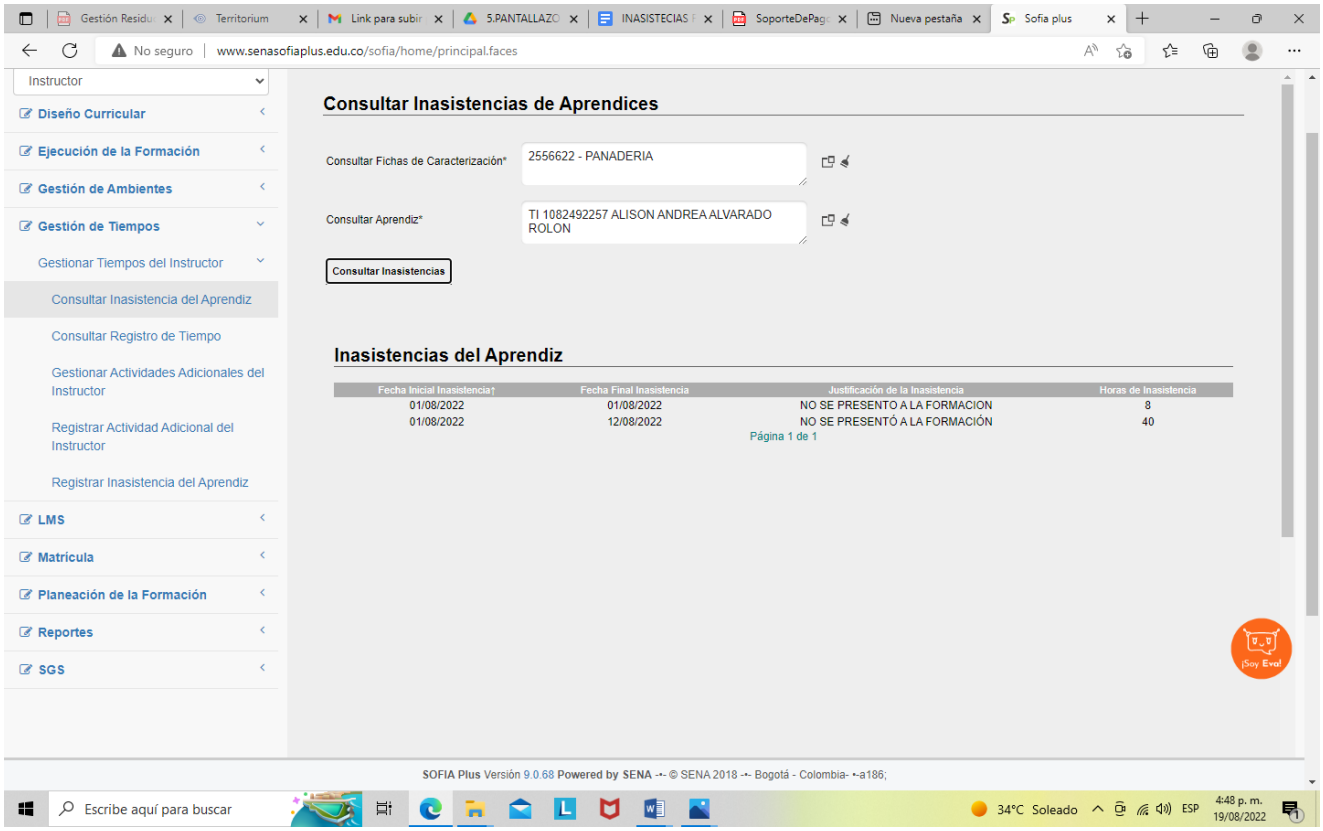
Por otra parte se desarrollaran actividades concernientes a la comprensión de los conceptos sobre. Materias primas: tipos, características, funciones, usos, cantidades.



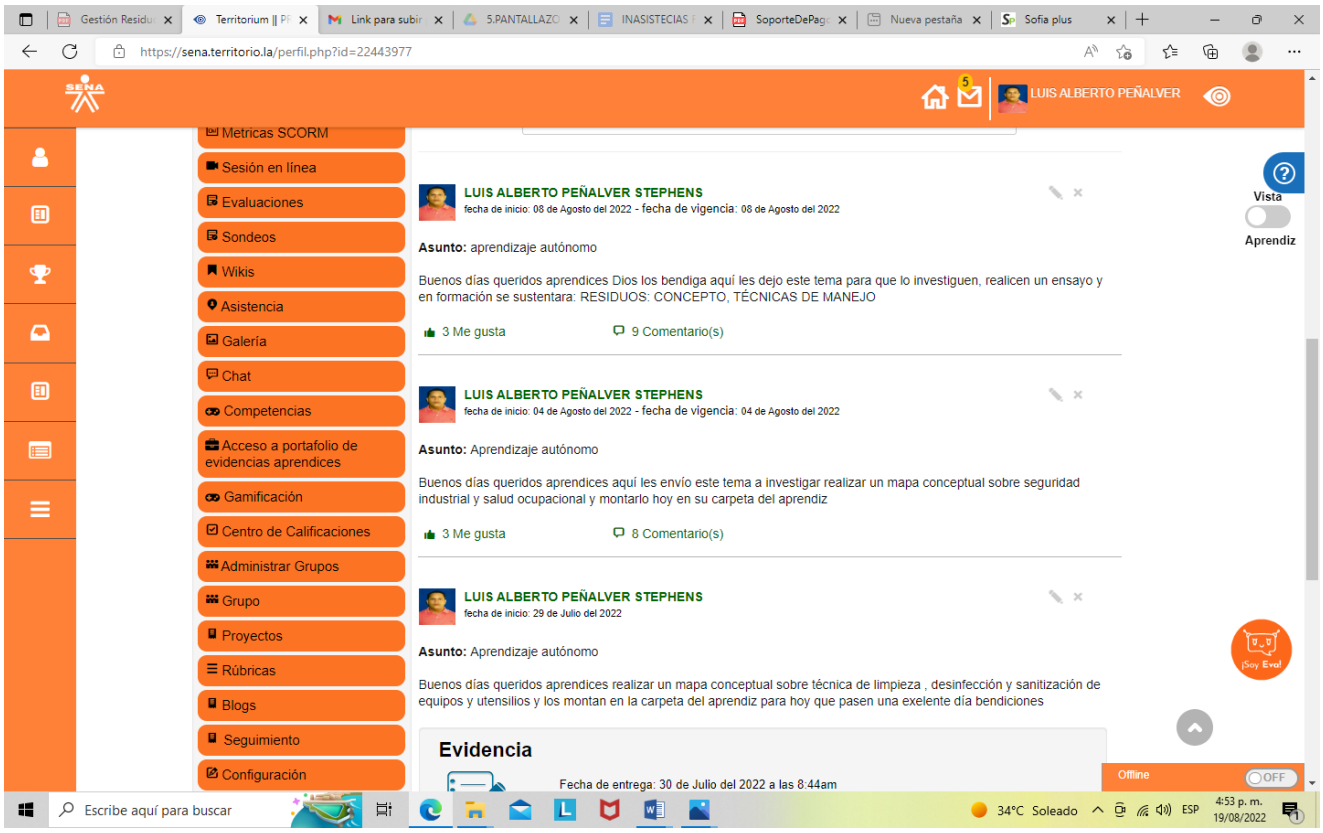

Proyecto Formativo - 2521385 - PR ... R Y COMERCIALIZAR PRODU-1 (1).pdf
Abrir con Documentos de Google
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
PROYECTO FORMATIVO
1. Información básica del proyecto
Código Proyecto SOFIA: 2521385
Código del Programa SOFIA: 635236
Versión del Programa: 1
Fichas asociadas: 1
1.1 Centro de Formación: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
1.2 Regional: REGIONAL MAGDALENA
1.3 Nombre del proyecto: PRODUCIR Y COMERCIALIZAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICANDO TÉCNICAS DE INNOVACIÓN, LA UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE LA
1.4 Programa de Formación al que da respuesta: PANADERIA
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses): 15
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe) SENA
1.7 Palabras claves de búsqueda: PANES, PANIFICACION, MASA, PANADERÍA
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación: 49
1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia
1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto: 27
1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto: 0
1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto: 22
2. Estructura del proyecto
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar
En el Departamento de Boyacá, se cuenta con un alto número de panaderías que en estos momentos no presentan variedad en los productos, ni innovación tanto en mercadeo como en técnicas de producción, generando baja competitividad en el mercado, con un mínimo de impacto en la generación de empleo, dando como resultado un valor agregado mínimo.
De igual manera, se tienen materias primas de la región disponibles como son hierbas aromáticas, los cereales como: quinoa, amaranto, sagú. Variedad de frutas y hortalizas, derivados lácteos (queso paipa) que no se utilizan en la producción panadera y son subutilizados.
21/05/2022 02:43:39
GFPI- F-016 v2
Página 1 de 13
Página 1 / 13
Escribe aquí para buscar
34°C Soleado
4:30 p. m.
19/08/2022

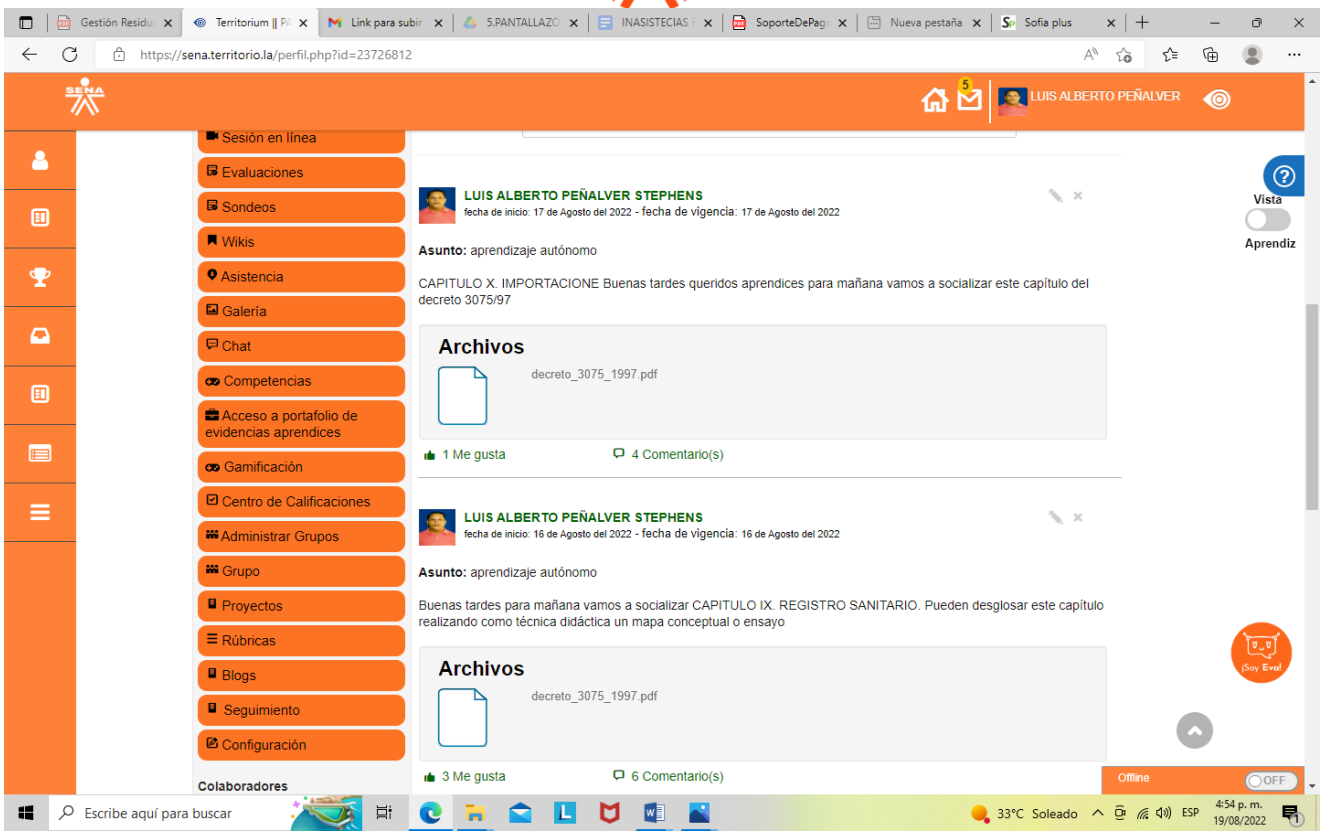
3. PANTALLAZO INASISTENCIAS DE LAS FORMACIONES TÉCNICO EN LÁCTEOS Y PANADERÍA, FICHAS (2497185) (2556622)



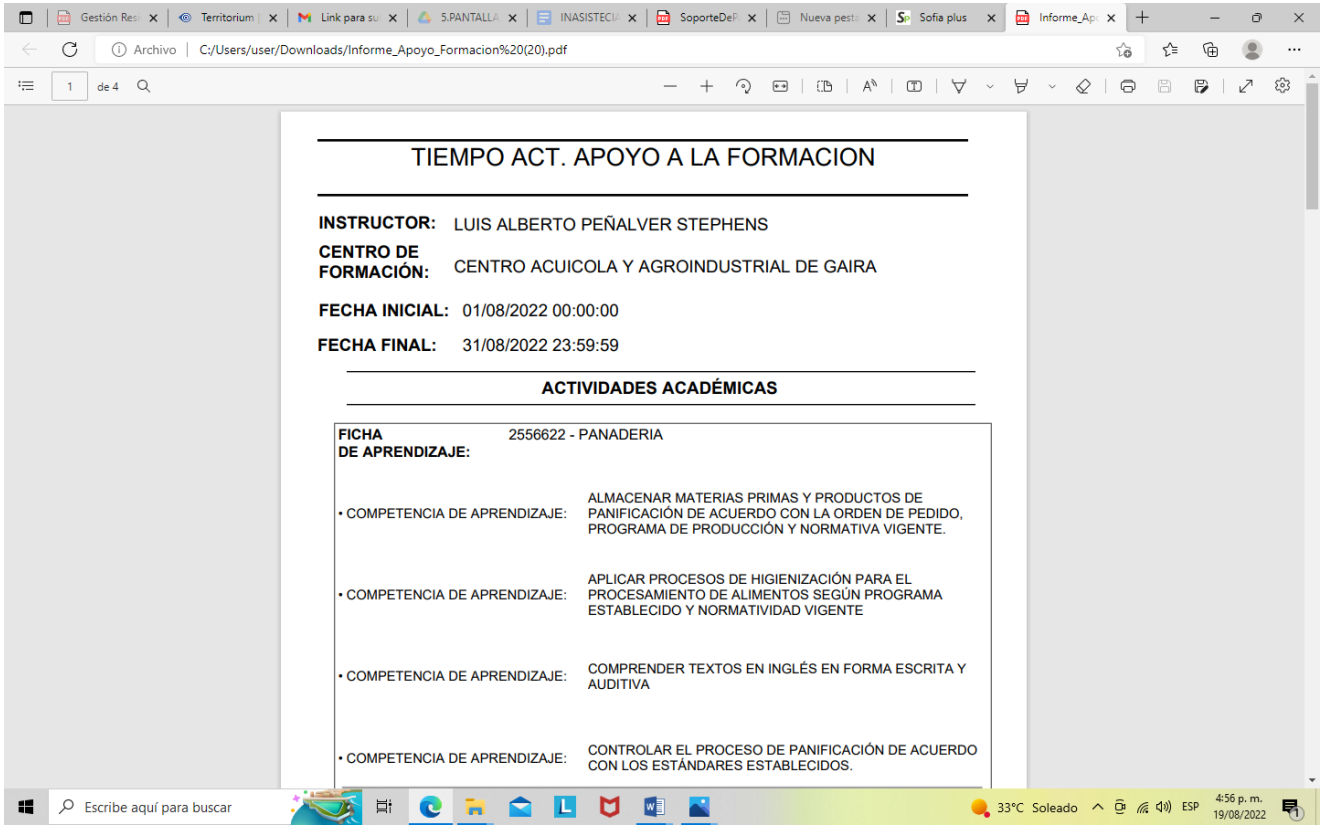

Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
2556622 - PANADERIA
Consultar Aprendiz*
TI 1082492257 ALISON ANDREA ALVARADO ROLON
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
01/08/2022
01/08/2022
NO SE PRESENTO A LA FORMACION
8
01/08/2022
12/08/2022
NO SE PRESENTÓ A LA FORMACIÓN
40
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a186;
Escribe aquí para buscar
34°C Soleado
ESP
4:48 p. m.
19/08/2022

4. PANTALLAZO DE LAS ACTIVIDADES EN TERRITORIUM




https://sena.territorio.la/perfil.php?id=23726812
LUIS ALBERTO PEÑALVER
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS
fecha de inicio: 17 de Agosto del 2022 - fecha de vigencia: 17 de Agosto del 2022
Asunto: aprendizaje autónomo
CAPITULO X. IMPORTACIONE Buenas tardes queridos aprendices para mañana vamos a socializar este capítulo del decreto 3075/97
Archivos
decreto_3075_1997.pdf
1 Me gusta
4 Comentario(s)
LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS
fecha de inicio: 16 de Agosto del 2022 - fecha de vigencia: 16 de Agosto del 2022
Asunto: aprendizaje autónomo
Buenas tardes para mañana vamos a socializar CAPITULO IX. REGISTRO SANITARIO. Pueden desglosar este capítulo realizando como técnica didáctica un mapa conceptual o ensayo
Archivos
decreto_3075_1997.pdf
3 Me gusta
6 Comentario(s)
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Escribe aquí para buscar
33°C Soleado
ESP
4:54 p. m.
19/08/2022

5. PANTALLAZO DE GESTIÓN DE TIEMPO SACADO DEL APLICATIVO SOFÍA PLUS MES DE AGOSTO



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

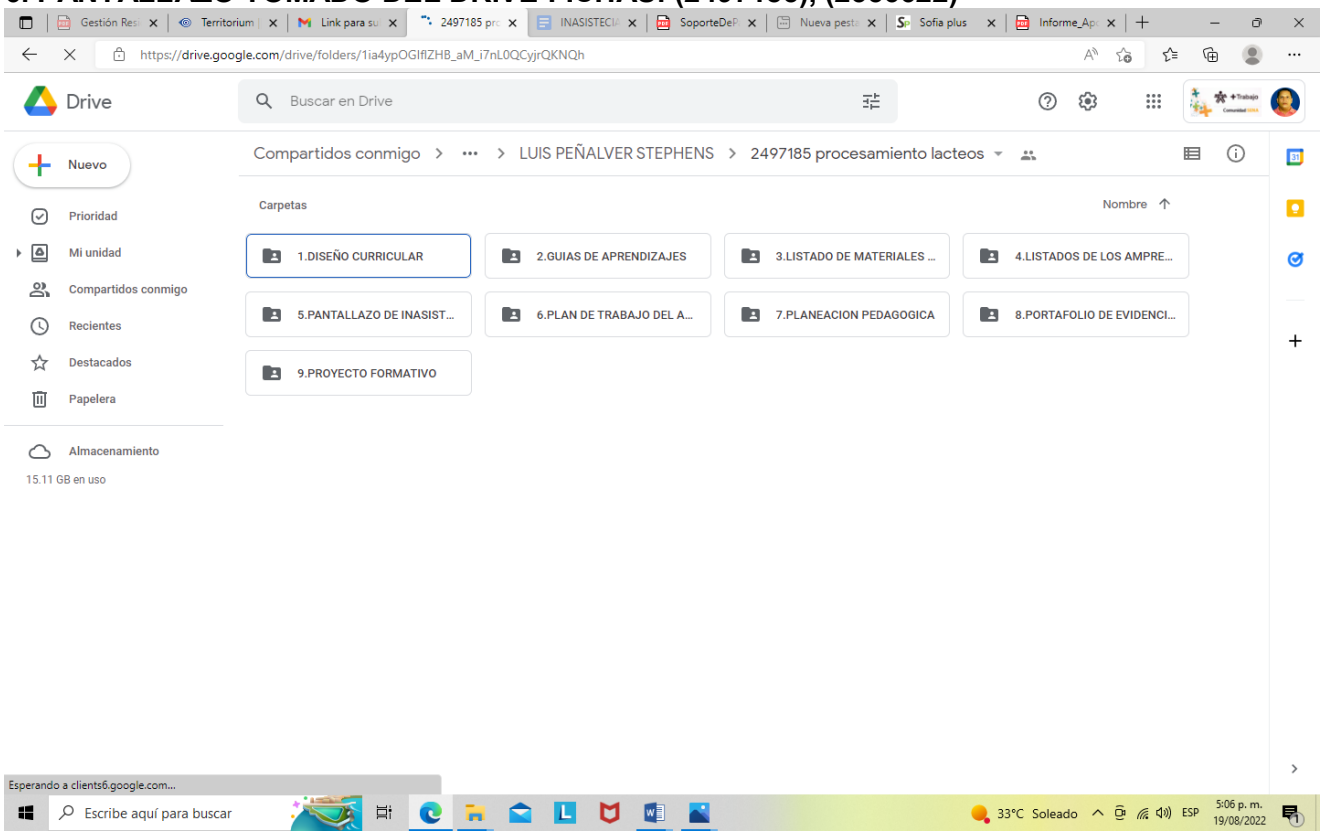
FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

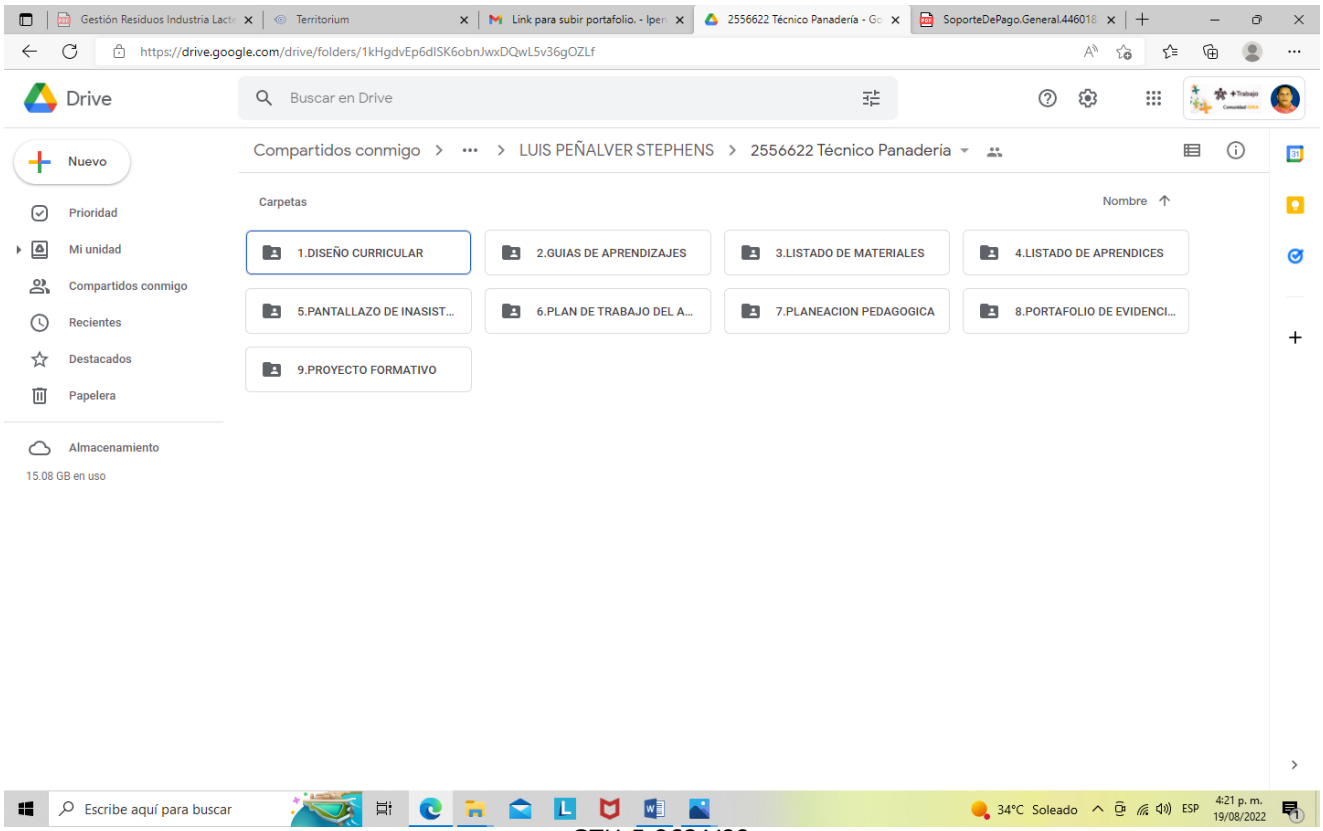
FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

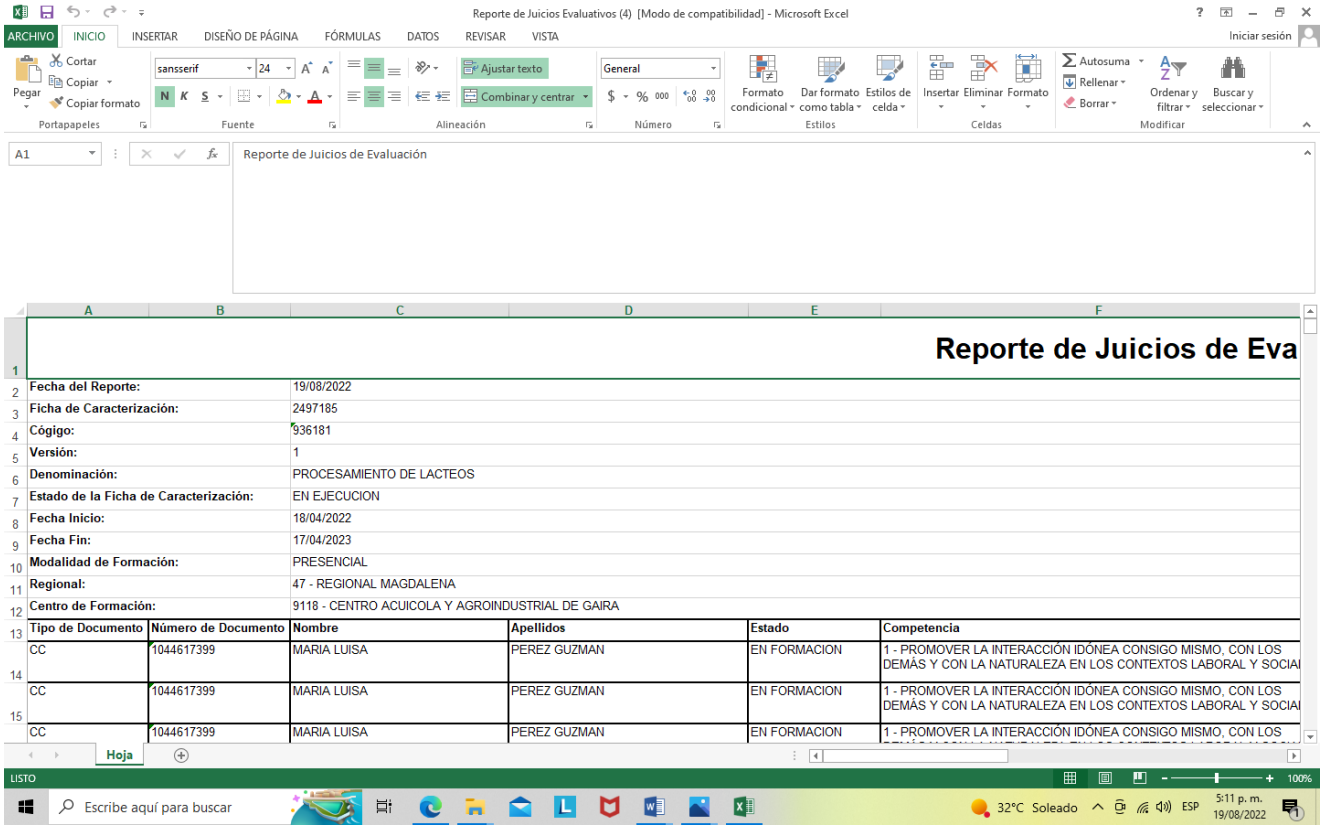
FICHA DE APRENDIZAJE:	2556622 - PANADERIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

6. PANTALLAZO TOMADO DEL DRIVE FICHAS: (2497185), (2556622)





7. PANTALLAZO DE LOS JUICIOS EVALUATIVOS



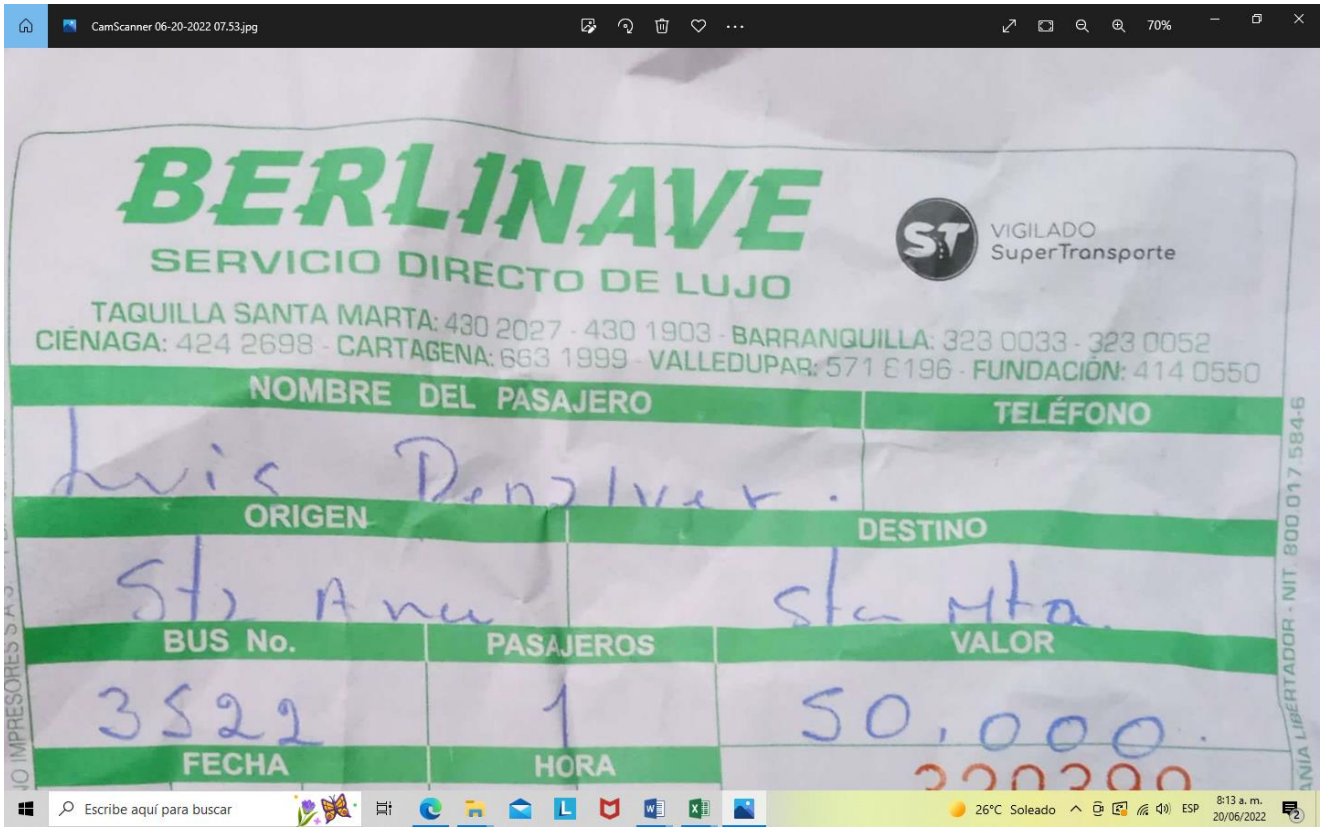
Reporte de Juicios Evaluativos (4) [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

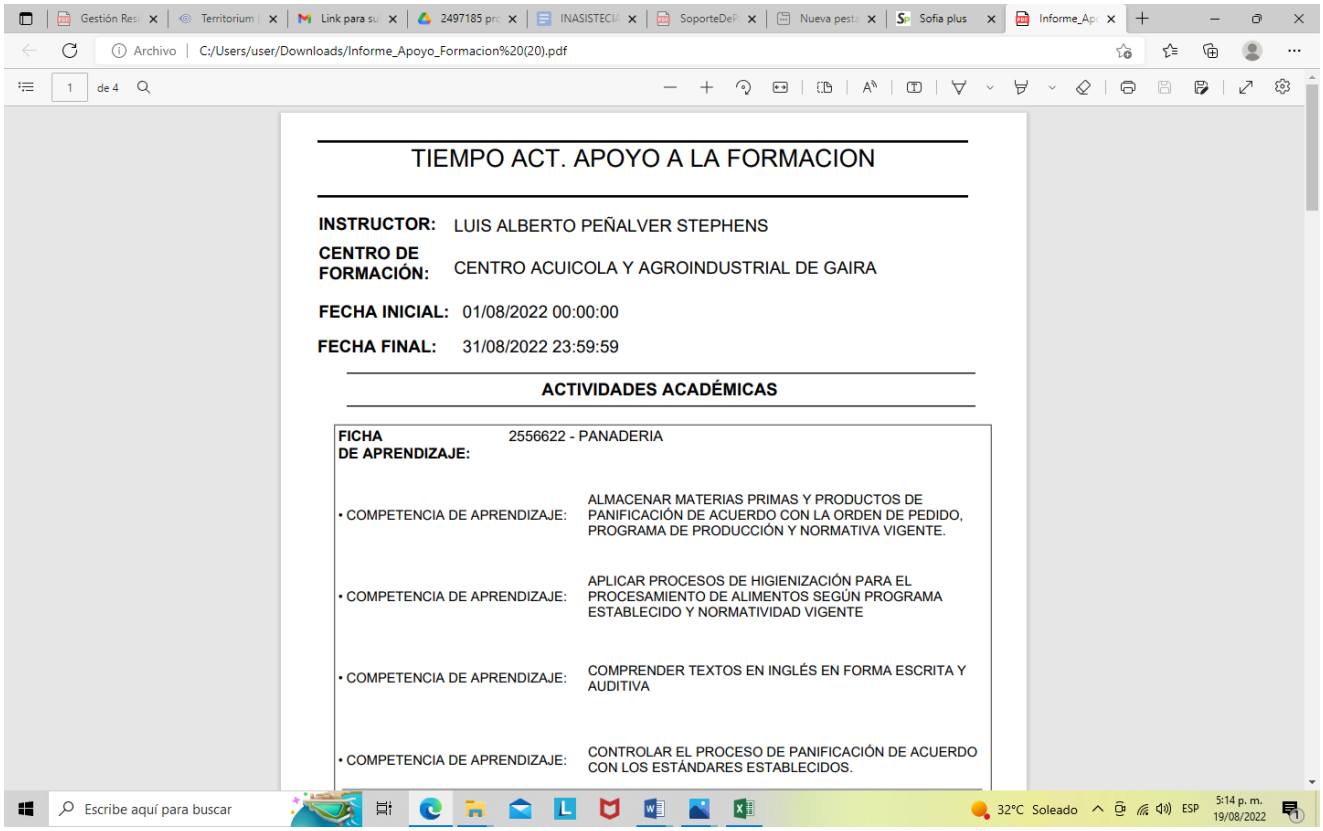
Fecha del Reporte:	19/08/2022
Ficha de Caracterización:	2497185
Código:	936181
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE LACTEOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	18/04/2022
Fecha Fin:	17/04/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMAN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAI
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMAN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAI
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMAN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS

8. PANTALLAZO DE TIQUETE DE DESPLAZAMIENTO



9. PANTALLAZO DEL INFORMES MENSUAL DE EJECUCIÓN



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

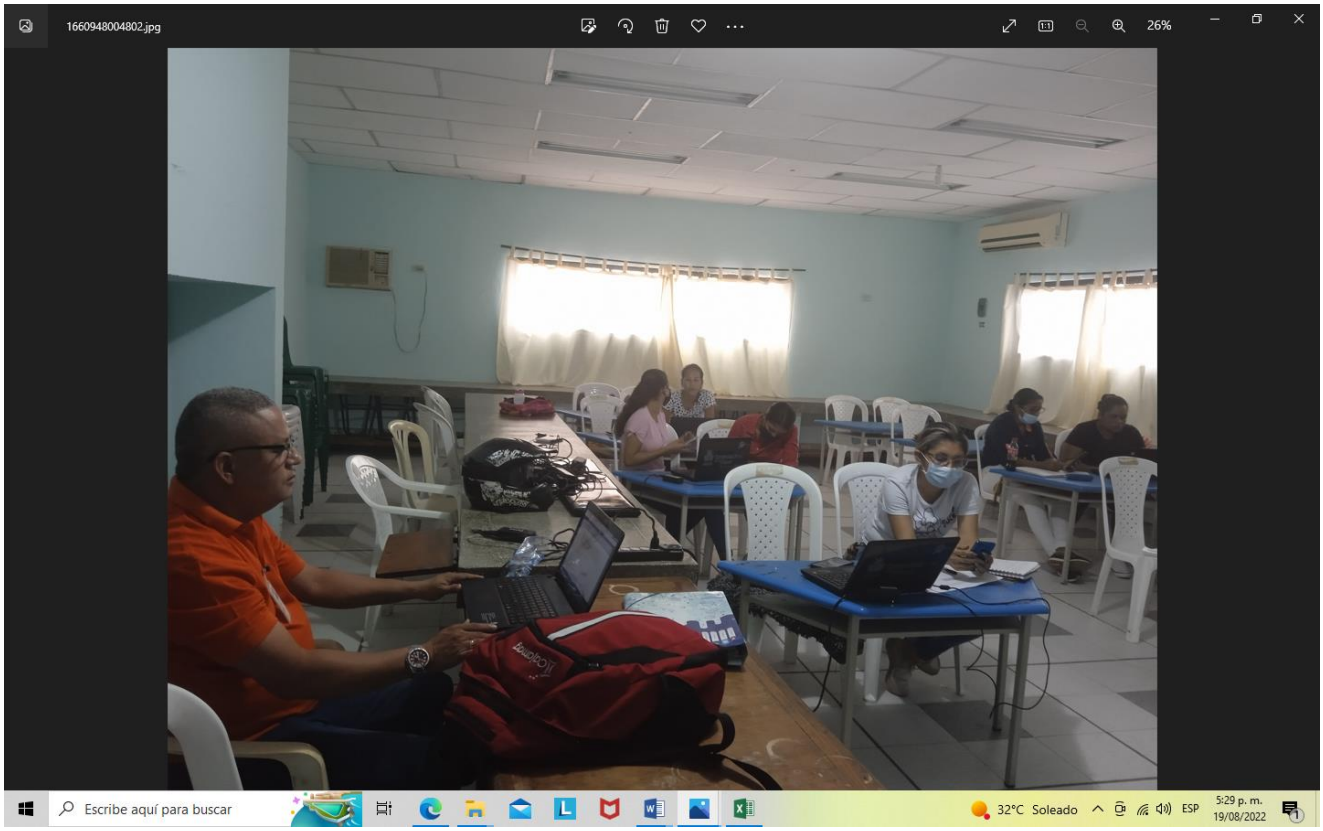
FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

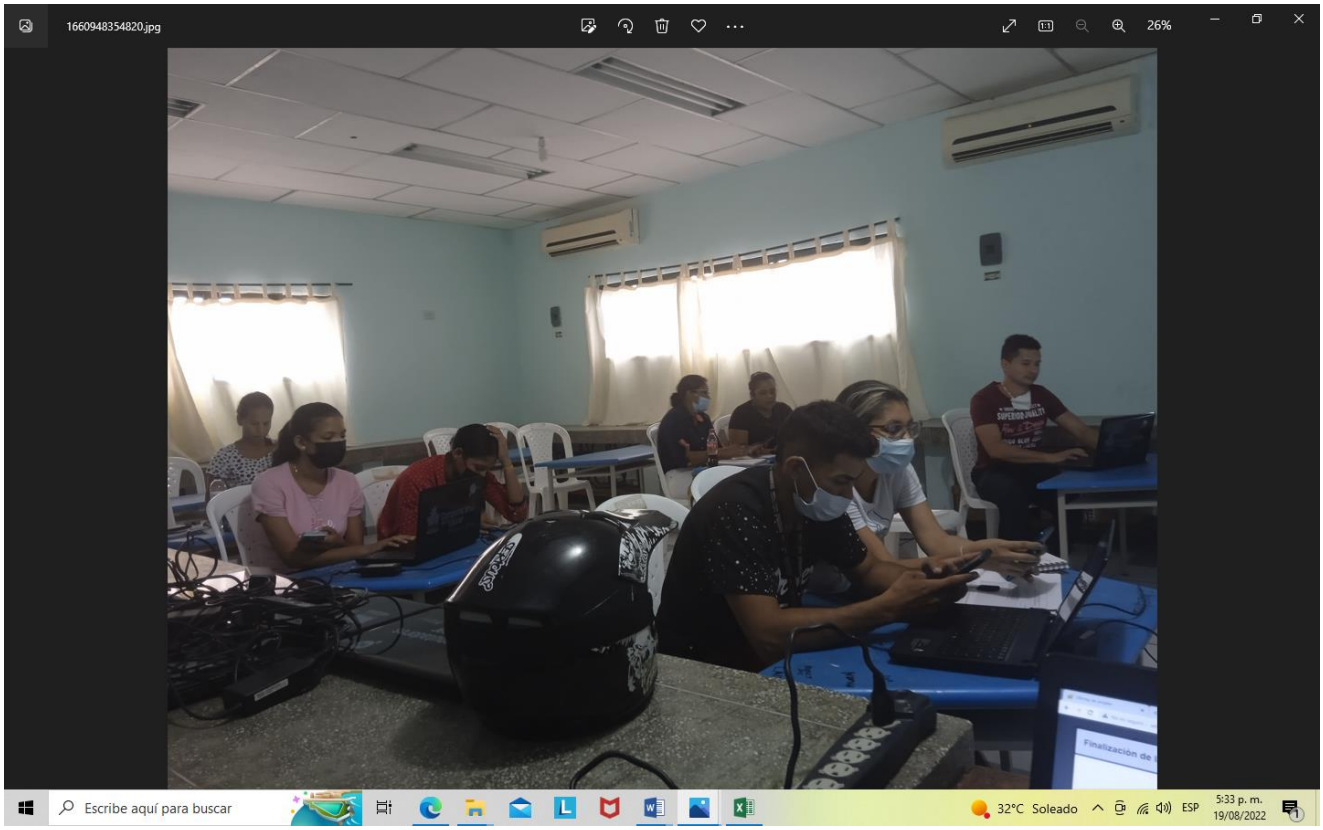
ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	2556622 - PANADERIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• 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:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

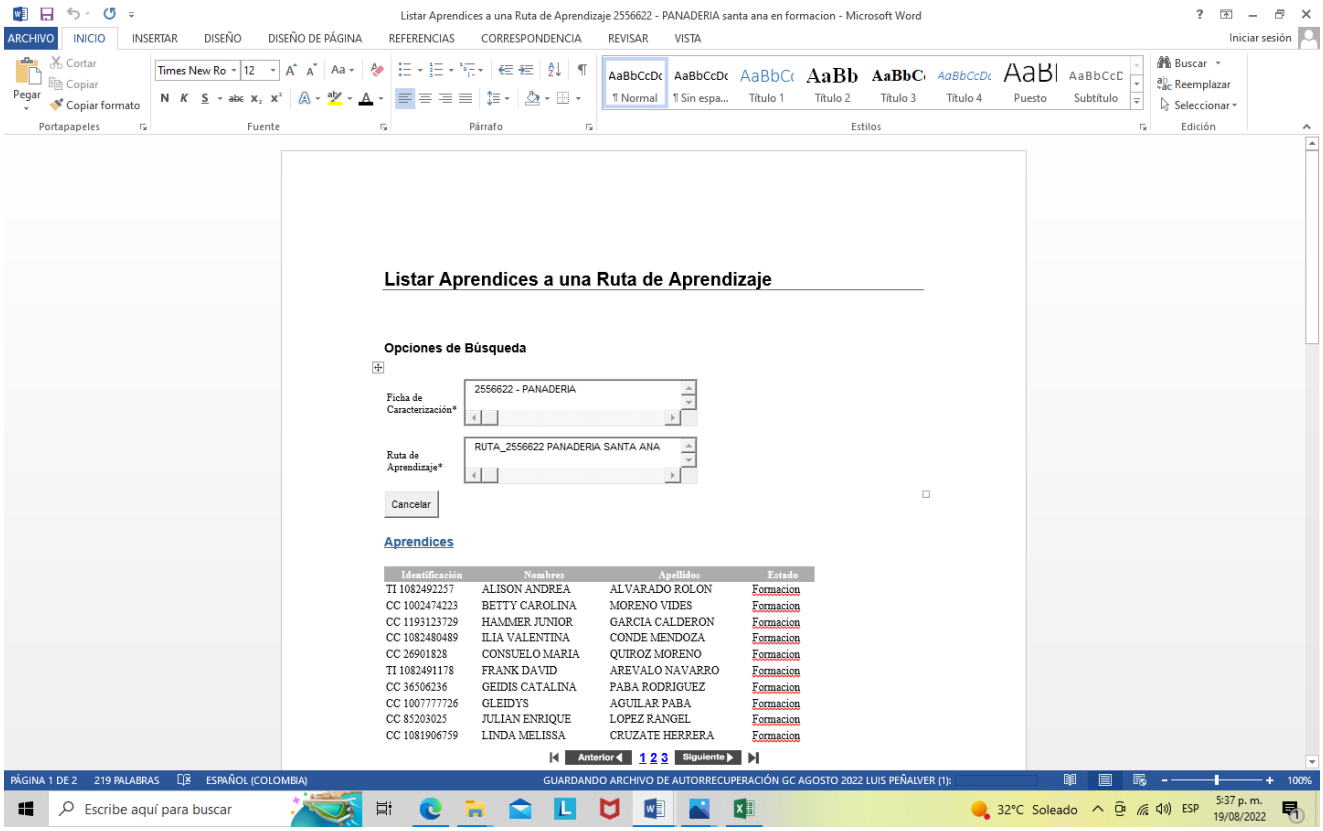
10. PANTALLAZO FOTOS DE LA SALA DE INFORMÁTICA COLEGIO MARÍA AUXILIADORA DE SANTA ANA MAGDALENA



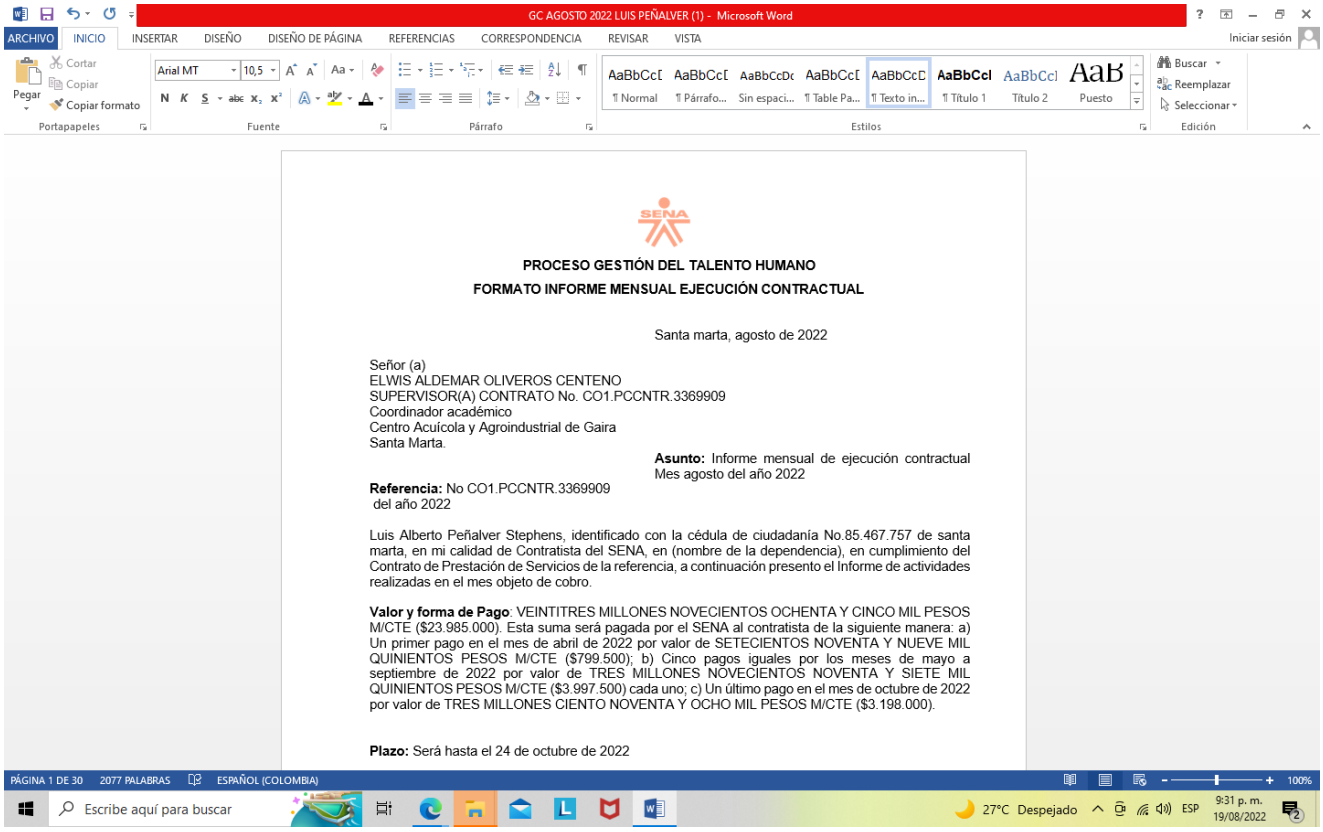
11. PANTALLAZO DE LA SALA DE INFORMÁTICA DEL COLEGIO MARÍA AUXILIADORA CON LOS APRENDICES EN FORMACIÓN



12. PANTALLAZO DE LOS APRENDICES EN RUTADOS Y ASOCIADOS



13. PANTALLAZO DEL INFORMES MENSUAL DE EJECUCIÓN DEL MES DE AGOSTO



GC AGOSTO 2022 LUIS PEÑALVER (1) - Microsoft Word

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa marta, agosto de 2022

Señor (a)
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3369909
Coordinador académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta.

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.3369909 del año 2022

Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No.85.467.757 de santa marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: VEINTITRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($23.985.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de abril de 2022 por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($799.500); b) Cinco pagos iguales por los meses de mayo a septiembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($3.198.000).

Plazo: Será hasta el 24 de octubre de 2022

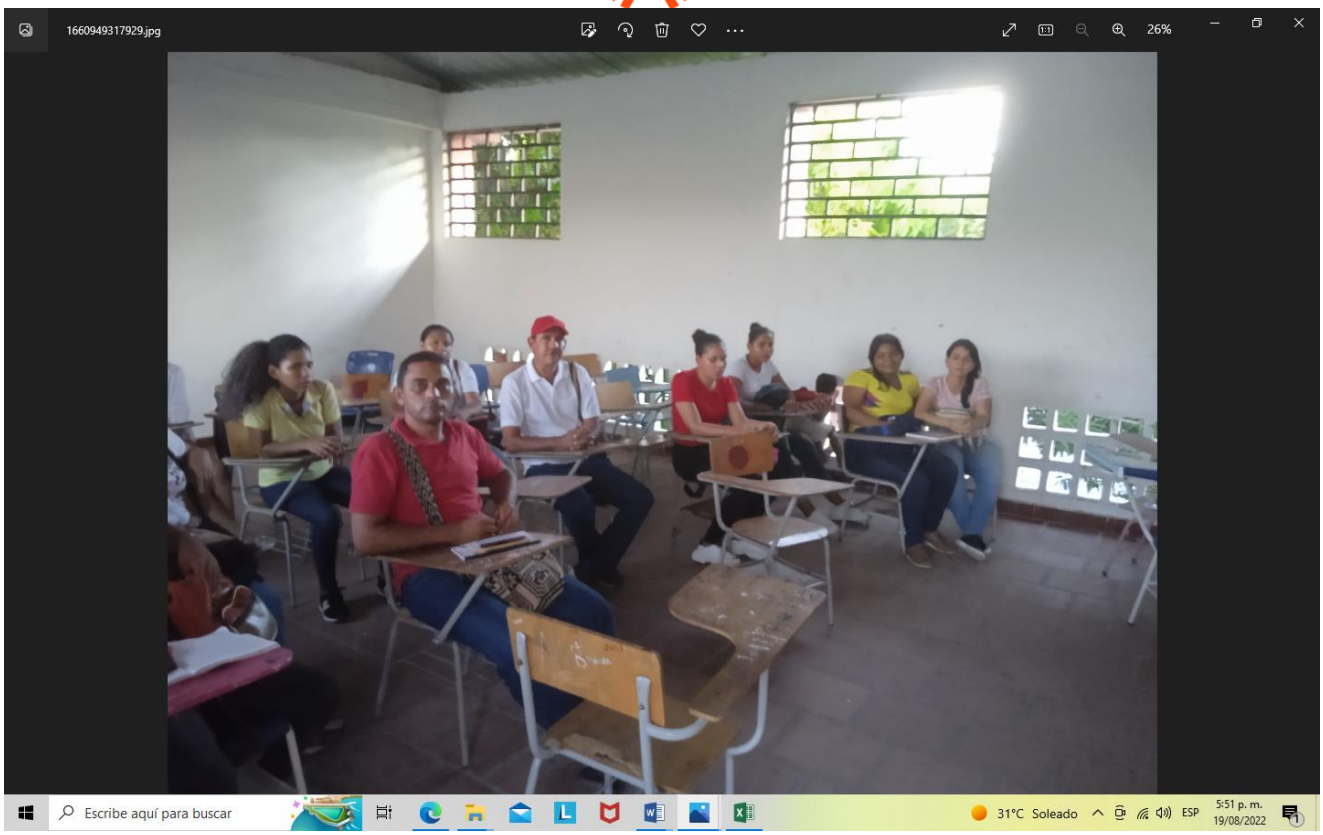
PÁGINA 1 DE 30 2077 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA) 100%

Escribe aquí para buscar 27°C Despejado ESP 9:31 p. m. 19/08/2022

FOTOS

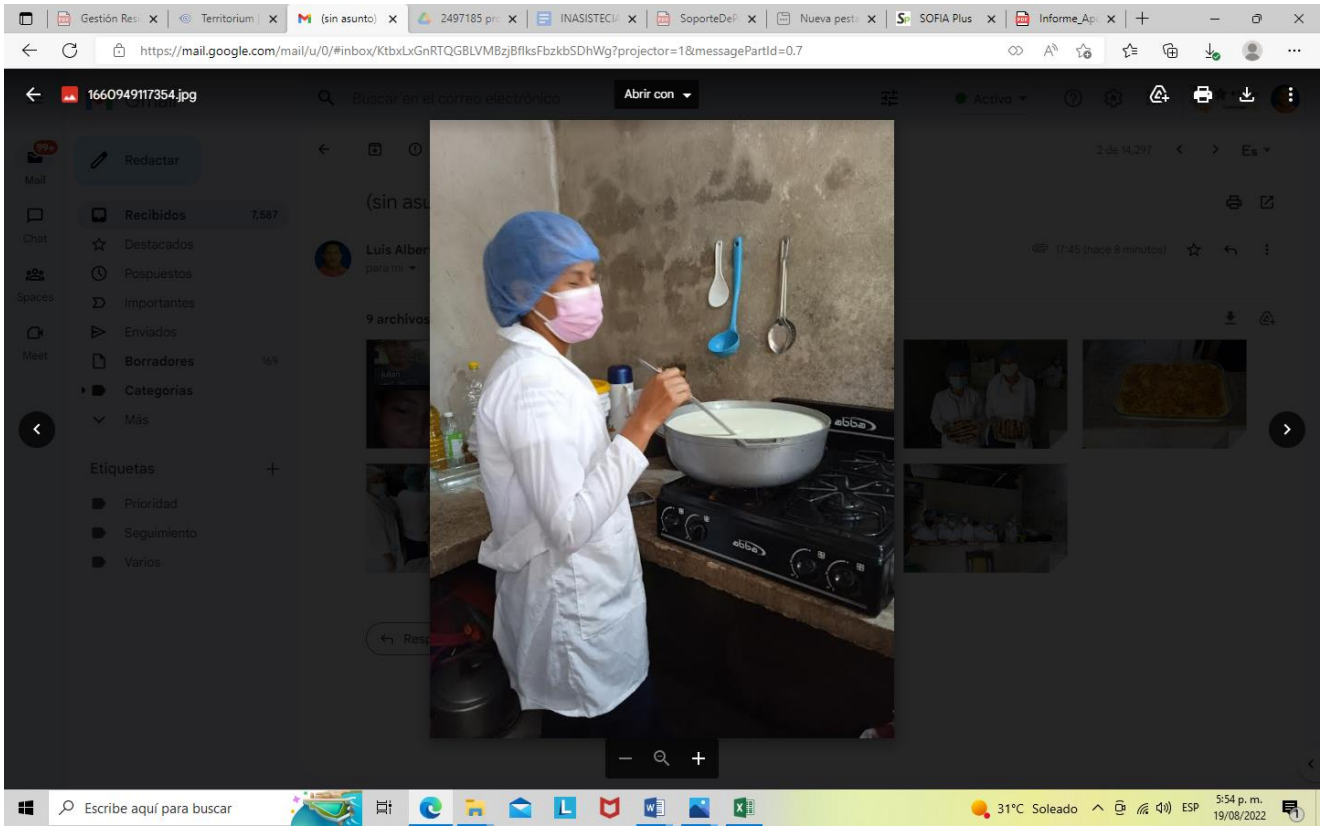
PANTALLAZO DE FOTOS DE LOS APRENDICES DE SANTA ANA MAGDALENA



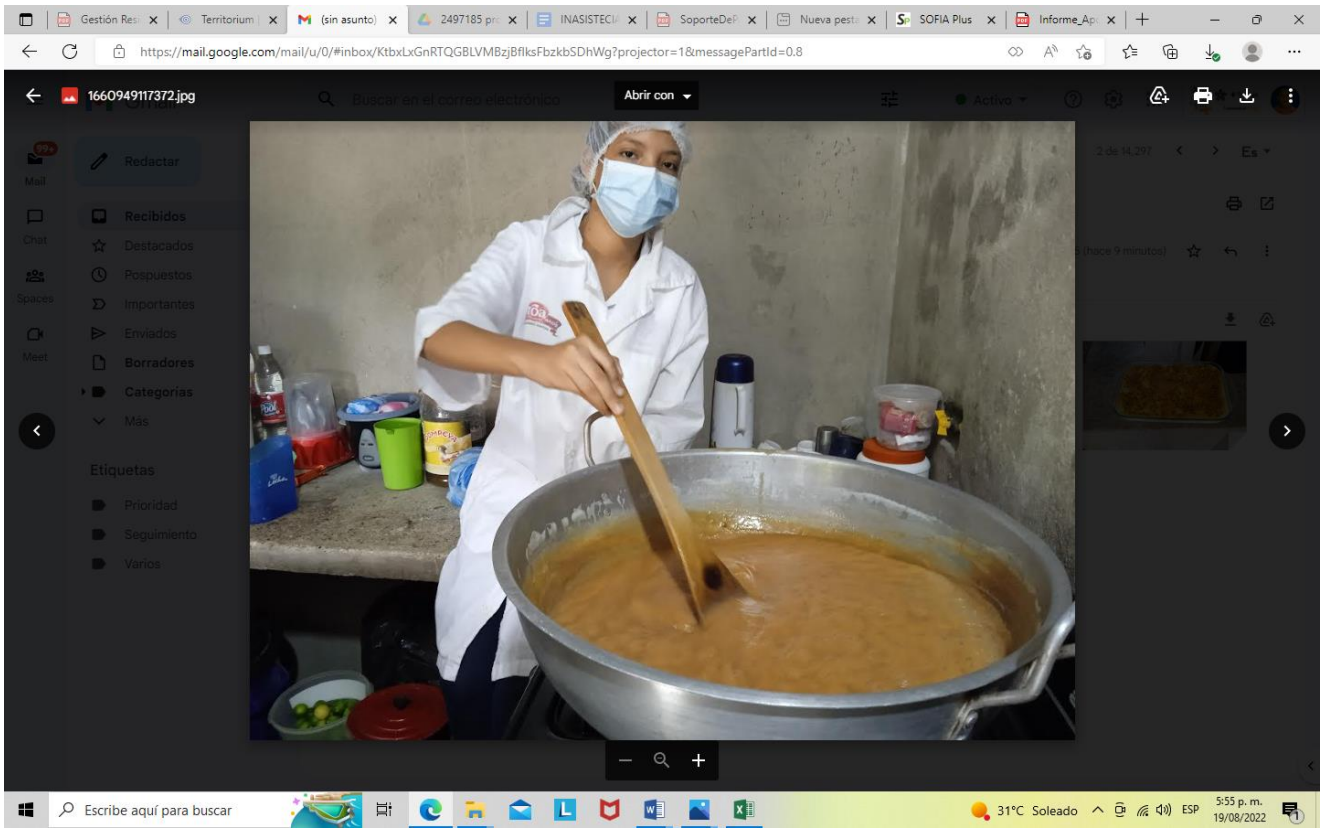

1660949317929.jpg
26%
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:51 p. m.
19/08/2022

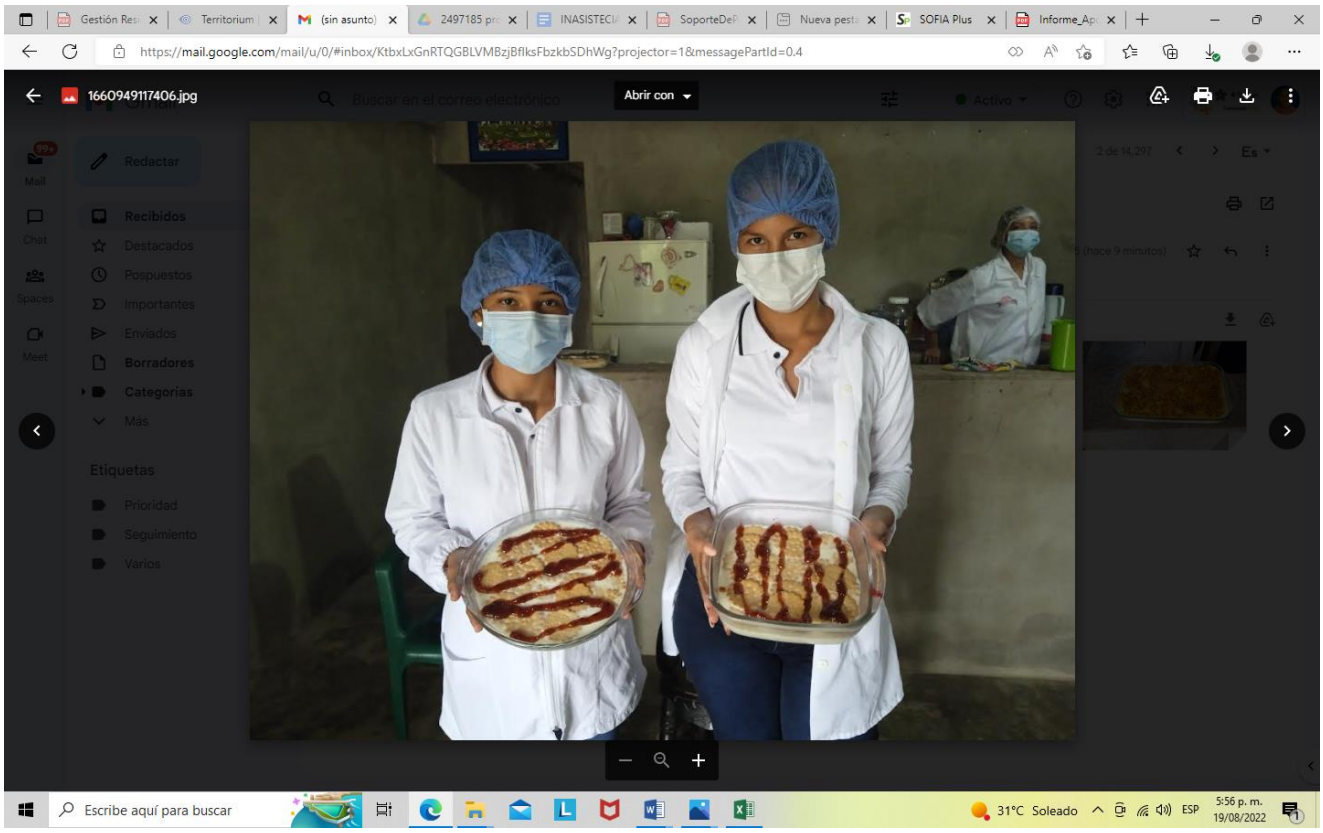

1660949317945.jpg
26%
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:52 p. m.
19/08/2022


1660949117422.jpg
31%
Escribe aquí para buscar
Atardecer
ESP
5:53 p. m.
19/08/2022

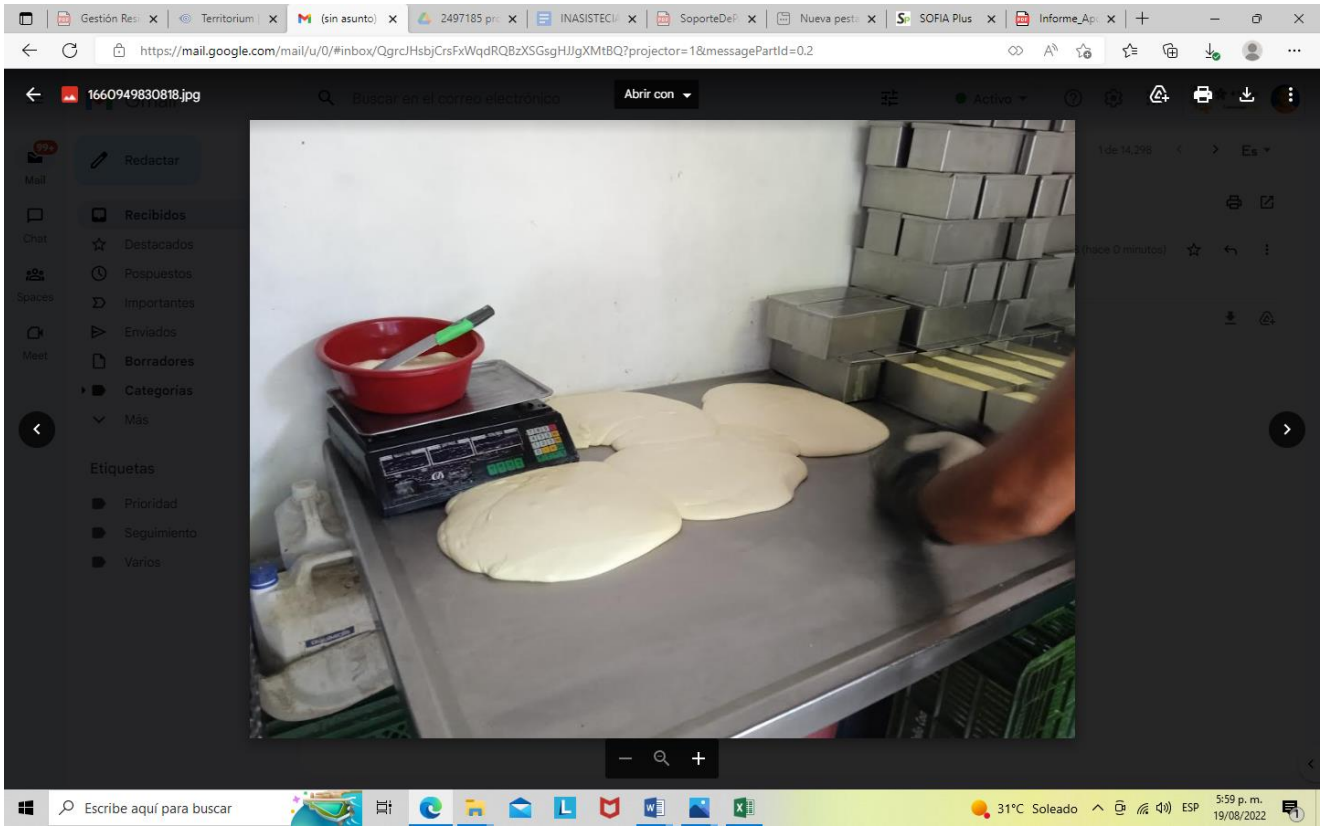

https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLxGnRTQGBLVMBzjBflksFbzkbSDhWg?projector=1&messagePartId=0.7
1660949117354.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:54 p. m.
19/08/2022


https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLxGnRTQGBLVMBzjBflksFbzkbSDhWg?projector=1&messagePartId=0.3
1660949117321.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:54 p. m.
19/08/2022

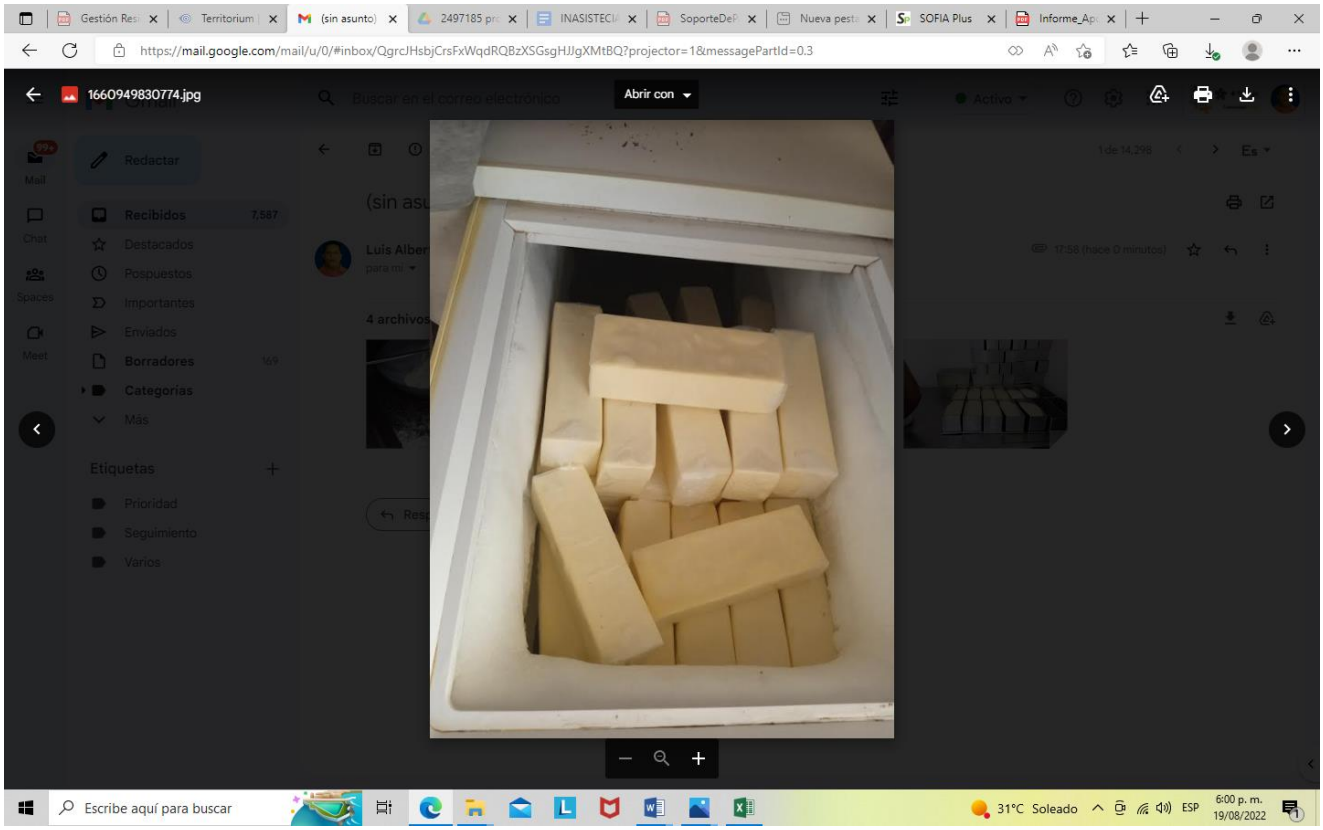

https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLxGnRTQGBLVMBzjBflksFbzkbSDhWg?projector=1&messagePartId=0.8
1660949117372.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:55 p. m.
19/08/2022

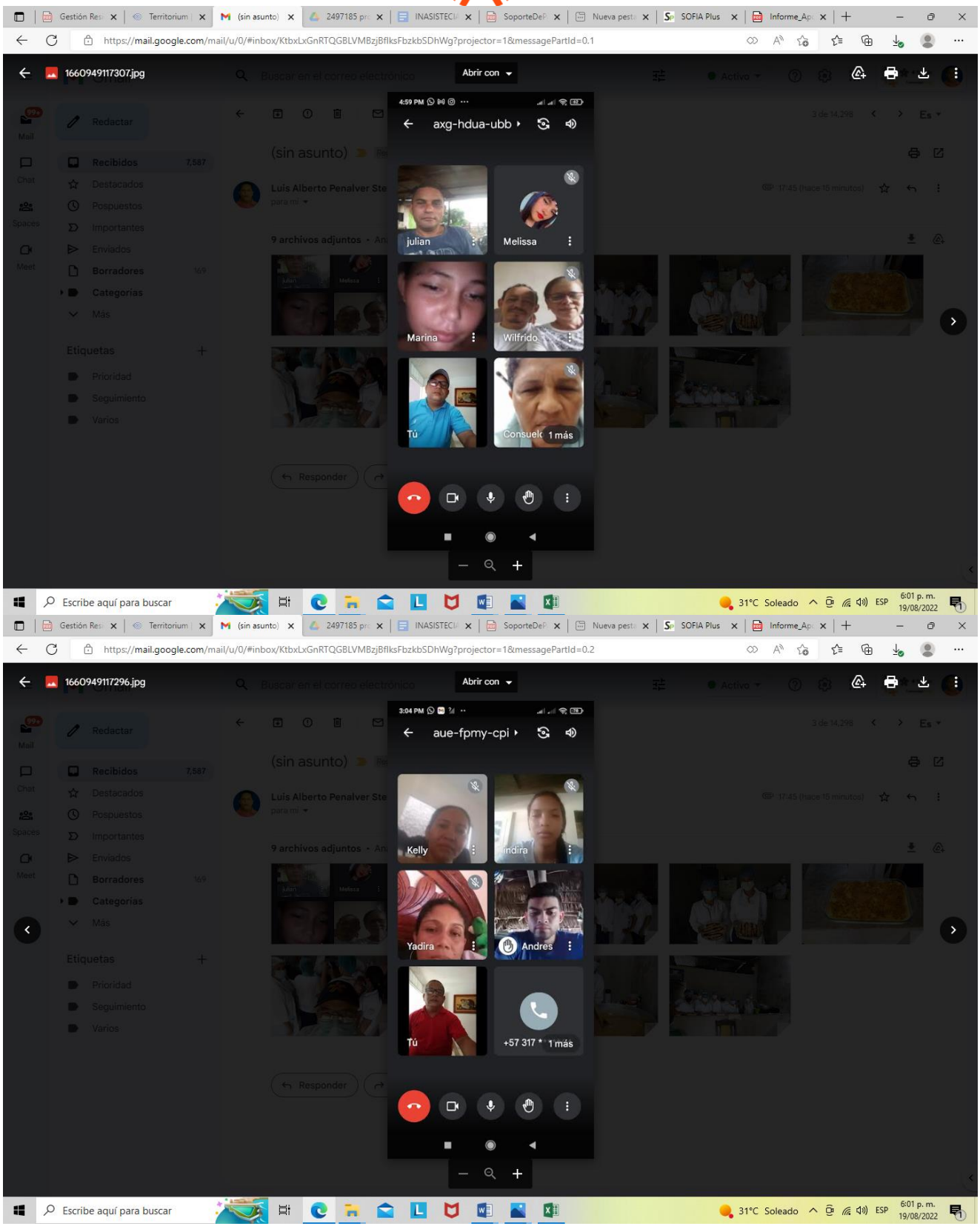

1660949117406.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:56 p. m.
19/08/2022


https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsbjCrsFxWqdRQBzXSGsgHJJgXMtBQ?projector=1&messagePartId=0.1
1660949830788.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:58 p. m.
19/08/2022


https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsbjCrsFxWqdRQBzXSGsgHJJgXMtBQ?projector=1&messagePartId=0.2
1660949830818.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:59 p. m.
19/08/2022


https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsbjCrsFxWqdRQBzXSGsgHJJgXMtBQ?projector=1&messagePartId=0.4
1660949830801.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
5:59 p. m.
19/08/2022


https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsbjCrsFxWqdRQBzXSGsgHJJgXMtBQ?projector=1&messagePartId=0.3
1660949830774.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
ESP
6:00 p. m.
19/08/2022


1660949117307.jpg
Abrir con
axg-hdua-ubb
julian
Melissa
Marina
Wilfrido
Tú
1 más
(sin asunto)
Luis Alberto Penalver Ste
9 archivos adjuntos
1660949117296.jpg
aue-fpmy-cpi
Kelly
Indira
Yadira
Andres
Tú
+57 317
1 más
Escribe aquí para buscar
31°C Soleado
6:01 p. m.
19/08/2022

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2556622 - PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• 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:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR AJUSTANDO LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOLIDARIO, ORDENADO Y USANDO LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
• 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 : 88,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2497185 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONTROLAR PROCESO TÉRMICO DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y MANUAL DE OPERACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• 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 : 88,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA