PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó, Febrero de 2023

Señora
PETRONA RENTERIA LUNA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 4542046
Coordinador Académico
Dependencia: Coordinación Académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Febrero del Año 2023

Referencia: No **4542046 del** año (**2023)**

Yo, **Fredy Javier Vargas Morales,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.097.421. de Cartagena-Bolívar, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Formación), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para del contrato la suma de NUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL TRESECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 9.744.336). Esta Suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a.) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero del 2023 por valor de DOS MILLONES CIENTO SESENTA Y CINCO MIL CUATRO CIENTO VEINTE PESOS M/CTE ($ 2.165.420). b.) Dos pagos iguales correspondientes al mes de Marzo, Abril por valor cada uno de TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL CIENTO TREINTA PESOS M/CTE ($ 3.248.130) y un último pago correspondiente a Seis días del mes de Mayo por valor de Novecientos Setenta y Cuatro Mil Cuatrocientos Treinta y Nueve Pesos M/CTE $ 974.439

Plazo: Será hasta el 06 De Mayo de 2023

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE CINCUENTA Y CUATRO (54) INSTRUCTORES PARA ORIENTAR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL NIVEL TITULADA, PROGRAMADA POR EL CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD DEL CHOCÓ PARA LA VIGENCIA 2023

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Realizar actividades del proceso de enseñanza aprendizaje evaluación través de las siguientes estrategias: Estudio de casos, Exposición, Lluvia de ideas, Panel de discusión Método de preguntas Simulación y Juego de roles Aprendizaje basado en problemas Presentación de Curso y desarrollo de Guías de Aprendizaje del curso perteneciente al Curso de formación TECNICO EN COCINA. . . 2585694 (curso de oferta cerrada perteneciente a la empresa la Paila de mi abuela)	Guías de Aprendizaje Evidencias Fotografías de Proceso
2.	Orientar los procesos de enseñanza -aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Se procede a iniciar la formación con las fichas 2585694 perteneciente al Curso de formación TECNICO EN COCINA. y a seguir desarrollando el proceso formativo	Listas de Chequeo Listas de Asistencias Pantallazos o evidencias fotográficas de

			procesos realizados
3.	Programar las actividades de enseñanza –aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Realización y diligenciamiento de formatos de Planeación a del programa de formación Titulada Técnico en cocina Numero de ficha **2585694**	Formatos de Planeación pedagógica del programa de formación complementaria diligenciado con base en el programa ofertado
4.	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Emisión de juicios de evaluación de las siguientes competencias y resultados de aprendizajes: Competencia: **Preparar Alimentos con Base a la normatividad Vigente** **Resultado de Aprendizaje** ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECETA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMATIVA SANITARIA Productos desarrollados en esta fase del plan de trabajo: 1. Organización e Higienización del Ambiente de Gastronomía - Aprendizaje de Términos de cocción 2. Realizar y mencionar los tipos cortes técnicos de frutas y verduras y elaborar preparaciones con estos 3. Realización de Técnicas de Conservación de Alimentos 4. Elaborar fondos y preparaciones de bases en cocina 5. Elaborar Sopas Cremas y Potajes 6. Elaborar salsas madre	Reporte de Juicios evaluativos

5.	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Desarrollo de evidencias de desempeño productos y de conocimiento	Lista de chequeo, evidencias de conocimiento
6.	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Informe mensual desarrollado y enviado a supervisión	Informe mensual Presentación de informe final
7.	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por el conocimiento profesional contratado previa designación del director regional	Actividad no asignada y no desarrollada en el presente mes	No asignada
8.	Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria	Desarrollo de formación Titulada	Formato de sofia plus, cantidad de horas laboradas
9.	Verificar antes de la matrícula que el personal a atender no haya realizado el programa de formación , el cual deberá ser consultado en la plataforma SOFIA PLUS	Actividad no asignada y no desarrollada en el presente mes	No asignada
10	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia" Orientar formación profesional de Acuerdo a procedimiento técnico y normativo "	Actividad no asignada y desarrollada en el presente mes	No asignada

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.				

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 **65298524 de** la planilla, operador (**miplanilla.com-compensar)** y periodo (Enero) (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 cobroSI 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 hacerla gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a laejecución 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 (10) folios

Cordialmente,

Nombre y firma
Fredy Javier Vargas Morales
Contratista
C.C. No. 9.097.421 de Cartagena

Recibí a satisfacción:

Petrona Renteria Luna
Nombre y firma Supervisor(a) Contrato 4542046 de 2023

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA


















REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA

1. Identificación de la guía de aprendizaje

- ✓ Denominación del programa de formación: **Técnico de Cocina.**
- ✓ Código del programa de formación: **635503.**
- ✓ Versión del programa: 103
- ✓ Nombre del proyecto: **Elaboración e innovación de productos gastronómicos saludables con |insumos autóctonos de la región chocoana.**
- ✓ Fase del proyecto: **Ejecución.**
- ✓ Actividad de proyecto: **Desarrollar un sistema de almacenamiento de acuerdo a las necesidades de producción, capacidad de producción, y manejo de inventario según la normatividad vigente.**
- ✓ Competencia:
  - ✓ **Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.**
- ✓ Resultados de aprendizaje a alcanzar:
  - ✓ **Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.**
  - ✓ **Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad**
  - ✓ **.**

- ✓ Duración de la guía: **Total 120 horas.**

2. Presentación

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la cocina! En él, conocerá los métodos y las técnicas para transformar los alimentos y hacerlos apetecibles al paladar de los comensales, mientras enriquecemos nuestra biblioteca de sabores y texturas sin descuidar el manejo, el orden, la limpieza y el trabajo en equipo: solo así será un gran cocinero, quien debe ser una persona enfocada en prestar el servicio de preparar alimentos según parámetros de seguridad y calidad alimentaria, siempre buscando satisfacer a quien lo prueba.

La cocina exige de la generación de hábitos de vida saludables mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Trae consigo efectos beneficiosos en la salud física, mental y la autoestima a través de la imagen corporal. Debido a esto, se espera que el aprendiz desarrolle habilidades psicomotrices, así como que ejecute actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de su perfil laboral y profesional en el contexto productivo y social. De esta manera las actividades propuestas en las sesiones de cultura física fundamentan el

La importancia de la buena materia prima en cualquier servicio de alimento es un indicador de calidad. Los vegetales frescos y de una primera selección, carnes frescas y maduradas, pastas, harinas, arroces todos deben cumplir con los requisitos que el cliente exige.

El sabor de la comida se cocina mejor cuando se utilizan ingredientes frescos. Ya sea que se trate de una suculenta carne, albahaca recién cultivada en su propio jardín o tomates maduros de la planta que creció en la ventana, cualquier plato tendrá mejor gusto que la comida en conserva.

Sin embargo, el "alimento conservado" no necesariamente significa poco saludable. Hay un montón de alimentos conservados saludables, leche, guisantes congelados enteros, y los tomates enlatados orgánicos son "conservados". El secreto más importante para lograr ese delicioso plato es escoger la materia prima adecuada, ingredientes de buena calidad, que lleven buen sabor y generen placer a la hora de cocinar.

3. Formulación de las Actividades de Aprendizaje

3.1 Actividad de Reflexión: Para la actividad de reflexión, usted analizara los restaurantes de su municipio y determinara

- ¿Los Procesos para preparar y servir la comida son rápidos eficientes y rentables
- ¿Tendrán listas de mercado claros en tipos de ingredientes y cantidades necesarias? Justifique su respuesta
- ¿Sabrán cuánto le cuesta las materias primas de los productos que se venden? Justifique su respuesta
- ¿Tendrán Inventario de sus productos?

3.2 Actividad de contextualización: formar grupos de 3 integrantes donde deberán exponer la siguiente temática .

- JIT
- Formatos : Ficha Tecnica de Productos, ordenes de producción, devolución
- Manejo de inventarios
- Calculo de las cantidades necesarias de materia prima para la preparación de alimentos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACION

Para esta actividad a usted se le evaluara y solicitara

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento 1.Evidencia de conocimiento (1) desarrollada de manera presencial sobre materia prima	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicasquímicas y grupos de inventario. Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra. Establece cantidades de materia prima a solicitar según inventario físico y necesidades de la producción. .	**Cuestionario** Técnica de evaluación cualitativa y cuantitativa
Evidencias de desempeño Realización de un (1) proceso de diligenciamiento de un formato de materia prima y control de inventarios Realización de 1 receta estándar completa		**Lista de chequeo** Diligenciamiento de lista de chequeo Realización de receta estándar
Evidencias de producto Elabore la ficha técnica de los siguiente: **5 frutas** **5 verduras** **5 lácteos** **5 carnes** **5 abarrotes**		**Lista de chequeo** **Fichas técnicas realizadas.** **Actividad grupal (3)**

Norma técnica: es un documento aprobado por un organismo reconocido que establece especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y del desarrollo tecnológico, que hay que cumplir en determinados productos, procesos o servicios.
Organismo: grupo que forman los órganos de un ser vivo, incluyendo sus interrelaciones y las leyes naturales que regulan su funcionamiento

5. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

PREPARAR ALIMENTOS

- Asociación colombiana de porcicultores (ASOPORCICULTORES). (2014). Manual de cortes de cerdo colombiano. Bogotá: Cenoporcino.
- es.pinterest.com. (27 de 07 de 2017). Gastronomía: Un viaje por el menú colombiano. Obtenido de https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/: https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/b3/21/02/b321022d99c9397c5a42811764826415.jpg
- FEDEGAN. (01 de 08 de 2017). Slide Share. Obtenido de https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111
- Fernández, L. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de https://www.slideshare.net/rinobre/cortes-de-carnes
- Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotà: Academia culinaria.
- FRIOGAN. (01 de 08 de 2017). http://www.friogan.com. Obtenido de http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74
- Instituto centro superior de cultura y turismo. (1 de 8 de 2017). icsct.blogspot.com.co. Obtenido de Tareas de gastronomía: http://icsct.blogspot.com.co/2011/11/que-es-la-gastronomia.html
- INVIMA. (1 de 8 de 2017). Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Obtenido de https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=category&id=96&layout=blog&Itemid=2139
- Maincent-Morel, M. (2013). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo II. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación ISBN: 970-607-05-0467-9. México: IFGP: Limusa.
- Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores,

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Lista de verificación aplicación procedimiento ejecución de la formación profesional

Número de Ficha académica:	2585694 - COCINA
Instructor asignado a la ficha académica	FREDY JAVIER VARGAS MORALES
Programa de Formación	TECNICO EN COCINA

Centro de Formacion : SENA Regional Choco - Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad

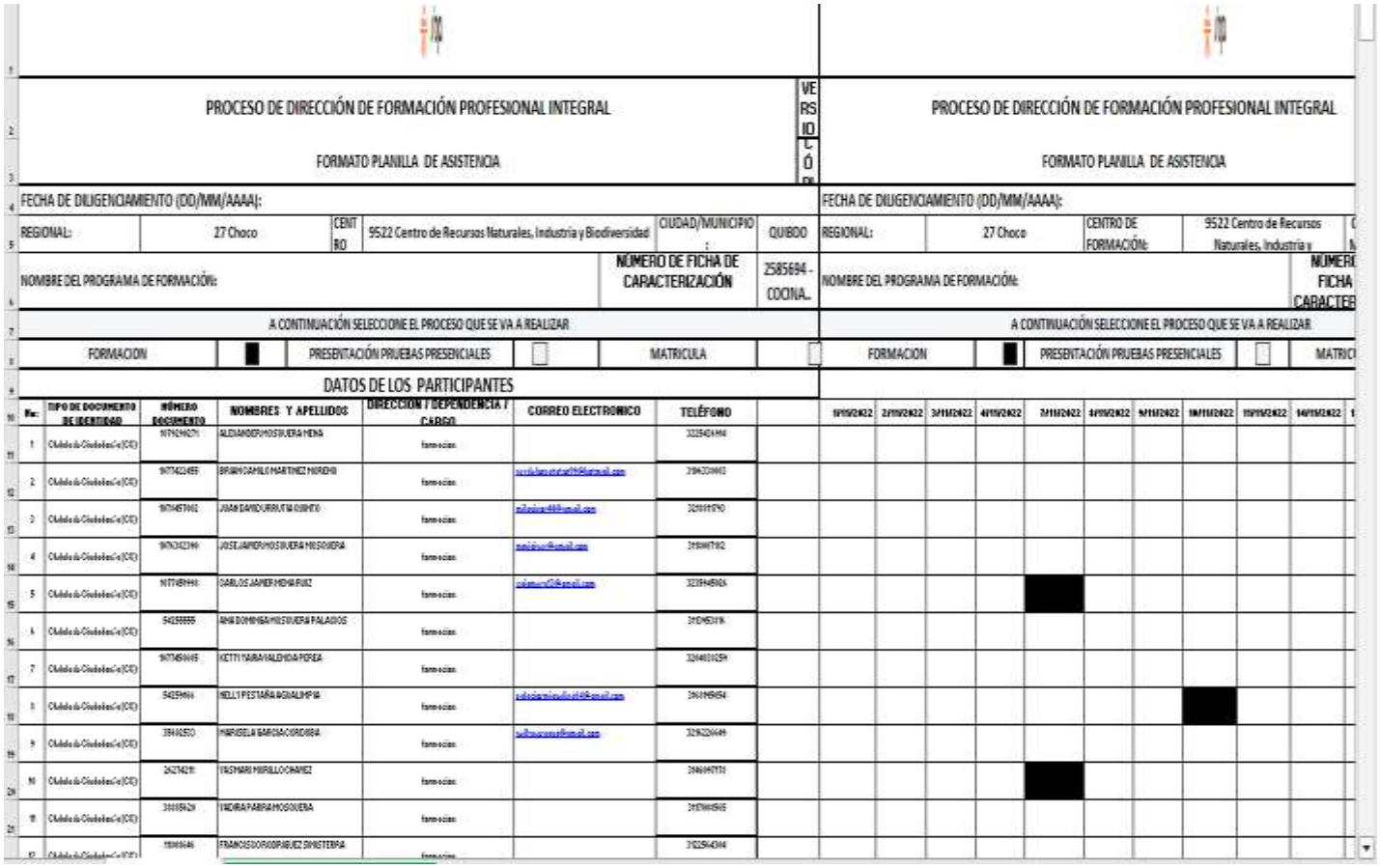
Fecha : 31 de Octubre - 4 de Noviembre de 2022

Actividad : Gira Tecnica - Cartagena Bolivar . SENA Centro de Comercio y Servicios

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	RESULTADOS VERIFICACIÓN			
		SI	NO	Detalle de la evidencia	Recomendaciones
	Competencia : Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico				
1	RA 1 : Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. Conocimientos Obtenidos : aIdentifica cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina. bDefine términos del vocabulario técnico. cUtiliza vocabulario técnico. dReconoce los equipos para cocción alimentos. eVerifica el funcionamiento de equipos. fManipula equipos para la cocción de alimentos. gIdentifica los tipos de cocción para alimentos. hClasifica los métodos y medios de cocción de los alimentos. iAnaliza la pertinencia del uso de los equipos en el tipo de materia prima. jAplica técnicas de uso seguro de herramientas de corte en el alistamiento de las materias primas. kMenciona los tipos cortes técnicos de frutas y verduras.	X		Evidencia de Producto y de desempeño	https://drive.google.com/drive/folders/1WGLmPZc90slhenebos6-WVvMmpK01kTn?usp=sharing
2	RA 2 : Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de Producción y Normatividad sanitaria . aEfectúa procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. bPresenta preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios. cElabora productos de repostería y panadería de corredor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración	X		Evidencia de Producto y de desempeño	https://drive.google.com/drive/folders/1WGLmPZc90slhenebos6-WVvMmpK01kTn?usp=sharing

FECHA:	05 DE NOVIEMBRE DE 2022
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FREDY JAVIER VARGAS MORALES
FIRMA	

Lista de asistencia



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

VERSIÓN

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL:	27 Choco	CENTRO	9522 Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad	CIUDAD/MUNICIPIO:	QUIBDO

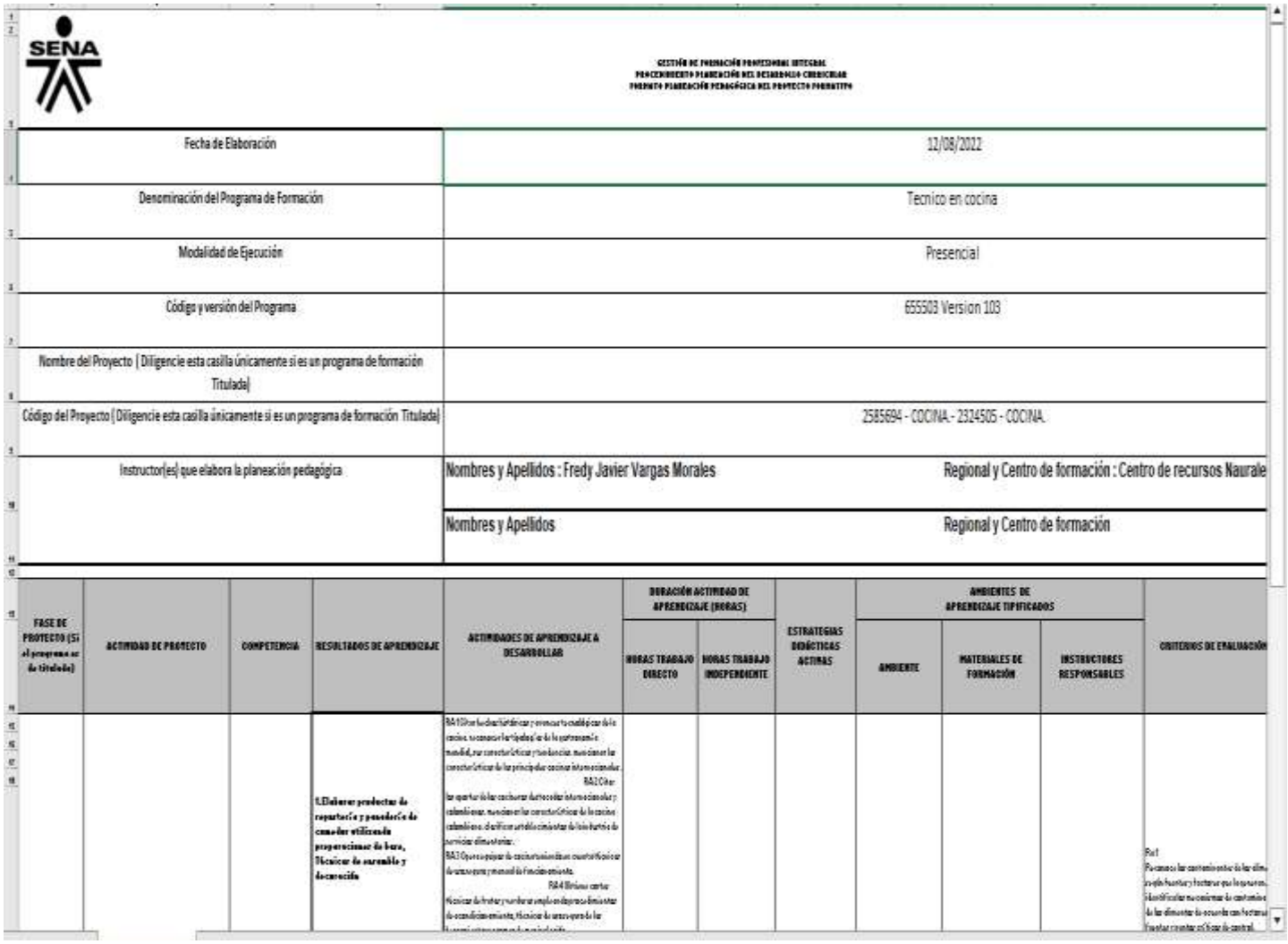
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN | 2585694 - COCINA..

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

FORMACION [■] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [ ]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	DIRECCIÓN Y DEPENDENCIA Y CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	1/11/2022	2/11/2022	3/11/2022	4/11/2022	7/11/2022	8/11/2022	9/11/2022	10/11/2022	11/11/2022	14/11/2022
1	Cédula de Ciudadanía (CC)	1074214271	ALEXANDER MOSQUERA MENA	formacion		3235434446										
2	Cédula de Ciudadanía (CC)	1077422455	BRAYAN CAMILO MARTINEZ MORENO	formacion	[redacted]	3104220443										
3	Cédula de Ciudadanía (CC)	1074457442	JUAN DAVID URRUTIA QUINTO	formacion	[redacted]	3218111270										
4	Cédula de Ciudadanía (CC)	1076342749	JOSE JAVIER MOSQUERA MOSQUERA	formacion	[redacted]	3136967102										
5	Cédula de Ciudadanía (CC)	1077489441	CARLOS JAVIER MENA RUIZ	formacion	[redacted]	3235945826					[redacted]					
6	Cédula de Ciudadanía (CC)	54259555	ANA DOMINGA MOSQUERA PALACIOS	formacion		3104053216										
7	Cédula de Ciudadanía (CC)	1077456445	KETTY MARIA VALENCIA PEREA	formacion		3204601259										
8	Cédula de Ciudadanía (CC)	54259464	NELLY PESTAÑA AGUALIMPIA	formacion	[redacted]	3117195654								[redacted]		
9	Cédula de Ciudadanía (CC)	39402570	MARISELA BARBOA CORDOBA	formacion	[redacted]	3216220449										
10	Cédula de Ciudadanía (CC)	26274219	YESMARI MURILLO CHAVEZ	formacion		3146197731					[redacted]					
11	Cédula de Ciudadanía (CC)	34119429	YADIRA FABIOLA MOSQUERA	formacion		3137441945										
12	Cédula de Ciudadanía (CC)	1089	FRANCISCO RODRIGUEZ SINISTERRA	formacion		3122543414										



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

Fecha de Elaboración	12/08/2022
Denominación del Programa de Formación	Tecnico en cocina
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	655503 Version 103
Nombre del Proyecto | Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada|	
Código del Proyecto | Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada|	2585694 - COCINA. - 2314505 - COCINA.
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos : Fredy Javier Vargas Morales — Regional y Centro de formación : Centro de recursos Naurale
	Nombres y Apellidos — Regional y Centro de formación

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			1.Elaborar productos de repostería y panadería de consumo utilizando preparaciones de base, Técnicas de amasado y decoración	RA1Clasificar las características y normas sanitarias de la cocina, reconocer la importancia de la gastronomía mundial, sus características y funciones, mencionar las características de las principales cocinas internacionales. RA2Clasi							Ra1 Reconocer los conocimientos de las diferentes recetas hasta ver factores que lo aquejan, identificar nuevos conocimientos de conformidad con las dificultades encontradas con factores Técnicas y control de calidad.