**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Santa Marta, MAYO 2023

Señor (a)
RAFAEL ERNESTO PACHECO CABANA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4723783
Coordinador
Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes MAYO del año 2023

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.4723783
del año 2023

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 el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, 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**: TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($32.774.640). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Marzo de 2023 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($3.550.586); b) Siete pagos iguales por los meses de Abril y Octubre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES NOVENTA Y SIES MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($4.096.830) cada uno; c) Un último pago en el mes de Noviembre de 2023 por valor de QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($546.244).

**Plazo:** Será hasta el 4 de NOVIEMBRE de 2023

| **OBJETO:** |
| --- |
| Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA. |

**Obligaciones Especificas:**

| 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 y la estrategia. | 1.Orientar formación en los municipios santa marta,ariguani,zona bananera<br>Formaciones: higiene y manipulacion de alimentos. Código de programa 96151461, fichas:(2761303),(2767832),(2767859),(2767850) | 1.Pantallazo fotos de las formaciones |
| 2 | Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación). | 4.planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación. | 4.pantallazo planeación pedagógica y los recursos didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación. |
| 3 | Identificar los aprendizajes previos, estilos y | 3.Identificación estilos de aprendizajes : higiene y manipulacion de alimentos fichas:(2761303) | 3.Pantallazo formato Identificación |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales. | | estilos de aprendizajes : higiene y manipulacion de alimentos fichas:(2761303) |
| 4 | Participar en el proceso de inducción de los aprendices. | 2.proceso de inducción<br>higiene y manipulacion de alimentos.<br>numero de ficha: :(2761303) | 2.pantallazo de inducción<br>higiene y manipulacion de alimentos.<br>numero de ficha: (2761303) |
| 5 | Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz. | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |
| 6 | 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. | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |
| 7 | Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje. | | |
| 8 | 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 cada una de las acciones que integran el proceso formativo. | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |
| 9 | 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 |
| 10 | 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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11 | Desplazarse a otras ciudades, municipios, veredas y/o corregimientos del departamento diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera. | 7.Dezplazamiento de santa marta a la zona bananera | 7.Pantallazo santa marta a zona bananera magdalena |
| 12 | 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. | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |
| 13 | Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos. | 5.Portafolio del instructor del mes de mayo de 2023 | 5.Pantallazo del portafolio del mes de mayo de 2023 |
| 14 | Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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. | | |
| 15 | 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 |
| 16 | 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 |
| 17 | Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone para esta estrategia. | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 18 | 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 |
| 19 | Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida. | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |
| 20 | Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional laboral. | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |
| 21 | 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 |
| 22 | Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional. | | |
| 23 | Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral. | 6.Organización y utilización ambiente ludoteca cristo rey santa marta magdalena | 6.Pantallazo Organización y utilización ambiente ludoteca cristo rey santa marta magdalena |
| 24 | Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes 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 |
| 25 | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. | 8.Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de mayo | 8.pantallazo del Informes mensual de ejecución del mes de mayo |
| 26 | Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante | No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo | Sin evidencia a presentar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha. | | |

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 , fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL **4499135026,** expedido por SOI correspondiente al mes abril del año 2023. (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 (4) folios

Cordialmente,

LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

---

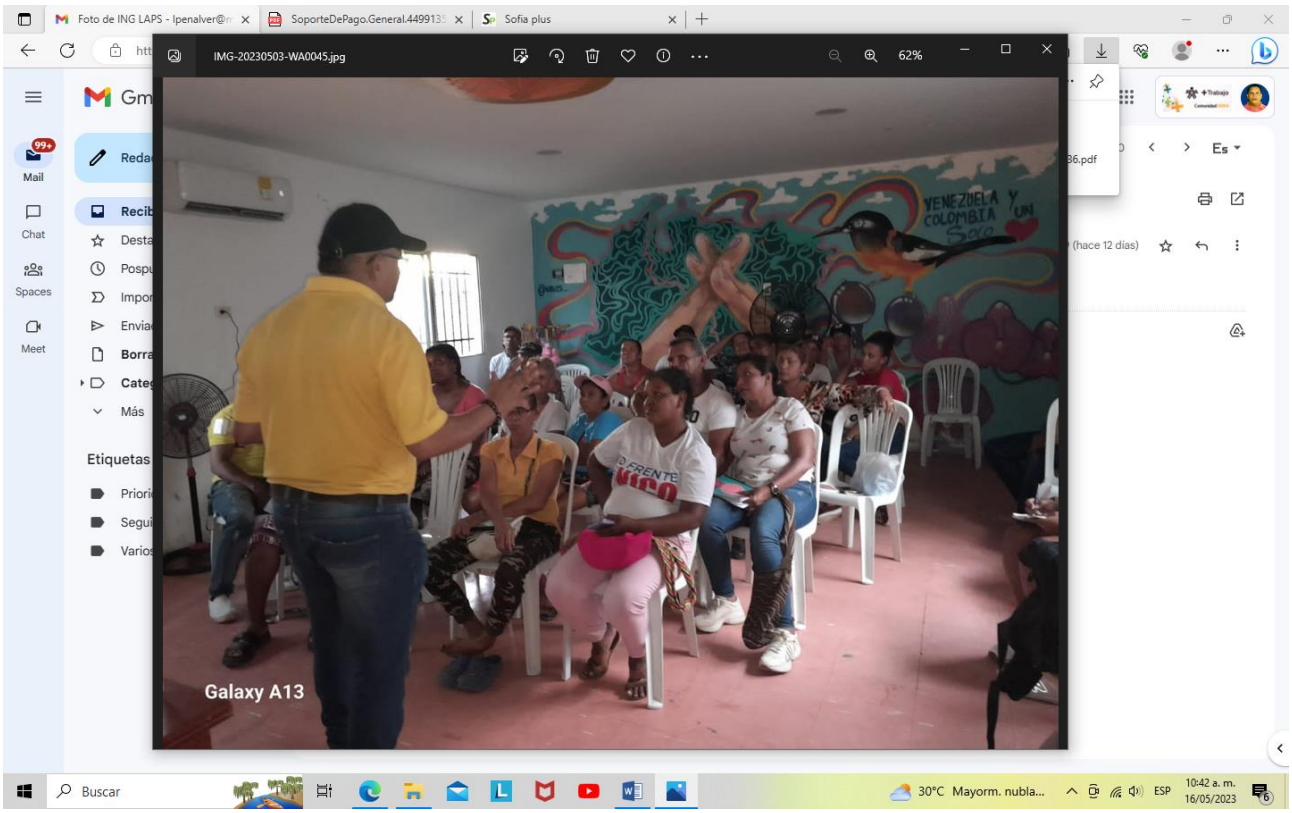
LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS
Contratista
85.467.757 Expedida en Santa Marta

Recibí a satisfacción:

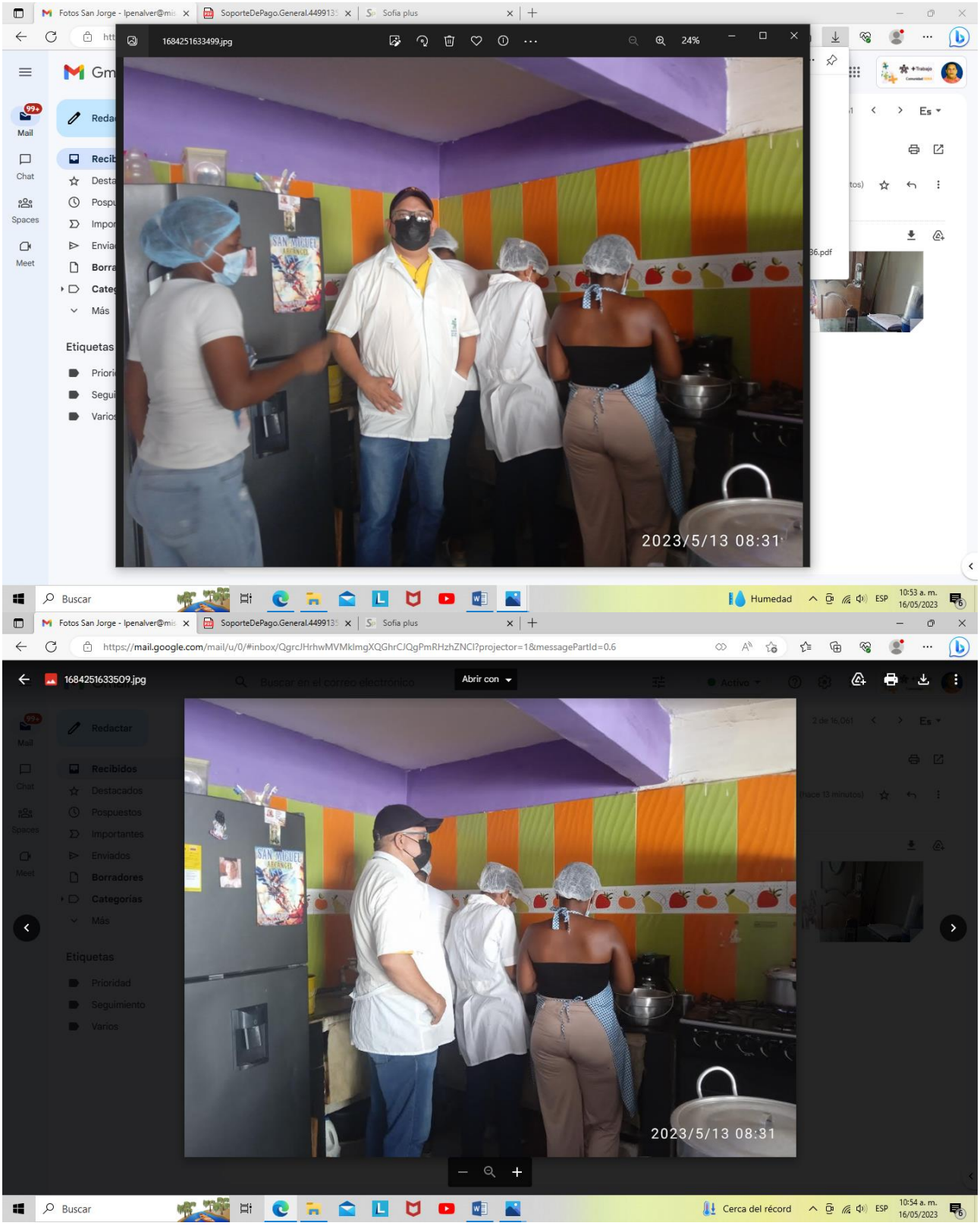
---

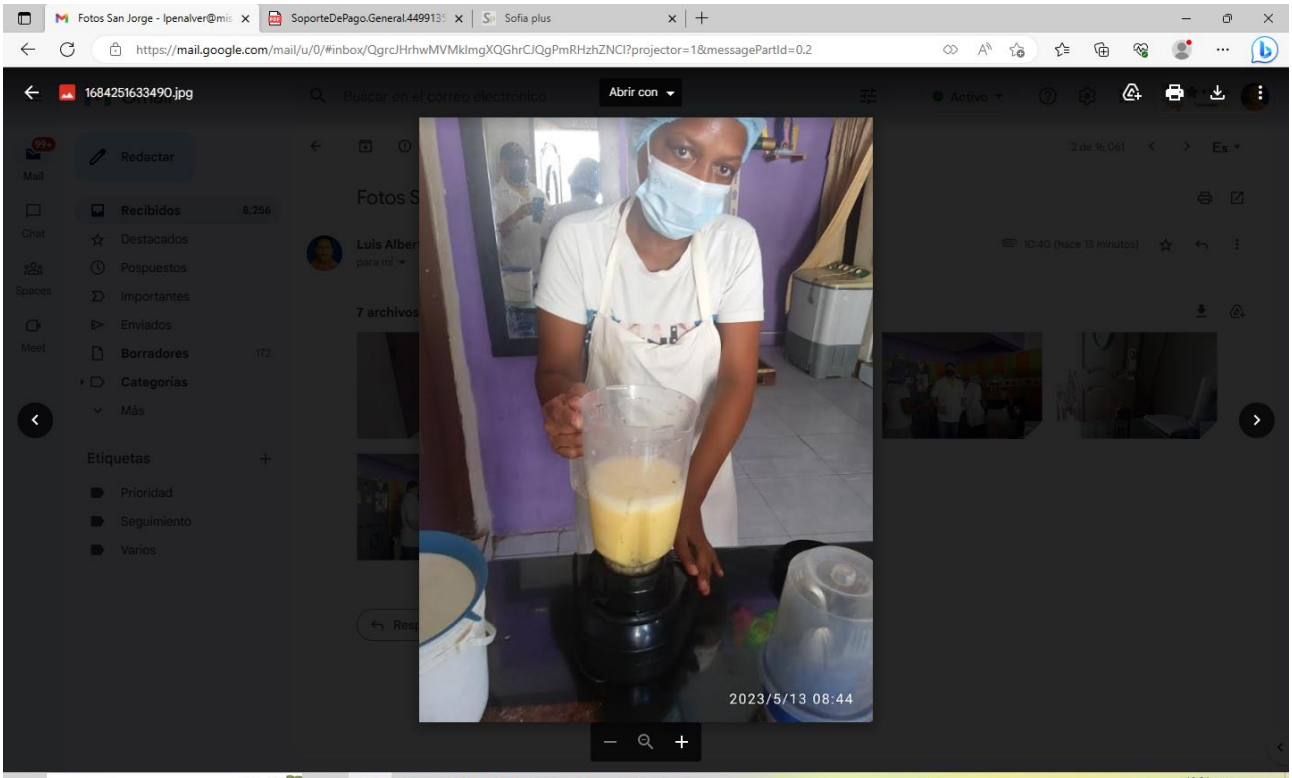
RAFAEL ERNESTO PACHECO CABANA
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.4723783
Coordinador académico

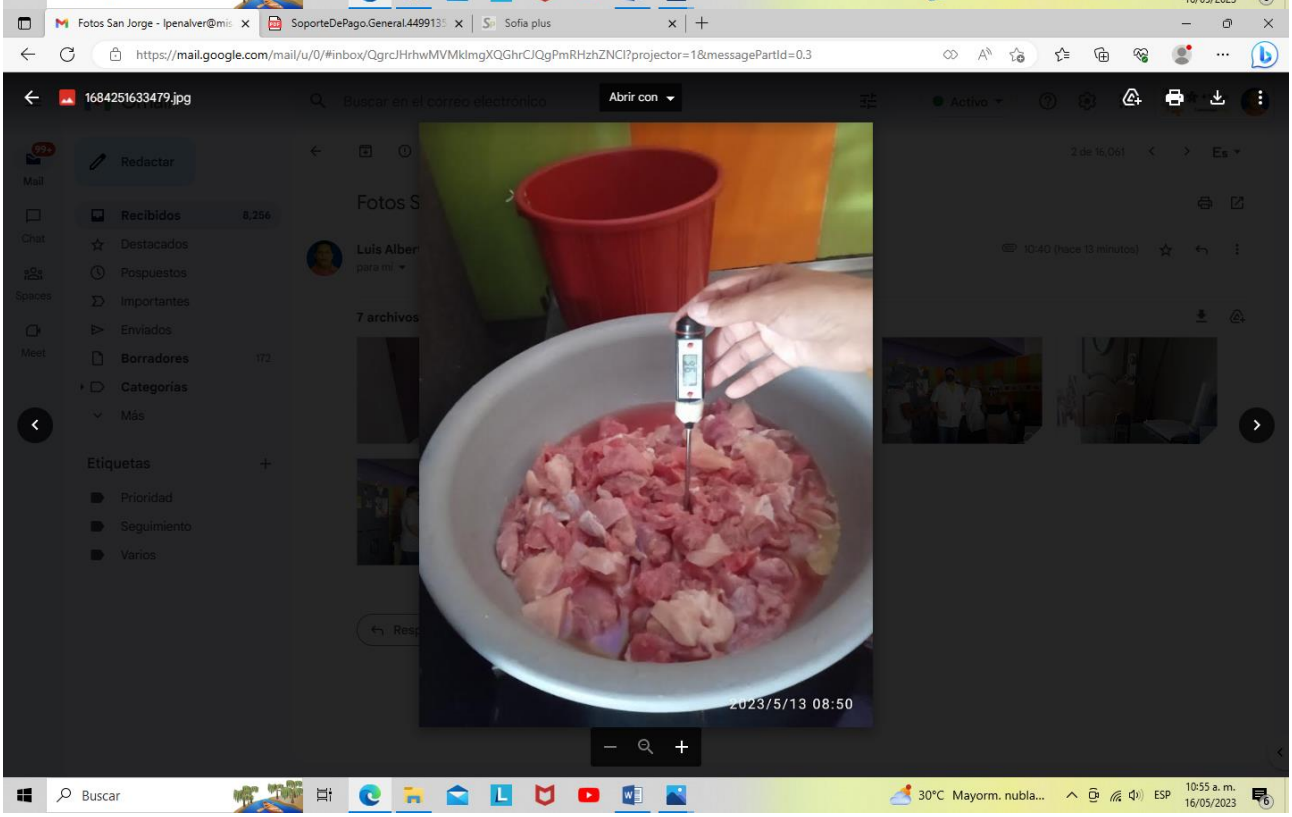
## 1.PANTALLAZO FOTOS DE LAS FORMACIONES

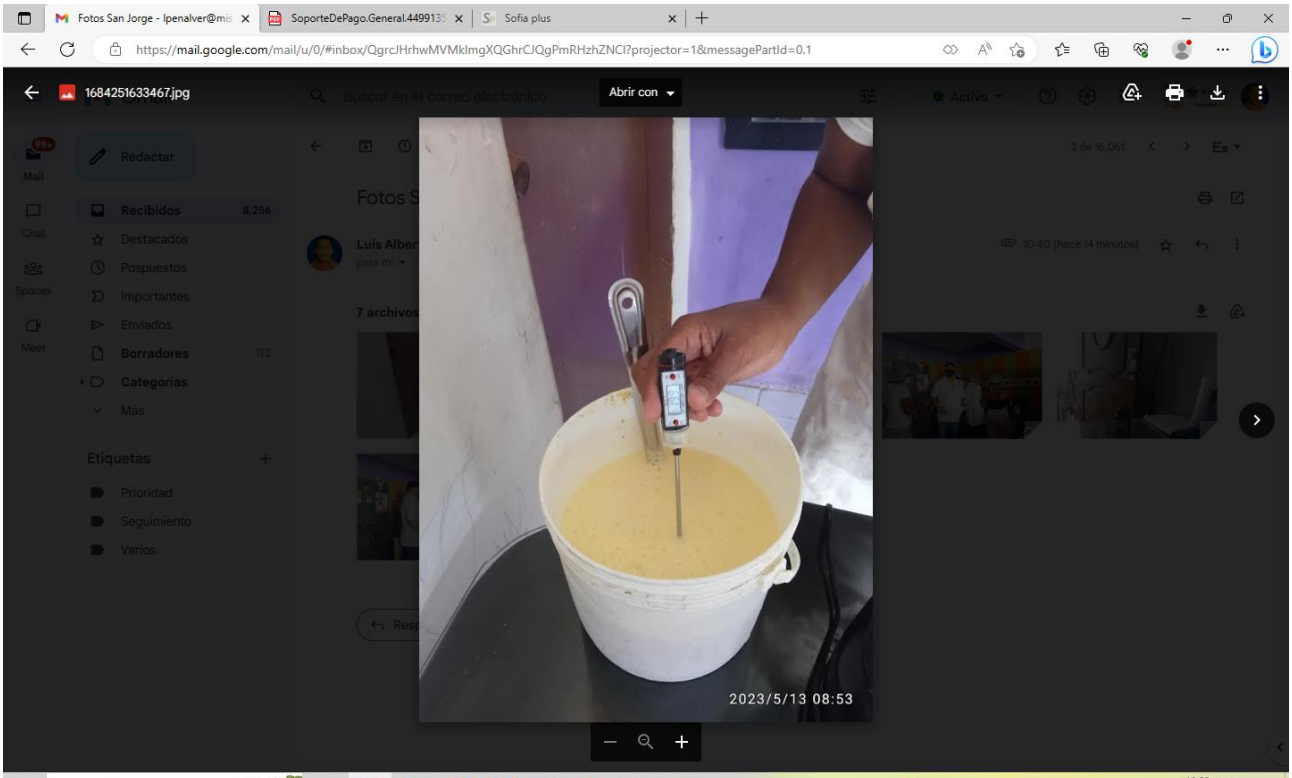


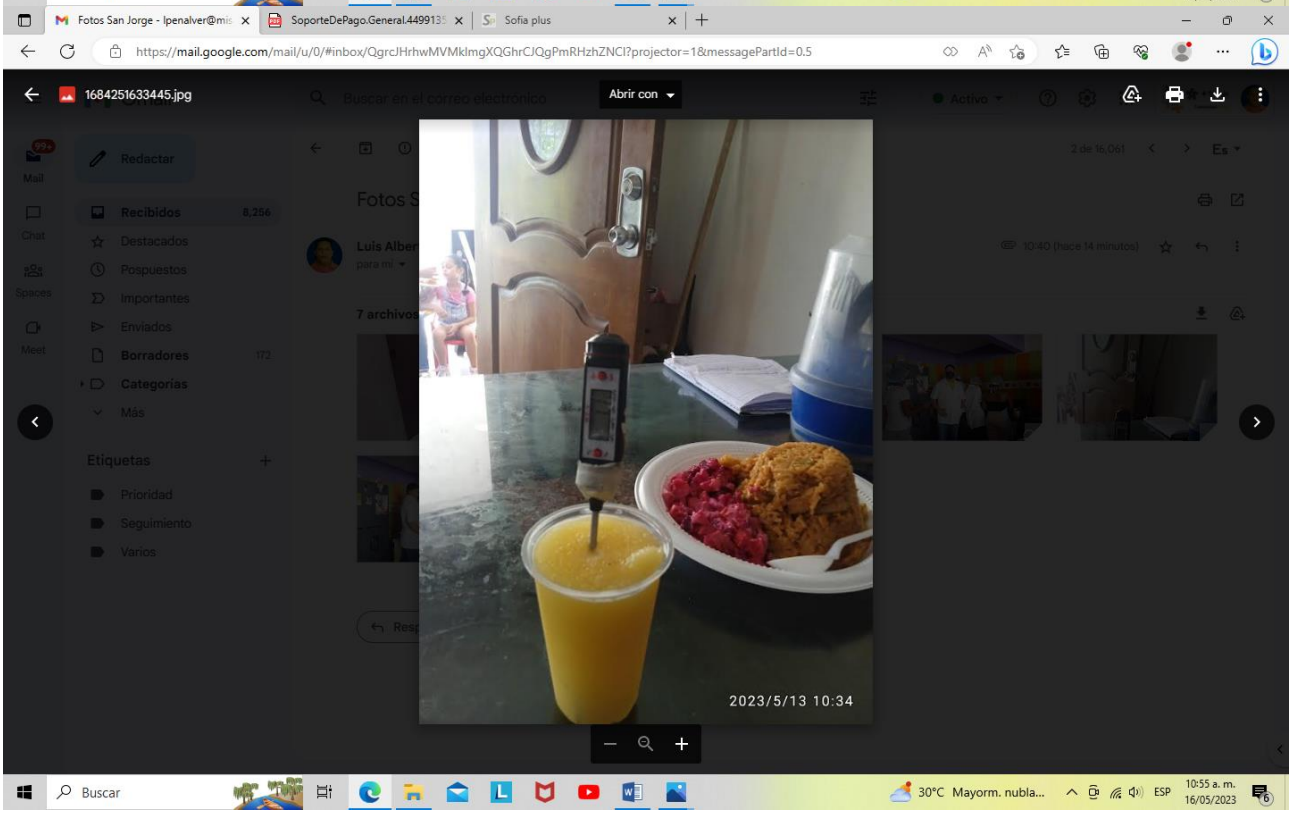

IMG-20230503-WA0043.jpg
62%
Galaxy A13
Buscar
30°C Mayorm. nubla...
ESP
10:44 a. m.
16/05/2023

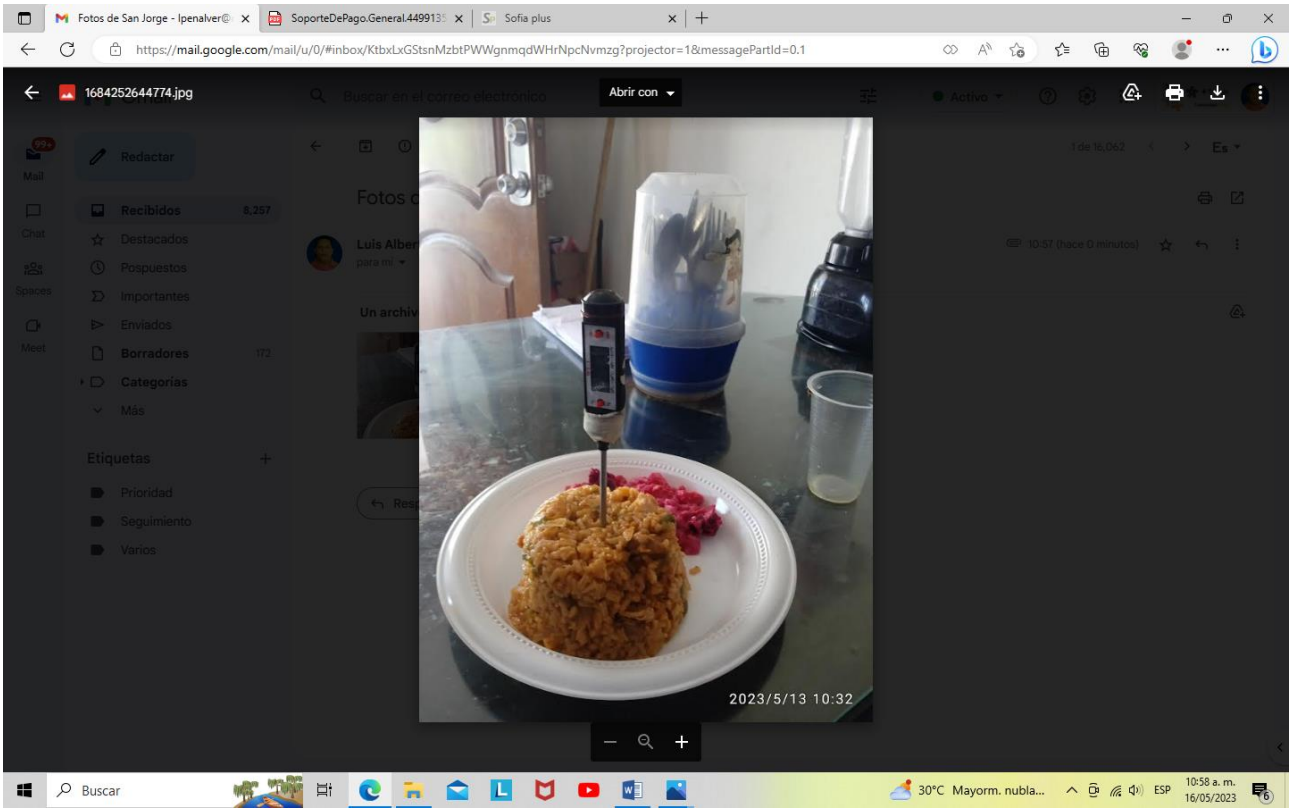

1684251633499.jpg
24%
2023/5/13 08:31
Fotos San Jorge - Ipenalver@mis
SoporteDePago.General.449913
Sofia plus
Buscar
Humedad
ESP
10:53 a. m.
16/05/2023
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHrhwMVMklmgXQGhrCJQgPmRHzhZNCl?projector=1&messagePartId=0.6
1684251633509.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/5/13 08:31
Cerca del récord
10:54 a. m.
16/05/2023


Fotos San Jorge - lpenalver@mis
SoporteDePago.General.449913
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHrhwMVMklmgXQGhrCJQgPmRHzhZNCl?projector=1&messagePartId=0.2
1684251633490.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
7 archivos
2023/5/13 08:44
Buscar
Cerca del récord
ESP
10:54 a. m.
16/05/2023

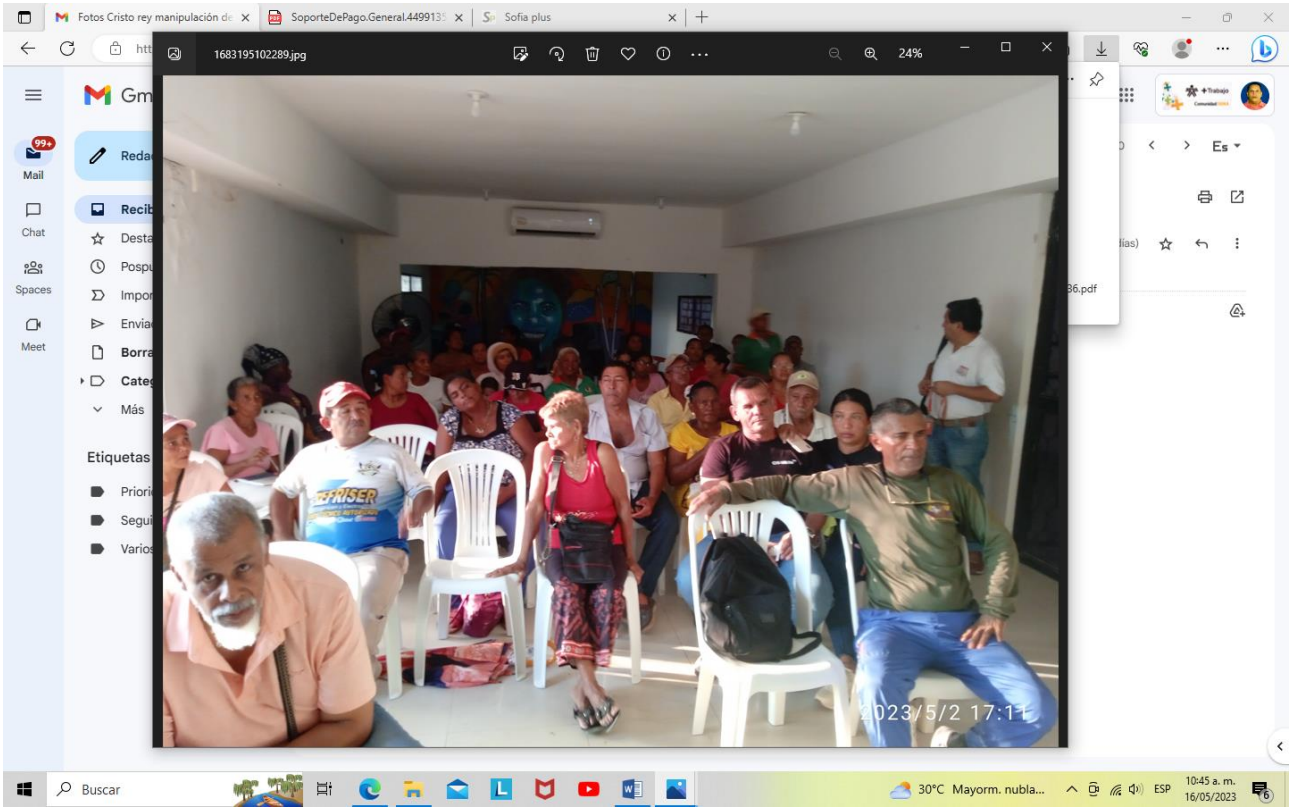

Fotos San Jorge - lpenalver@mis
SoporteDePago.General.449913
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHrhwMVMklmgXQGhrCJQgPmRHzhZNCl?projector=1&messagePartId=0.3
1684251633479.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
7 archivos
2023/5/13 08:50
Buscar
30°C Mayorm. nubla...
ESP
10:55 a. m.
16/05/2023

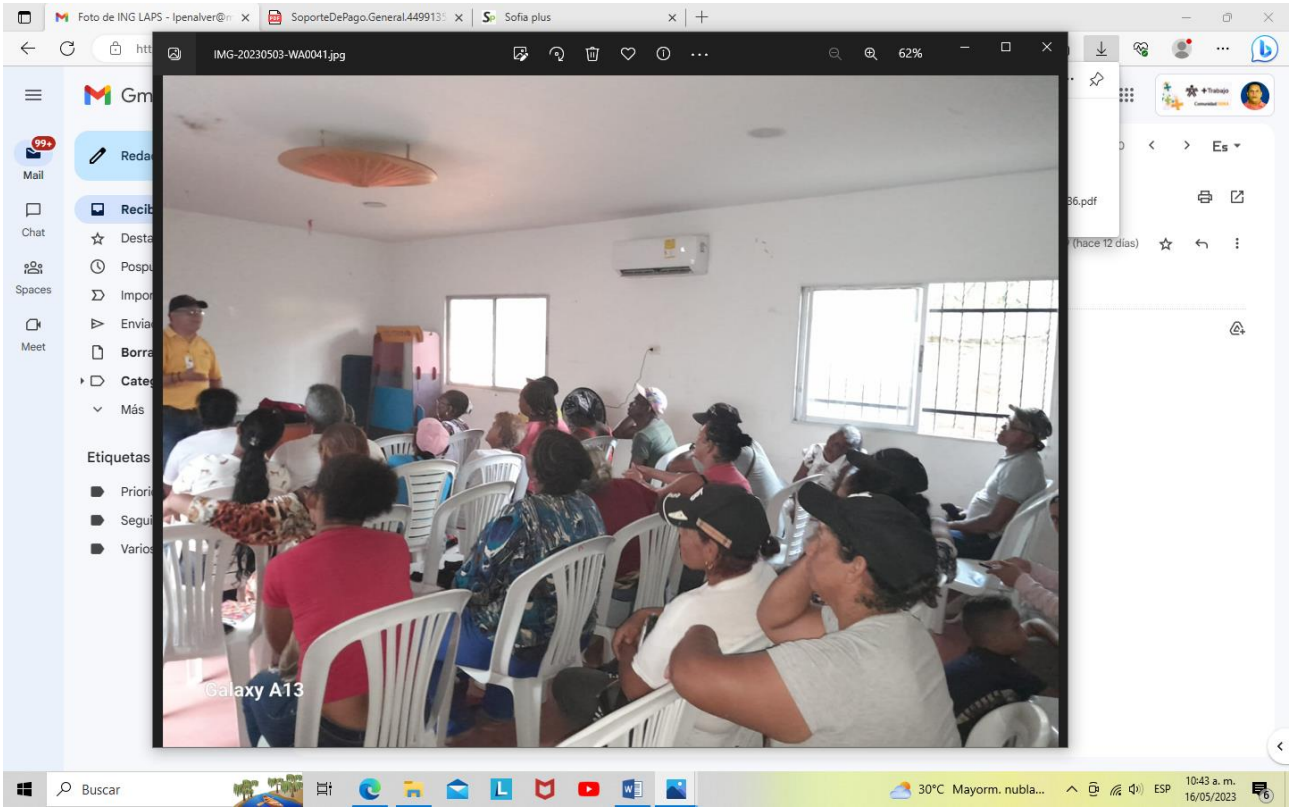

Fotos San Jorge - lpenalver@mis
SoporteDePago.General.449913
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHrhwMVMklmgXQGhrCJQgPmRHzhZNCl?projector=1&messagePartId=0.1
1684251633467.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/5/13 08:53
Buscar
30°C Mayorm. nubla...
ESP
10:55 a. m.
16/05/2023


Fotos San Jorge - lpenalver@mis
SoporteDePago.General.449913
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHrhwMVMklmgXQGhrCJQgPmRHzhZNCl?projector=1&messagePartId=0.5
1684251633445.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/5/13 10:34
Buscar
30°C Mayorm. nubla...
ESP
10:55 a. m.
16/05/2023

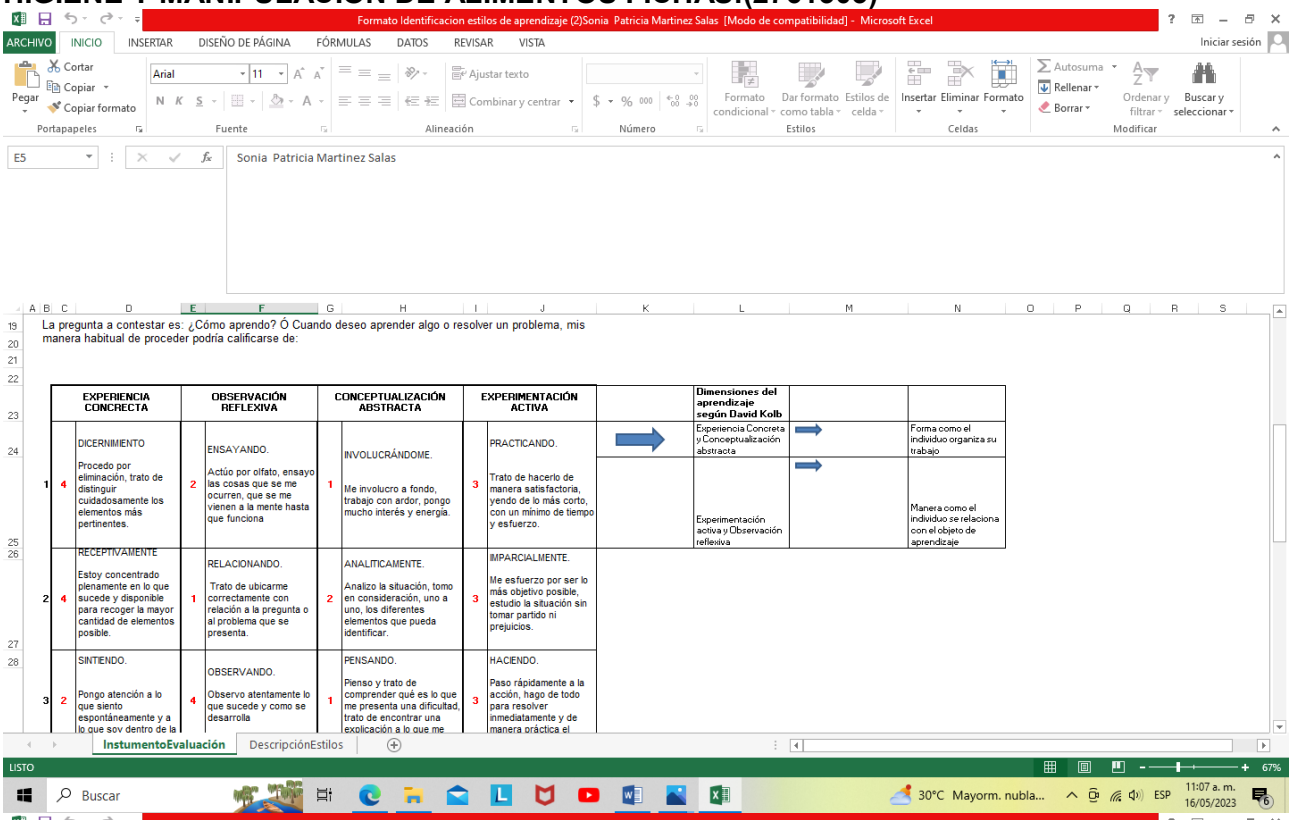

Fotos de San Jorge - Ipenalver©
SoporteDePago.General.449913
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLxGStsnMzbtPWWgnmqdWHrNpcNvmzg?projector=1&messagePartId=0.1
1684252644774.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/5/13 10:32
Buscar
30°C Mayorm. nubla...
ESP
10:58 a. m.
16/05/2023

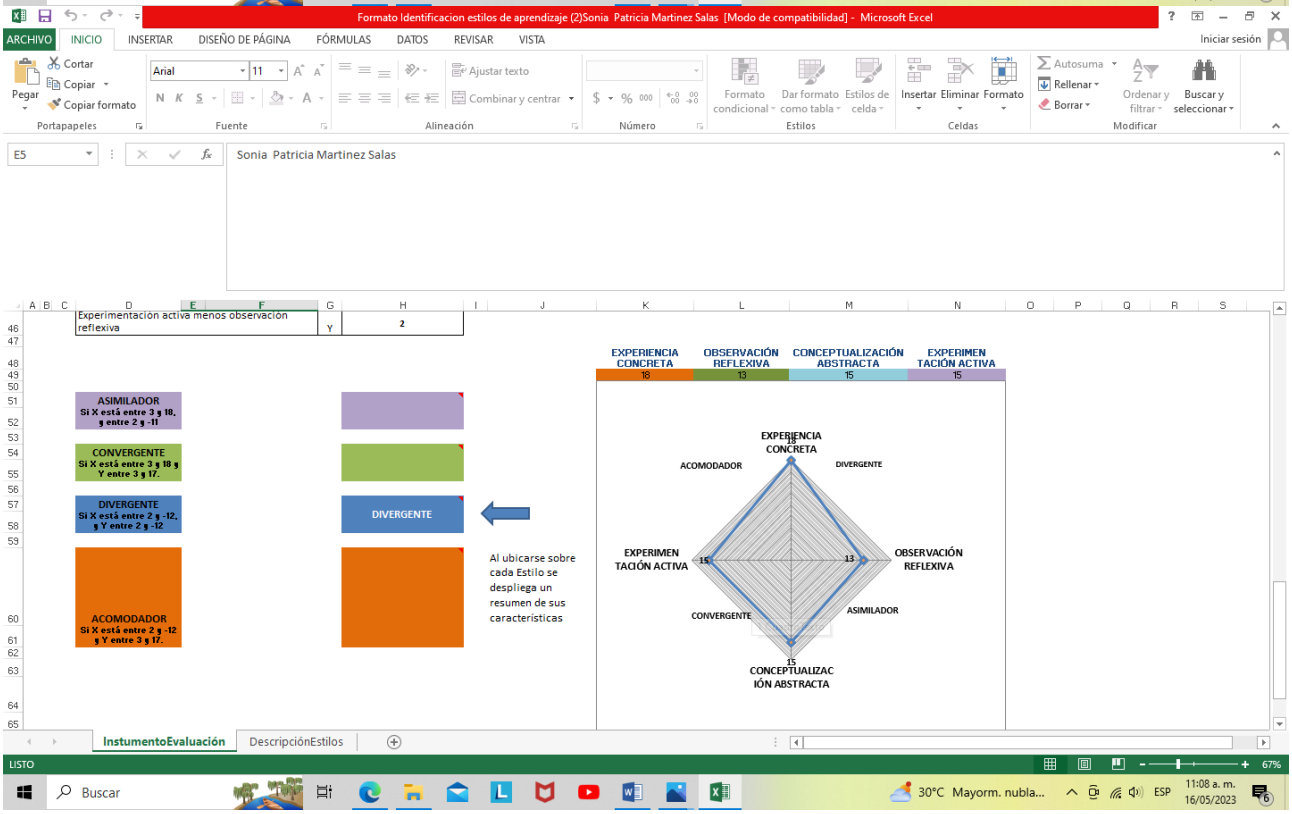
**2.PANTALLAZO DE INDUCCIÓN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. NUMERO DE FICHA: (2761303)**




Foto de ING LAPS - Ipenalver@
SoporteDePago.General.449913
Sofia plus
IMG-20230503-WA0041.jpg
62%
Galaxy A13
Mail
Chat
Spaces
Meet
Buscar
30°C Mayorm. nubla...
ESP
10:43 a. m.
16/05/2023

# 3.PANTALLAZO FORMATO IDENTIFICACIÓN ESTILOS DE APRENDIZAJES HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHAS:(2761303)



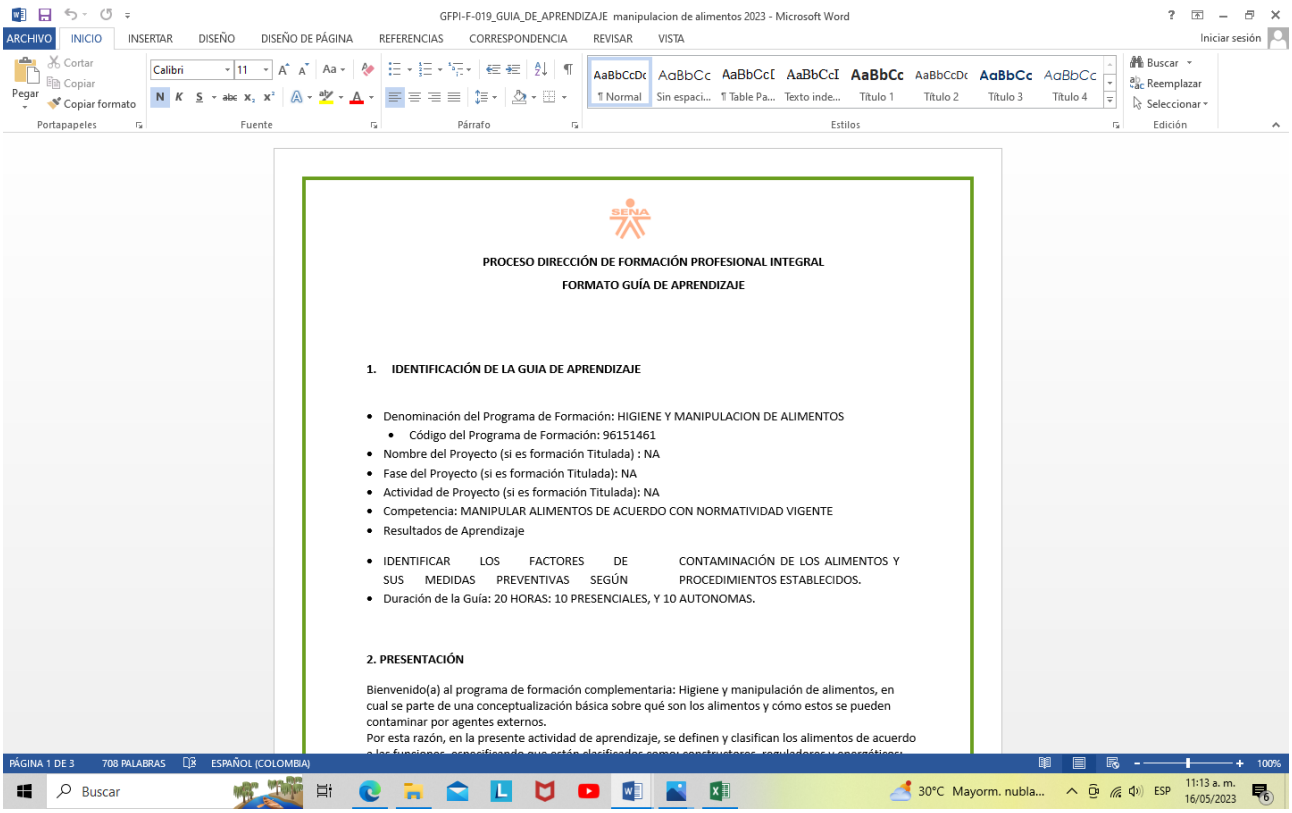



## 4.PANTALLAZO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA Y LOS RECURSOS DIDÁCTICOS QE INCLUYEN GUÍA DE APRENDIZAJE, MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.



| | |
|---|---|
| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES |

| DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
| 96151461 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. |
| VERSIÓN: 2 | SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 18/01/2013<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 40 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | El programa de Higiene y Manipulación de Alimentos se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos.<br><br>La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos es una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida del mismo, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales.<br><br>El país cuenta con potencial productivo en producción y transformación de alimentos y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. |
| REQUISITOS DE INGRESO: | -Carta de presentación expedida por la comunidad.<br>-Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro |
| | Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación integradas en |



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

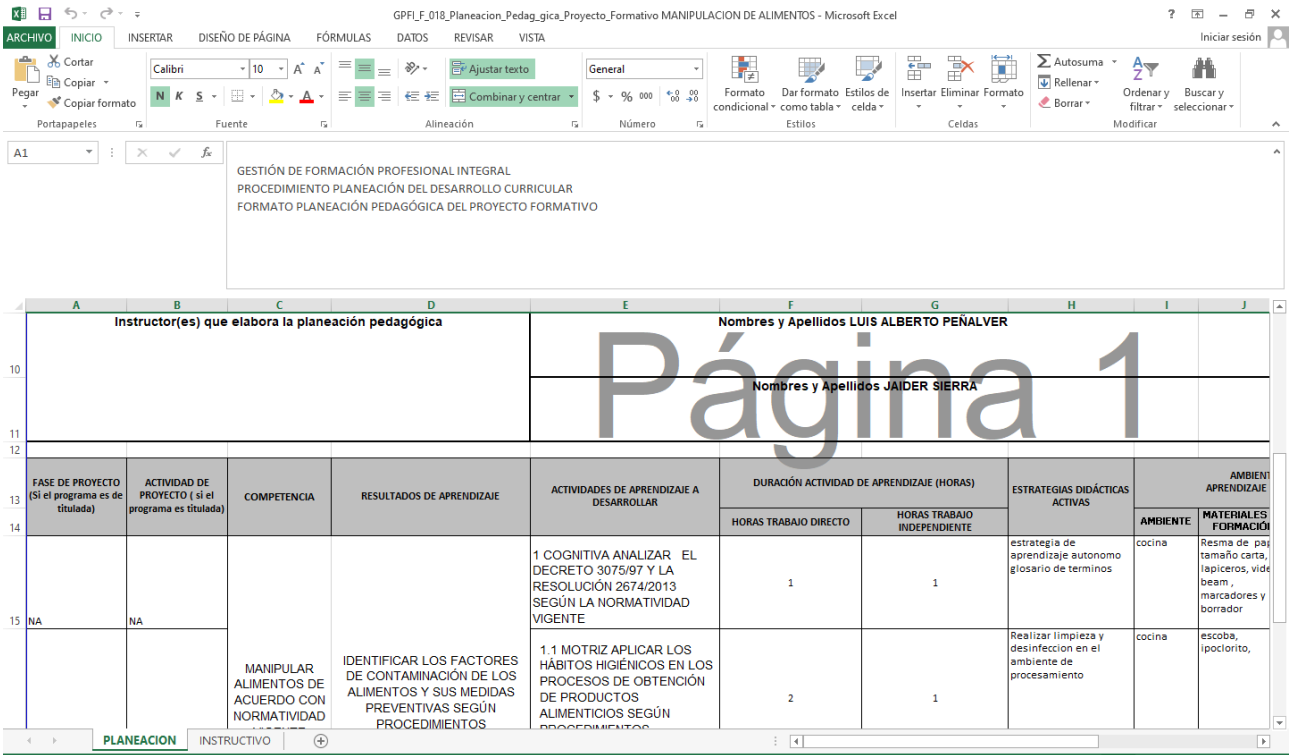
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

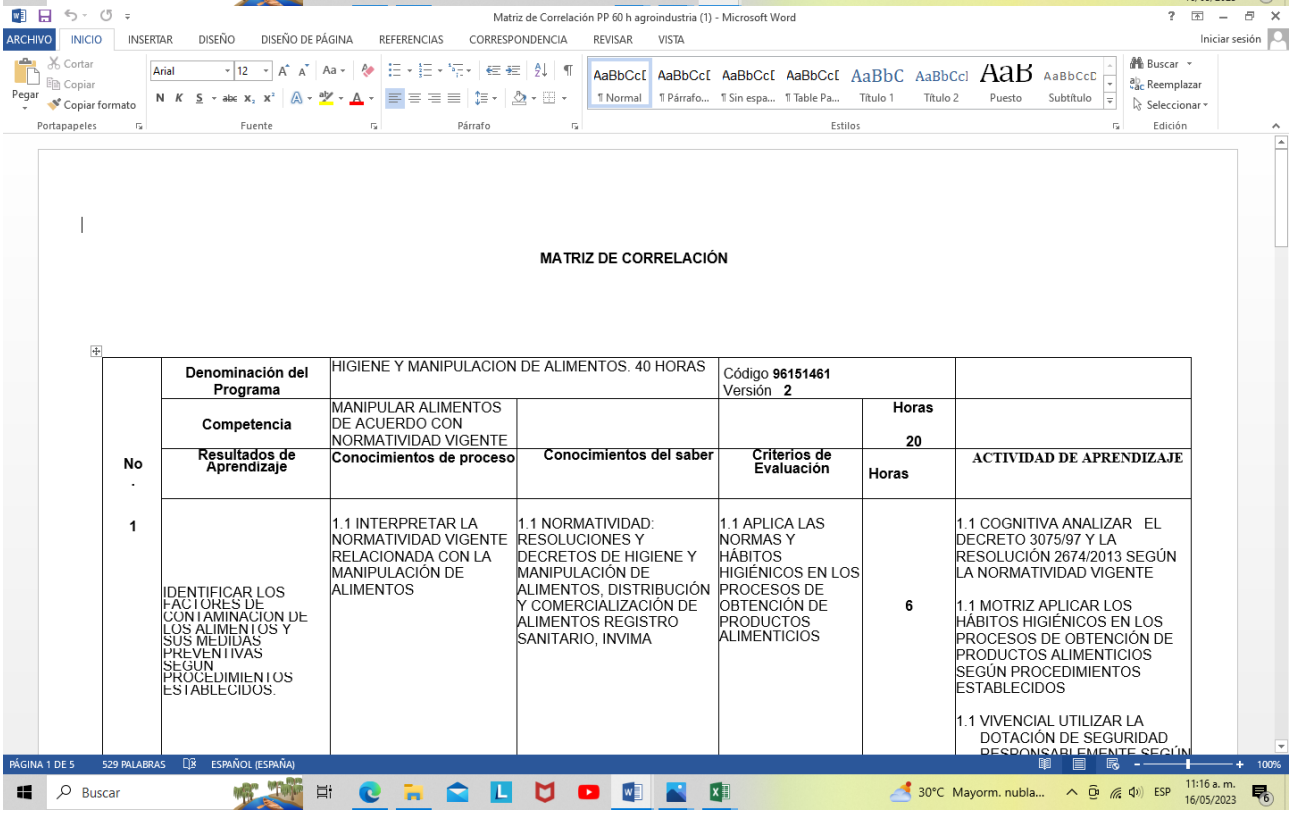
- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
  - Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) : NA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): NA
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): NA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje

- IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- Duración de la Guía: 20 HORAS: 10 PRESENCIALES, Y 10 AUTONOMAS.

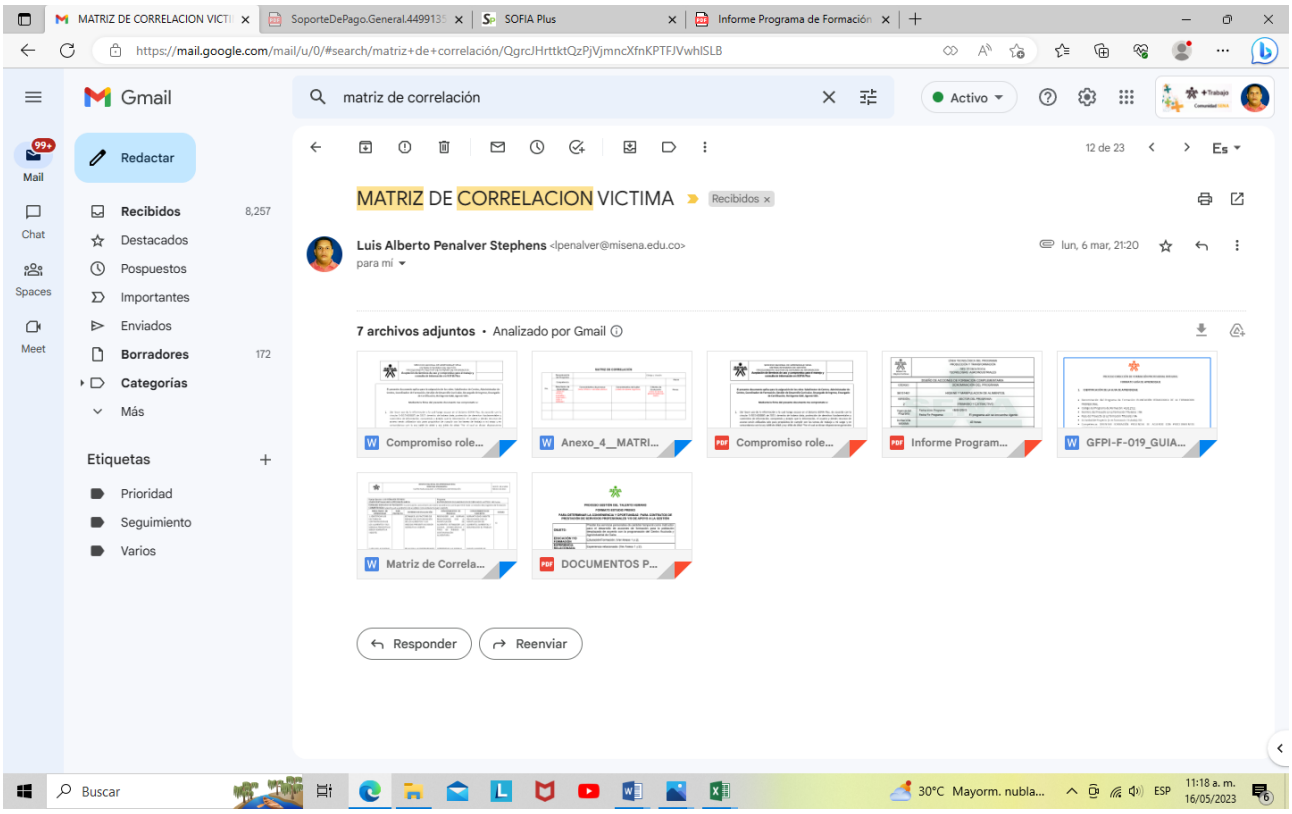
2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) al programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos, en cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.
Por esta razón, en la presente actividad de aprendizaje, se definen y clasifican los alimentos de acuerdo


GPFI_F_018_Planeacion_Pedag_gica_Proyecto_Formativo MANIPULACION DE ALIMENTOS - Microsoft Excel
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica
Nombres y Apellidos LUIS ALBERTO PEÑALVER
Nombres y Apellidos JAIDER SIERRA
Página 1
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)
HORAS TRABAJO DIRECTO
HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS
AMBIENTE
MATERIALES FORMACIÓN
NA
NA
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS
1 COGNITIVA ANALIZAR EL DECRETO 3075/97 Y LA RESOLUCIÓN 2674/2013 SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
1
1
estrategia de aprendizaje autonomo glosario de terminos
cocina
Resma de pap tamaño carta, lapiceros, vide beam , marcadores y borrador
1.1 MOTRIZ APLICAR LOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN
2
1
Realizar limpieza y desinfeccion en el ambiente de procesamiento
cocina
escoba, lipoclorito,
PLANEACION
INSTRUCTIVO
LISTO
Buscar
30°C Mayorm. nubla...
ESP
11:15 a. m.
16/05/2023


Matriz de Correlación PP 60 h agroindustria (1) - Microsoft Word
MATRIZ DE CORRELACIÓN
Denominación del Programa
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 40 HORAS
Código 96151461
Versión 2
Competencia
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Horas
20
No.
Resultados de Aprendizaje
Conocimientos de proceso
Conocimientos del saber
Criterios de Evaluación
Horas
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
1
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
1.1 INTERPRETAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
1.1 NORMATIVIDAD: RESOLUCIONES Y DECRETOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS REGISTRO SANITARIO, INVIMA
1.1 APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
6
1.1 COGNITIVA ANALIZAR EL DECRETO 3075/97 Y LA RESOLUCIÓN 2674/2013 SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
1.1 MOTRIZ APLICAR LOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
1.1 VIVENCIAL UTILIZAR LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD
PÁGINA 1 DE 5
529 PALABRAS
ESPAÑOL (ESPAÑA)
Buscar
30°C Mayorm. nubla...
ESP
11:16 a. m.
16/05/2023

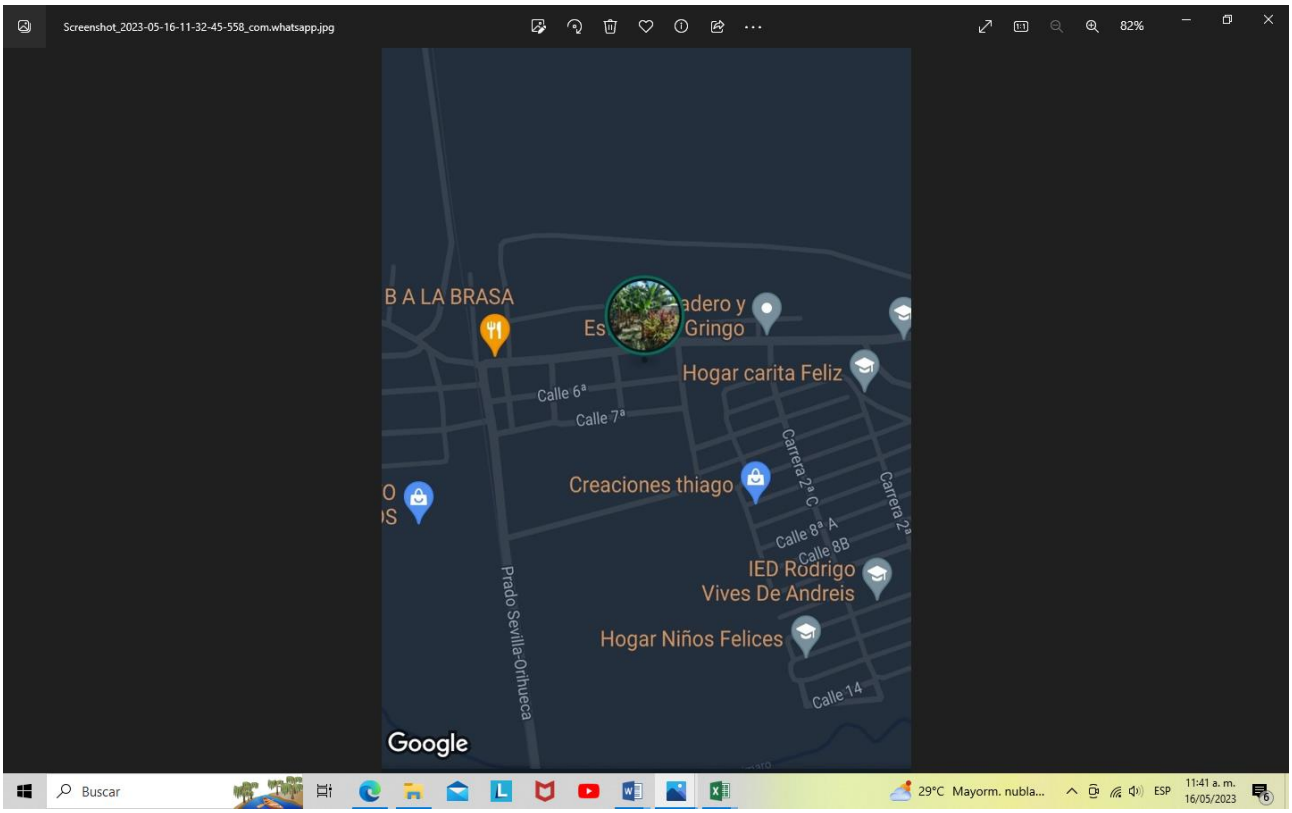
## 5.PANTALLAZO DEL PORTAFOLIO DEL MES DE MAYO DE 2023



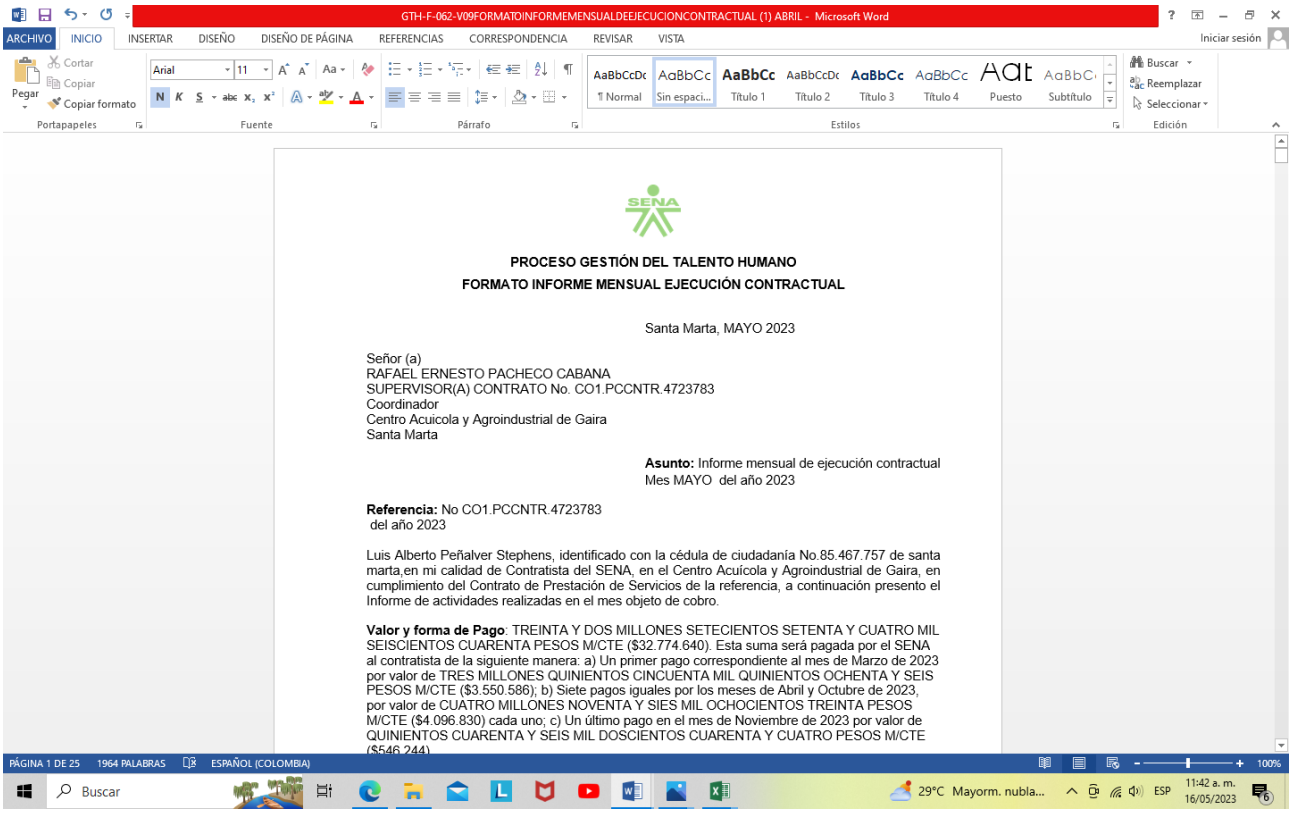
## 6.PANTALLAZO
## ORGANIZACIÓN Y UTILIZACIÓN AMBIENTE LUDOTECA CRISTO REY SANTA MARTA MAGDALENA



## 7.PANTALLAZO SANTA MARTA A ZONA BANANERA MAGDALENA



## 8.PANTALLAZO DEL INFORMES MENSUAL DE EJECUCIÓN DEL MES DE MAYO



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Santa Marta, MAYO 2023

Señor (a)
RAFAEL ERNESTO PACHECO CABANA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4723783
Coordinador
Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes MAYO del año 2023

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.4723783
del año 2023

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 el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, 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**: TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($32.774.640). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Marzo de 2023 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($3.550.586); b) Siete pagos iguales por los meses de Abril y Octubre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES NOVENTA Y SIES MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($4.096.830) cada uno; c) Un último pago en el mes de Noviembre de 2023 por valor de QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($546.244)

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

**FECHA INICIAL:** 01/05/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/05/2023 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

| | |
|---|---|
| **TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** | 0,00 |

## 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