PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta,julio de 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 JULIO 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 san sebastian,guamal Formaciones: Higiene y manipulacion de alimentos.Ficha: 2783519 Elaboracion de derivados lacteos concentrados.Ficha: 2801036 Elaboracion artesanal de productos de panificacion. Ficha: 2801037. Elaboracion de derivados lacteos concentrados.Ficha: 2801050	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).	2.planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.	2.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 ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	3.Identificación estilos de aprendizajes : Elaboracion de derivados lacteos concentrados. ficha: 2801036 Elaboracion artesanal de productos de panificacion. Ficha: 2801037.	3.Pantallazo formato Identificación estilos Elaboracion de derivados lacteos concentrados. ficha: 2801036 Elaboracion artesanal de productos de panificacion. Ficha: 2801037.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	4.proceso de inducción Elaboracion de derivados lacteos concentrados. ficha: 2801036 Elaboracion artesanal de productos de panificacion. Ficha: 2801037.	4.pantallazo de inducción Elaboracion de derivados lacteos concentrados. ficha: 2801036 Elaboracion artesanal de productos de panificacion. Ficha: 2801037.
5	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso	Sin evidencia a presentar

	inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	formativo	
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	Sin evidencia a presentar
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
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.	5.Dezplazamiento de santa marta a san sebastian,venero y maria Antonia magdalena	5.Pantallazo Dezplazamiento de santa marta a san sebastian,venero y maria Antonia 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.	6.Portafolio del instructor del mes de julio de 2023	6.Pantallazo del portafolio del mes de julio de 2023
14	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	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar

	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 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
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	7.Organización y utilización ambiente aula móvil san sebastian veredas venero y maria Antonia	7.Pantallazo Organización y utilización ambiente aula móvil san sebastian veredas venero y maria Antonia
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso	Sin evidencia a presentar

	esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	formativo	
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 julio	8.pantallazo del Informes mensual de ejecución del mes de julio
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	9.Aspirante Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral	9.Pantallazo Aspirante Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral

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, **4508756104** expedido por SOI correspondiente al mes junio 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 (6) folios

Cordialmente,

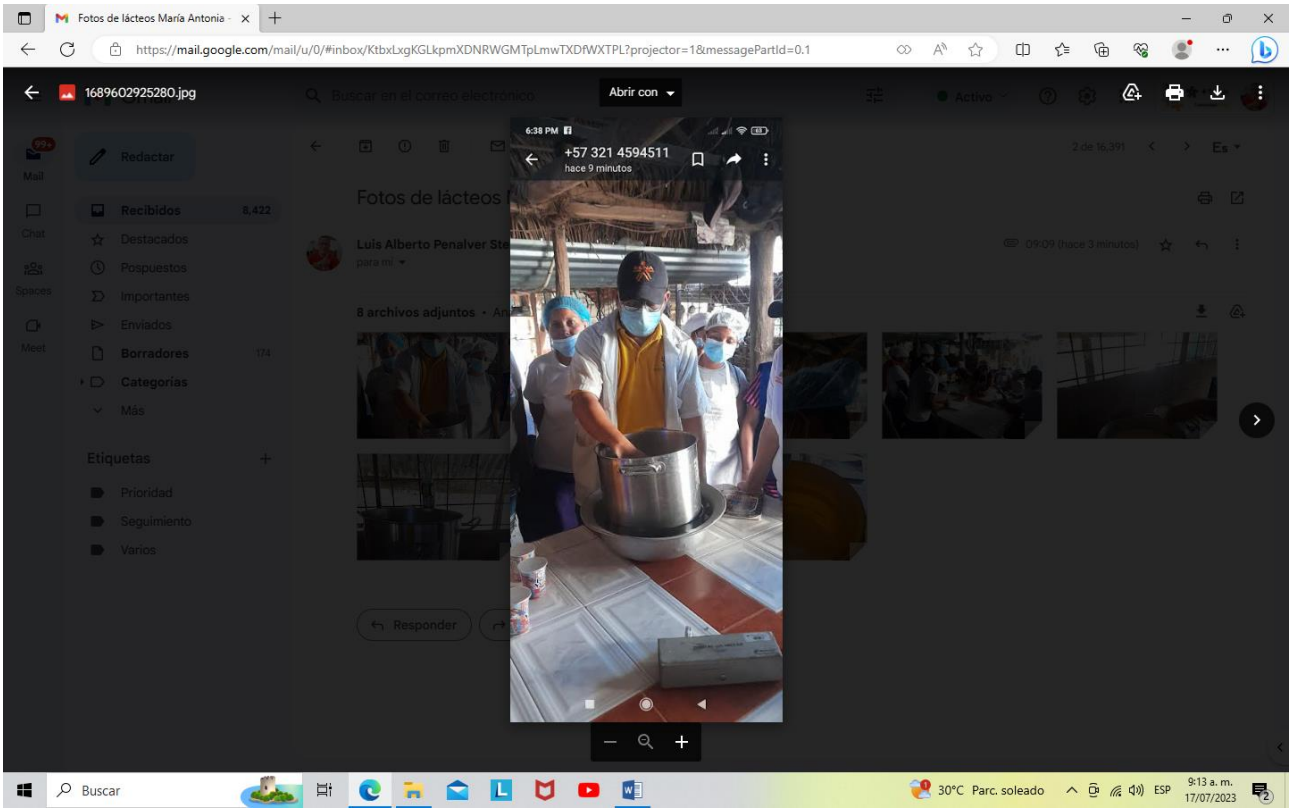
LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

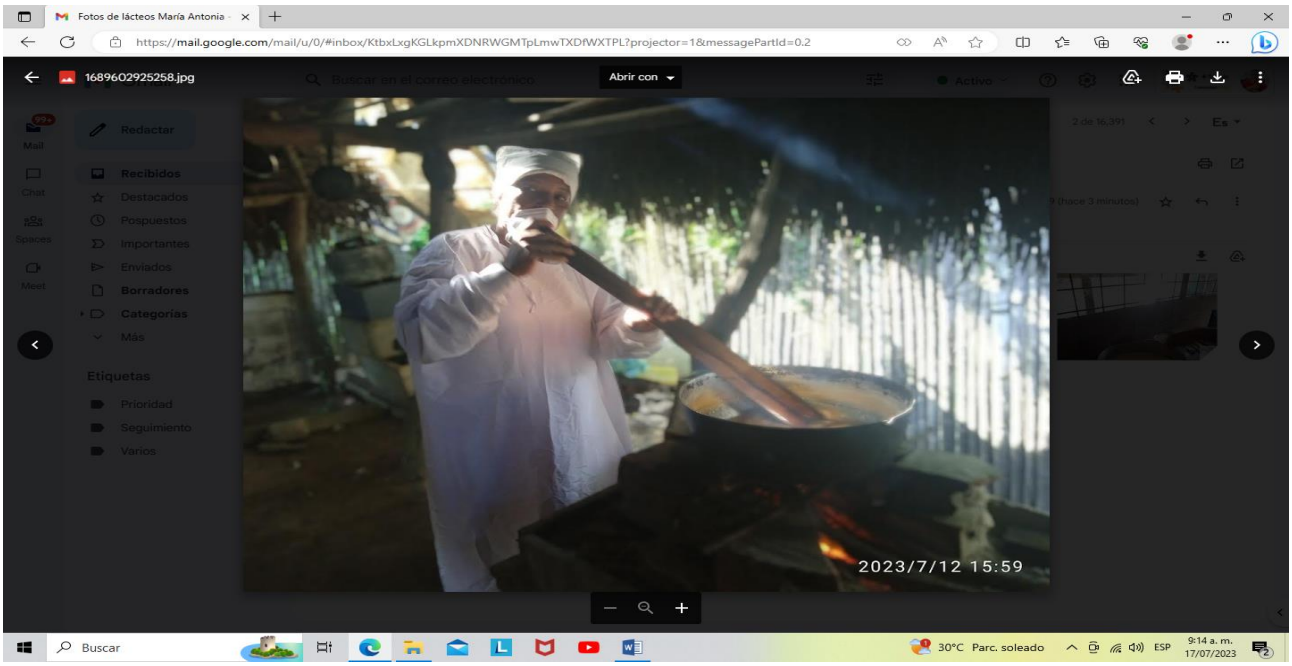
LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS
Contratista
85.467.757 Expedida en Santa Marta

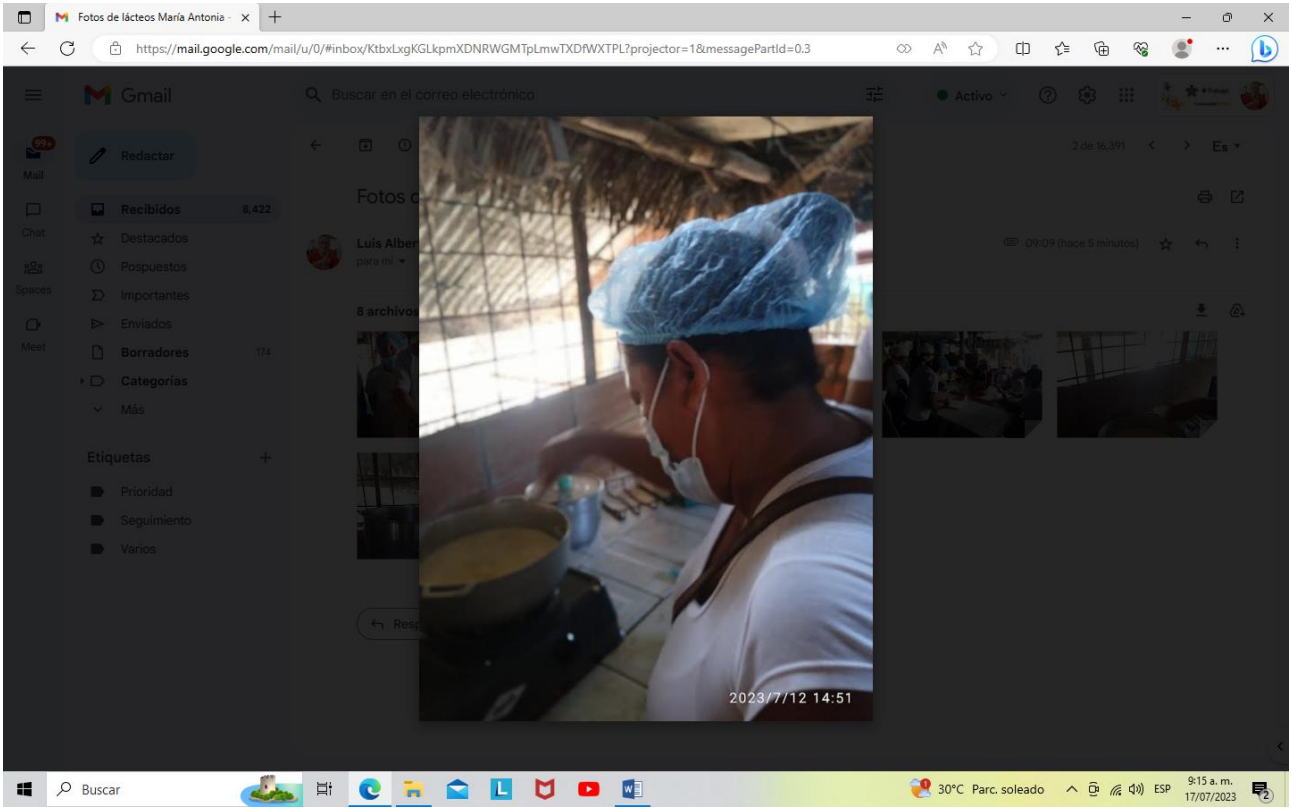
Recibí a satisfacción:

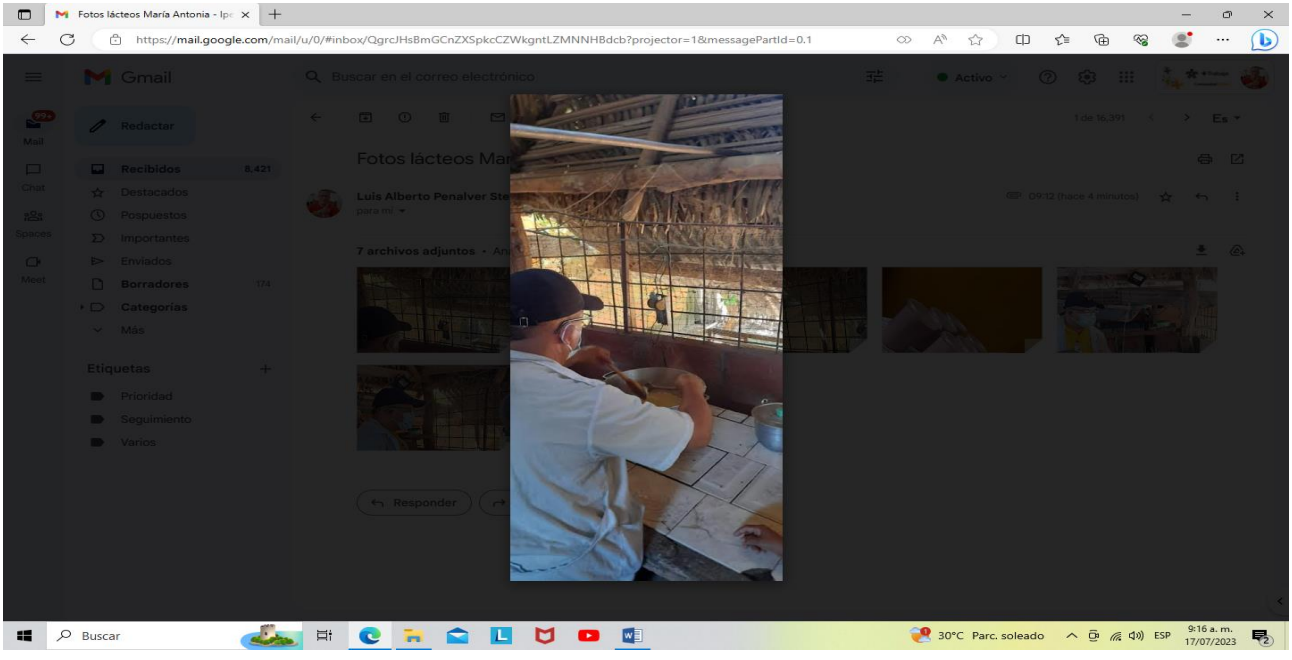
RAFAEL ERNESTO PACHECO CABANA
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.4723783
Coordinador académico

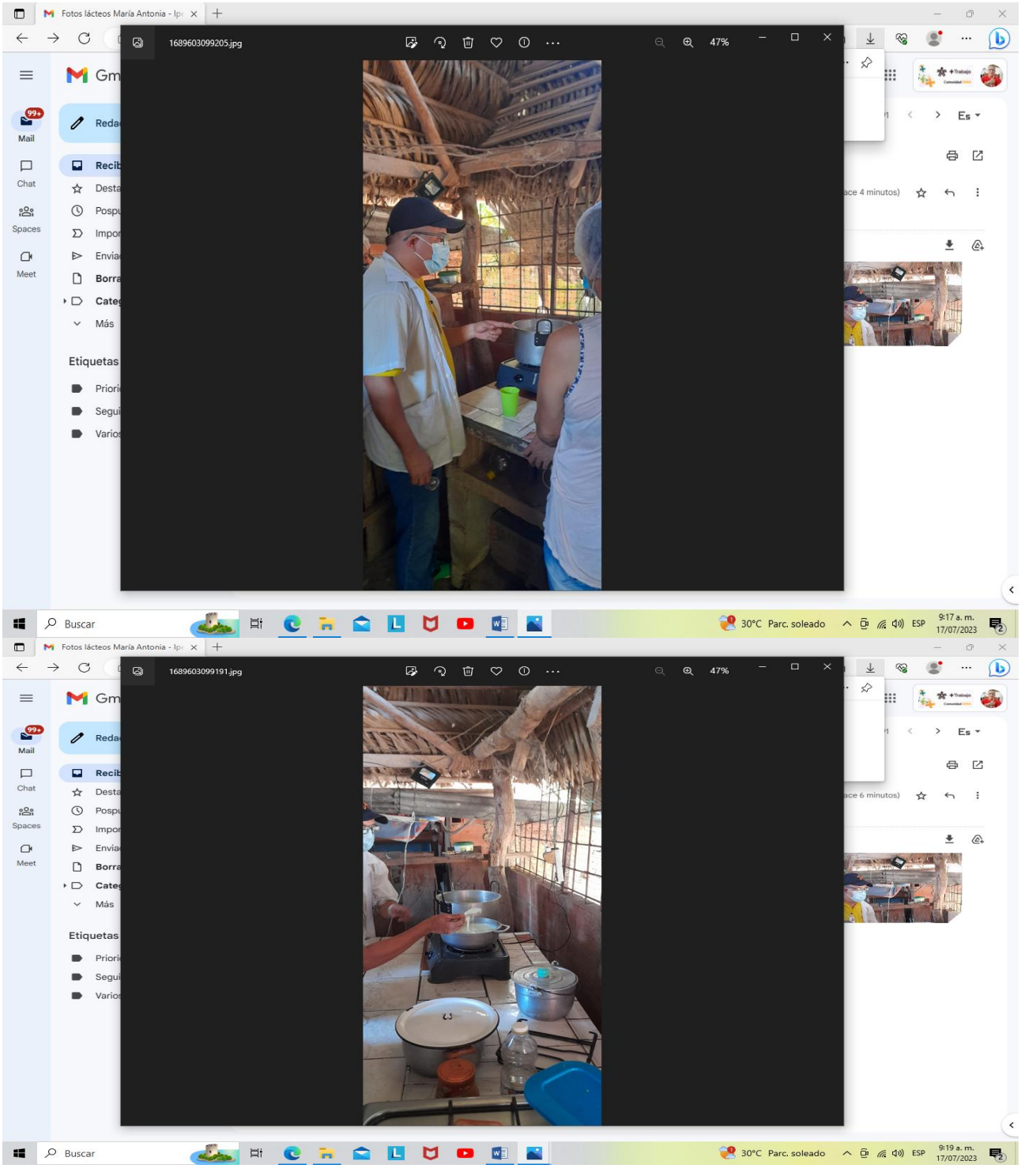
1.PANTALLAZO FOTOS DE LAS FORMACIONES

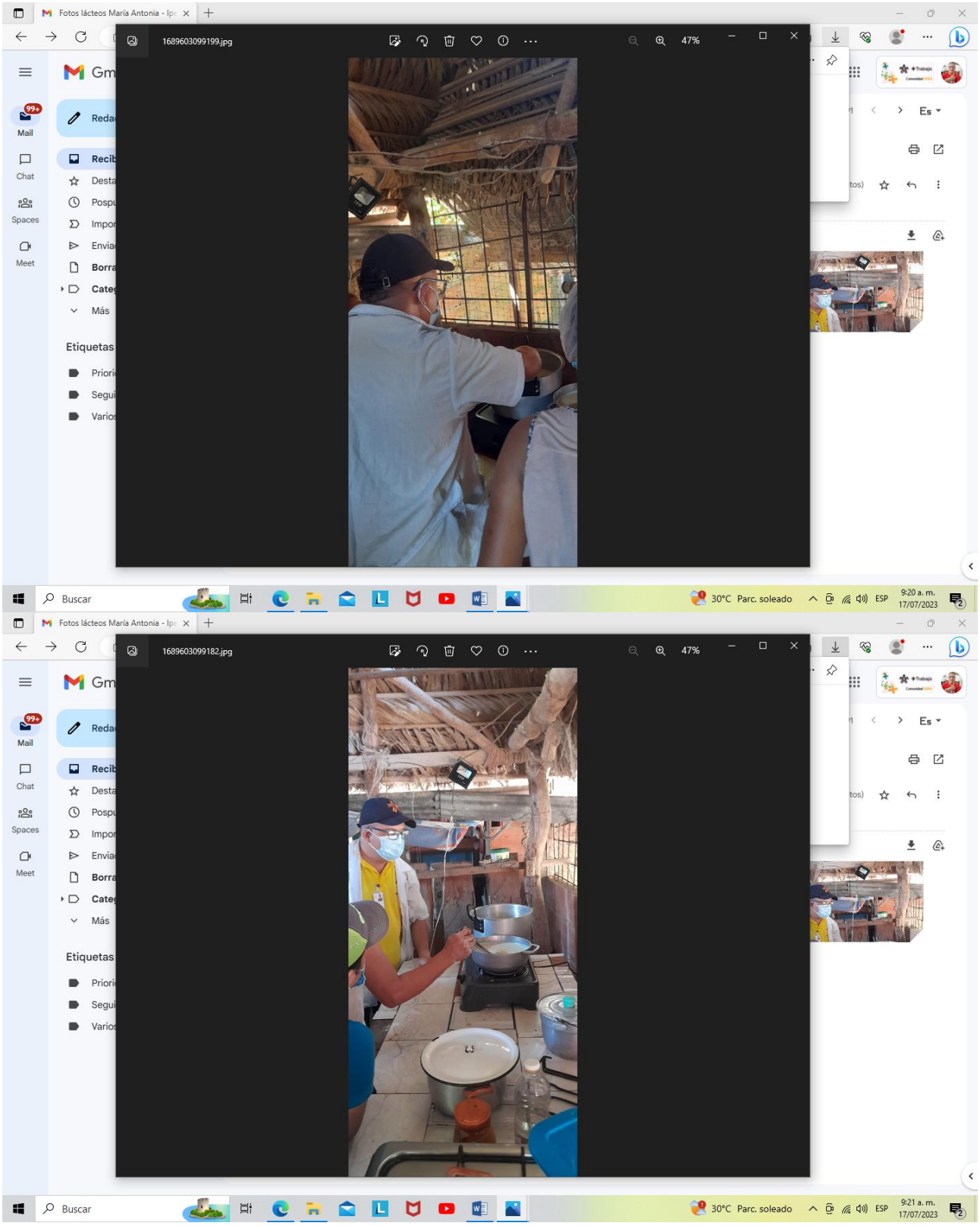


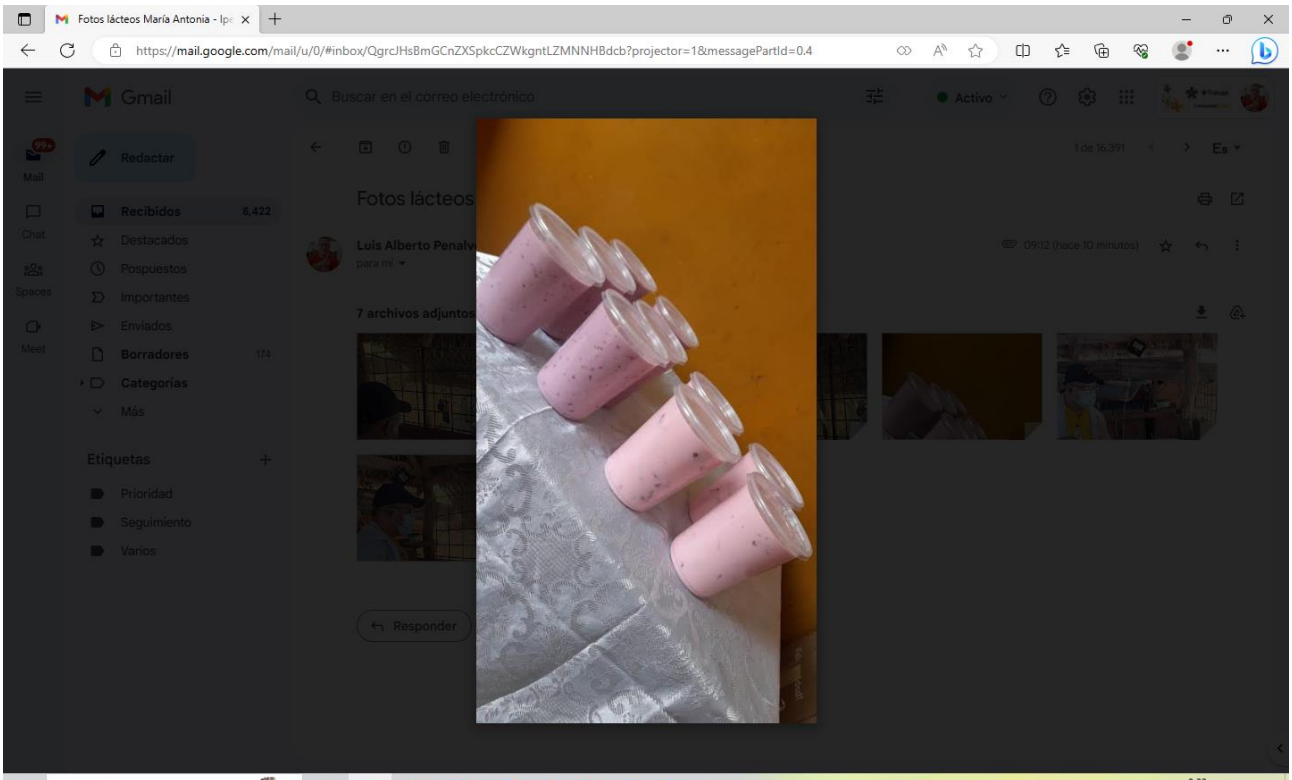


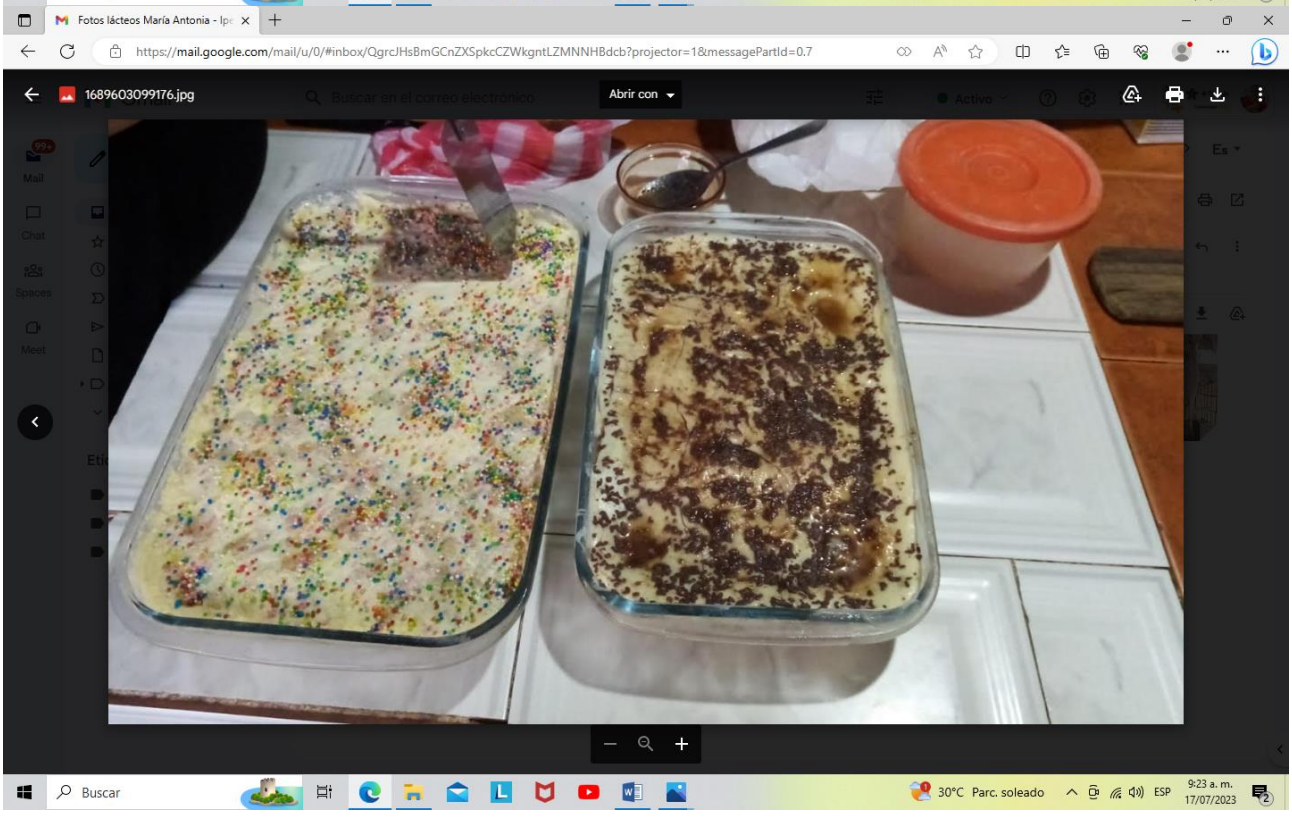

Fotos de lácteos María Antonia
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLxgKGLkpmXDNRWGMTpLmwTXDfWXTPL?projector=1&messagePartId=0.3
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/12 14:51
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:15 a. m.
17/07/2023

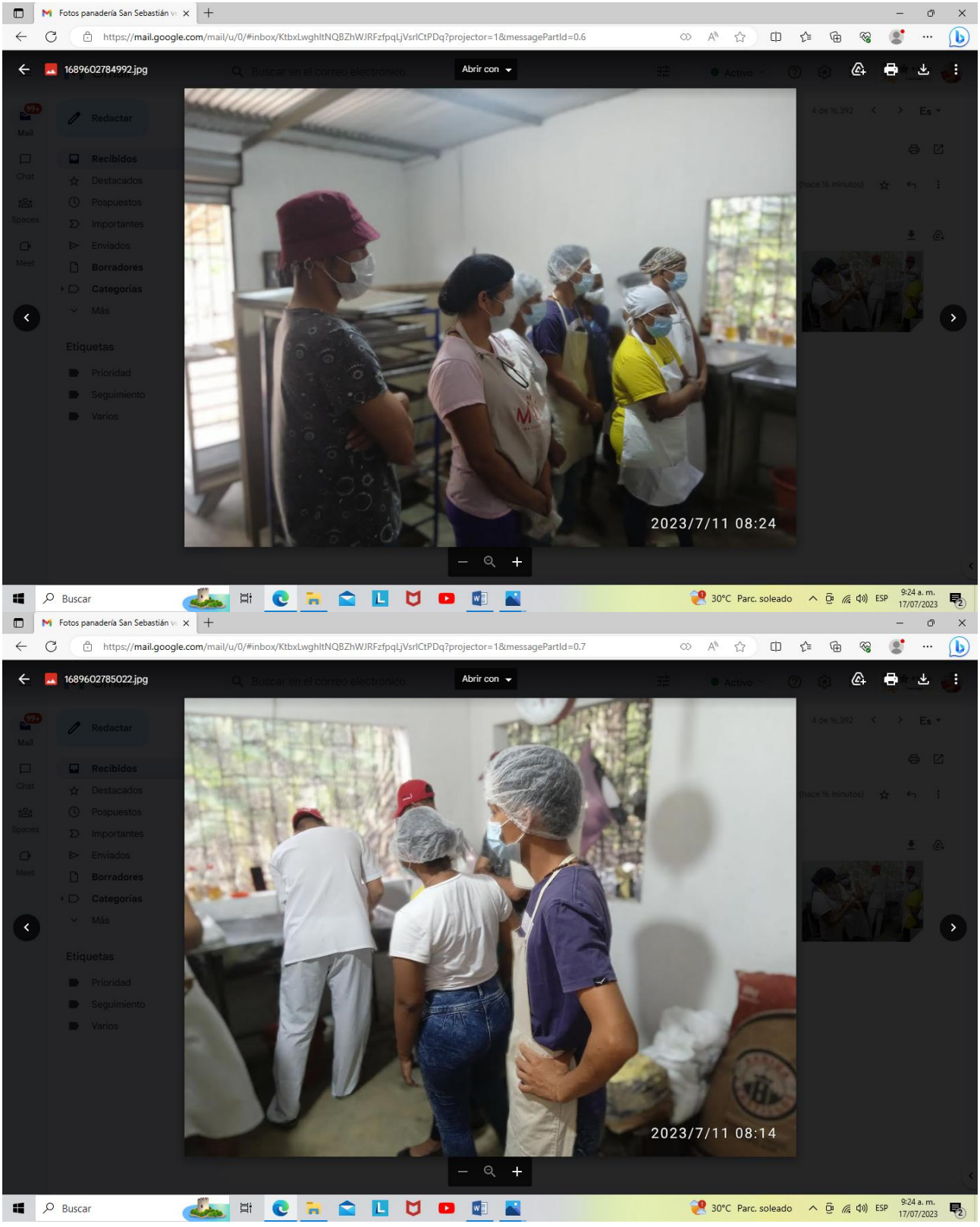

Fotos lácteos María Antonia
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsBmGCnZXSpkcCZWkgntLZMNNHBdcb?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Responder
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:16 a. m.
17/07/2023

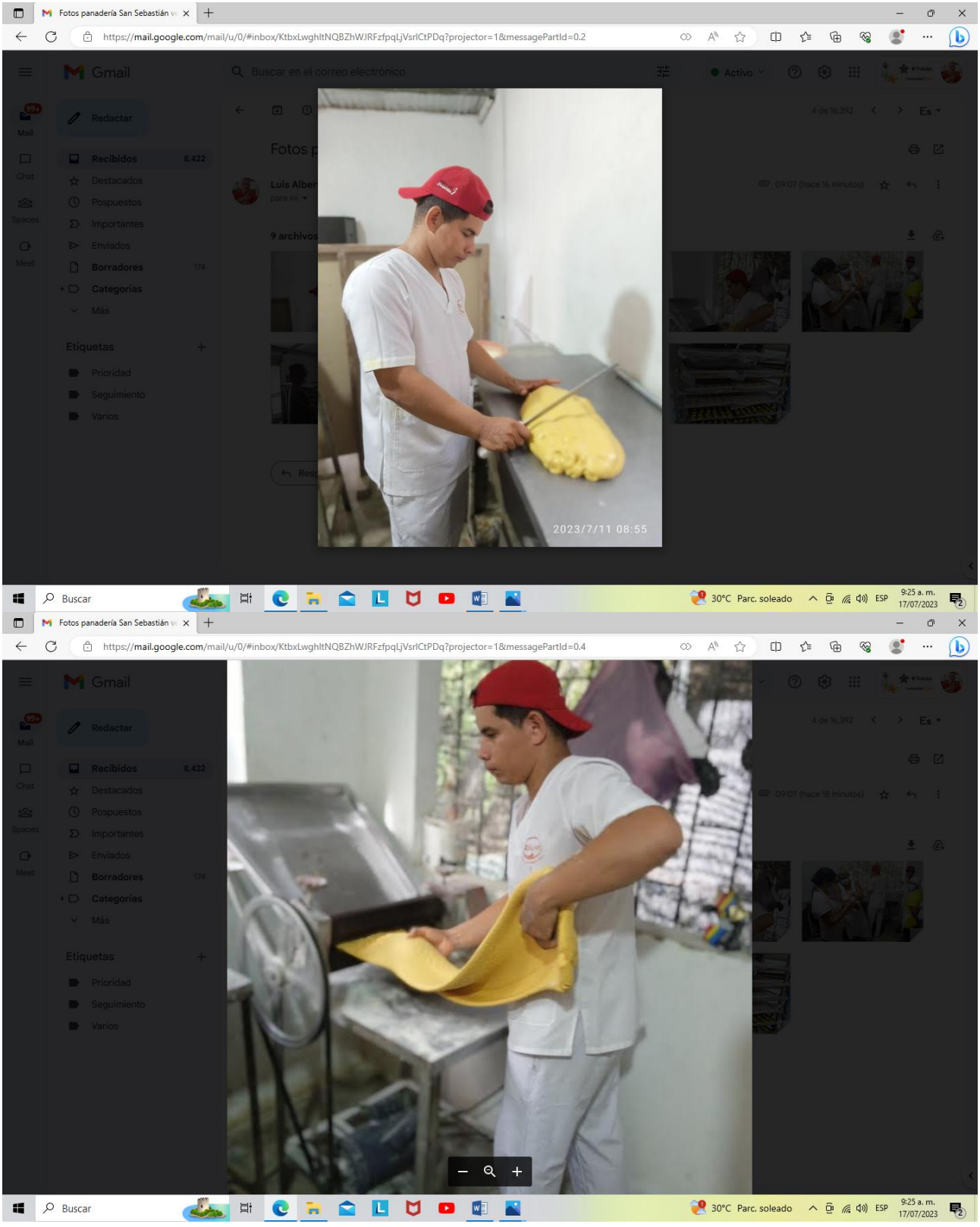

Fotos lácteos María Antonia - Ip
1689603099205.jpg
47%
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:17 a. m.
17/07/2023
Fotos lácteos María Antonia - Ip
1689603099191.jpg
47%
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:19 a. m.
17/07/2023


Fotos lácteos María Antonia - Ip
1689603099199.jpg
47%
Mail
Chat
Spaces
Meet
Etiquetas
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:20 a. m.
17/07/2023
Fotos lácteos María Antonia - Ip
1689603099182.jpg
47%
Mail
Chat
Spaces
Meet
Etiquetas
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:21 a. m.
17/07/2023

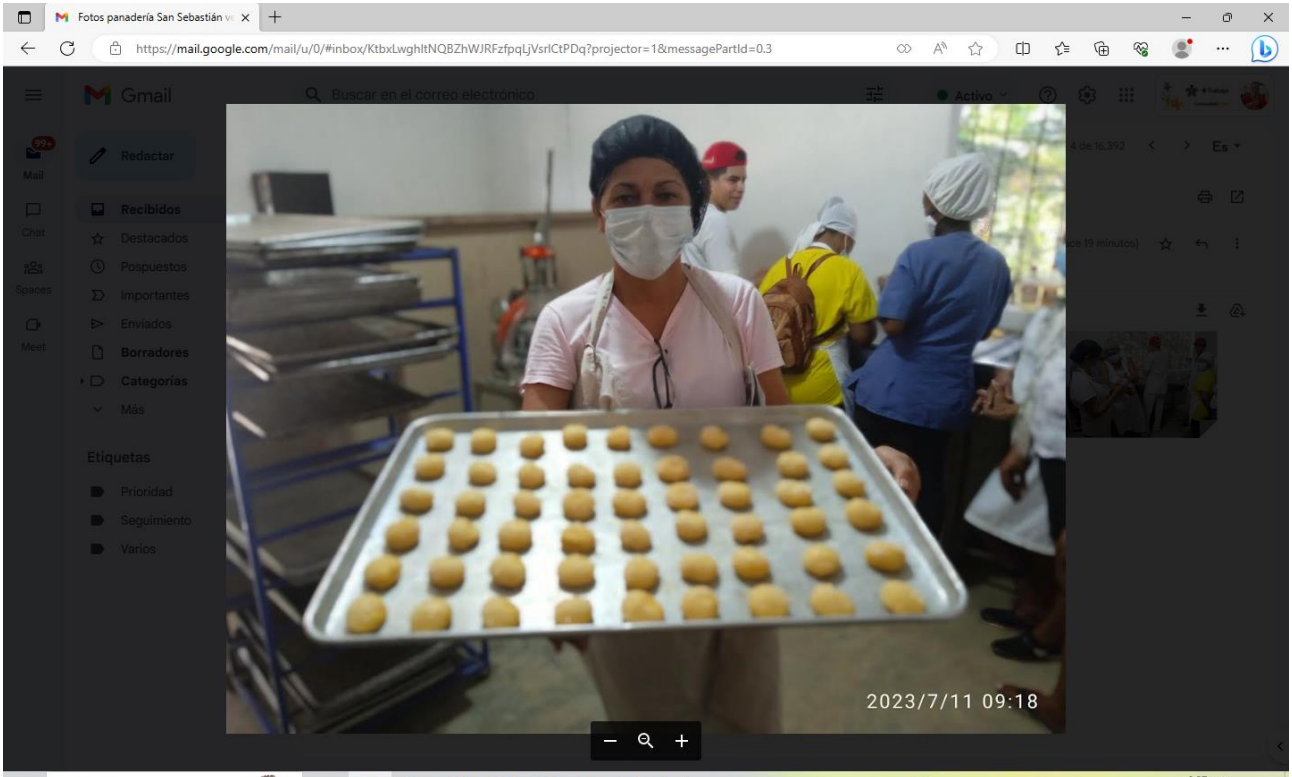

Fotos lácteos María Antonia - Ipc
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsBmGCnZXSpkcCZWkgntLZMNNHBdcb?projector=1&messagePartId=0.4
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Fotos lácteos
Luis Alberto Penalv
para mí
7 archivos adjuntos
Responder
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:23 a. m.
17/07/2023


Fotos lácteos María Antonia - Ipc
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsBmGCnZXSpkcCZWkgntLZMNNHBdcb?projector=1&messagePartId=0.7
1689603099176.jpg
Abrir con
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:23 a. m.
17/07/2023


Fotos panadería San Sebastián
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLwghltNQBZhWJRFzfpqLjVsrlCtPDq?projector=1&messagePartId=0.6
1689602784992.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/11 08:24
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:24 a. m.
17/07/2023
Fotos panadería San Sebastián
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLwghltNQBZhWJRFzfpqLjVsrlCtPDq?projector=1&messagePartId=0.7
1689602785022.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/11 08:14
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:24 a. m.
17/07/2023


Fotos panadería San Sebastián
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLwghltNQBZhWJRFzfpqLjVsrlCtPDq?projector=1&messagePartId=0.2
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/11 08:55
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLwghltNQBZhWJRFzfpqLjVsrlCtPDq?projector=1&messagePartId=0.4
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:25 a. m.
17/07/2023


Fotos panadería San Sebastián
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLwghltNQBZhWJRFzfpqLjVsrlCtPDq?projector=1&messagePartId=0.1
1689602784980.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos 8,422
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 174
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:26 a. m.
17/07/2023
Fotos panadería San Sebastián
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLwghltNQBZhWJRFzfpqLjVsrlCtPDq?projector=1&messagePartId=0.8
Gmail
Redactar
Recibidos 8,422
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 174
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:26 a. m.
17/07/2023

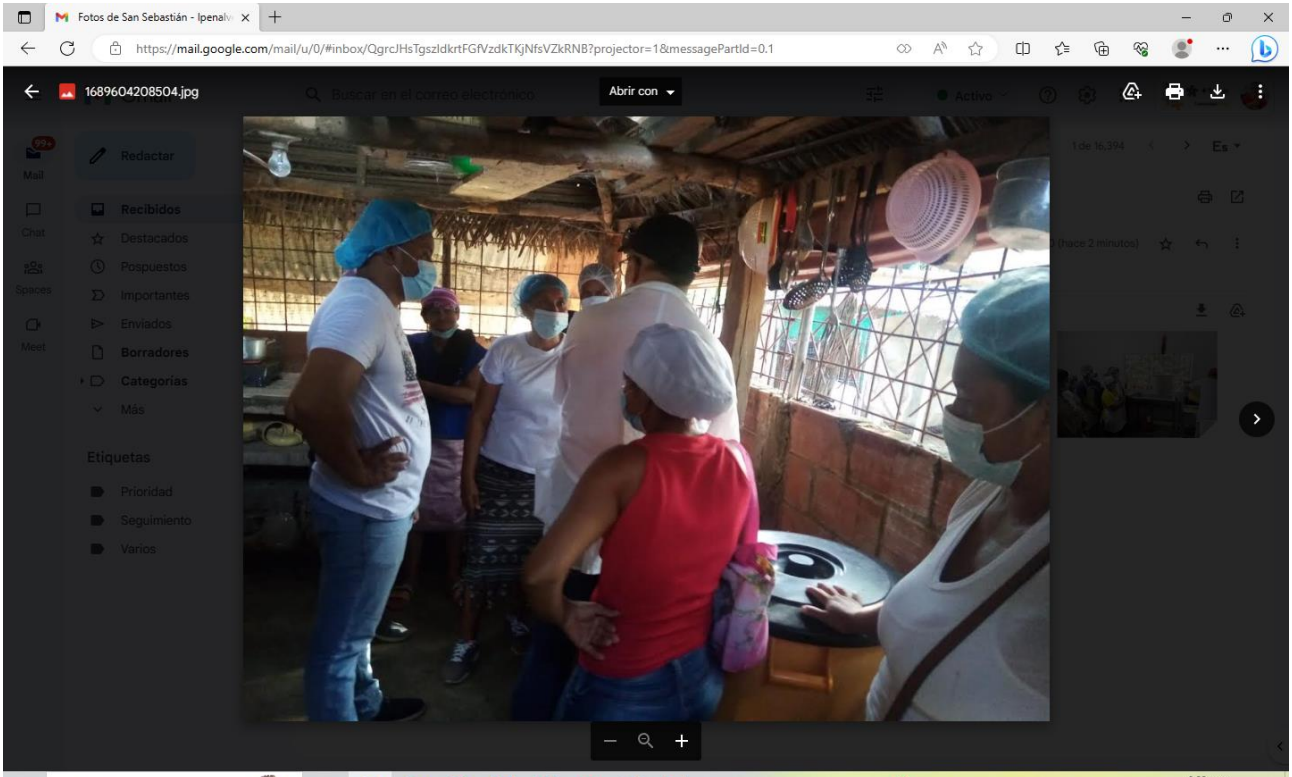

Fotos panadería San Sebastián
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLwghltNQBZhWJRFzfpqLjVsrlCtPDq?projector=1&messagePartId=0.3
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/11 09:18
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:27 a. m.
17/07/2023

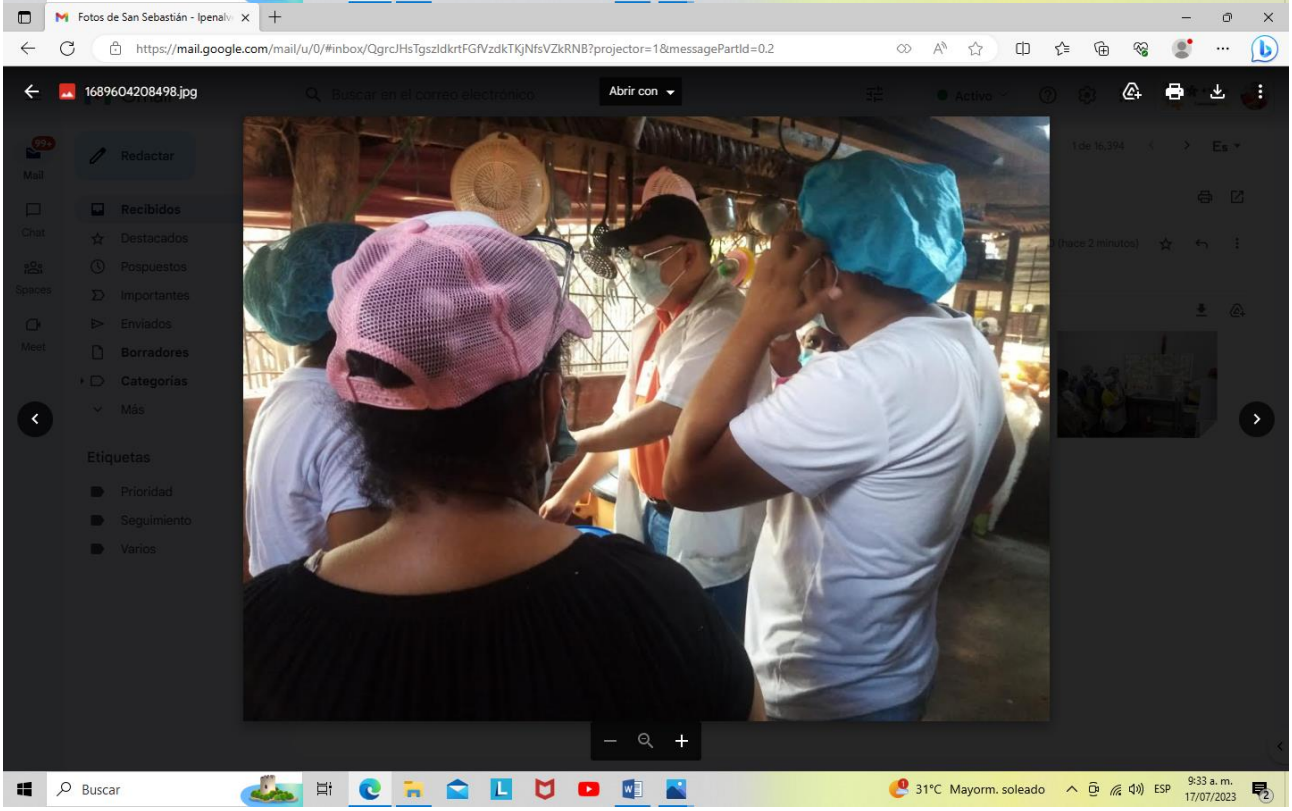

Fotos panadería San Sebastián
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLwghltNQBZhWJRFzfpqLjVsrlCtPDq?projector=1&messagePartId=0.9
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/11 09:07
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
9:27 a. m.
17/07/2023

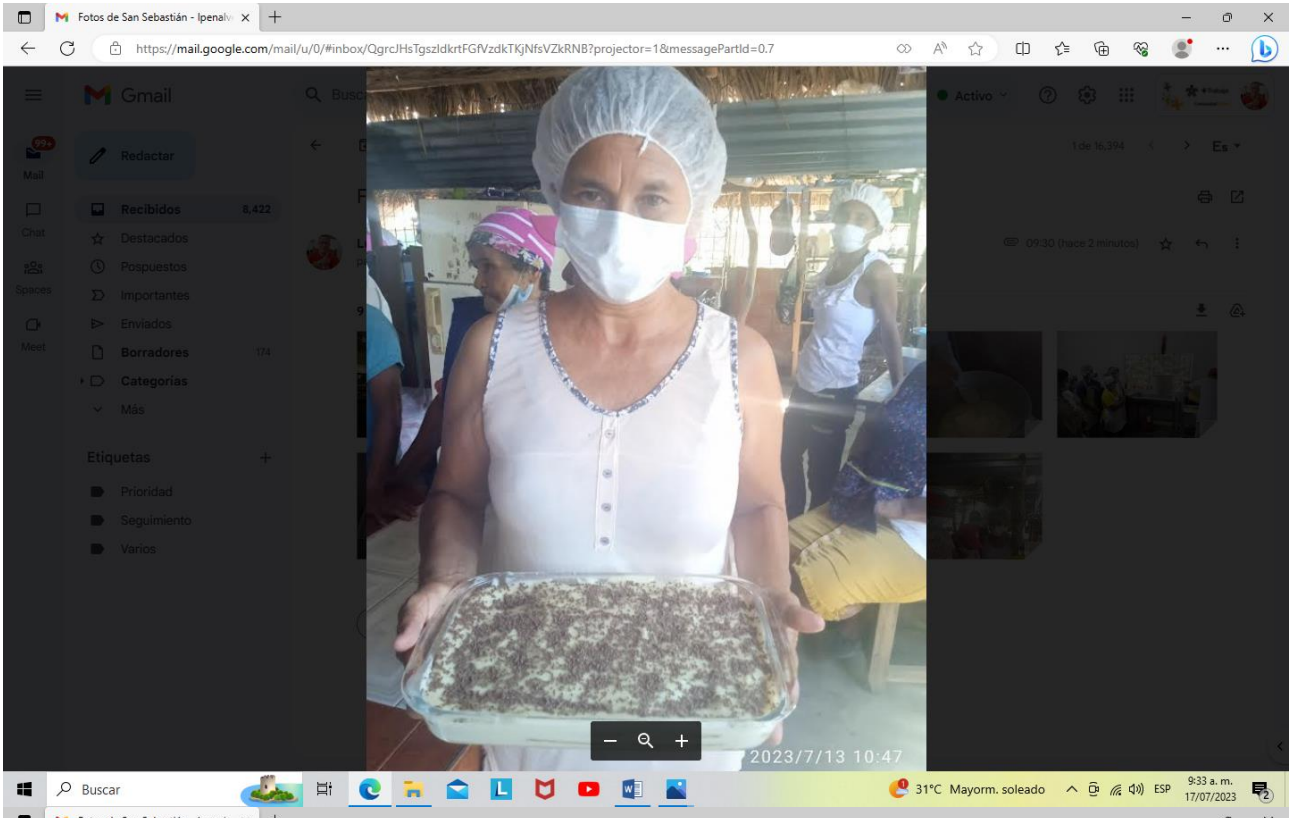

Fotos de San Sebastián - Ipenalv
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsTgszldkrtFGfVzdkTKjNfsVZkRNB?projector=1&messagePartId=0.3
2023/7/11 08:14
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
9:31 a. m.
17/07/2023

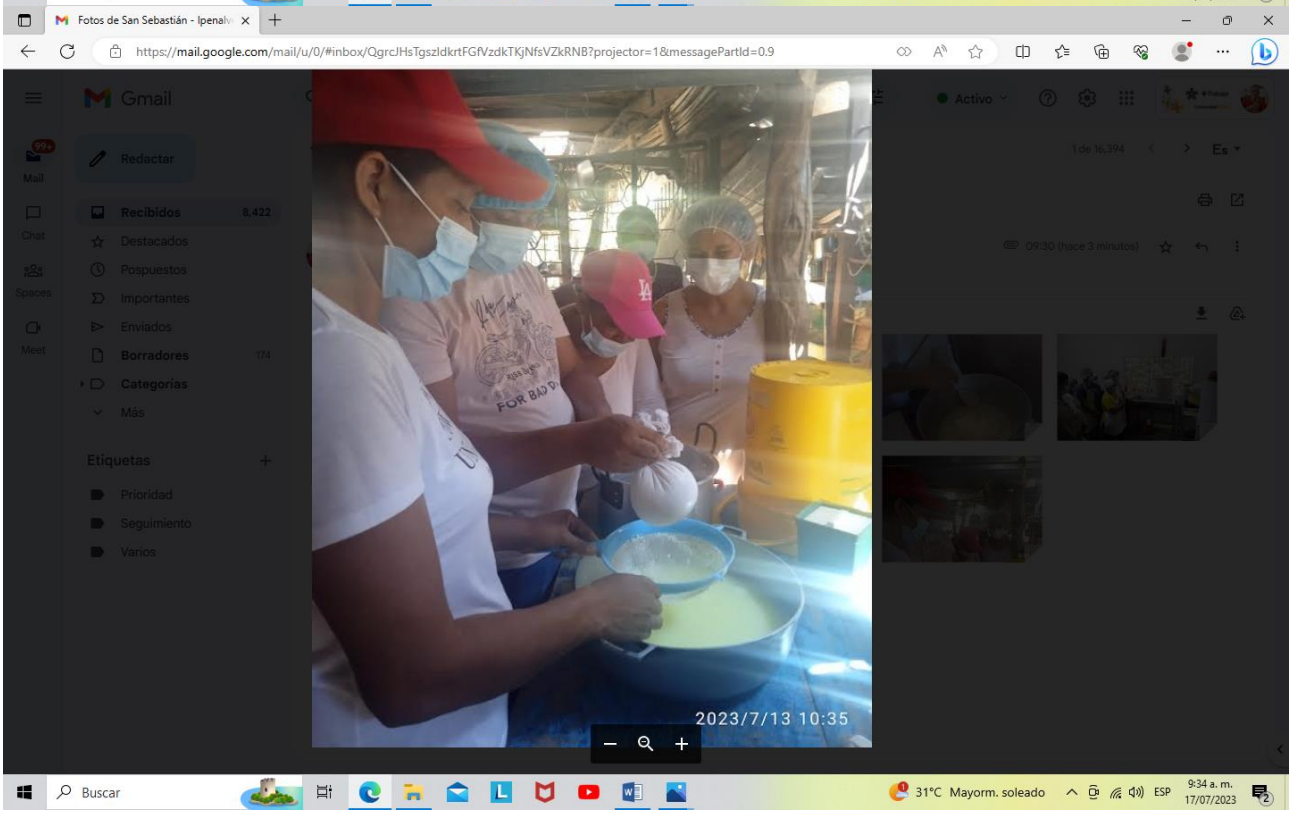

Fotos de San Sebastián - Ipenalv
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsTgszldkrtFGfVzdkTKjNfsVZkRNB?projector=1&messagePartId=0.5
2023/7/11 08:24
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
9:31 a. m.
17/07/2023


Fotos de San Sebastián - Ipenalv
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsTgszldkrtFGfVzdkTKjNfsVZkRNB?projector=1&messagePartId=0.6
1689604208549.jpg
Abrir con
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
9:32 a. m.
17/07/2023
Fotos de San Sebastián - Ipenalv
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsTgszldkrtFGfVzdkTKjNfsVZkRNB?projector=1&messagePartId=0.8
1689604208539.jpg
Abrir con
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
9:32 a. m.
17/07/2023

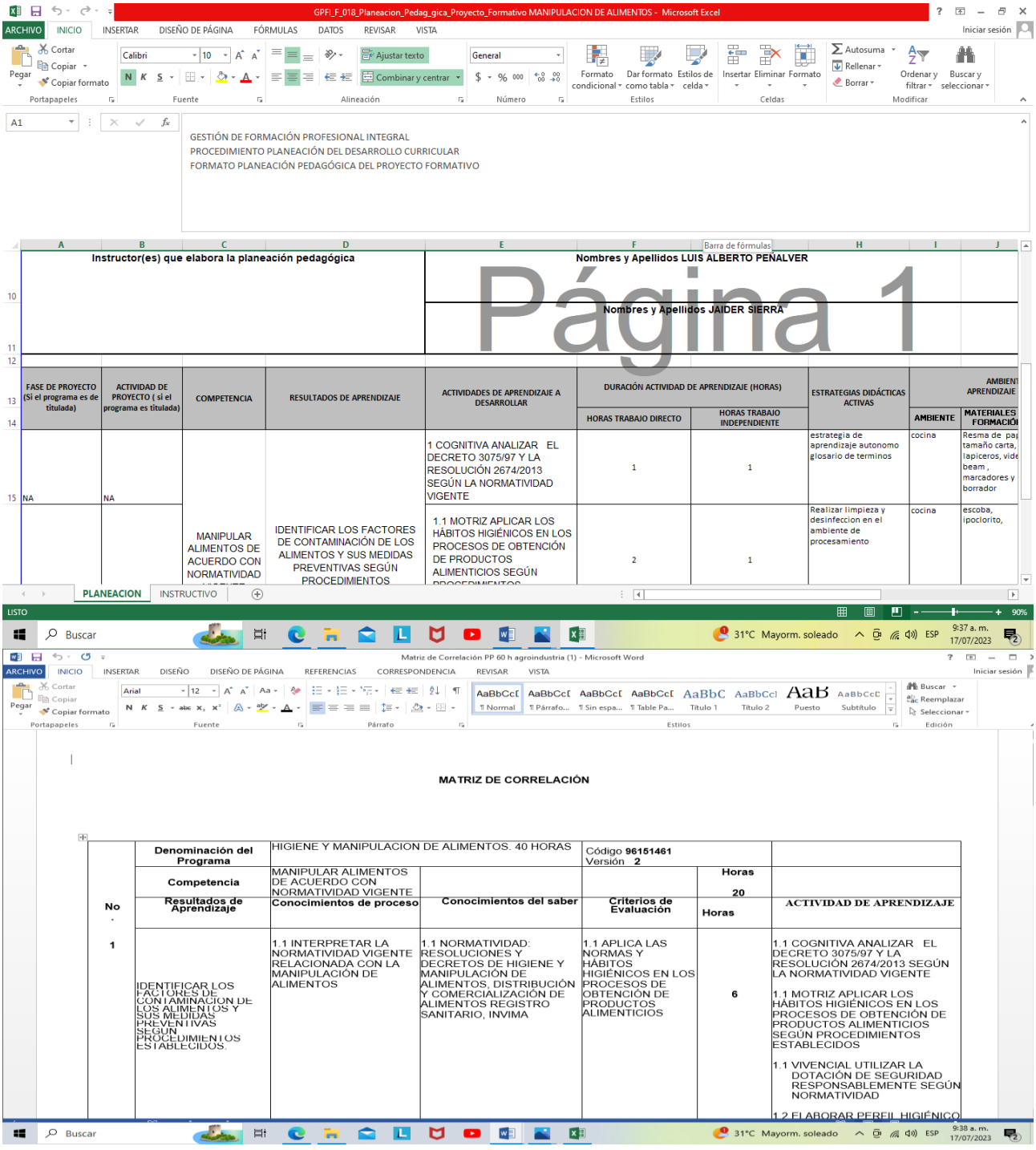

Fotos de San Sebastián - Ipenalv
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsTgszldkrtFGfVzdkTKjNfsVZkRNB?projector=1&messagePartId=0.1
1689604208504.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
9:33 a. m.
17/07/2023


Fotos de San Sebastián - Ipenalv
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsTgszldkrtFGfVzdkTKjNfsVZkRNB?projector=1&messagePartId=0.2
1689604208498.jpg
Abrir con
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
9:33 a. m.
17/07/2023


Fotos de San Sebastián - Ipenalv
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsTgszldkrtFGfVzdkTKjNfsVZkRNB?projector=1&messagePartId=0.7
Gmail
Redactar
Recibidos 8,422
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 174
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/13 10:47
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
9:33 a. m.
17/07/2023


Fotos de San Sebastián - Ipenalv
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsTgszldkrtFGfVzdkTKjNfsVZkRNB?projector=1&messagePartId=0.9
Gmail
Redactar
Recibidos 8,422
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 174
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/13 10:35
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
9:34 a. m.
17/07/2023

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



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

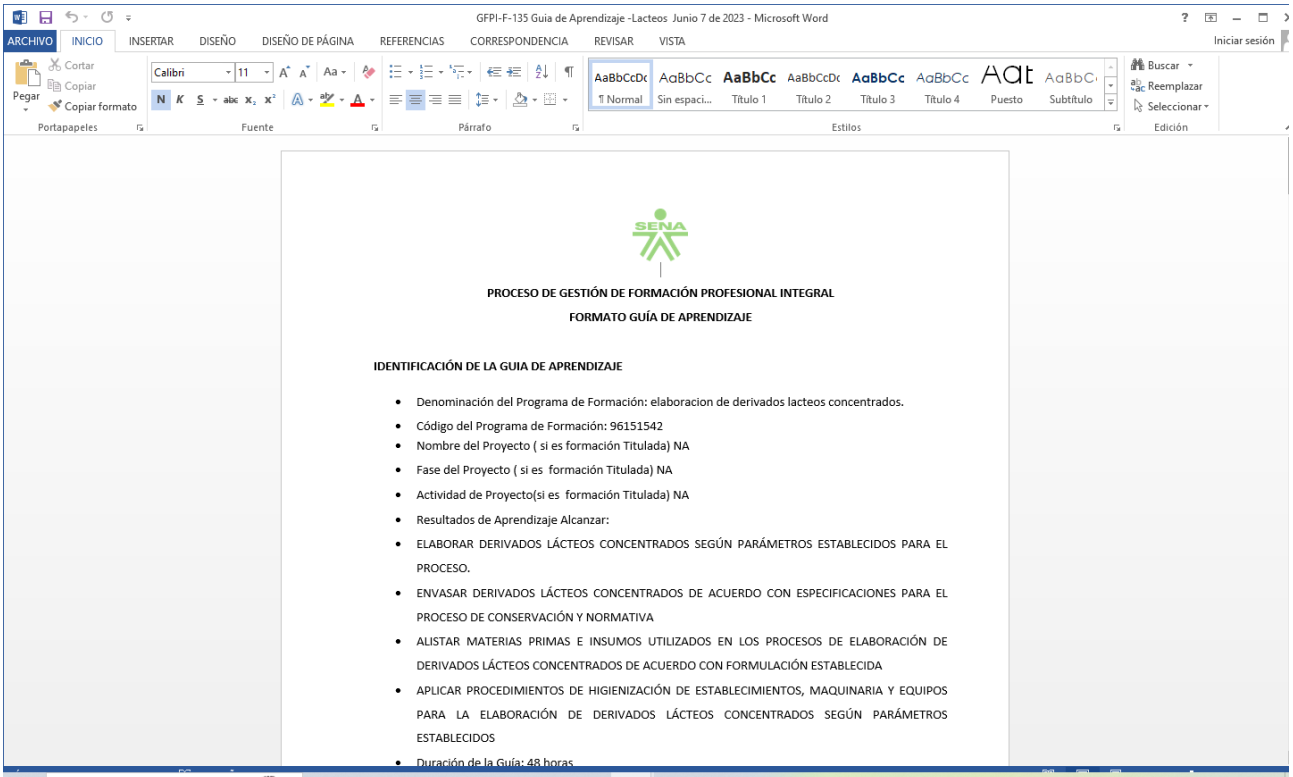
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTE APRENDIZAJE	
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES FORMACIÓ
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, lpoclorito,

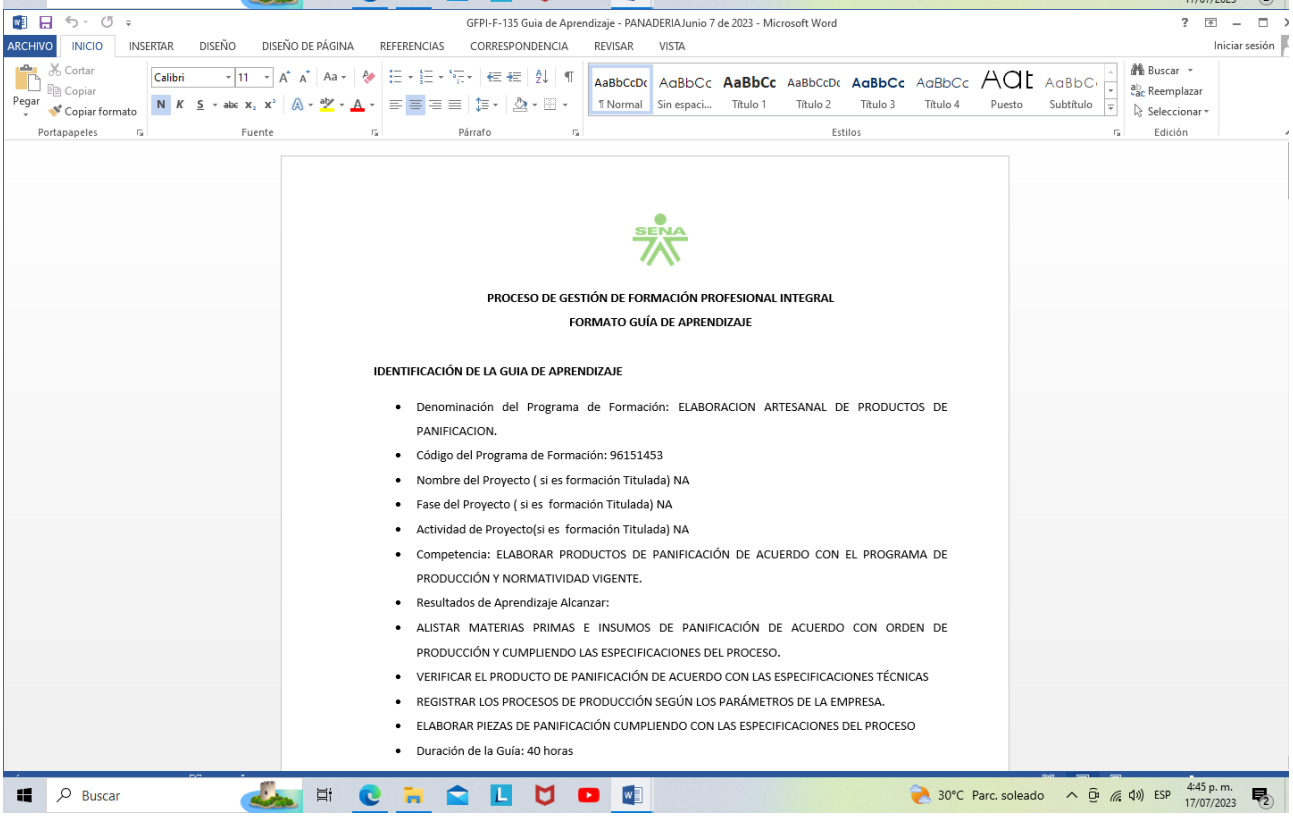
PLANEACION | INSTRUCTIVO

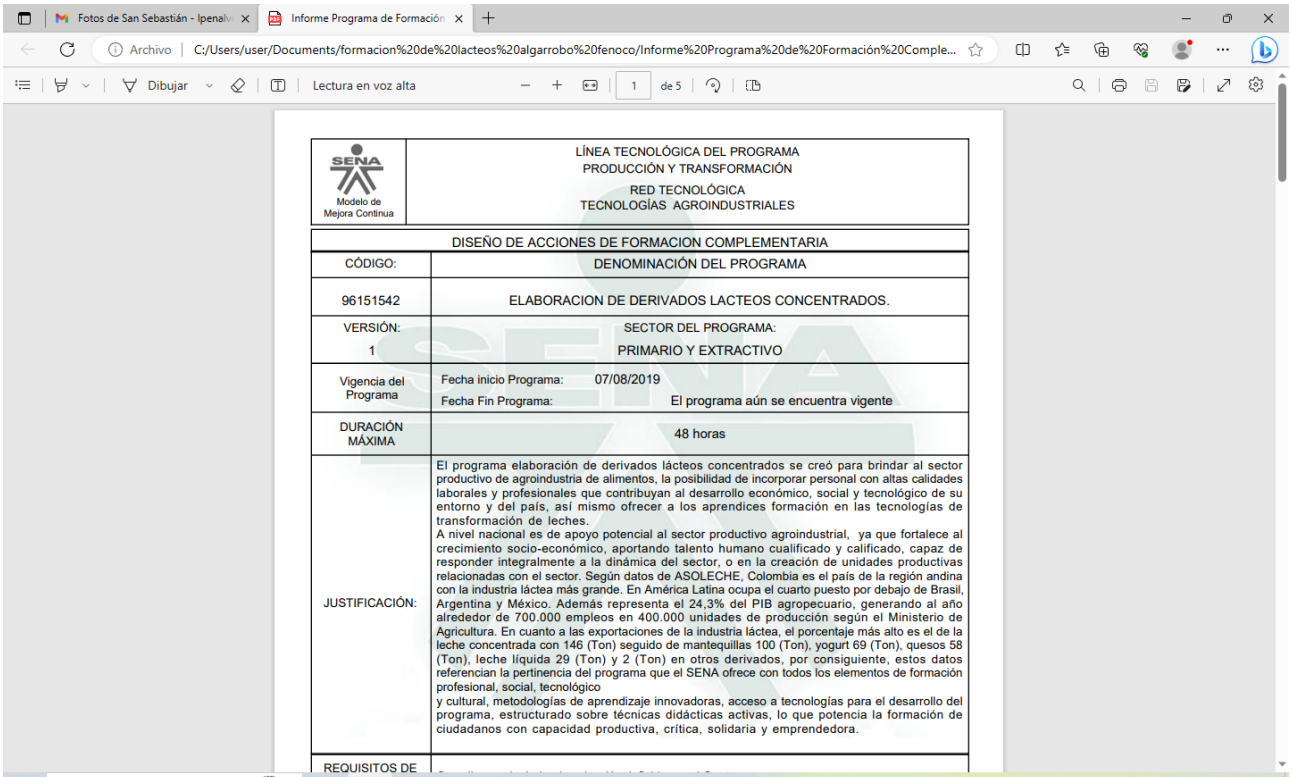
Matriz de Correlación PP 60 h agroindustria (1) - Microsoft Word

MATRIZ DE CORRELACIÓN

No.	Denominación del Programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 40 HORAS		Código 96151461 Versión 2		
	Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE			Horas 20	
	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 SEGÚN 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 RESPONSABLEMENTE SEGÚN NORMATIVIDAD 1.2 ELABORAR PERFIL HIGIÉNICO

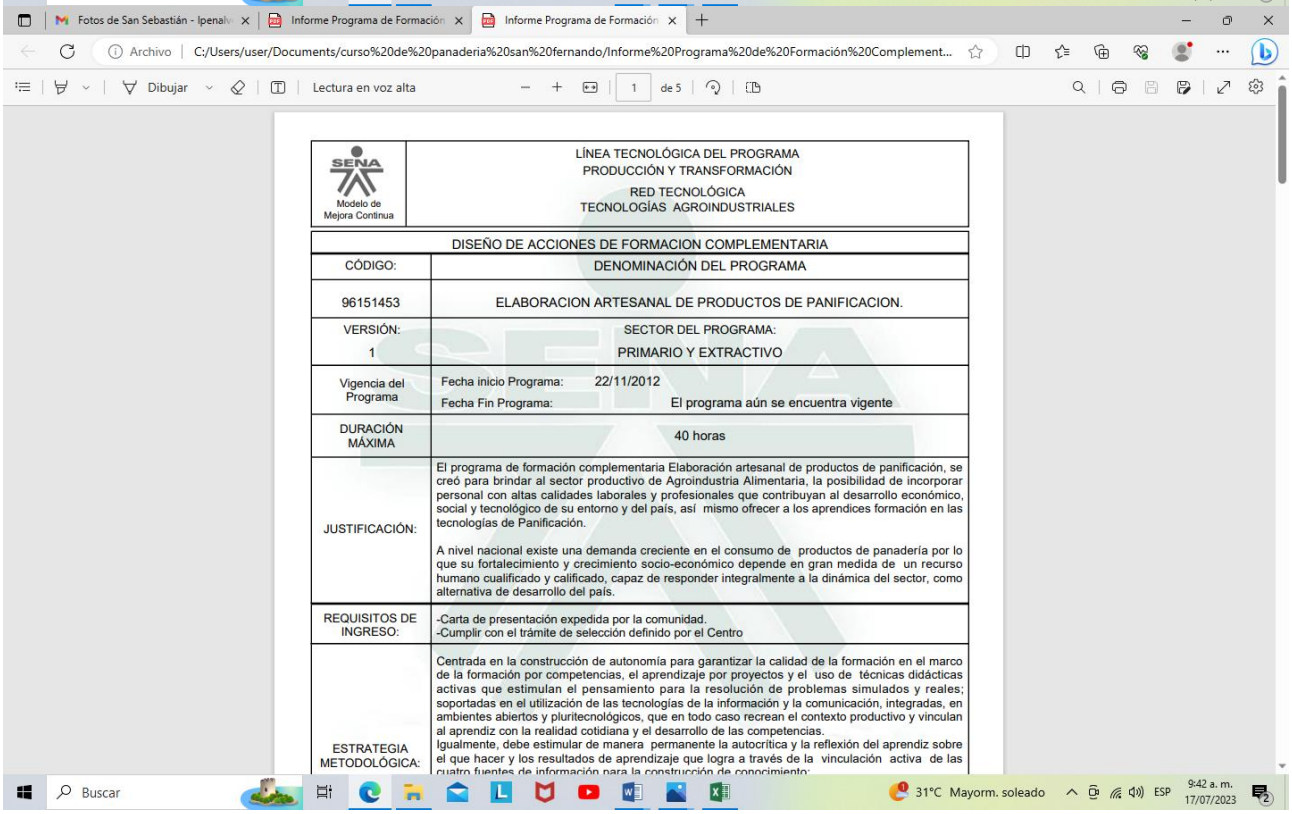

GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje -Lacteos Junio 7 de 2023 - Microsoft Word
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA
Iniciar sesión
Pegar Cortar Copiar Copiar formato
Calibri 11
Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición
Buscar Reemplazar Seleccionar
¶ Normal Sin espaci... Título 1 Título 2 Título 3 Título 4 Puesto Subtítulo
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
Denominación del Programa de Formación: elaboracion de derivados lacteos concentrados.
Código del Programa de Formación: 96151542
Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) NA
Fase del Proyecto (si es formación Titulada) NA
Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) NA
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.
ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA
ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA
APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
Duración de la Guía: 48 horas
Buscar
31°C Parc. soleado
ESP
4:43 p. m.
17/07/2023


GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje - PANADERIAJunio 7 de 2023 - Microsoft Word
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA
Iniciar sesión
Pegar Cortar Copiar Copiar formato
Calibri 11
Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición
Buscar Reemplazar Seleccionar
¶ Normal Sin espaci... Título 1 Título 2 Título 3 Título 4 Puesto Subtítulo
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
Denominación del Programa de Formación: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
Código del Programa de Formación: 96151453
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: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
Duración de la Guía: 40 horas
Buscar
30°C Parc. soleado
ESP
4:45 p. m.
17/07/2023



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

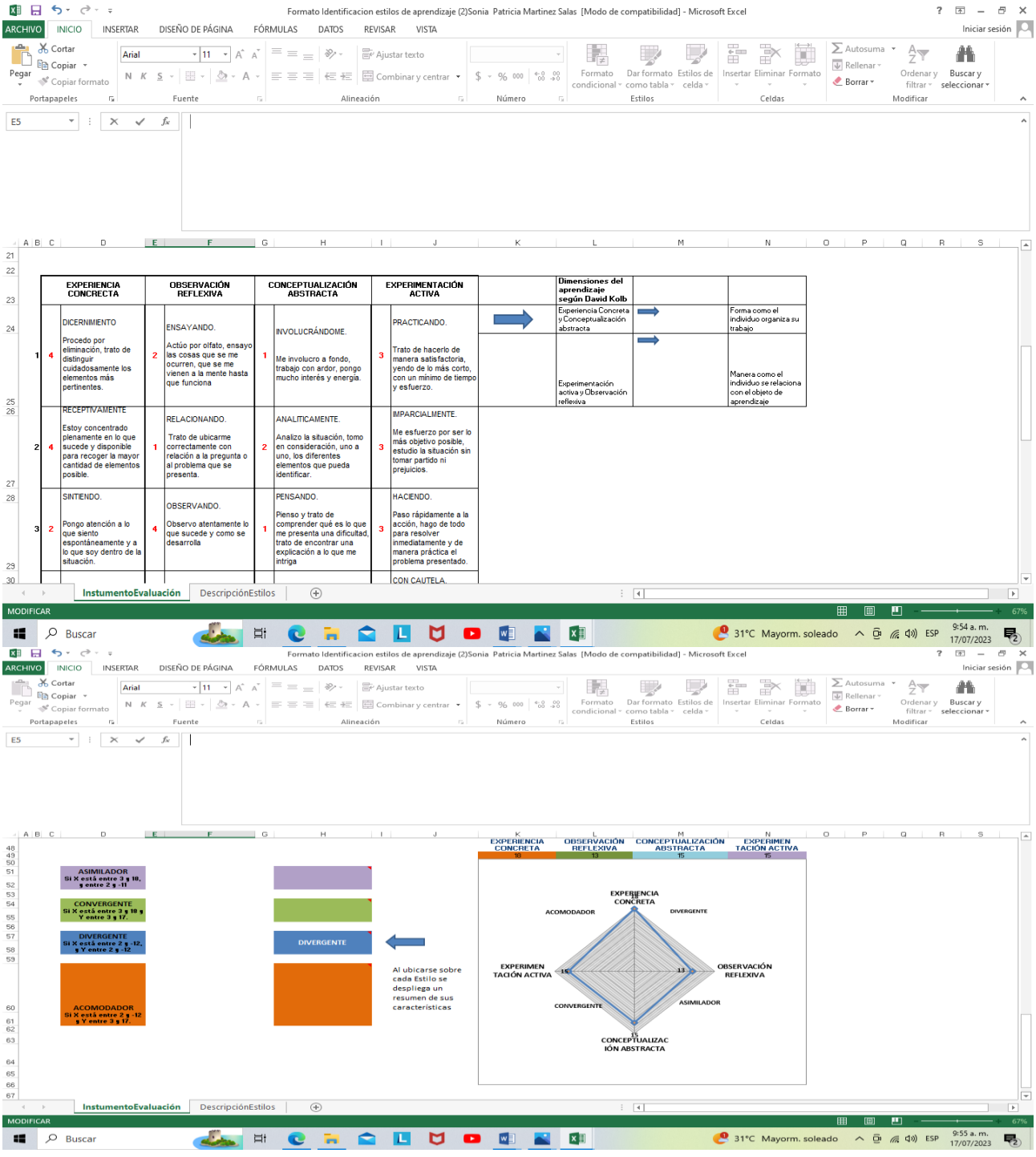
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151542	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 07/08/2019 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa elaboración de derivados lácteos concentrados se creó para brindar al sector productivo de agroindustria de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de transformación de leches. A nivel nacional es de apoyo potencial al sector productivo agroindustrial, ya que fortalece al crecimiento socio-económico, aportando talento humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector, o en la creación de unidades productivas relacionadas con el sector. Según datos de ASOLECHE, Colombia es el país de la región andina con la industria láctea más grande. En América Latina ocupa el cuarto puesto por debajo de Brasil, Argentina y México. Además representa el 24,3% del PIB agropecuario, generando al año alrededor de 700.000 empleos en 400.000 unidades de producción según el Ministerio de Agricultura. En cuanto a las exportaciones de la industria láctea, el porcentaje más alto es el de la leche concentrada con 146 (Ton) seguido de mantequillas 100 (Ton), yogurt 69 (Ton), quesos 58 (Ton), leche líquida 29 (Ton) y 2 (Ton) en otros derivados, por consiguiente, estos datos referencian la pertinencia del programa que el SENA ofrece con todos los elementos de formación profesional, social, tecnológico y cultural, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías para el desarrollo del programa, estructurado sobre técnicas didácticas activas, lo que potencia la formación de ciudadanos con capacidad productiva, crítica, solidaria y emprendedora.
REQUISITOS DE	



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

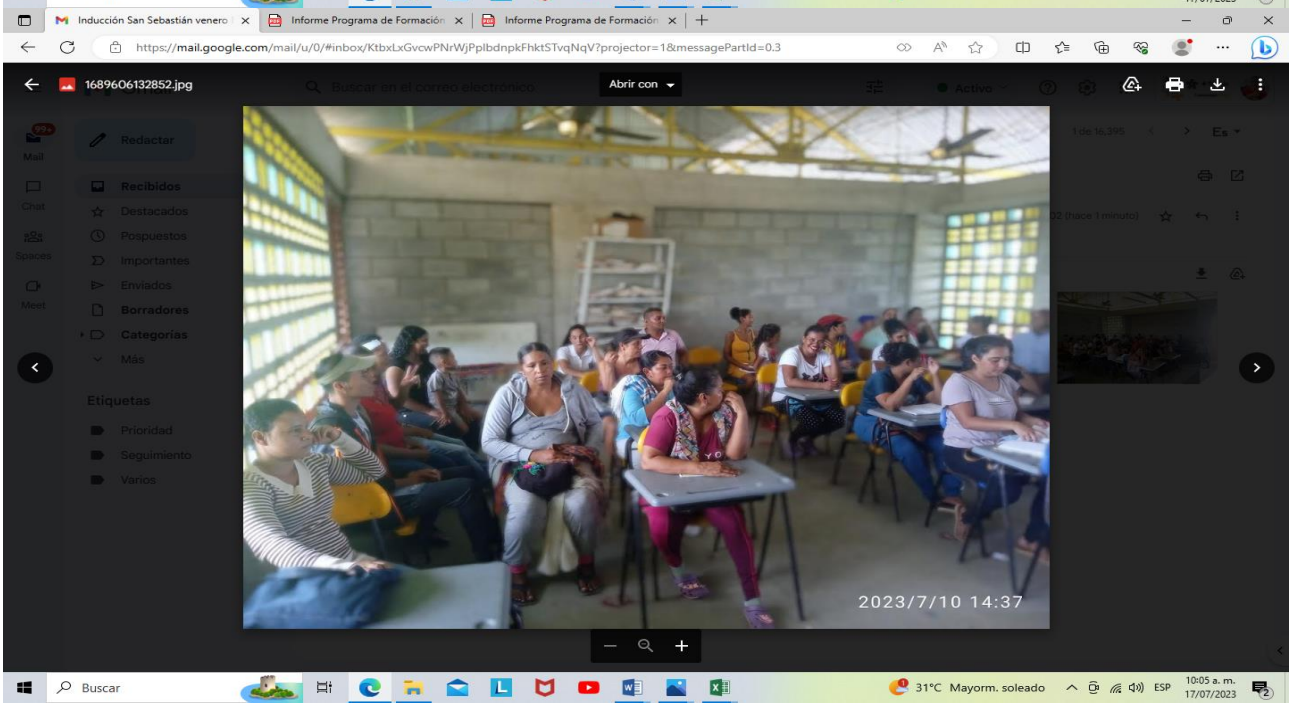
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151453	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/11/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de formación complementaria Elaboración artesanal de productos de panificación, se creó para brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de Panificación. A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de panadería por lo que su fortalecimiento y crecimiento socio-económico depende en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector, como alternativa de desarrollo del país.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	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 ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

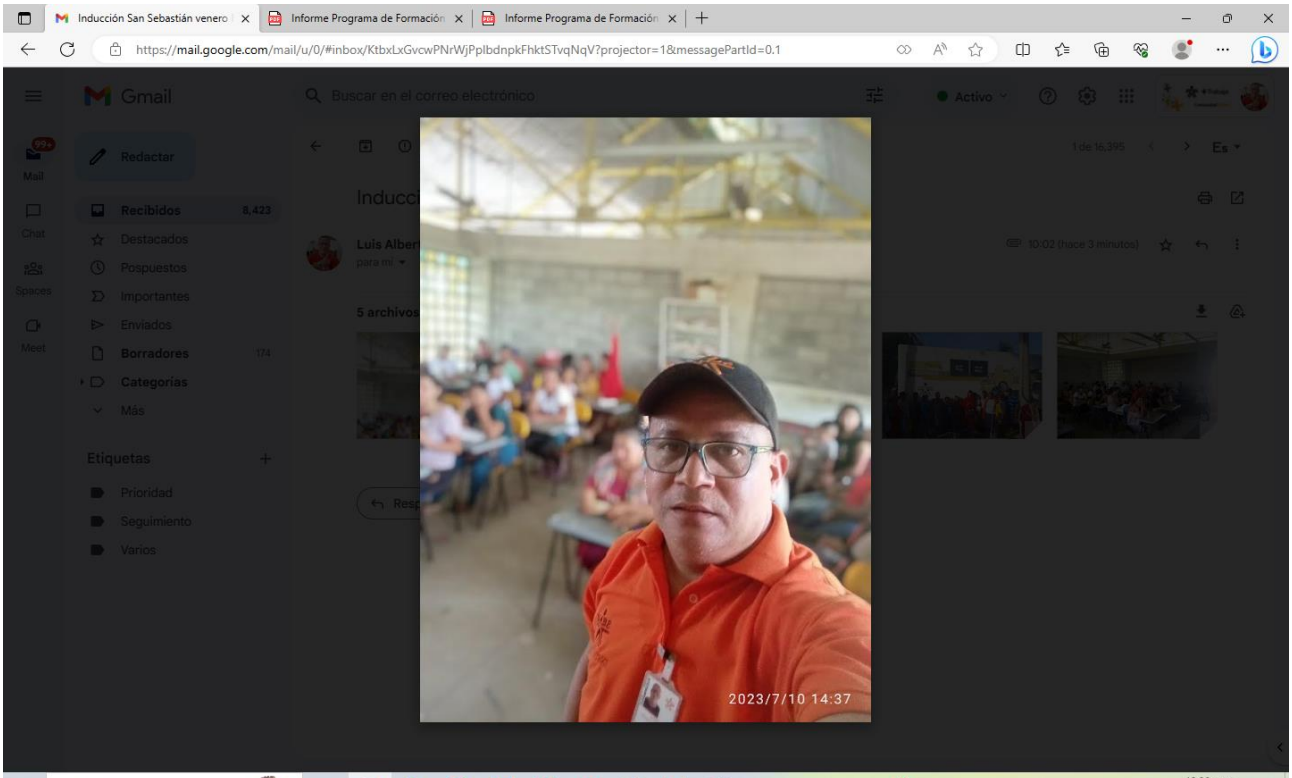
3.PANTALLAZO FORMATO IDENTIFICACIÓN ESTILOS ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS FICHA: 2801036
ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.FICHA: 2801037



4.PANTALLAZO DE INDUCCIÓN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.FICHA: 2801036
ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.FICHA: 2801037.

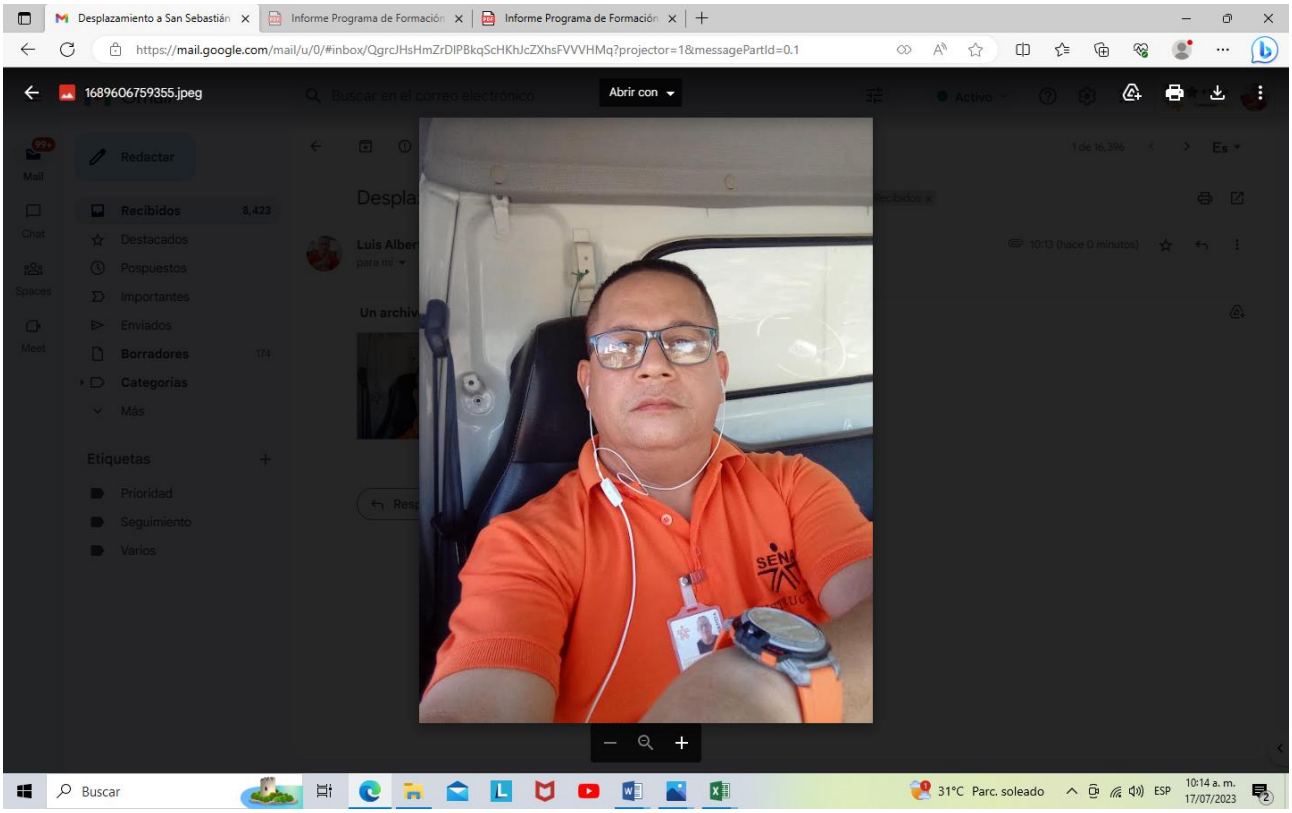




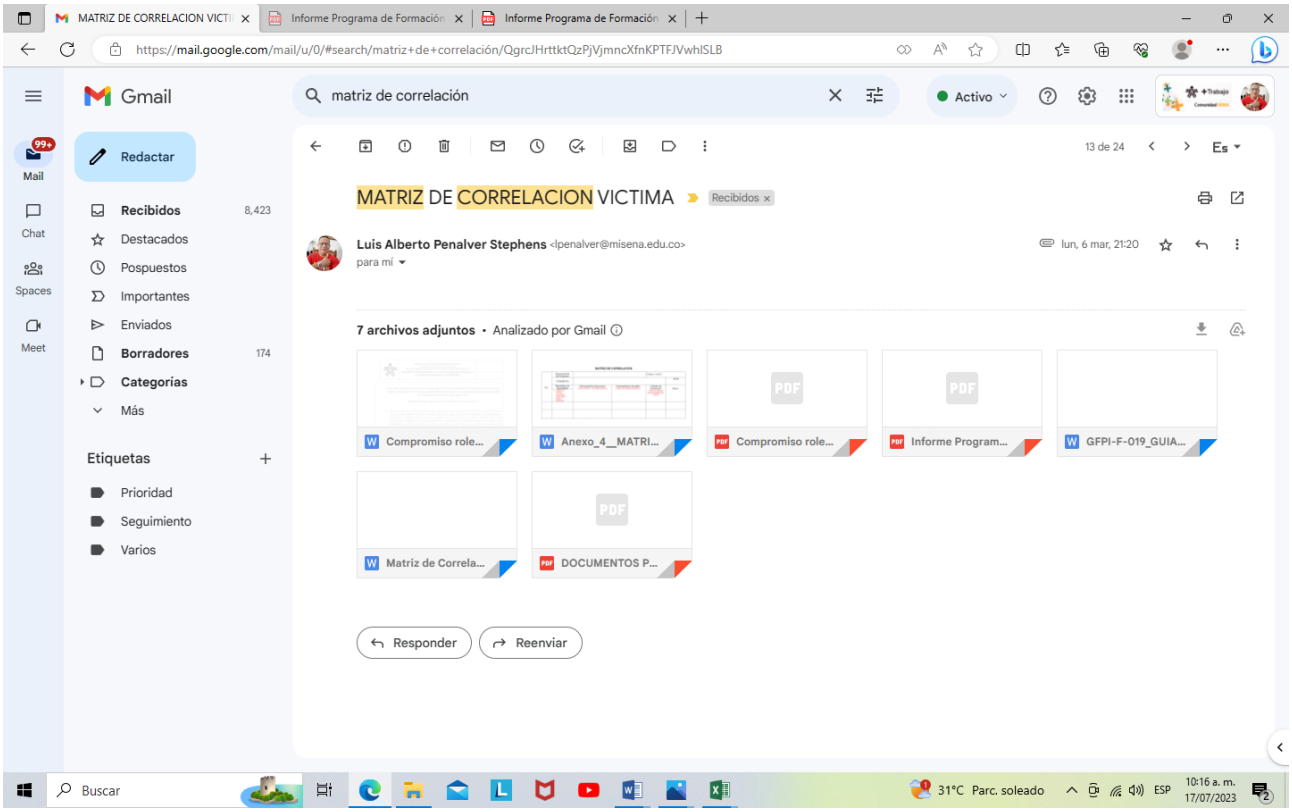

Inducción San Sebastián venero
Informe Programa de Formación
Informe Programa de Formación
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLxGvcwPNrWjPplbdnpkFhktSTvqNqV?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/10 14:37
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
10:06 a. m.
17/07/2023


Inducción San Sebastián venero
Informe Programa de Formación
Informe Programa de Formación
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLxGvcwPNrWjPplbdnpkFhktSTvqNqV?projector=1&messagePartId=0.4
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
PECUARIA
SENA
2023/7/10 16:40
Buscar
31°C Mayorm. soleado
ESP
10:07 a. m.
17/07/2023

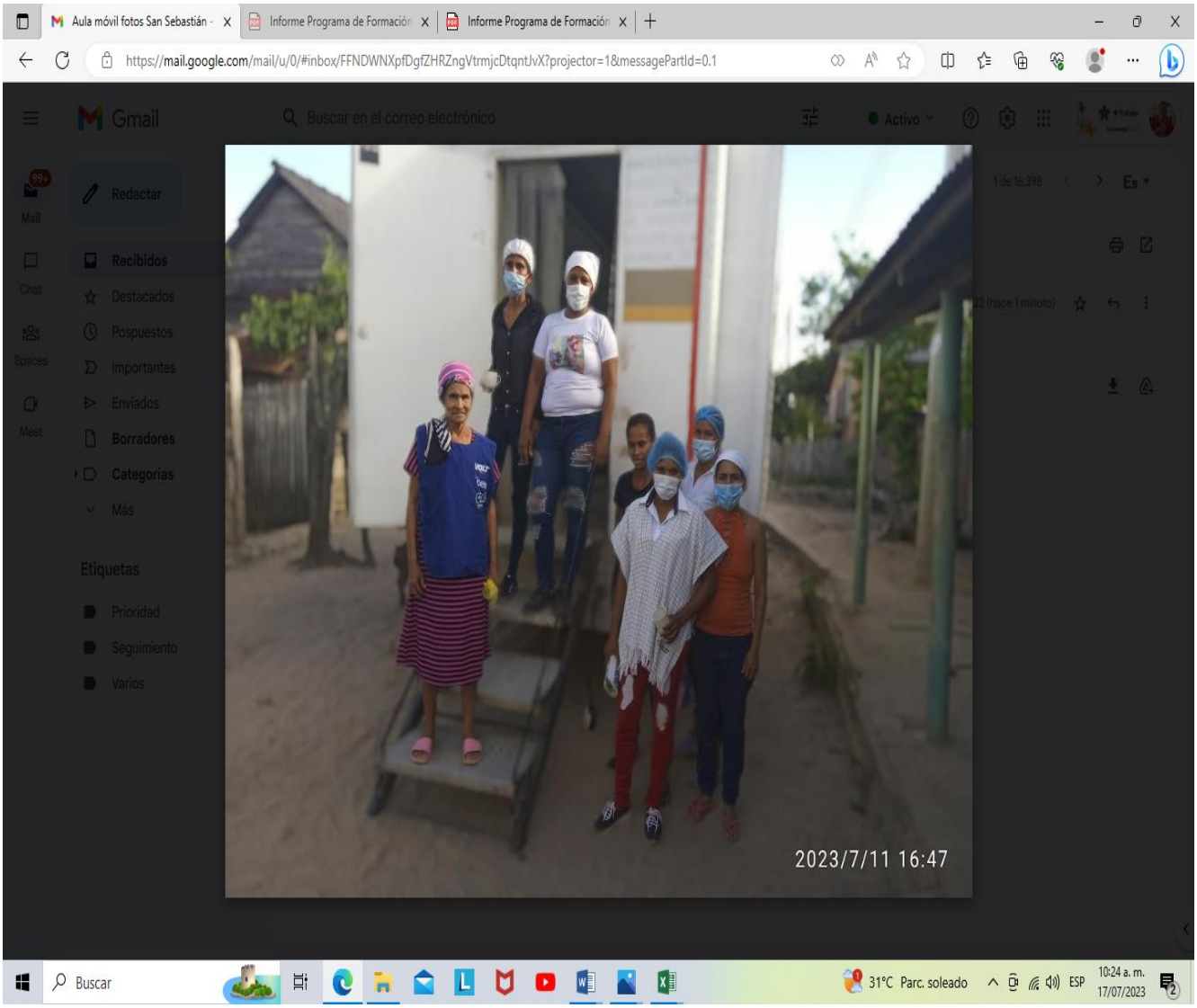
5.PANTALLAZO DEZPLAZAMIENTO DE SANTA MARTA A SAN SEBASTIAN,VENERO Y MARIA ANTONIA MAGDALENA

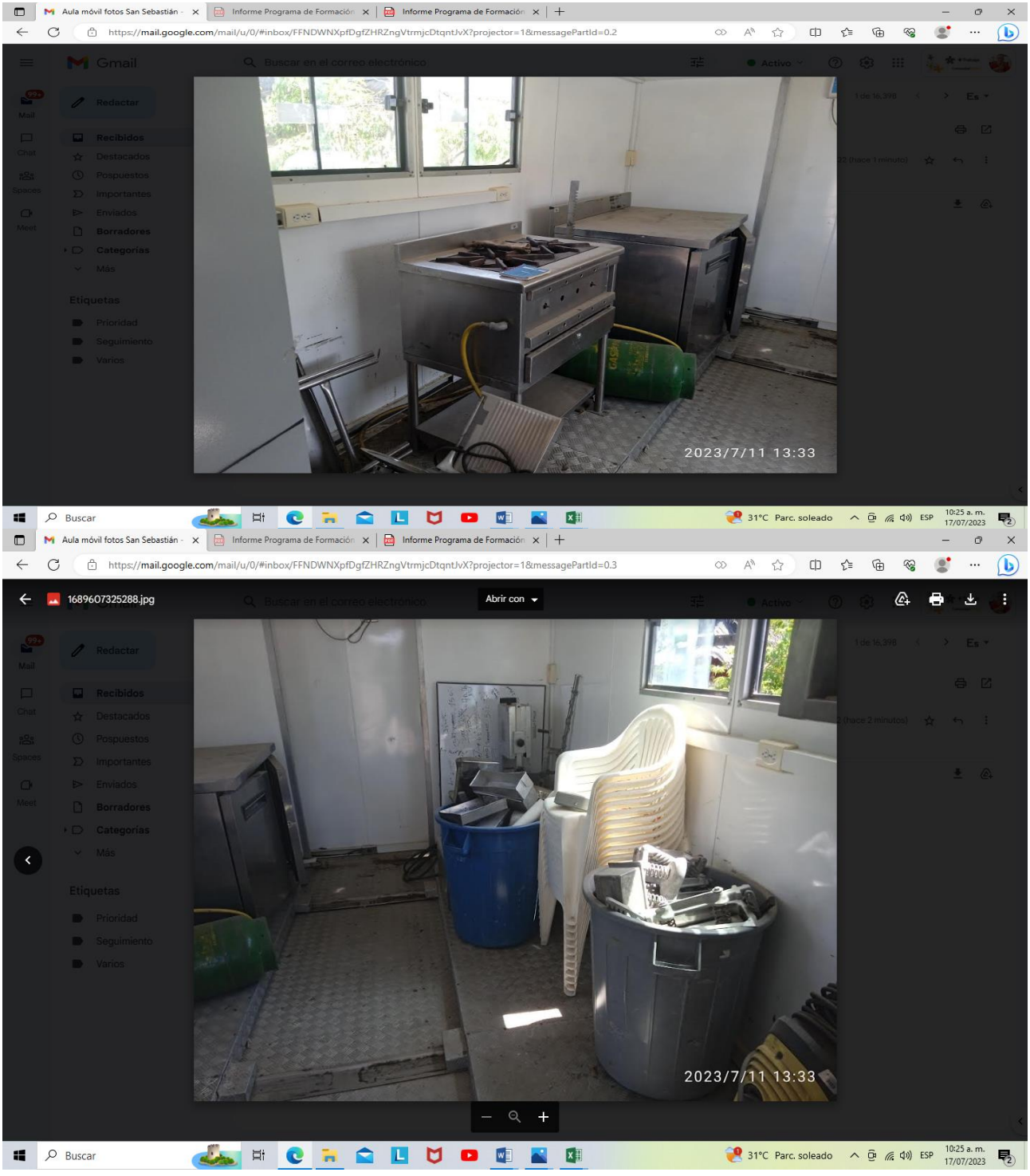


6.PANTALLAZO DEL PORTAFOLIO DEL MES DE JULIO DE 2023

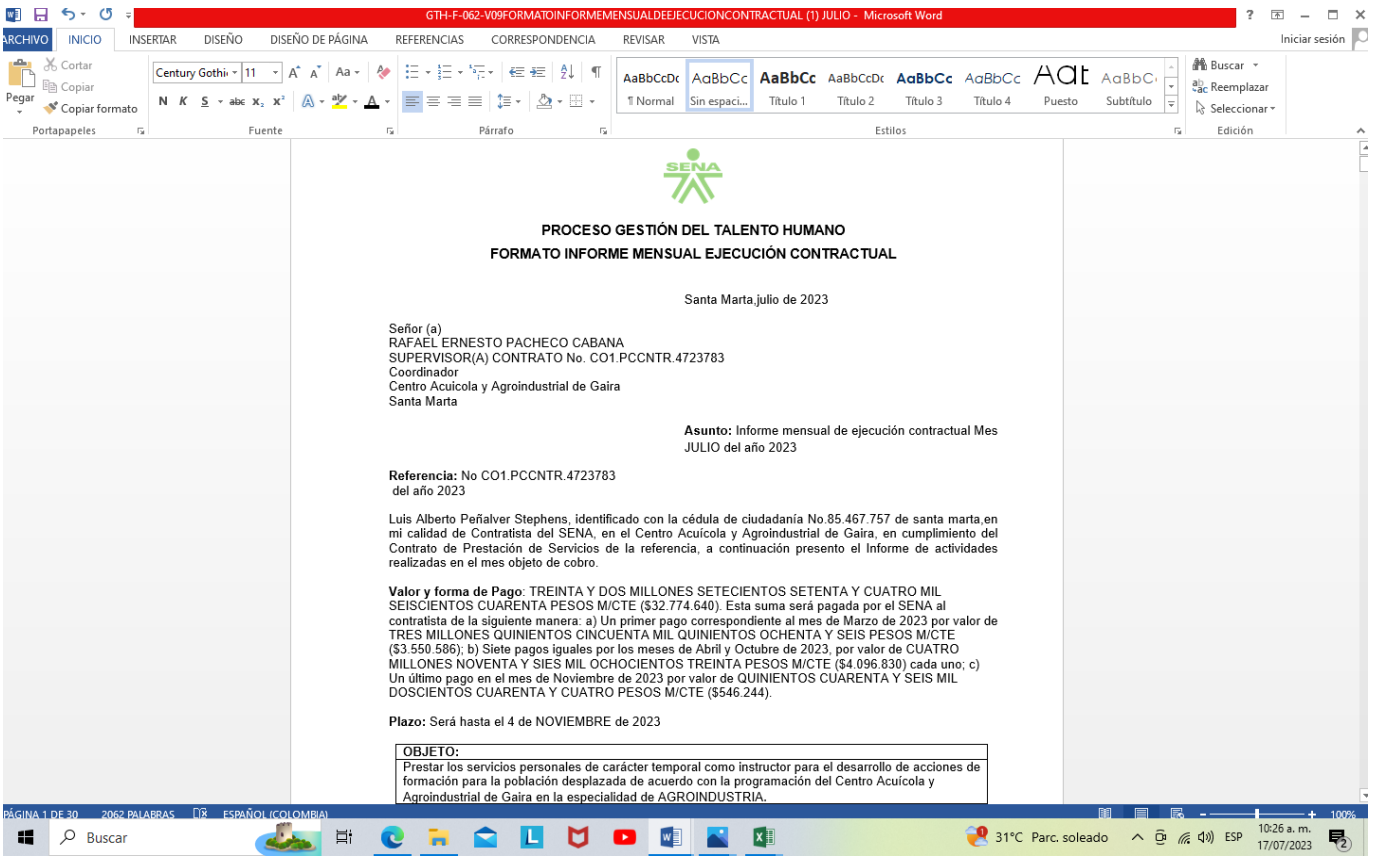


7.PANTALLAZO
ORGANIZACIÓN Y UTILIZACIÓN AMBIENTE AULA MÓVIL SAN SEBASTIAN VEREDAS VENERO Y MARIA ANTONIA




Aula móvil fotos San Sebastián
Informe Programa de Formación
Informe Programa de Formación
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FFNDWNXpfDgfZHRZngVtrmjcDtqntJvX?projector=1&messagePartId=0.2
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/11 13:33
Buscar
31°C Parc. soleado
ESP
10:25 a. m.
17/07/2023
Aula móvil fotos San Sebastián
Informe Programa de Formación
Informe Programa de Formación
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FFNDWNXpfDgfZHRZngVtrmjcDtqntJvX?projector=1&messagePartId=0.3
1689607325288.jpg
Abrir con
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/7/11 13:33
Buscar
31°C Parc. soleado
ESP
10:25 a. m.
17/07/2023

8.PANTALLAZO DEL INFORMES MENSUAL DE EJECUCIÓN DEL MES DE JULIO



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta,julio de 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 JULIO del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4723783
del año 2023

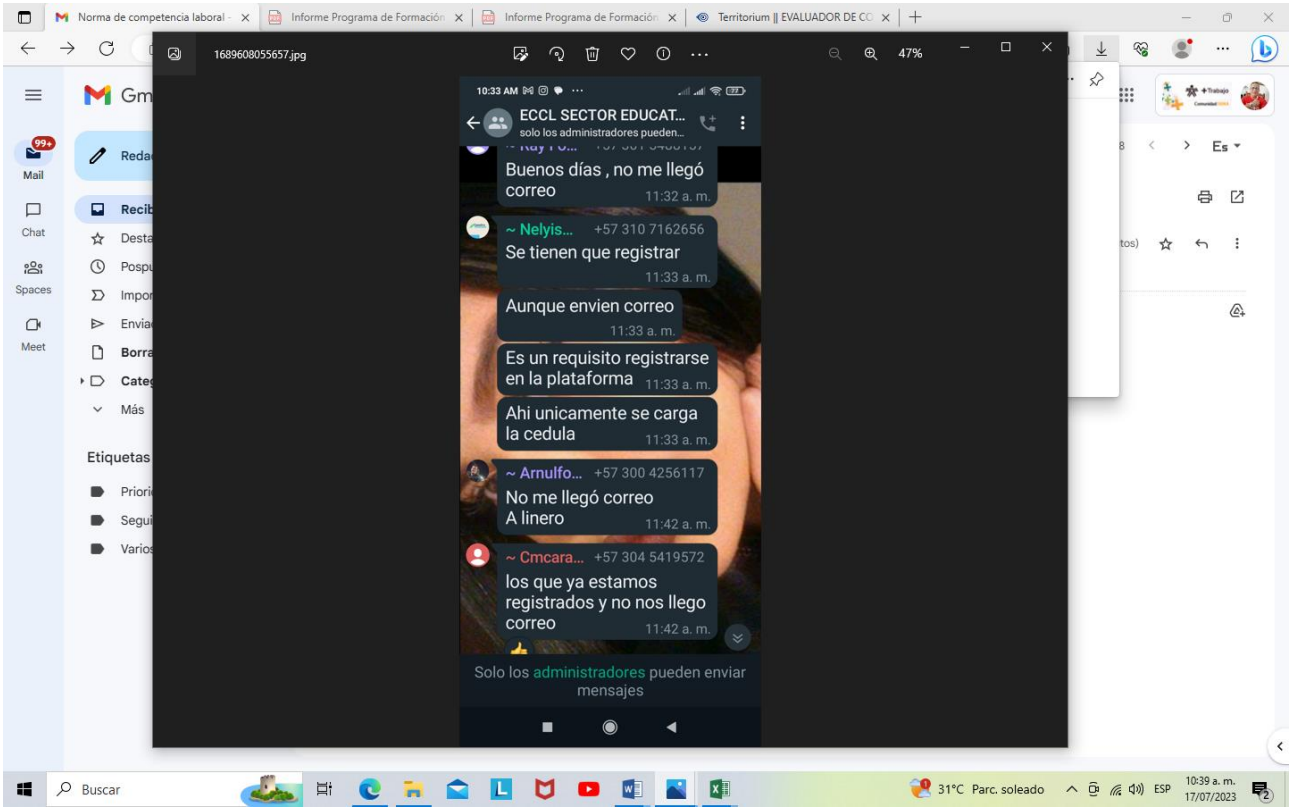
Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No.85.467.757 de santa marta,en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de 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.

9.PANTALLAZO ASPIRANTE APLICAR AL PROCESO Y APORTAR LA CERTIFICACIÓN DE LA NORMA DE COMPETENCIA LABORAL



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/07/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2783519 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	16,00

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