PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, **agosto** 2023

Señor (a)
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5237680/2023**
Cargo del supervisor: coordinadora académica
Dependencia: administrativa
Ciudad: Sabanalarga.

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5237680** del año 2023.

CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 22624900 de Sabanagrande, en mi calidad de Contratista del SENA, en Complementaria virtual de Agroindustria, 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: El valor total del contrato es la suma de **DIECISIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS (17.398.333,00).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un primer pago **OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS (851.667,00)** correspondiente al mes de julio de 2023; cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2023 por valor de **TRES MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS CON VEINTISIETE CENTAVOS (3.650.000,00)** y un último pago por valor de **UN MILLON NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS (1.946.666,00)** correspondientes al mes de diciembre de 2023.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2023.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL EN LA FAMILIA DE AGROINDUSTRIAL

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos	Alistamiento y seguimiento de las fichas asignadas.	Sofía Plus Fichas: **2817256, 2817257, 2817258 y 2817258.**

	institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Cambio de estados de aprendices a formación, Envío de correo electrónico por plataforma de SOFIAPLUS con información de las fechas de inicio y finalización. Publicaciones de anuncios de bienvenida.	
2.	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.		
3.	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Ingreso diario a la plataforma LMS Territorium y retroalimentar evidencias entregadas por los aprendices y participaciones en los foros.	Sofía Plus Fichas: **2817256, 2817257, 2817258 y 2817258.**
4.	Apoyar, cuando el centro de formación lo requiera, jornadas de diseño y desarrollo curricular de los programas de formación integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato	NO APLICA	LMS Territorium Fichas: **2817256, 2817257, 2817258 y 2817258.**
5.	Evaluar los aprendizajes previos correspondiente a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Realizar evaluación de saberes previos y actividades de reflexión inicial en cada actividad de aprendizaje.	
6.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con El currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Publicar los anuncios de inicio y finalización de la formación y listado de aprobados, descargar evidencias de cierre.	
7.	Aplicar según la modalidad, estrategia de enseñanza, aprendizaje seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Realización de sesiones en línea virtuales, chat de acompañamiento a la formación.	LMS Territorium Fichas: **2817256, 2817257, 2817258 y 2817258.**
8.	Apoyar cuando el centro formación lo requiera, la formulación de proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	NO APLICA	
9	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquirido por los aprendices en el desarrollo de su formación aplicando	Emitir y publicar los juicios evaluativos de los aprendices aprobados y no aprobados y descargar reporte de juicios evaluativos	Archivos Plataforma Territorium

	los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.		
10	Registrar verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de la información que la entidad defina para la gestión de la formación profesional integral mediante las siguientes actividades: a) verificando la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizaje previo, los juicios evaluativos rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados e) Comunicado al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias novedades de aprendizaje y el hallazgo en el registro de informacion.	Asociación de aprendices a la ruta, Registro de calificaciones en la plataforma Territorium y sincronización en Sofia Plus, Verificación de documentos de identidad de los aprendices extranjeros.	LMS Territorium Fichas: **2817256, 2817257, 2817258 y 2817258.**
11	Apoyar con su participación cuando el centro lo requieren el proceso de selección diseño de talleres e instrumentos que alimentan los bancos de prueba para la selección de aprendices	NO APLICA	
12	Aplicar y hacer cumplir reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro de formación.	Socialización en la sesión en línea de bienvenida y publicación de los documentos en Información del programa.	LMS Territorium Fichas: **2817256, 2817257, 2817258 y 2817258.**
13	Apoyar en los procesos de registro calificado para los programas en el nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro Lo requiera.	NO APLICA	
14	Acatar los lineamientos del sistema integrado de Gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe	Capacitaciones recibidas.	Si Contratista
15	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	NO APLICA	
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento delo objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén	NO APLICA	
17	Aplicar al proceso de certificación de competencia en la norma de competencia	COMPETENCIA CERTIFICADA	

	"Orientar procesos formativos con base en los planes de formación concertados, o la Actualización "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aporta el respectivo certificado de aprobación		
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	NO APLICA	
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del centro de formación	NO APLICA	
20	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo	Cancelación de aprendices que nunca ingresaron al curso y cancelación de aprendices que ingresaron pero no participaron. Descarga de documento: Reporte de juicios evaluativos.	LMS Territorium Fichas: **2817256, 2817257, 2817258 y 2817258.**
21	Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares dentro del dpto del Atlántico que el SENA indique	NO APLICA	
22	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual		

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.	N/A	N/A	N/A	N/A
2.	N/A	N/A	N/A	N/A

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. 4510892538 de la planilla, operador **SOI** y periodo **julio**. (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 (xx) folios
Cordialmente,

Firma



CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO
Contratista
C.C. No. 22624900

Recibí a satisfacción:

Firma
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.5237680 de 2023
Cargo: Coordinadora Académica.

ANEXOS

Sesiones en Línea curso Aceites esenciales.

SL de Bienvenida, Generalidades de los aceites esenciales - 05/08/23.
https://drive.google.com/file/d/1tZ4JfDX0cHlAvZ_OegLx5i1e3GR1TSXZ/view?usp=sharing
En ella se brinda una calurosa bienvenida a los aprendices, se explora la plataforma Territorium y se recuerda la importancia de los medios de comunicación y reglas de netiquetas y normas de convivencia. Así mismo se ofrece una introducción a la **Actividad Unidad No. 1** que consiste en los aspectos generales y conceptos de los aceites esenciales, clasificación y tipos de aceites esenciales, distinguiendo así la diferencia entre ellos y las diferentes partes de la planta de donde se pueden extraer los mismos.

SL 2 Métodos de extracción de los aceites esenciales - 09/08/23.
https://drive.google.com/file/d/1ajsVq0QfVLClpwSg9Kun5_Ajh5FoUdII/view?usp=sharing
Se da una introducción a la **Actividad Unidad No. 2** y se explica de forma clara y breve en qué consisten los diferentes métodos de extracción de los aceites esenciales como: método directo, destilación y extracción solventes, así como el método Enfleurage que es utilizado para extracción de aceites esencias de flores de muy buena calidad, pero que está en des uso por su elevado costo en mano de obra.

Sesiones en Línea curso Aditivos: Análisis y control de calidad en la industria alimentaria.

SL de Bienvenida, Generalidades de los Aditivos - 04/08/23.
https://drive.google.com/file/d/1MkIiCVXt6KEM0NP9EBLAW0mGbaLSxPCD/view?usp=sharing
Se inicia la sesión brindando una calurosa bienvenida a los aprendices, se explora la plataforma Territorium y se recuerda la importancia de los medios de comunicación y reglas de netiquetas y normas de convivencia. Así mismo se ofrece una introducción a la **Actividad Unidad No. 1** que consiste en los aspectos generales y conceptos de los aditivos, su clasificación y nivel de toxicidad.

SL 2 Usos de los Aditivos - 09/08/23.
https://drive.google.com/file/d/1STUCH7VcrfejExqMLklCy253wkqnv-5i/view?usp=sharing
Se inicia la sesión con una introducción a la **Actividad Unidad No. 2** y los aprendices participaron manifestando de forma clara y breve los diferentes usos de los aditivos como: conservantes, colorantes, antioxidantes, emulsionantes, estabilizadores, entre otros.

Sesiones en línea curso Corte y porcionado de carnes.

Enlace de grabación de la SL 1 de Bienvenida y Operaciones Básicas – 04/08/23:
https://drive.google.com/file/d/1EcYy8GwA_LZMbou5-cSmWG9f4ACW9fr2/view?usp=sharing
Se inicia la sesión con la bienvenida a los aprendices y se da una introducción a la **Actividad Unidad No. 1** que consiste en la inducción correspondiente a las operaciones básicas, los cortes del cuarto posterior de la canal bovina. Teniendo en cuenta los diferentes cuchillos empleados en el proceso y los cortes que se pueden obtener de dicha canal.

Grabación SL2. Lavado y desinfección de instalaciones - 10/08/23.
https://drive.google.com/file/d/1LqHTHZjPCswGGYrwdCCwgCN30p8xIzgF/view?usp=sharing
Se inicia a la sesión con una frase motivacional y se mencionaron las diferentes normas técnicas que establecen las pautas y lineamientos de higiene, manipulación y desinfección de instalaciones, así mismo se realizó una explicación clara sobre las diferentes actividades que se deben desarrollar para esta segunda unidad y los pasos a seguir para poder realizar un correcto lavado e higienización de las instalaciones donde se corten, procesen, comercialicen o transporten carnes.

Sesiones en línea curso: Técnicas para la preparación de derivados cárnicos.

SL de Bienvenida y aspectos generales - 05/08/23.
https://drive.google.com/file/d/1SaX0GiZY3L9o-yztRlTjOFGdot1H7pp-/view?usp=sharing
Se concluye la carne está constituida por agua 70 %, proteínas 20 %, grasa intermuscular 3 % y lo que resta lo constituyen las sales, vitaminas y carbohidratos. El agua, la podemos encontrar de tres formas como: agua de constitución, agua de interfase y agua normal. Entre las características sensoriales de la carne más deseadas por el consumidor tenemos la terneza, pero se pueden mencionar la jugosidad, el color y el veteado de la grasa o marmoleado.

SL 2 Ingredientes no cárnicos - 09/08/23.
https://drive.google.com/file/d/1iGGP3rr-ohBmhq-epljvnNfueG0hYzG2/view?usp=sharing
Se concluye la sesión destacando que los productos cárnicos se preparan con aditivos e ingredientes cárnicos y no cárnicos, los ingredientes utilizados en la elaboración de productos cárnicos como sal, azúcar, especies, condimentos, entre otros, ayudan a potenciar el sabor de estos alimentos, mejorando sus características organolépticas. Estos se pueden utilizar sin límite de dosificación ya que son poco tóxicos para el ser humano.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/08/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2817257 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2817259 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2817258 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2817256 - TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTO

DETERMINAR LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN UTILIZADO.

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES DE UNA FORMULACIÓN CÁRNICA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL