PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Señor (a) julio de 2024

ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA
SUPERVISORA CONTRATO No. 5893273
Cargo: Coordinadora
Dependencia: Formación complementaria victima
Ciudad: Quibdó

Asunto: Informe Mes **de julio**

Referencia: No CO1.PCCNTR. **5893273** de 2024

RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 54254468 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población víctima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia 5893273, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de julio del año 2024 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de CUARENTA MILLONES TRECIENTOS DIECISEIS MIL SEICIENTOS SESENTA Y SEIS ***PESOS M/CTE ($40.316.666)*** esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera a) primer pago correspondiente a 15 días del mes de febrero por un valor de DOS MILLONES CINCUENTA MIL PESOSM/CTE (**2.050.000**) b) 9 ***pagos iguales de MARZO a NOVIEMBRE del 2024 por valor de CUATRO MILLONES CIEN MIL PESOS MCTE ($4.100.000) C/U. c)*** un último pago correspondiente a 14 días del mes de diciembre por un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL PESOS *(2.460.000) M/CTE*

Será hasta el (14) de diciembre de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios personales de carácter temporal de (22) instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria del programa víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2024, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de Enseñanza-Aprendizaje evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Todas programación y el proceso de formación se lleva de acuerdo a los lineamientos de la formaciónprofesional.	Guía de aprendizaje
2	Orientar los procesos de Enseñanza –Aprendizaje, según las necesidades detectadas a los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Es un proceso que se orienta aplicando la normatividad vigente.	Evaluaciones
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	De acuerdo a la programación de Sofía plus se ajusta al calendario.	Sofia plus

4	Llevar el registro de evidencias de las actividades enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Cada evidencia se registra y es reportada administrativamente.	Drive
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales.	Todo el proceso se reporta en Sofía plus como evidencia del proceso de formación.	Sofia plus
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Al terminar cada formación se evalúa a los aprendices.	Sofia plus
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	**Se evidencia oportunamente en el aplicativo secop.**	Secop
8	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicio, por el conocimiento profesional contratado previa designación del director regional.	Se atienden cada vez que se hace el llamado.	
9	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Se reportan cuatro cursos cada mes.	Sofia plus
10	Aplicar proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de	La norma nos permite hacer un mejor desempeño en las funciones.	

	Acuerdo con Procedimientos Técnico y Normativo", según las normas que aplican a la función de instructor.		

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 y el No**1743379658**de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*) expedido por el soi correspondiente al mes de **junio del** 2024

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 entidades(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 ( ) folios

Cordialmente,

Firma

RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS
Contratista
C.C. No. 54254468

Recibí a satisfacción:

Firma

ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA
Supervisora Contrato 5893273 de 2024

EVIDENCIAS JULIO



La teoría sobre el proceso de panificación, tiene que ver con todo lo relacionado a las materias primas.



El proceso de panificación y el horneo de los productos.



Los equipos y utensilios en el proceso de panificación.



El proceso inicia con el pesado de las materias primas para cada formulación.





Elaboración de panes comunes y panes ayemado







Elaboración de donas y roscones















Elaboración de pan trenza







Elaboración de torta básica





Elaboración de galletas de coco





Elaboración de pandeyucas



pesado y amasado

Horneado





GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

1. denominación del programa de formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
2. código del programa de formación:63520166
3. nombre del proyecto (si es formación titulada)
4. fase del proyecto (si es formación titulada)
5. actividad de proyecto(si es formación titulada)

6. COMPETENCIA 1 :
   - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

7. Resultados de aprendizaje alcanzar:

   - ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
   - REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
   - UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
   - DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
   - INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
   - ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN
     ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Duración de la Guía 100horas

2. PRESENTACION

Este documento tiene como finalidad, servirte de apoyo en el proceso de enseñanza –aprendizaje- evaluación en el área agroindustrial en manipulación de alimentos, desde la perspectiva de la formación basada en competencias laborales.

Debido a la falta de oportunidad laboral de la población desplazada de nuestro departamento, surge la idea de capacitar estas personas en la elaboración de productos de panadería el cual le servirá como fuente de alimentación y

adquirir recursos con la venta de excedentes, Al finalizar la actividad de conocimiento, desempeño y producto, los aprendices harán grupos de trabajo, donde elaboran un productos de panadería como (panes dulces, panes de sal , buñuelos , pan de yucas, almojábanas y pan de bono) con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza y aprendizaje en la vida practica

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
- Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción
- Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad
- Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

- AMBIENTE REQUERIDO
  - Salón amplio dotado de pupitres y tablero acrílico
  - Cocina con hornos

- MATERIALES
  -tableros acrílicos
  -borradores borrables
  -marcadores borrables e industriales
  -papel bond
  -Papel periódico
  -guías de aprendizajes
  -programación de actividades

1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Su desempeño en las situaciones reales de trabajo.
- Su actuación y motivación en el puesto de trabajo.
- Su evolución como alumno antes y después de la formación.
- Grado de innovación del producto obtenido.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	• Identificar las condiciones de producto a elaborar. • Establecer los equipos requeridos. • Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios. • Identificar características de matéria prima e insumos. • Ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado. • Pesar ingredientes según formulación. • Poner en funcionamiento el equipo. • Controlar funcionamiento del equipo. • Controlar temperatura, humedad y tiempo durante el proceso. • Aplicar instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. • Identificar características del decorado según orden de producción • Realizar proceso de decoración. • Realizar correctivos en procesos. • Determinar las condiciones de conservación de los productos. Empacar productos • Define los procesos de elaboración de	Talleres grupales ,exposiciones grupales e individuales Evidencias fotos Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: Elabora productos de panadería de excelente calidad Evidencias fotos

Evidencias de Desempeño	productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de Variables rendimientos, defectos presentados. • Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. • Identifica los empaques para productos de panificación. • Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. • Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. • Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. • Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. • Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. • Evalua los avances tecnológicos. • Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	

Evidencias de Producto:	• Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad • trabajos y talleres realizado, entrega de producto(panes)	Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: aplicar correctamente las B.P.M en un proceso de elaboración de pánes

2. GLOSARIO DE TERMINOS

- **PUNTO CRITICO:** etapa en un protocolo de seguridad alimentaria en que se produce un control que es esencial en la prevención de un riesgo.
- **CONTROL CALIDAD:** son todos los mecanismos, acciones, herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.
- **MATERIA PRIMA:** materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes y consumo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

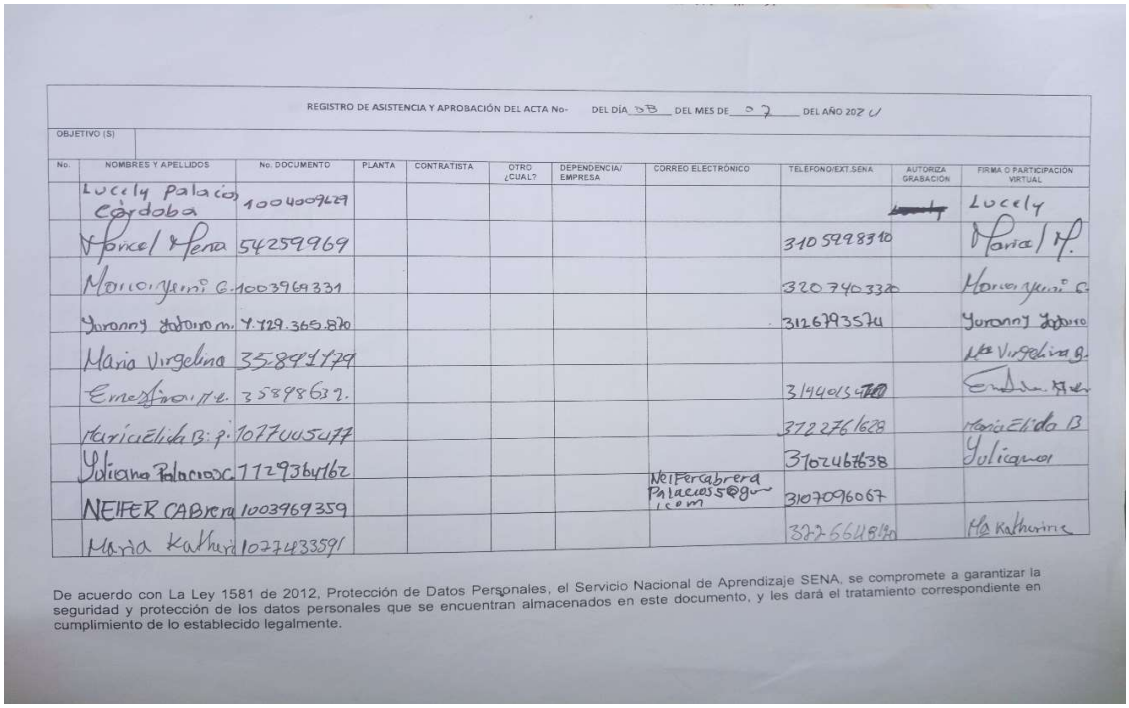
Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD	

. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

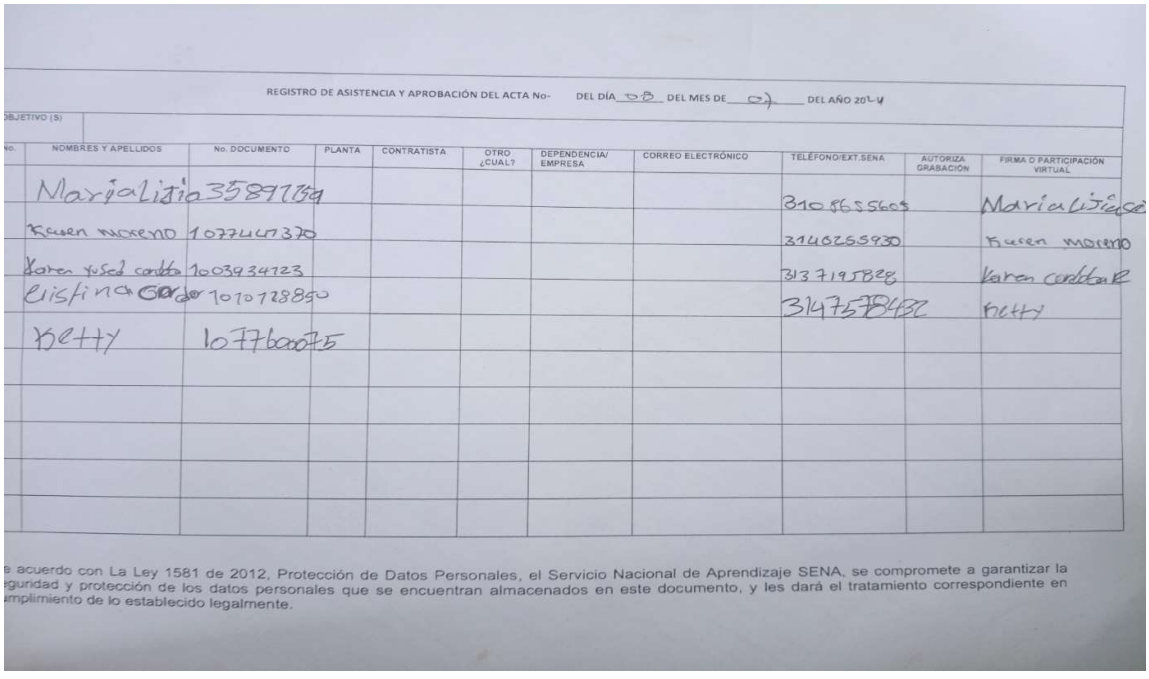


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 28 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Lucely Palacio Córdoba	1004009629								Lucely
	Marcel Mena	54259969						3105998310		Marcel M.
	Marcio Yesid G.	1003969331						3207403320		Marcio Yesid G.
	Yuranny Soto M.	Y.729.365.870						3126793574		Yuranny Soto
	Maria Virgelina	35899179								Ma Virgelina G.
	Ernestina M.	35898637						3144013		
	MariaElida B. P.	1077445477						3722761628		MariaElida B
	Juliana Palacios C.	1129364162						3102467638		Juliana P
	NEIFER CABRERA	1003969359					NeiFercabrera Palacios5@gmail.com	3107096067		
	Maria Katherine	1077433591						3226648140		Ma Katherine

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 28 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	MariaLizbeth	3589779						3106555605		MariaLizbeth
	Ruben Moreno	1077447370						3148265930		Ruben Moreno
	Karen Yesid Cortes	1003934723						3137195828		Karen Cortes R
	Cristina Cardo	1010728850						3147578482		Betty
	Betty	1077bo075								

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.