**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Quibdó, Julio de 2024

Señora
**CANDIDA ASPRILLA JARAMILLO**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **6461901**
Coordinador Académico
Dependencia: Coordinación Académica
Quibdó

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes Julio del año 2024

**Referencia:** No **6461901 del** año (**2024)**

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

**Valor y forma de Pago**:
Se fija el valor total para el contrato la suma de la suma de VEINTITRÉS MILLONES QUINIENTOS SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($23,506,667) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco (5) pagos iguales correspondientes a los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre del 2024 por valor de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS ($4,300,000) MCTE cada uno, b.) Un último pago correspondiente a los días de diciembre del 2024 por valor de DOS MILLONES SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS ($2,006,666.) MCTE

**Plazo:** Será hasta el 14 de Diciembre de 2024

| **OBJETO:** |
| --- |
| **Prestar servicios personales de carácter temporal de Noventa y Cinco (95) instructores para orientar formación profesional en el Nivel Titulada, programado por el Centro de Recursos Naturales industria y Biodiversidad del Chocó para la vigencia 2024 en las áreas temáticas definidas en el anexo 2** |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1. | Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado | Realizar actividades del proceso de enseñanza aprendizaje evaluación través de las siguientes estrategias: Estudio decasos, Exposición, Lluvia de ideas, Panel de discusión Método de preguntas Simulación y Juego de roles Aprendizaje basado en problemas Presentación de Curso y desarrollo de Guías de Aprendizaje delcurso perteneciente al Curso de formación **936113-Elaboracion de Productos alimenticios** (curso de oferta Abierta) | Guías de Aprendizaje<br><br>Evidencias Fotografías de Proceso |
| 2. | Orientar los procesos de enseñanza -aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes. | Se procede a Recibir la formación con las fichas **936113-Elaboracion de Productos alimenticios** . y a seguir desarrollando el proceso formativo | Listas de Chequeo<br><br>Listas de Asistencias<br><br>Pantallazos o evidencias fotográficas de |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | procesos realizados |
| 3. | Programar las actividades de enseñanza –aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional | Realización y diligenciamiento de formatos de Planeación a del programa de formación Titulada **936113-Elaboracion de Productos alimenticios**<br><br>Asistencia a actividades de semana de la cofraternidad, capacitación en planes y proyectos formativos | Formatos de Planeación pedagógica del programa de formación complementaria diligenciado con base en el programa ofertado |
| 4. | Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas | Emisión de juicios de evaluación de las siguientes competencias y resultados de aprendizajes:<br><br>Competencia:<br><br>Se procede a iniciar con la competencia HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA<br><br>Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico<br><br>Inicio desarrollo formacion complementaria: Elaboración de asados | Reporte de Juicios evaluativos |
| | | | |

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

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe.Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el vistobueno 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 | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLZAMIENTO FINAL |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| 1. | | | | |

***Nota 1:*** *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el no 78874954 **de** la planilla, operador (**miplanilla.com-compensar)** y periodo (Junio ) (decretoley 2106 de 2019 – " *decreto ley antitrámites"*)

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

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

**Recibí a satisfacción:**

**Candida Asprilla Jaramillo**
**Nombre y firma Supervisor(a) Contrato 6461901 del** año **2024**

**EVIDENCIA FOTOGRÁFICA**














PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación:** Elaboración de Productos alimenticios
- **Código del Programa de Formación**: 635503.
- **Nombre del Proyecto : GASTRONOMÍA SOSTENIBLE CHOCOANA**: Desarrollo y Comercialización de Alimentos Saludables con Ingredientes Autóctonos
- **Fase del Proyecto :** Planeación
- **Actividad de Proyecto** : Incentivar en los aprendices el sentido de responsabilidad consigo mismo y con su entorno desarrollar practicas y productos bajo lineamientos de la normatividad vigente con buenas practicas de manufactura, de calidad sensorial y nutrcional para el montaje de una unidad productivda gastronomico
- **Competencia** : Higienizar planta de alimentos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar** .: elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.
- 
- Duración de la Guía : Horas. 192

**2. PRESENTACIÓN**

Con las bases de cocina prepararemos diferente platos regionales, nacionales e internacionales , aplicando técnicas de cocción en carnes, arroces, pastas, ensaladas, pasa bocas, amasijos, Recorriendo nuestra

redicciones de texto: activado Accesibilidad: todo correcto Con

| | |
|---|---|
| Fecha de Elaboración | 19/02/2024 |
| Denominación del Programa de Formación | Técnico en cocina |
| Modalidad de Ejecución | Presencial |
| Código y versión del Programa | 655503 Versión 103 |
| Nombre del Proyecto ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada) | GASTRONOMÍA SOSTENIBLE CHOCOANA: Desarrollo y Comercialización de Alimentos Saludables con Ingredientes Autóctonos |
| Código del Proyecto ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada) | 2770584-COCINA |
| Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica | Nombre y Apellidos : Pedy Javier Vargas Montes — Regional y Centro de Formación : Centro de Hotelería Turismo Industria y Biodiversidad<br>Nombre y Apellidos — Regional y Centro de Formación |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | |
| FASE III DESARROLLO Y ESTANDARIZACIÓN PROCESOS Y PRODUCTOS GASTRONÓMICOS CON FACTIBILIDAD TÉCNICA I | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |