PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó, Agosto de 2024

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

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Agosto 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 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 Desarrollar la formación con las fichas **936113-Elaboracion de Productos alimenticios** y además de curso de formación complementaria de Elaboración de Asados y cocteles	Listas de Chequeo Listas de Asistencias 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**	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: competencia: se procede a terminar con la competencia higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico Inicio desarrollo formacion complementaria: Elaboración de asados Se procede a Comenzar con la competencia **Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura .** Resultado de Aprendizaje : . preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos.	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 79587593 **de** la planilla, operador (**miplanilla.com-compensar)** y periodo (Julio) (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








REDMI NOTE 13 PRO
10/08/2024 18:06







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 Nombre y Apellidos — Regional y Centro de Formación

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