**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Quibdó, Septiembre de 2024

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

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre 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 Desarrollar la formación con las fichas **936113-Elaboracion de Productos alimenticios** y además de finalizar curso de formación complementaria de Elaboración de Asados y cocteles | 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>Planeacion , entrega e inicio del programa de formación complementaria de Higiene y manipulación de Alimentos con fundación operadora del instituto colombiano de Bienestar Familiar | 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>se procede a terminar con la competencia higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria.<br>Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico<br>Terminacion de formacion complementaria:<br>Elaboración de asados<br>Se procede a seguir avanzando en la realizacion de la competencia **Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura** | 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 **80112417 de** la planilla, operador (**miplanilla.com-compensar)** y periodo (Agosto ) (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**

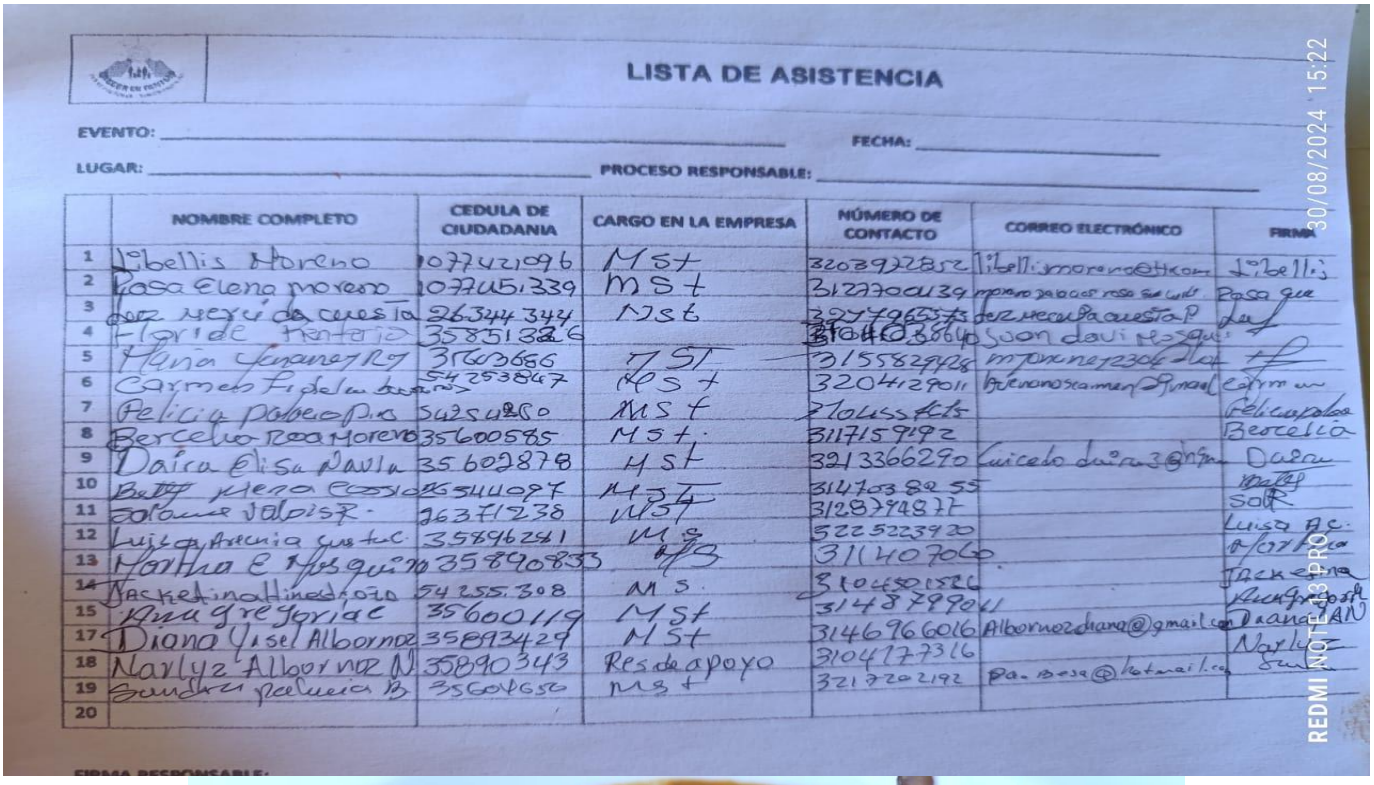
# Evidencias fotográficas











LISTA DE ASISTENCIA

EVENTO: _____ FECHA: _____

LUGAR: _____ PROCESO RESPONSABLE: _____

| | NOMBRE COMPLETO | CEDULA DE CIUDADANIA | CARGO EN LA EMPRESA | NÚMERO DE CONTACTO | CORREO ELECTRÓNICO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Libellis Moreno | 1077421096 | MST | 3203922852 | libellismoreno@hotm | Libellis |
| 2 | Rosa Elena Moreno | 1077451339 | MST | 3127700139 | | Rosa |
| 3 | | 26344344 | MST | | | |
| 4 | | 35851326 | | | | |
| 5 | | 37603656 | MST | 3155829428 | | |
| 6 | | 54253847 | MST | 3204129011 | | |
| 7 | | 54254850 | MST | | | |
| 8 | | 35600585 | MST | 3117159192 | | |
| 9 | | 35602878 | MST | 3213366290 | | |
| 10 | | 26544097 | MST | 3147038255 | | |
| 11 | | 26371238 | MST | 3128794877 | | |
| 12 | | 35896241 | MS | 5225223920 | | |
| 13 | | 35890833 | MS | 3114070600 | | |
| 14 | | 54255308 | MS | 3104501526 | | |
| 15 | | 35600119 | MST | 3148789041 | | |
| 16 | | 35893429 | MST | 3146966016 | | |
| 17 | | 35890343 | Res de apoyo | 3104177316 | | |
| 18 | | 35604650 | MST | 3217202192 | | |
| 19 | | | | | | |
| 20 | | | | | | |

FIRMA RESPONSABLE:

REDMI NOTE 13 PRO 30/08/2024 15:22



REDMI NOTE 13 PRO 29/08/2024 11:06


SALIDA


REDMI NOTE 13 PRO
13/08/2024 10:48

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Elaboración de Productos Alimenticios
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: Elaboración e Innovación de Productos Panificables con Insumos Autóctonos de la Región Chocoana
- Fase del Proyecto:Ejecución
- Actividad de Proyecto
- Competencia: Controlar puntos críticos en el proceso de producción según legislación vigente Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral social.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanza**r:

✓ Reconocer materias primas y aditivos en la industria cárnica
✓ Analizar la normatividad que regula los productos cárnicos.
✓ Identificar la maquinaria y equipos usados para el procesamiento de productos cárnicos
✓ Formular productos derivados cárnicos según normatividad vigente..

.Duración de la Guía: 60 Horas

## 2. PRESENTACION



Con el desarrollo de esta guía conocerá conceptos y habilidades necesarias para el correcto desarrollo de sus labores durante la formulación y elaboración de diferentes productos cárnicos.

La carne ha formado parte de la dieta humana desde la prehistoria y la aparición de la caza. Posteriormente la cría de animales domésticos se convierte en una parte importante de la agricultura. El consumo de carne ha constituido para algunas culturas la fuente principal de proteínas, ya que la mayoría de su composición contiene los aminoácidos esenciales que el hombre necesita para su metabolismo y desarrollo diario, aunque en ciertos sectores de estas culturas existen carencias y malnutrición; debido a factores económicos que limitan el consumo de la carne.

### 3.1. Actividades de reflexión inicial

**Actividad 1**: **En esta actividad reflexione sobre el siguiente caso.**

De los productos cárnicos que encuentra en el mercado tome tres que tengan la misma denominación y clasifíquelos según su calidad y describa las características de cada uno de ellos, observe e identifique las características organolépticas que difieren entre los tres productos.

.

### 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

**3.2.1 Foro en clase :** Los peligros del consumo de glutamato mono sódico y el abuso de insumos que causan enfermedades.

El Glutamato mono sódico es la sal de sodio del ácido glutámico, al principio, se extraía de alimentos naturales ricos en proteínas como las algas, hoy, se ha descartado esta forma más lenta y cara y se utiliza un proceso de fermentación industrial de algunos productos como la caña de azúcar o algunos cereales, después se refina hasta obtener el Glutamato Mono sódico puro.

Elabore su aporte en el foro en clase teniendo en cuenta la información contenida en la siguiente dirección:

http://www.naturopatamasdeu.com/los-peligros-del-glutamato-monosodico/

### 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Escoja un producto carnico y elabore el diagrama de flujo e identifique las variables de tiempo y temperatura puntos críticos de control pcc y puntos de control pc

### 3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

a) Los conceptos que se identificarán con el desarrollo de esta guía son:
b) Sacrificio y faenado, Rigor mortis, Carnes PSE y DFD.
c) Carne, propiedades, clases, usos, defectos
d) Fibras musculares
e) Producto cárnico, crudo, escaldado, cocido
f) Aditivos cárnicos, nitritos, fosfatos, eritorbatos, ascorbatos.
g) Maquinaria en la industria cárnica, molino, embutidora, cutter, tajadora, tumbler, amarradora, mezcladora, empacadora al vacio, clipadora,
h) Normatividad que regula los productos cárnicos, Decreto 1500 de 2007, resoluciones 2905, 4287 y 4282, NTC 1325 de 2008 .

**3.3.11 Taller: Reconocimiento de equipos, ensamble y su operación.**

**En la siguiente actividad debe relacionar todos los equipos usados en la obtención de derivados cárnicos, y establecer las características del equipo y que función ejerce sobre las materias primas, o pastas a procesar**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Molino | Cutter | Bascula | Embutidora |
|  |  |  |  |
| Emulsificador | Flaker | Tumbler | Amarradora |
|  |  |  |  |
| Mezcladora | Tajadora | Tanque de cocción | Clipadora manual |
|  |  |  |  |

| | |
|---|---|
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |