PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

QUIBDO OCTUBRE 2024 SEÑOR (a)

ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA
SUPERVISORA CONTRATO No. 5886378
Cargo de la supervisora: Coordinadora
Dependencia: Formación complementaria
Ciudad: Quibdó

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

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 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 **5886378**, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de OCTUBRE 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 ***TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES TRECIENTOS TREINTA Y CUATRO Y SIETE PESOS M/CTE ($39.753.334)***
esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera a) primer pago correspondiente a 14 días del mes de febrero por un valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS SESENTA Y SÍES MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS (**1.866.667**) b) 9 *pagos* ***iguales de MARZO a NOVIEMBRE del 2024 por valor de CUATRO MILLOS DE PESOS MCTE ($4.000.000) C/U. c****)* un último pago correspondiente a 14 días del mes de diciembre por un valor de DOS MILLONES DE PESOS *(2.000.000)*

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 Específicas: (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.	Se elaboran guías de aprendizaje para el desarrollo de las temáticas a impartir.	Desarrollo de las Guías de aprendizajes Registro fotográfico.
2	Orientar los procesos de Enseñanza – Aprendizaje, según las necesidades detectadas e los procesos de evaluación, metodologías de	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	registro fotográfico lista de asistencia y guías de aprendizajes.

	aprendizaje y programas curriculares vigentes.		
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	Reporte de planeación pedagógica, para la programación del curso en Sofía plus y elaboración de guías de aprendizaje	Entrega oportuna de la planeación pedagógica para la creación de ficha.
4	Llevar el registro de evidencias de las actividades enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje.	Registro fotográfico y consultar el driver

5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realiza el reporte del estado de la formación. La formación se desarrolla de 8am a 12pm De 2pm a 6pm en	Registro foto gráficos y actividades realizadas
		el municipio de jurado y En el municipio de istmina (cárcel) Elaboración de productos de panadería y repostería. Números de fichas 3102066-3102069	
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se emiten los juicios evaluativos de los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato	Registro foto gráficos Y evaluación de los aprendices

7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Se realizó el informe correspondiente al mes de OCTUBRE 2024	Informe montado en la plataforma secop2
8	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Reporte de las planeaciones, para la programación	Gestión de tiempo en la plata forma Sofía
		mensual en Sofía plus	plus.
9	Aplicar proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimientos Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función de instructor.	Cuando se programe procesos de certificación por parte de la regional.	Cuando se requiera instructor
10	Las demás para el cabal cumplimiento de del objeto contractual	No se han solicitado por parte del supervisor.	Cuando se requiera 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. de la planilla, **4568674794** operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*) expedido por la mi planilla correspondiente al mes de **SEPTIEMBRE** 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
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA

Contratista

C.C. No. 35895822

Recibí a satisfacción:

Firma

ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA

Supervisora Contrato 5886378 de 2024

Coordinadora académica

EVIDENCIA FOTOGRAFICA




























INSTRUCTORES
SENA

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	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 de Desempeño	• Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones,	Evidencias fotos

	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. • Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna.	

Evidencias de Producto:	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)					

siga
Un Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Jurado - Chocó 10 - 12 Octubre 2024

OBJETIVO/TEMA:

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Dalicia Asprilla Mendoza	1077.172.382	Estudiante				Dalicia Asprilla M
2	Diana María Bravo R	26371722	Estudiante		dianabravo@gmail.com	3103506317	Diana B.
3	Celeste Raquel	40925732	[illegible]		Celeste Raquel	3207996346	Celeste
4	María del Carmen Victoria	1144152406	Estudiante			3211803764	[illegible]
5	Maribey Quiceno	1077.172.432	Estudiante		Mairo_48@hotmail.com	3145005296	Maribey
6	Heydi Farley Aguilar	1117749513	Estudiante		chilopa2306@gmail.com	3108358941	[illegible]
7	Yeneida Bonilla	26379600	estudiante			BR2336	
8	Raquel Gloria Murillo	1076876567	estudiante			3116449882	Raquel Gloria
9	Kelly Tovar	1-793.041.[illegible]	estudia			3216579569	Kelly
10	Carolina Pico	1019057200	estudiante		Fabricio@gmail.com	3113899851	Carolina Pico
11	Janeth Ibargüen	26-374-383	Estudiante			3116638278	
12	Luz Marina Moreno P.	66746324	Estudiante			3104378374	
13	Sandra Contreras	66942687	estudiante		sandrag134@gmail.com	3116468697	Sandra Cont
14	Yaeli Sánchez	30350201	poes. consejo. Menor		yanaperez@hotmail.com	3146433733	
15	Celeste Raquel R S	40925732	[illegible]		Raquelceleste	3207996346	
16	Cristina Lopez H.	38.432.731			Cris.lopezhurtado@gmail.com	3214981425	Cris firma
17	Gloria Inés Pulgarín	26374724	Ama de casa				
17	Miladys González M	50.932.671	Ama casa		Fonarola14@hotmail.com	3103811226	Guadalupe
19	Miladys Gonzalez M	50.932.671	Ama casa		miladygonzalez14@gmail.com	3235877532	Miladys
20	Eliana Yasuri Ibargüen	1076 877 111	[illegible]		elianayasuri	3218204681	Eliana
21	Pastora Mosquera	26.266816	ama de casa		Pastora Mosquera	3146675	2.32
22	Reisa Johana Ramos	1001028122	aprendiz			3235197007	Reisa
23	Nuvia Patricia Murillo	1193041885	aprendiz			3137146538	Nuvia
24	Juan Manuel Lozano	1076876424	aprendiz	3205975639		3127871203	Juan Manuel
25	Lina Emilia Lopera	35.600.741	Docente				
26	Yaddy Otobio	34330706			Yaddy Otobio	3127866398	Yaddy Otobio
27	Sony Arboleda	1077472420	Estudiante		Sonyarboleda@hotmail.com	3205980417	Sony A
28	Felipa Murillo M	52251101	docente.			3125487215	Felipa
29	Angelin Machado	1001028125	Studiante	3235197007		3235197007	Angelin
30	Dora L. Salas	66961368	comunidad	3147713144	dorasalas1005@gmail.com	3147713144	Dora Salas

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 202 4

OBJETIVO (S): Mes octubre 2024

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	María del carmen	1104415200						3214503761		
	Diana B.	26371722						3103506		Oxana B.
	celeste RS.	1192537						3207946		Raqual.
	Luz Marina Moreno	66746324						31[illegible]		
	Heidy Jardi	3035040						3146435233		
	Sandra Cat	66942587						3116148693		
	Heydi Agudelo	1101744513						3103585891		
	Luz Erci.	2637								
	Carolina Pico	1014057200						3138		Cardina A.

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.

Powered by CamScanner

siga
Un Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Sonsón 13-15 octubre 2024

OBJETIVO/TEMA:

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Jeimes Espilla Yempr	1077173888				3104751981	
2	Diana Mu Bautista	26571722				9103506317	Diana B.
3	Mario del carmen Vichón	1114152906				3214503761	
4	Carolina Pino	1019057200				3113899851	carolina pino
5	Heydi Aguilar	1111749513				3108318581	
6	Luz Marina Marin	66'746324				3116468695	Sandra G
7	Sandra Cano Cabrera	66942682				3233687099	
8	Luz enelda Urrutia	26379498				3145052[illegible]	
9	Mariby Valencia	1.077.777.132				?	
10							
11	Janetha Vargas	26.374.383				3116633648	
12	Sada Sanchez	30350401	P. Loris. Portada		duoplayos@hotmail.com	3146435733	
13	Raquel [illegible]	1076820507				3116449882	
14	Celeste Roque	40925932				3127996311	
15	Yuddy Otalvo	34320406			yuddyotalvo@gmail.com	3124116834	Yuddy Otalvo
16							
17	Daysi Johana Ruiz	1001078128			Dayana Ruiz		Daysi Ruiz
17	Nancy P.T.	1143041839			Nancy P.T.	3137	
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

Powered by CamScanner