PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Abril 2025

Señor
YAIR ENRIQUE TACHE NIEBLES
SUPERVISOR CONTRATO No.**7602555**
Coordinador Académico
Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Abril del año 2025

Referencia: No. **7602555** del año 2025

JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71.684.493 de Medellín, en mi calidad de Contratista del SENA, en **CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL** DE GAIRA, 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: CUARENTA Y CUATRO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS SEIS PESOS M/CTE ($44.155.306). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) nueve (9) pagos iguales durante los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de **CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($4.599.511,00)** cada uno.b) Un (1) último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de **DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS SIETE ($2.759.707)**

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de **PISCICOLA**

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PESCADOS Y MARISCOS - BAHIA CONCHA	Registro Fotografico
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PESCADOS Y MARISCOS - BAHIA CONCHA	Registro Fotografico
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PESCADOS Y MARISCOS - BAHIA CONCHA	Plataforma SOFIA PLUS SENA

7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PESCADOS Y MARISCOS - BAHIA CONCHA	Plataforma SOFIA PLUS SEN
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PESCADOS Y MARISCOS - BAHIA CONCHA	Plataforma SOFIA PLUS SEN
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo

14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo

22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentación Cuenta de Cobro Mes de Abril	Correo Electrónico Coordinación Académica
27	Desarrollar actividades formativas de manera presencial cuando sea requerido. (Aplica solo para instructores virtuales)	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo durante la ejecución del contrato.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo

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.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
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 pago Planilla No.9484260590 operador Aportes en Línea correspondiente al mes de Marzo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma
JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA
Contratista
C.C. No. 71.684.493

Recibí a satisfacción:

Firma

YAIR ENRIQUE TACHE NIEBLES
Supervisor Contrato **7602555** de 2025
Coordinador Académico



CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PESCADOS Y MARISCOS, COMEDOR DE 6 RESTAURANTES DE BAHIA CONCHA



GRUPO DE PRESTADORES DE SERVICIO DE RESTAURANTES EN EL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PESCADOS Y MARISCOS



PRIMERA MEDIDA CORRECTIVA: POR EPOCA DE ENJAMBRES DE MOSCAS ;SE SIRVE EL ALMUERZO EN BANDEJAS CUBIERTAS CON PAPEL ALUMINIO EN LAS CARPAS , POR LA BRISA Y EL CALOR DE LA ARENA, NO HAY MOSCAS EN LA PLAYA Y SE ELIMINA ESTE PELIGRO DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN BAHIA CONCHA Y SE GARANTIZA ALIMENTOS SANOS



VESTUARIO APROPIADO PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN DECRETO 3075 BPM Y RESOLUCION 2674 DE MINISTERIO DE SALUD E INVIMA



INSUMOS PARA ELABORAR SUSHI ALTERNATIVO EN TEMPURA, BAHIA CONCHA: alga nori, arroz tailandés, rábano rojo,apio, zanahoria, pimentón rojo y amarillo , pepino, salsa tártara, pescado de mar, harina de trigo, bicarbonato, trisason, vinagre blanco, salsa de soya, esterilla para hacer rollos, dispensador de salsa de soya



USO DE GUANTES PLASTICOS DESECHABLES EN LA MANIPULACION DE SUSHI



APLICACIÓN DE BPM EN LA ELABORACION DE DIDITOS DE SUSHI CON PESCADO EN TEMPURA, ROLLOS DE SUSHI CON 5 HORTALIZAS ESCALDADAS Y PESCADO EN TEMPURA, ROLLOS INVERTIDOS DE SUSHI, EMPLATADO CON AGUACATE, RABANO ROJO RALLADO Y BASTONES DE GUINEO



SUSHI ALTERNATIVO EN TEMPURA COMO NUEVA ALTERNATIVA EN LA GASTRONOMIA SAMARIA, EMPLATADO CON EL ESQUELON EN TEMPURA, BASTONES DE GUINEO, RABANO ROJO, AGUACATE, ROLLOS DE SUSHI CON PESCADO EN TEMPURA, DEDITOS DE SUSHI EN TEMPURA



GRUPO DE PRESTADORES DE SERVICIOS DE RESTAURANTES DE BAHIA CONCHA, PARA CERTIFICACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS CON ENFASIS EN PESCADOS Y MARISCOS

certificacionvictimascaag2024@gmail.com

Instructor: FRANCISCO LEGARDA

Centro de formación: manipulacion de Alimentos SENA - CAAG

CODIGO DE FICHA: 1-04-2025

Nº	NOMBRE COMPLETO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD CC/TI/CE/PPT	Numero de documento	FECHA DE NACIMIENTO (dia/mes/año)	LUGAR DE EXPEDICIÓN DEL DOCUMENTO
1	Miledes Julieta Caviria	1004369,79	1004369,79	7 de Diciembre 1994	magdalena
2	Alexandra Elias Bandera	CE	1082955266	16 de Julio 1992	Magdalena.
3	Katerine Cantillo polo	CC.	57.467.124	15 Agosto 1985	Santa Marta
4	Milka Caviria	CC	1200549	17 de abril	Nadaleña
5	DANYS MEZA	CE	1263407	17 08 98	Guajira.
6	Sergio LOPEZ Hernandez	CC	1004504590	11-08-1995	Reten.
7	Jorge ISAAC Montero Perez	CC	1119840638	97-10-08	Hurumita
8	RUBEN GARCIA TAPIA	CC	1007698223	98-2028	GARAVITA
9	Johana Gallardo	CE	1004369536	87-11-11-	Tolima Lorca
10	LUIS. DAVID. MEDINA. LEDA.	CC	85.447.370	3.70.1970	Aipe Huila
11	Oriana Gonzalez			20.07-1994	Garzon H.
12	Ana Mercedes Hernandez			05 07 1962	Ana H.
13	Yolanguis Blanco	CE.	36558839	25-04-64	Venezuela
14	Ana Bano	CC	57.463832	07-02-68	Hupa Boyaca
15	Emilian Palacios	CC	4995999	3-5-60	Huila

MD

certificacionvictimascaag2024@gmail.com

Instructor: FRANCISCO LEGARDA

Centro de formación: AVICOLA Y AGRO INDUSTRIAL DE SANTA

CODIGO DE FICHA: 2/04/2025

Nº	NOMBRE COMPLETO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD CC/TI/CE/PPT	Numero de documento	FECHA DE NACIMIENTO (dia/mes/año)	LUGAR DE EXPEDICIÓN DEL DOCUMENTO
1	[illegible] Polo Cotes				
2	Sergio Lopez Hernandez				
3	Katerine Cantillo polo	CC	57.467.124	15 agosto 1985	Sta Marta
4	Mileidis Yuriuth Coaciatapia				
5	Alexandra elia bendeva				
6	Jorge Isaac Montero Perez	cc	1119840638	10-08-1997	Hurumita cesar
7	Selena Hernandez	"			
8	Dayana Ariza	"			
9	FACUNDO TOMAS LOCARNO SILVA				
10	Ana leona Mosquera ocya	CC	1083002873	22/08/1995	Stamta
11	Edwin Arrieta Guerrero	CC	1004369536	11/1187	Santa Marta
12	Stephanie Barrios				
13	Roberto molina m	CC			
14	Liliana morales Ramirez	CE	E7452992	25 de junio 1948	Barranquilla
15	JHONNY DOMINGUEZ Rebolledo		45372075	27-09-83	maria la baja
			1082907419	11-Marzo 1998	Sta Mta

CURSO: MANIPULACION DE ALIMENTOS
BAHIA CONCHA

3/04/2025

Ana Leonor Vasquez Acosta
Rosa Gonzales
Roberto mendoza
FACUNDO LOCARNO SILVA
Sabrina Manotas Rios
William Polo Calon
Edwin Marcado
Ruben Garcia Tapia
Marilyn Osorio Bermudez
~~Luis~~ Luis Medina
Jorge Isaac Montero Perez
Katherine Cantillo Polo
Alexandra Elias
Miledis garcia.
Sergio Lopez
Danis meza
Cecilia Hernandes
Nicolás Bonilla
Jhony dominguez
Liliana morales
Cristian Daza.
Oriana González
Ana Barrios.
Margreza Blanco.

Asistencia 4/4/2025 MS 1 -5

ana	Bermúdez	3013179929
Veronica	OSORIO	3006585894
Vanessa	osorio	3206867269
Victor	REY	3146785575.
Milton	Ray	3114388407
JOREMY	De la Hoz	3007214125
Paola	Barrios	3225826450
Sabrina	Monsalvo	3002224509
Jonathan	Contreras	3002224509
JENNIFER	HERNANDEZ LIZCANO	3016092434
Freiser	SILVERA	3012302906
Viviana	Ariza	3136035733
Esther	Avila Blanco	3148783755
Jorge Isaac	Montero Perez	3147124316

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

7/04/2025

1. ROSA GONZALEZ
2. Stefania García tapia
3. Marilyn OSORIO
4. Jhon Fred DOMINGUEZ Rebolledo
5. Jacinda TOMAS LOCARNO Salva
6. Liliana Morales Ramirez
7. LUIS MEDINA LEAN
8. ROBERTO - MEDINA
9. Yesira Ariza
10. Ana Mercedes Flores
11. Ana LUZ Barrios:
12. Marquesa Blanco
13. Aura Mosquera:
14. Edwin acevedo
15. Katherine Castillo
16. Sergio Lopez
17 Dana Arcia
18 Milton Gaviria J
19 Jorge Isaac Montero Perez
20 Sergio Lopez
21 Alexandra elias

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

8/04/2025

01 ROSA GONZALEZ
02 Wilkin Polo Cabas
03 JHONNY DOMINGUEZ Rebolledo
04 Marilyn Osorio Bermudez
05 Liliana Morales Ramirez
06 FACUNDO LOCARNO SILVA
07 CECILIA M
08 Jorge Isaac Montero Perez
Sergio Lopez
DARYS Mejia
Ana Barrios
Augusto Blanco
Oriana Gonzalez.
Johanna Garcia
Katherine Cantillo
Alexandra Elias Bandera
Miledis Garcia
Aura Leonor Mosquera
LUIS MEDINA LIRON.
Nicolás Bonilla Jimenez

Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS	7877891
Nombre del Instructor	JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA
Tipo Documento	CC
Número de Documento	71684493
Responsabilidad	INSTRUCTOR

Fecha Inicial 01/04/2025

Fecha Final 30/04/2025

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
31/03/25	01/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3205636)MANIPULACION DE ALIMENTOS 14:00 - 23:59: Disponible	02/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3205636)MANIPULACION DE ALIMENTOS 14:00 - 23:59: Disponible	03/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3205636)MANIPULACION DE ALIMENTOS 14:00 - 23:59: Disponible	04/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3205636)MANIPULACION DE ALIMENTOS 14:00 - 23:59: Disponible	05/04/25 00:01 - 23:59: Disponible 06/04/25
07/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3205636)MANIPULACION DE ALIMENTOS 14:00 - 23:59: Disponible	08/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	09/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	10/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	11/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	12/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 13/04/25
14/04/25 00:01 - 23:59: Disponible	15/04/25 00:01 - 23:59: Disponible	16/04/25 00:01 - 23:59: Disponible	17/04/25 00:01 - 23:59: Disponible	18/04/25 00:01 - 23:59: Disponible	19/04/25 00:01 - 23:59: Disponible 20/04/25
21/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	22/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	23/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	24/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	25/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	26/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 27/04/25
28/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	29/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	30/04/25 00:01 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (3208083)PRODUCCION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES. 14:00 - 23:59: Disponible	01/05/25	02/05/25	03/05/25 04/05/25