PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, agosto de 2020.

Señor
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1363912**
Coordinador Académico

Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes AGOSTO del año 2020.

Referencia: No (CO1.PCCNTR.1363912) del 11 de febrero (2020)

DILSON PACHECO GARCÉS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85465492 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro acuícola y agroindustrial de gaira C.A.A.G, 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: El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera .

Plazo: Será hasta el (11) de (septiembre) de 2020.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor para impartir formación profesional integral en los Programas de Formación Titulada, Complementaria Presencial y/o Complementaria Virtual del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del SENA Regional Magdalena, en la especialidad AGROINDUSTRIA.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

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	Impartir formación en el Programa Titulada.	

	determine por parte del Centro de Formación.	**-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2046785. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Realizar el control de calidad con ética profesional, según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **-Técnico en Corte y Ventas de Carnes.** Código de Ficha. 2067298. **Competencia desarrollada:** Planificar producción de acuerdo con pronósticos y costos. **Resultado de aprendizaje:** Programar las necesidades y requerimientos para la producción de acuerdo al tipo de producto y/o sistema de producción.	Lista de asistencia, Lista de asistencia.

		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de Ficha. 1963362. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Realizar el control de calidad con ética profesional, según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	Lista de asistencia.
		-**Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas.** **Código de ficha.** 2024679 **Competencia desarrollada:** Almacenamiento de productos alimenticios e insumos. **Resultado de aprendizaje:** almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.	Lista de asistencia.
		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de Ficha.	Lista de asistencia.

		1835885. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa. **-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2068722. **Competencia desarrollada:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza medio de transporte y destino. **Resultado de aprendizaje:** Identificar los tipos y características de envases y empaques empleados en la industria con responsabilidad social, según normatividad vigente.	Lista de asistencia.

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).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Código de proyectos: 1973812, 1510482, 2001221 y 1803592 Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnostica. Talleres. Estudio de caso y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No fue requerido este mes	No fue requerido este mes.
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar inasistencia en sofia plus.	Pantallazo de inasistencias.
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.	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo del aplicativo.
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.	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las formaciones.	Pantallazo de los juicios evaluativos del aplicativo.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo	Registrar las actividades correspondiente como rol	Pantallazo de LMS.

	relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	de Instructor en la plataforma.	
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
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.	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por 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.	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
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 fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.

18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Inducción de la estrategia Bootcamp con los aprendices.	Lista de asistencia.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Estrategias tecnicopedagogica.	Planta de procesamiento.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buenos acceso de los ambientes laborales.	Buena iluminación, sillas y mesas ergonomicas y otros.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente 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 fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Participar en las reuniones y Registrar las actividades ejecutadas de las formaciones.	Formatos contractual.
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de	Competencia laboral orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado.

	instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.		

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 4345018121, expedido por aportes en líneas Coomeva correspondiente al mes de julio del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
DILSON PACHECO GARCÉS
Contratista
C.C. 85465492

Recibí a satisfacción:

Firma
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.1363912 de 2020
Coordinador Acádemico.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS MES DE AGOSTO 2020.

Semanas 1 y 2. Comprendida desde 03-08-2020 al 14-08-2020

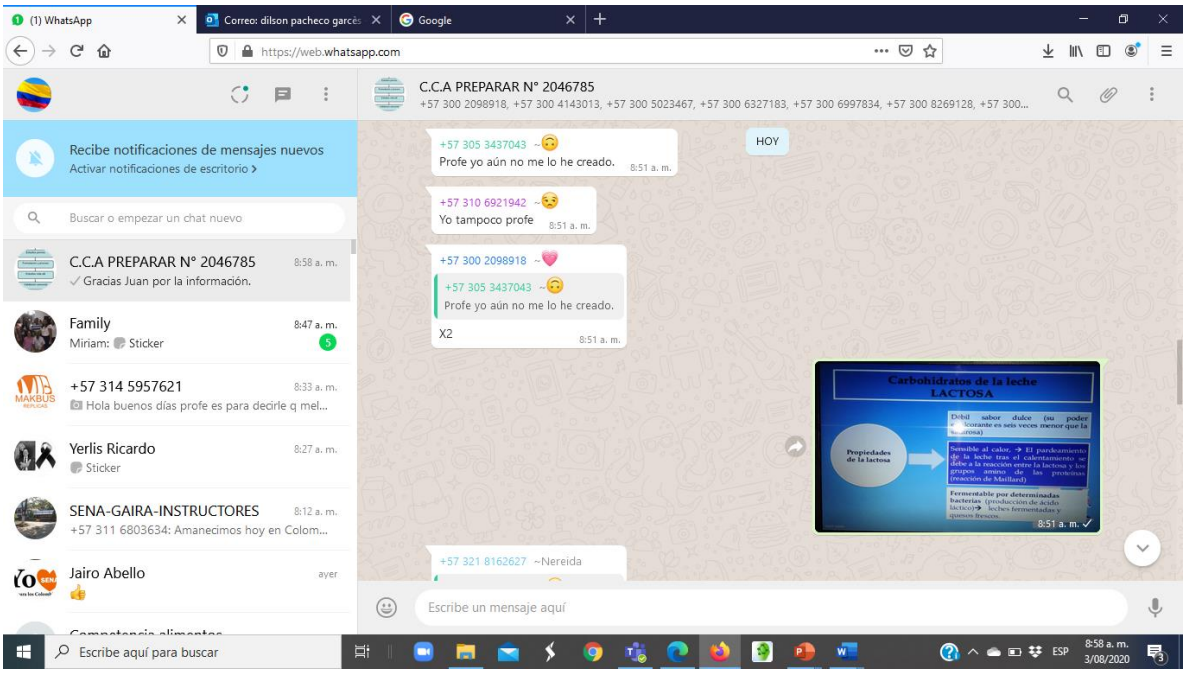
1.TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS CÓDIGO DE FICHA. 2046785.

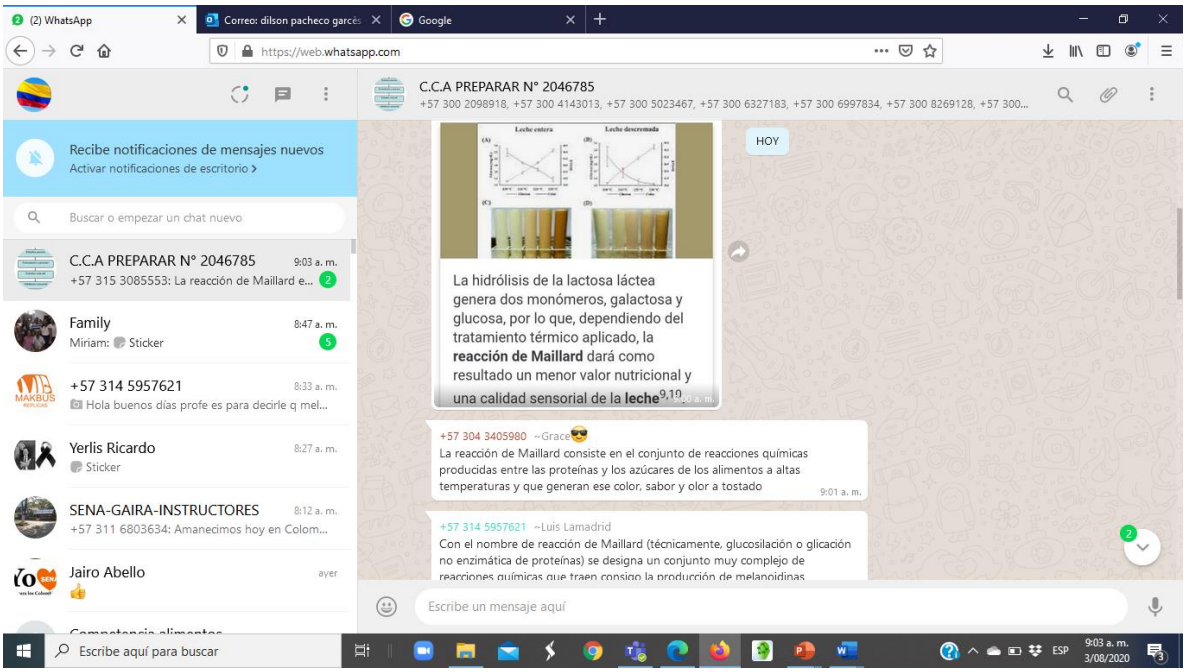
Competencia: Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.

Resultado de aprendizaje: Realizar el control de calidad con ética profesional, según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

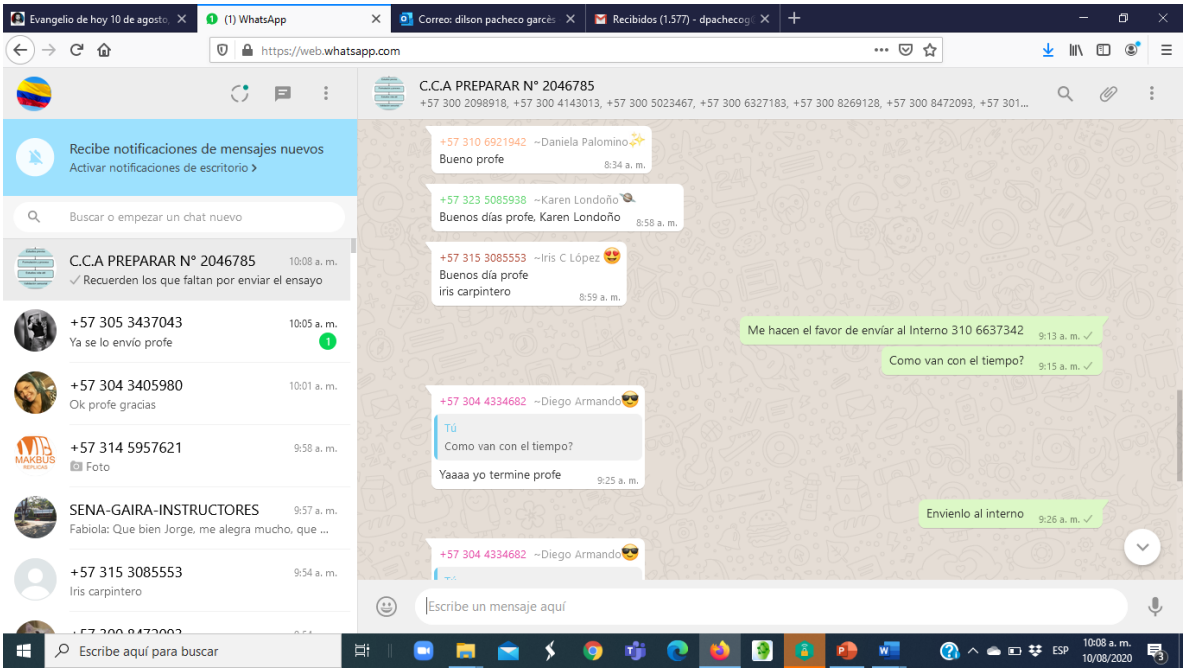
DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES. 03-08-2020 Seguimiento de la actividad ensayo.

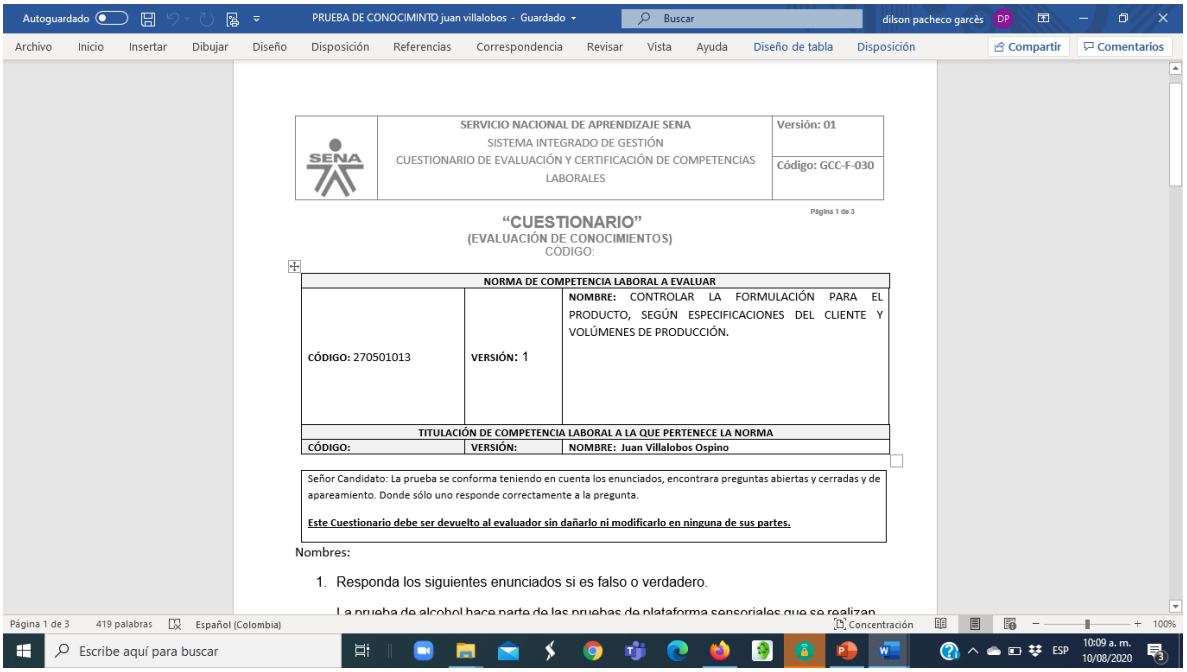



(1) WhatsApp
Correo: dilson pacheco garcés
Google
https://web.whatsapp.com
C.C.A PREPARAR N° 2046785
+57 300 2098918, +57 300 4143013, +57 300 5023467, +57 300 6327183, +57 300 6997834, +57 300 8269128, +57 300...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
C.C.A PREPARAR N° 2046785 8:58 a. m.
Gracias Juan por la información.
Family 8:47 a. m.
Miriam: Sticker
+57 314 5957621 8:33 a. m.
Hola buenos días profe es para decirle q mel...
Yerlis Ricardo 8:27 a. m.
Sticker
SENA-GAIRA-INSTRUCTORES 8:12 a. m.
+57 311 6803634: Amanecimos hoy en Colom...
Jairo Abello ayer
HOY
+57 305 3437043
Profe yo aún no me lo he creado. 8:51 a. m.
+57 310 6921942
Yo tampoco profe 8:51 a. m.
+57 300 2098918
+57 305 3437043
Profe yo aún no me lo he creado.
X2 8:51 a. m.
Carbohidratos de la leche
LACTOSA
Propiedades de la lactosa
8:51 a. m.
+57 321 8162627 ~Nereida
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
8:58 a. m.
3/08/2020


(2) WhatsApp
Correo: dilson pacheco garcés
Google
https://web.whatsapp.com
C.C.A PREPARAR N° 2046785
+57 300 2098918, +57 300 4143013, +57 300 5023467, +57 300 6327183, +57 300 6997834, +57 300 8269128, +57 300...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
C.C.A PREPARAR N° 2046785 9:03 a. m.
+57 315 3085553: La reacción de Maillard e...
Family 8:47 a. m.
Miriam: Sticker
+57 314 5957621 8:33 a. m.
Hola buenos días profe es para decirle q mel...
Yerlis Ricardo 8:27 a. m.
Sticker
SENA-GAIRA-INSTRUCTORES 8:12 a. m.
+57 311 6803634: Amanecimos hoy en Colom...
Jairo Abello ayer
HOY
Leche entera
Leche descremada
La hidrólisis de la lactosa láctea genera dos monómeros, galactosa y glucosa, por lo que, dependiendo del tratamiento térmico aplicado, la reacción de Maillard dará como resultado un menor valor nutricional y una calidad sensorial de la leche[9,10]
+57 304 3405980 ~Grace
La reacción de Maillard consiste en el conjunto de reacciones químicas producidas entre las proteínas y los azúcares de los alimentos a altas temperaturas y que generan ese color, sabor y olor a tostado 9:01 a. m.
+57 314 5957621 ~Luis Lamadrid
Con el nombre de reacción de Maillard (técnicamente, glucosilación o glicación no enzimática de proteínas) se designa un conjunto muy complejo de
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
9:03 a. m.
3/08/2020

DESARROLLO DE ACTIVIDADES 10-08-2020 Socialización de las pruebas de plataforma de la Leche y prueba de conocimiento.



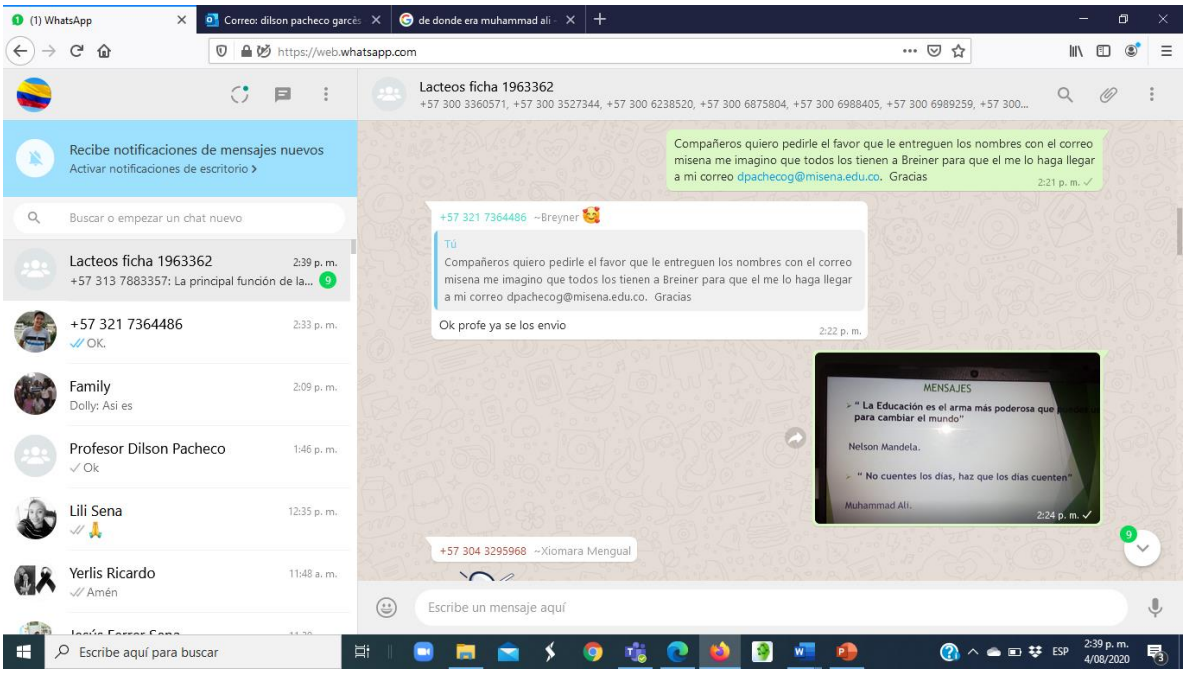


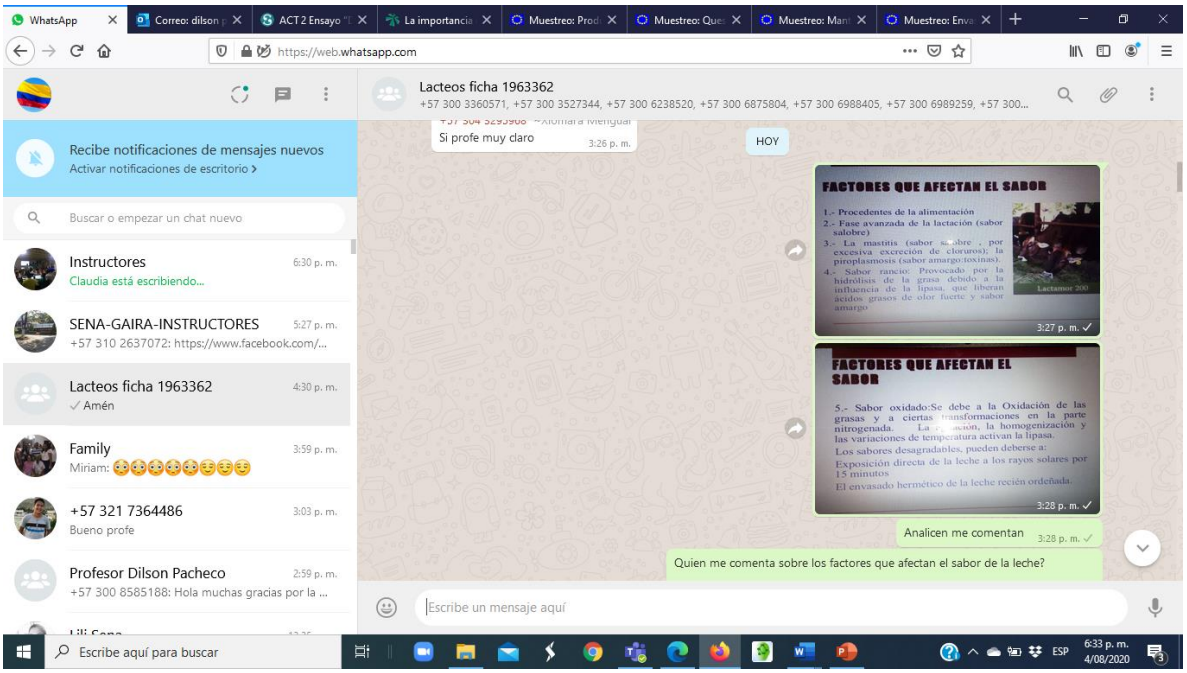
2.TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS CÓDIGO DE FICHA. 1963362.

Competencia. controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.

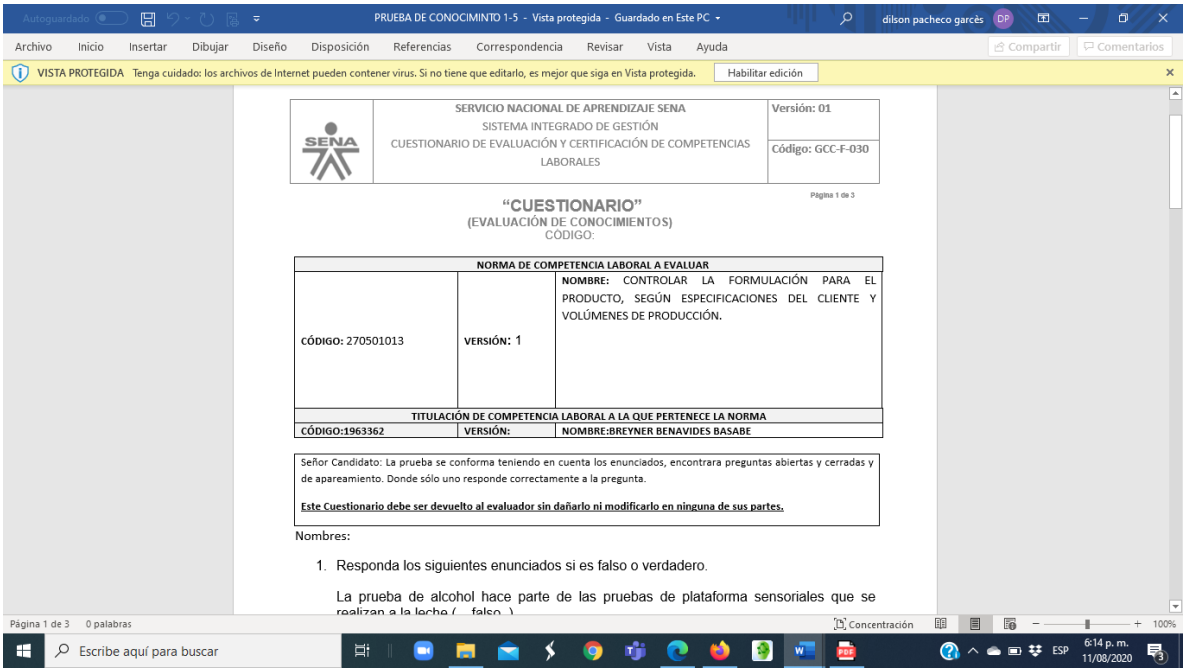
Resultado de aprendizaje: Realizar el control de calidad con ética profesional, según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS. 04-08-2020 Socialización de las Generalidades de la Leche.





ACTIVIDADES DESARROLLADAS 11-08-2020 Prueba de conocimiento y. socialización de la Generalidades de la Leche.

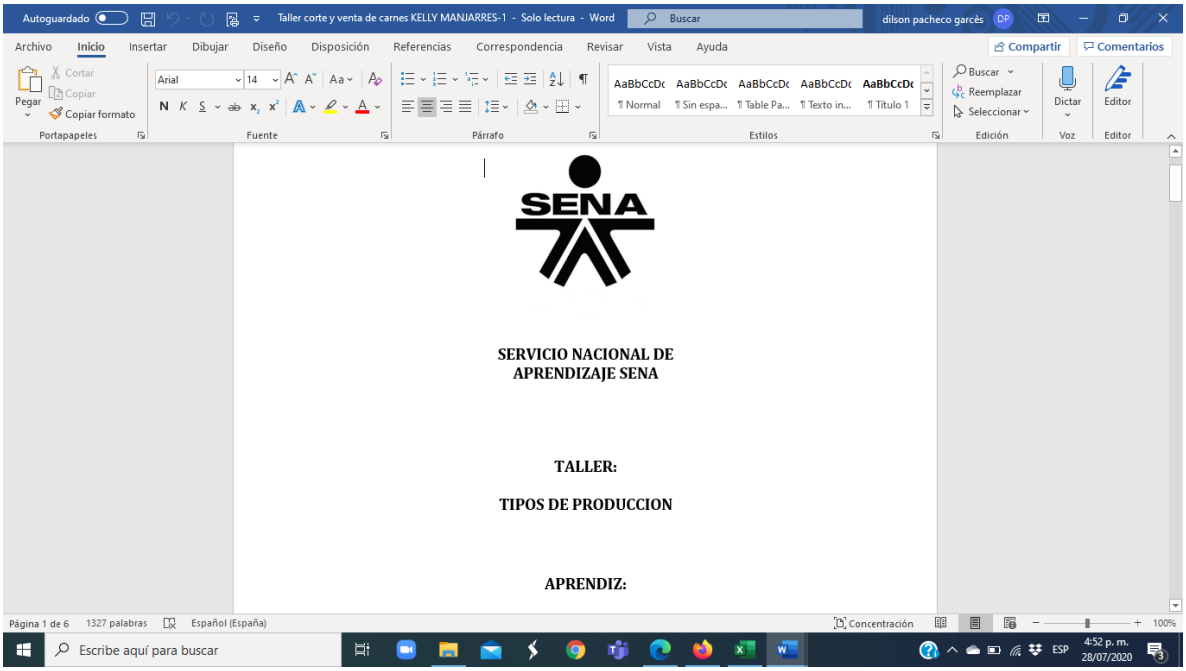


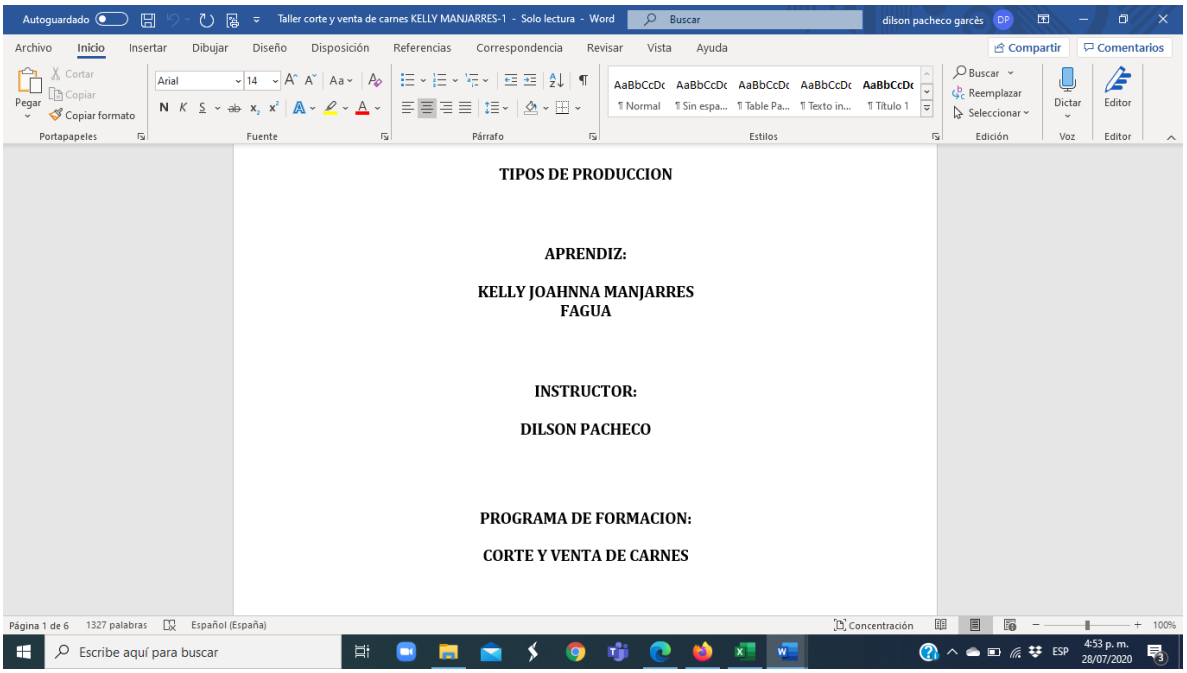
3. TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES CÓDIGO DE FICHA. 2067298

Competencia. Planificar producción de acuerdo con pronósticos y costos.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: programar las necesidades y requerimientos para la producción de acuerdo con el tipo de producto y/o sistema de producción.

Actividades Desarrolladas. DESARROLLADAS 03-08-2020 Seguimiento de la Actividad ensayo.





TIPOS DE PRODUCCION

APRENDIZ:

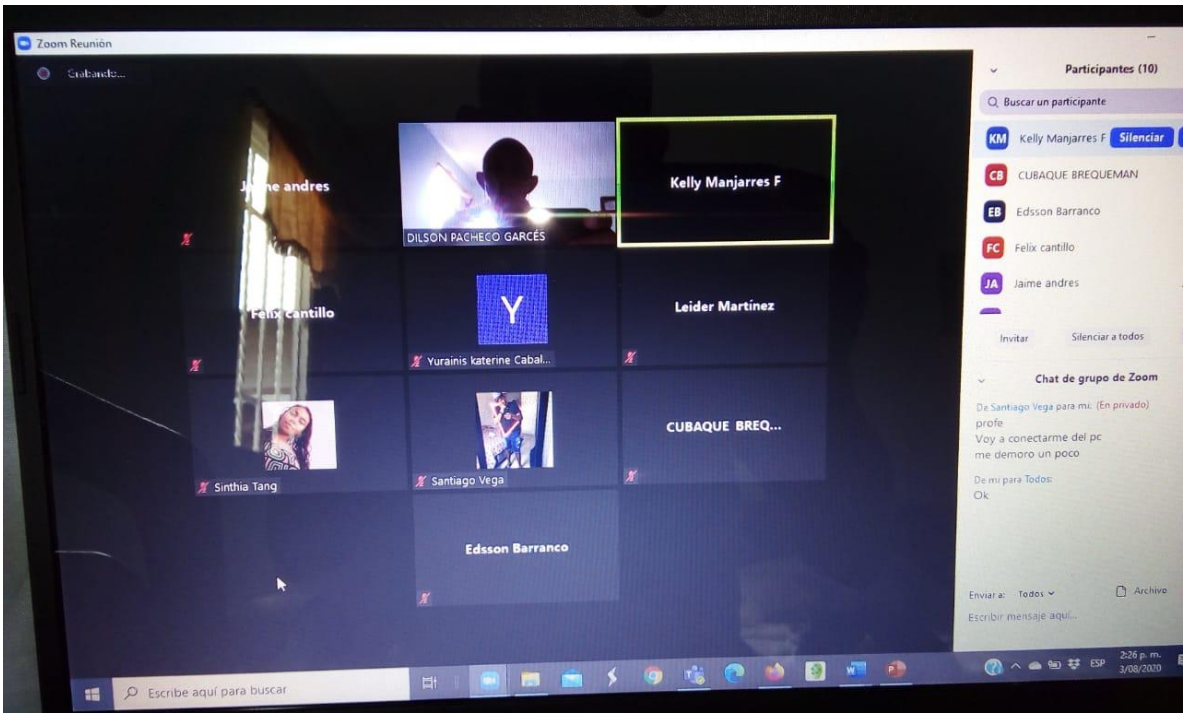
KELLY JOAHNNA MANJARRES FAGUA

INSTRUCTOR:

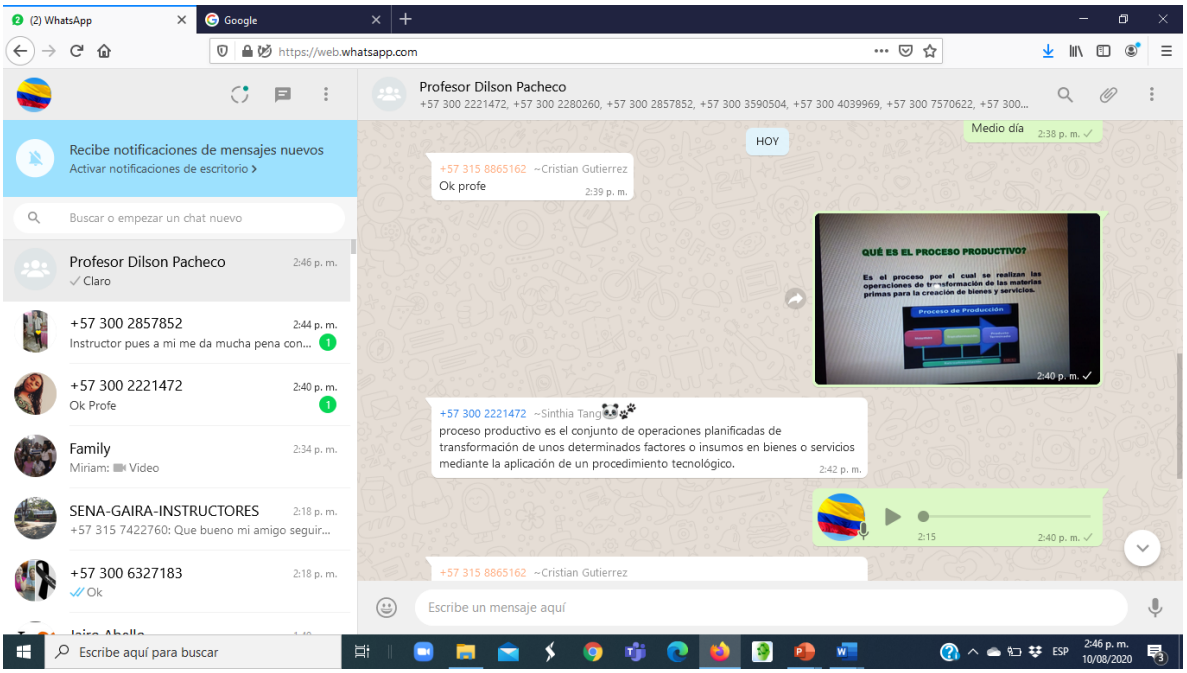
DILSON PACHECO

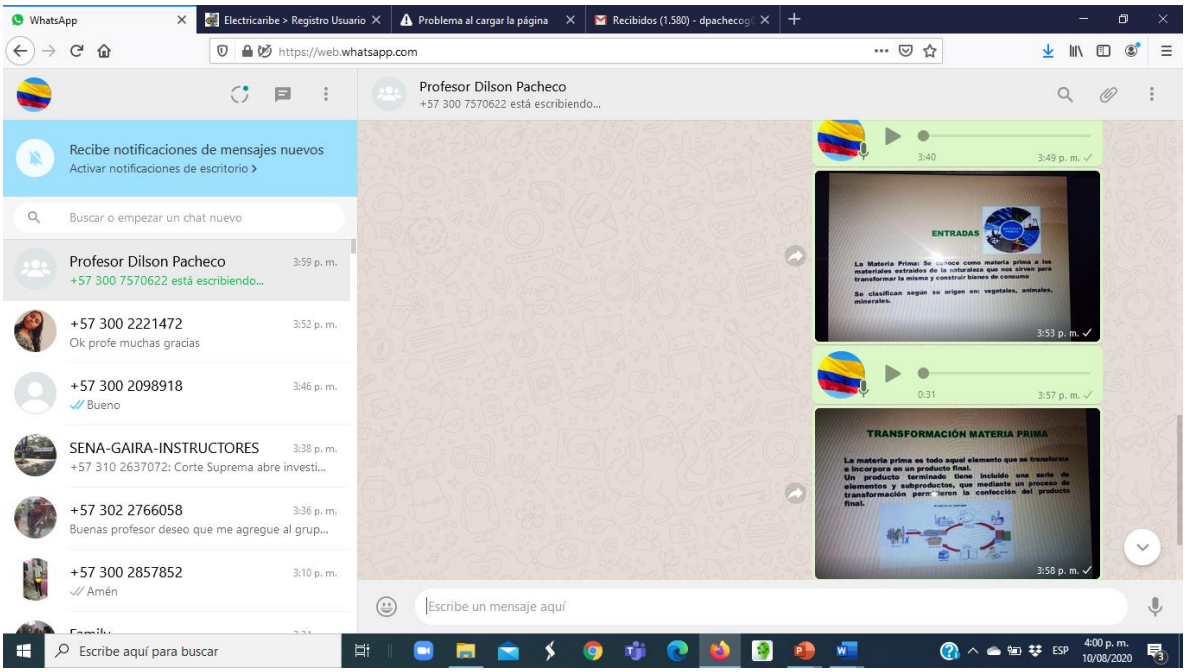
PROGRAMA DE FORMACION:

CORTE Y VENTA DE CARNES



ACTIVIDADES DESARROLLADAS 10-08-2020 Socialización Proceso de producción.



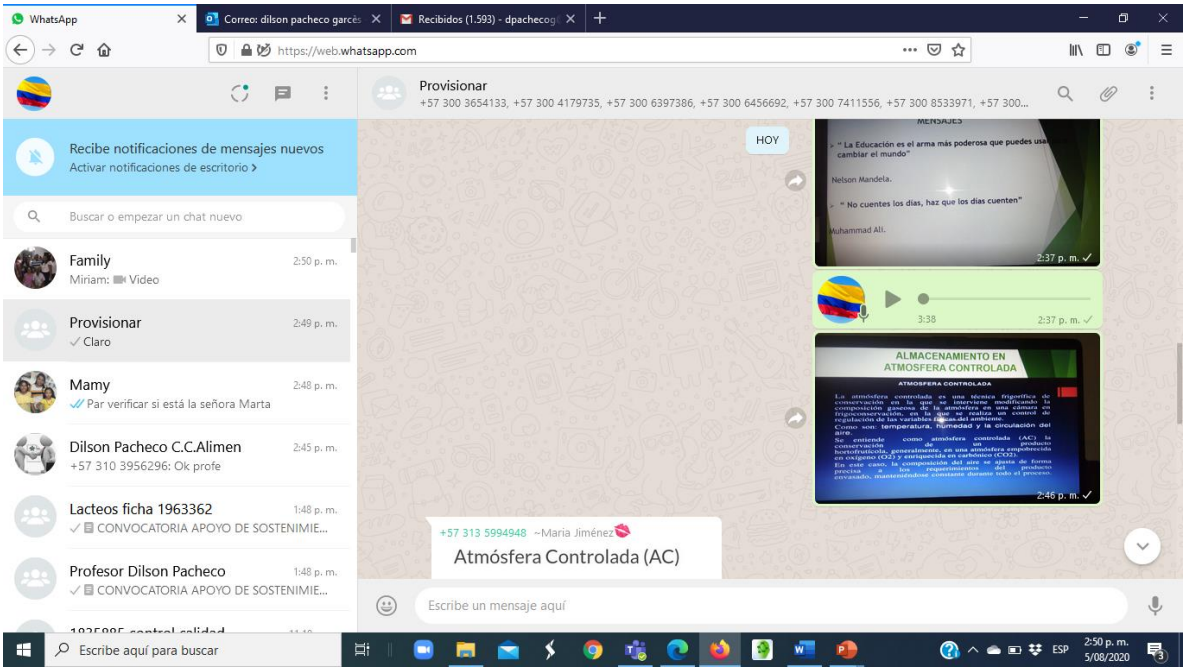


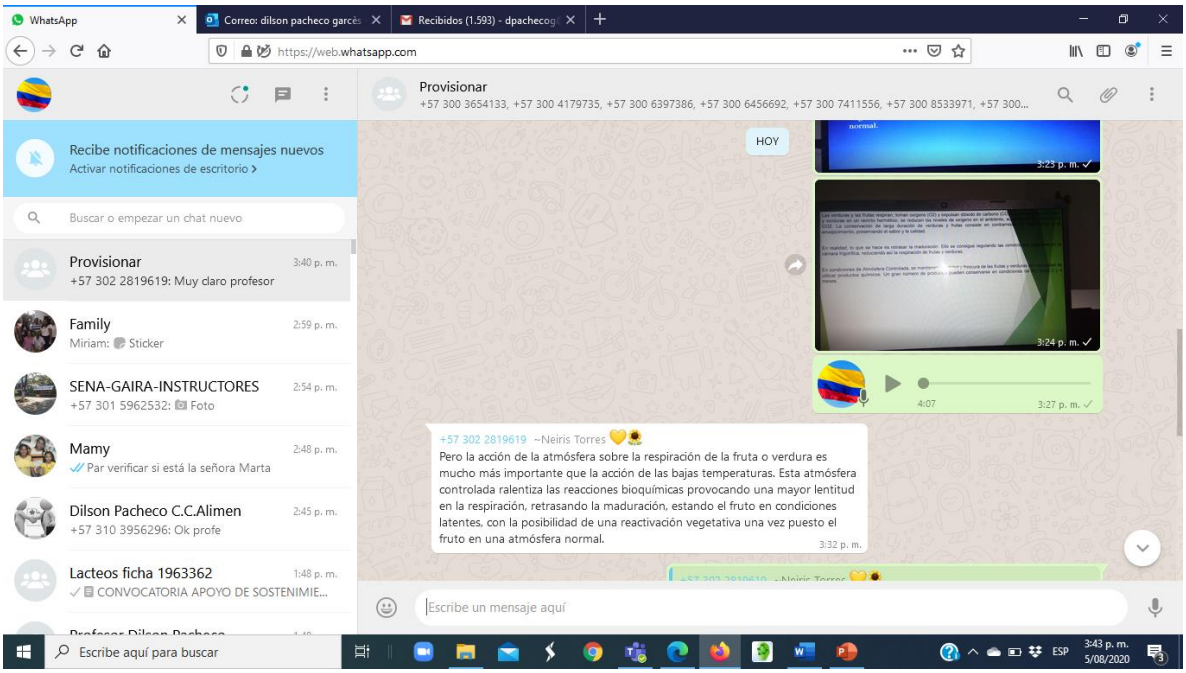
4.TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CÓDIGO DE FICHA. 2024679.

Competencia. Almacenamiento de productos alimenticios e insumos.

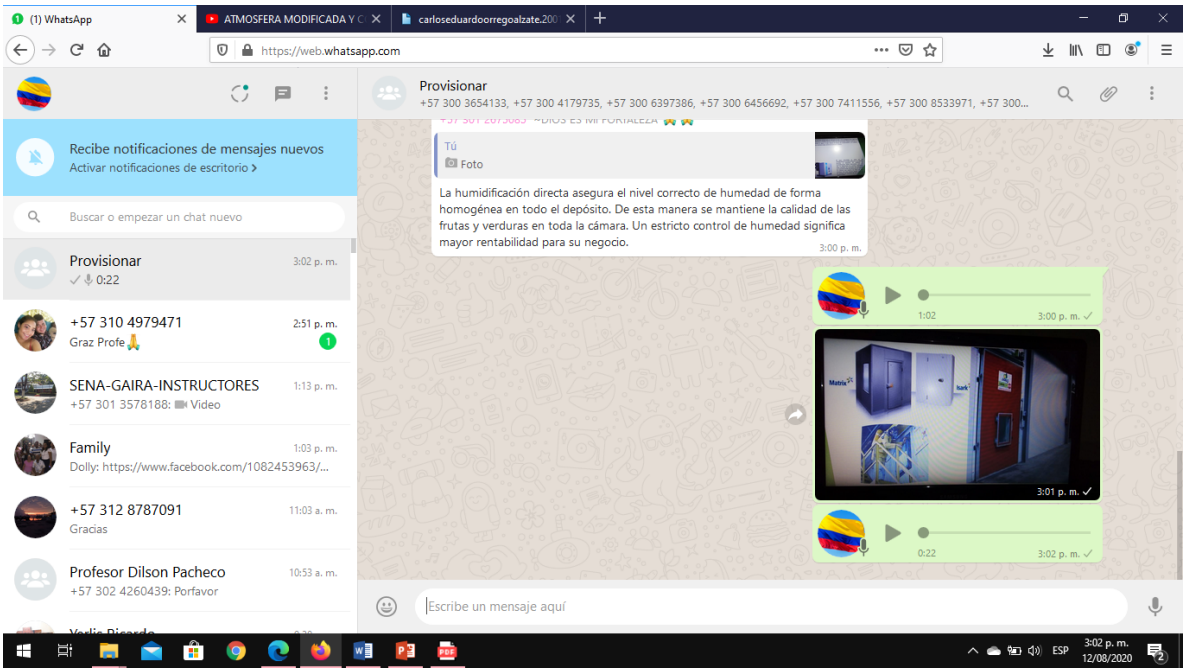
Resultados de Aprendizaje a alcanzar: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

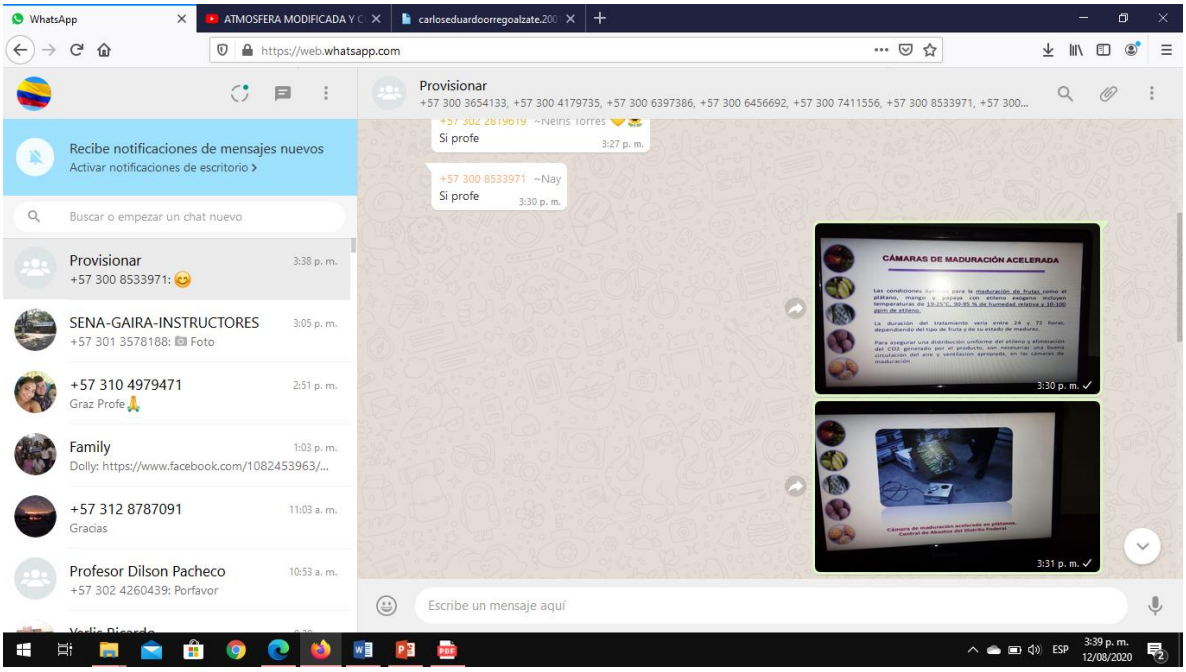
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. 05-08-2020 Socialización de almacenamiento de atmosfera controlada.





ACTIVIDADES DESARROLLADAS 12-08-2020 Socialización acerca de técnicas de almacenamiento atmosfera controlada (AC)



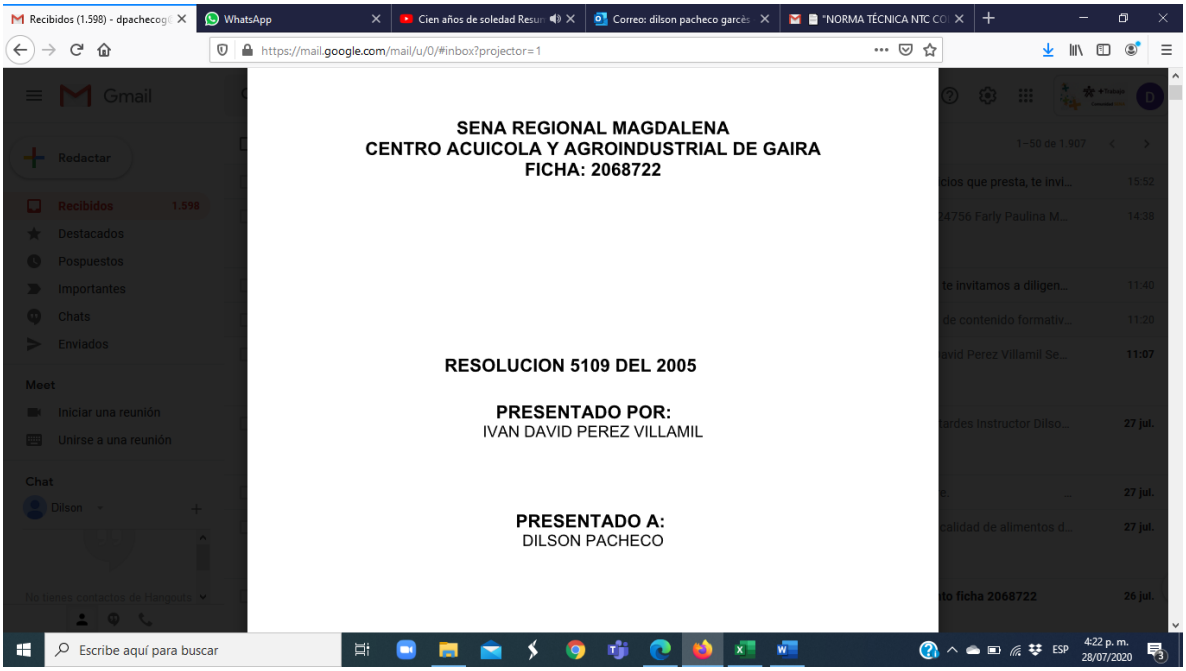


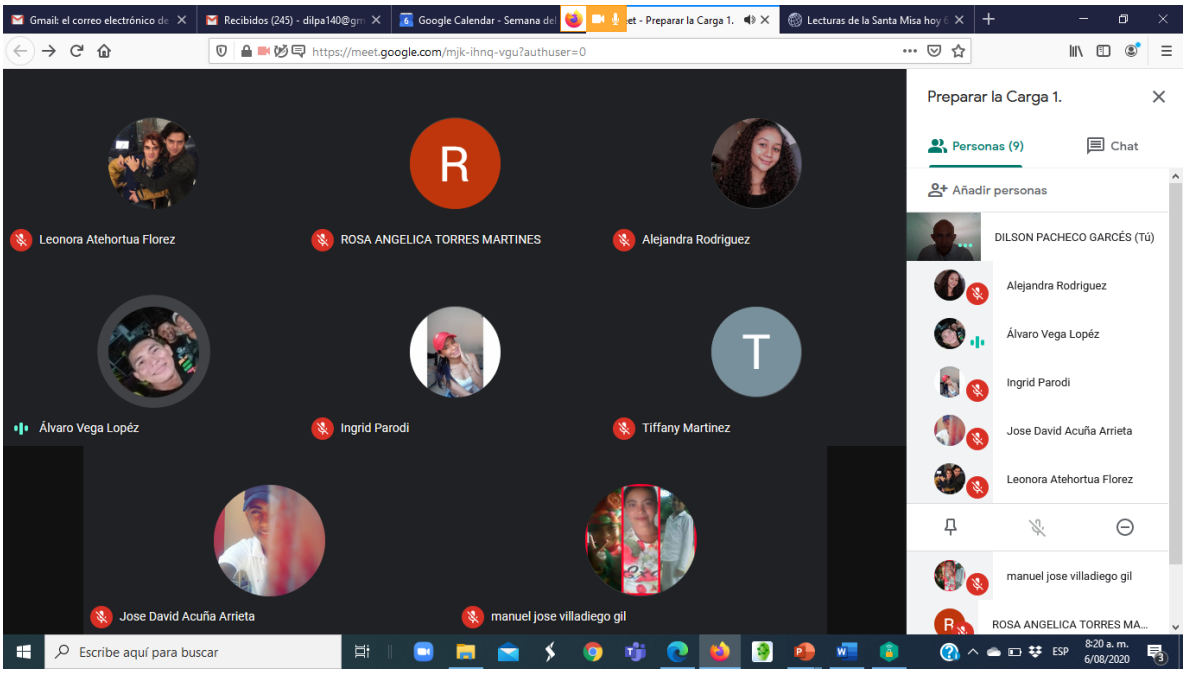
5.TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS CÓDIGO DE FICHA. 2068722.

Competencia: Prepara la carga de acuerdo con su naturaleza medio de transporte y destino.

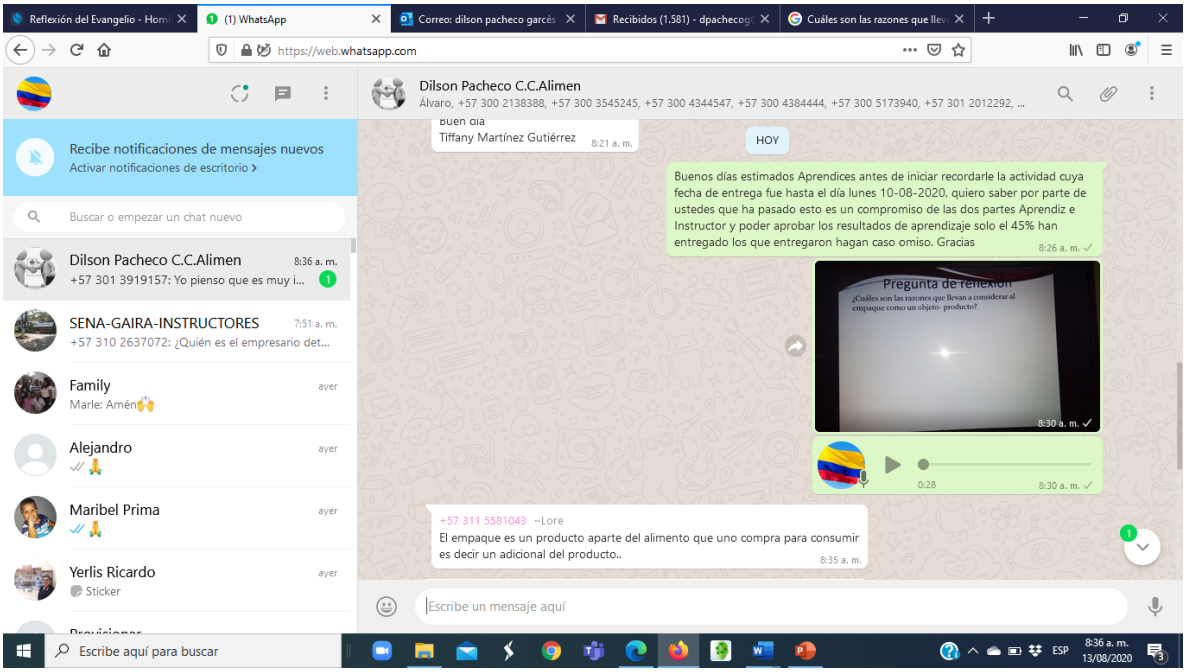
Resultado de aprendizaje: Identificar los tipos y características de envases y empaques empleados en la industria con responsabilidad social, según normatividad vigente.

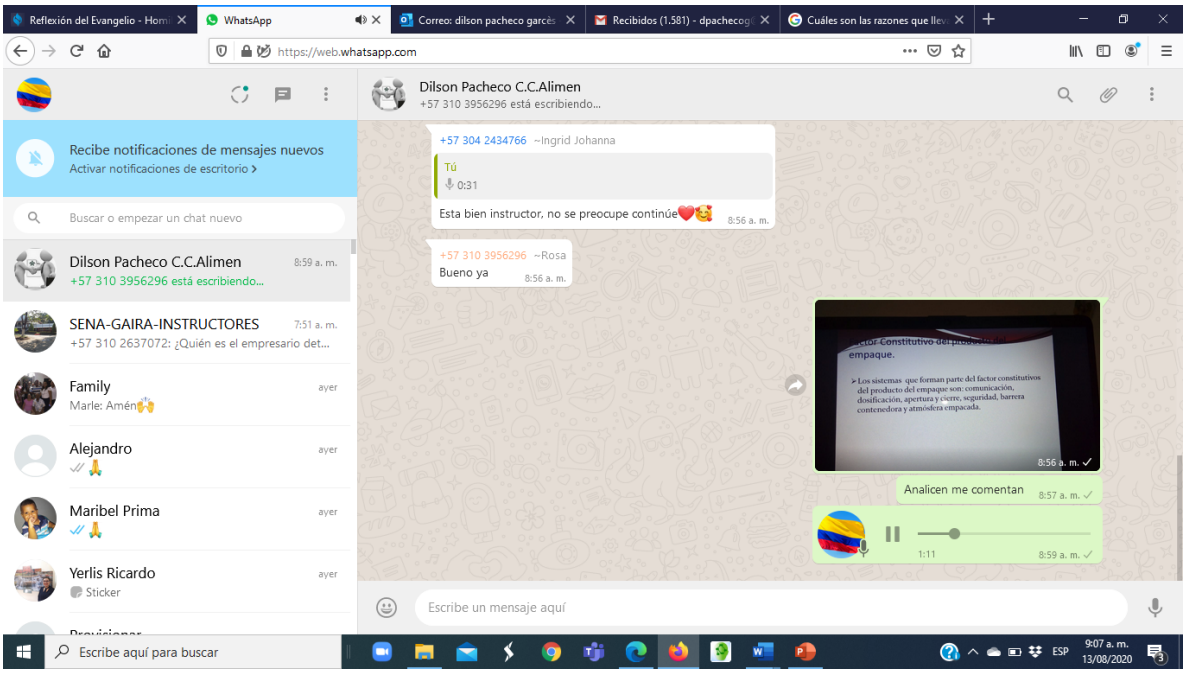
ACTIVIDADES DESARROLLADAS. 06-08-2020 Seguimiento de la Actividad





ACTIVIDADES DESARROLLADAS 13-08-2020 Socialización acerca de factores constitutivo del producto del empaque.



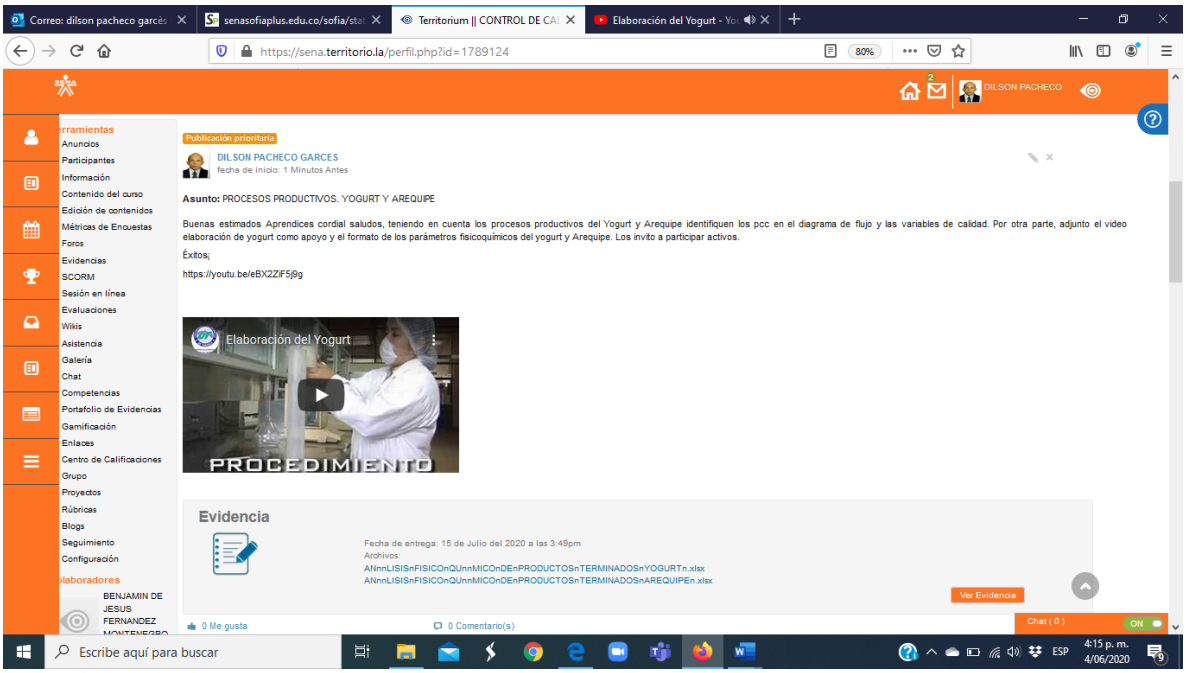


6. TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGO DE FICHA. 1835885

Competencia. controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.

Resultado de Aprendizaje. Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS. 14-08-2020 Socialización acerca de los procesos productivo lácteos (yogurt y arequipe).


Territorium || CONTROL DE CAL
Elaboración del Yogurt
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=1789124
DILSON PACHECO
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Portafolio de Evidencias
Gamificación
Enlaces
Centro de Calificaciones
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Elaboradores
BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO
Publicación prioritaria
DILSON PACHECO GARCES
fecha de inicio: 1 Minutos Antes
Asunto: PROCESOS PRODUCTIVOS. YOGURT Y AREQUIPE
Buenas estimados Aprendices cordial saludos, teniendo en cuenta los procesos productivos del Yogurt y Arequipe identifiquen los pcc en el diagrama de flujo y las variables de calidad. Por otra parte, adjunto el video elaboración de yogurt como apoyo y el formato de los parámetros fisicoquímicos del yogurt y Arequipe. Los invito a participar activos.
Éxitos;
https://youtu.be/eBX2ZiF5j8g
Elaboración del Yogurt
PROCEDIMIENTO
Evidencia
Fecha de entrega: 15 de Julio del 2020 a las 3:49pm
Archivos:
ANnnLISISnFISICOnQUnnMICOnDEnPRODUCTOSnTERMINADOSnYOGURTn.xlsx
ANnnLISISnFISICOnQUnnMICOnDEnPRODUCTOSnTERMINADOSnAREQUIPEn.xlsx
Ver Evidencia
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Chat (0)
ON
Escribe aquí para buscar
ESP
4:15 p. m.
4/06/2020


PRODUCTOS FERMENTADOS
ACTIVIA
Kumis



Se está desarrollando las formaciones que tengo a mi cargo diferentes medios como son. Plataforma territorium SENA, correo y grupos de WhatsApp debido que algunos aprendices se encuentran en diferentes municipios y corregimientos del departamento del Magdalena. El objetivo es facilitar los medios para seguir en las diferentes formaciones y que evitar las deserciones. Los reportes de las otras actividades son por alistamiento de las formaciones elaboración de guías de aprendizaje.