

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Mayo 30 de 2020

Señor (a)

IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1336079**

Coordinador Academico

Centro Agropecuario y Biotecnología El Porvenir

Montería

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

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.1336079**

JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.067.846.347** de Montería, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en Centro Agropecuario y de Biotecnología **EL PORVENIR**, 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 valor total del presente contrato asciende a la suma de **\$ 32.527.190** COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista) .Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

- a) Un primer pago del mes de Febrero por un valor de TRES MILLONES TREINTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN PESOS M/CTE (\$ 3.035.871).
- b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre por valor de TRES MILLONES Y DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE (\$ 3.252.719) cada uno.
- c) Un último pago del mes de Diciembre por valor de DOSCIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$ 216.848).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 482015872 de BBVA**, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 02 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION A LA POBLACION VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR DE CORDOBA. VIGENCIA 2020.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se planearon, y se están ejecutando las actividades de acuerdo a la guía de aprendizaje creada.	Guía de aprendizaje. (Drive – Programa Victimas)
2.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se mantiene las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje de cada aprendiz para evitar tener deserción en los programas de formación.	Se realizara contacto con aprendices municipio Puerto Libertador para posible curso de Manipulacion de Alimentos.
3.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta informe de actividades correspondiente al mes de Abril.	Informe de actividades y demás tareas programadas. Desarrollo de guías curriculares – Agroindustria del Platano - programa: 73311576.
4.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.	Se evaluaron resultados de aprendizaje que se alcanzaron a evaluar por la contingencia covid-19, quedan resultados de aprendizaje por evaluar en la plataforma SOFIA PLUS.	Verificacion en SOFIA PLUS.
5.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se cumple con lo establecido en este ítem.	Presentacion de Portafolio, evidencias fotográficas, videos y registro documental. (Drive – Programa Victimas)
6.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Apoyo a la oferta Institucional y actividades establecidas.	Se participo en la reunión programada por personal

			administrativo sobre la temática denominada Rol del Instructor para el día 8/05/2020. Reunion con Subdirector del CABP para Instrucciones al equipo de victimas.
--	--	--	---

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.	X	X	X	X
2.	X	X	X	X

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. **4335813306** de la planilla, expedido por **BANCOOMEVA** correspondiente al mes de **ABRIL** de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019

– “ Decreto Ley

Antitrámites”) Evidencias en (

) folios Cordialmente,

JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE
Contratista
C.C. No. 1.067.846.347 de Montería

Recibí a satisfacción:

IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
Coordinador Académico CABP
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1336079**

ANEXOS



**EVIDENCIA REUNION EQUIPO DE TRABAJO ADMINISTRATIVO SOBRE EL ROL DEL INSTRUCTOR –
8/05/2020**



REUNION SUBDIRECTOR Y EQUIPO ADMINISTRATIVO CON INSTRUCTORES DE VICTIMAS DEL CABP

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria del Plátano
- **Código del Programa de Formación:** 73311576
- **Nombre del Proyecto:**
- **Fase del Proyecto:** Vigente
- **Actividad del Proyecto**
- **Competencia:** ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PARA EL MERCADO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
 - MANEJAR LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.
 - CONOCER LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN.
 - RECONOCER LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.
 - IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MATERIALES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES, LA IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO FRESCO Y LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
- **Duración de la guía:** 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de aprendizaje pretende formar al aprendiz integralmente en aspectos fundamentales de la cadena de producción y transformación de plátano dada su importancia agronómica y económica en comunidades de la región cordobesa y nacional. Se busca fortalecer sus conocimientos en la producción y transformación de productos a base del plátano, que son por tradición de alto consumo pero contrasta con la baja capacidad agroindustrial por no contar con la infraestructura requerida para pasar de ser artesanal a una agroindustria organizada y tecnificada para así aportar a la mejora de la calidad de vida de todo el talento humano que se involucra en esta actividad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

Actividad de reflexión inicial

Una vez hecha la presentación por parte de los aprendices y el instructor, se da paso a lectura individual de la introducción del “Manual Técnico Para el Procesamiento Tradicional del Plátano”, documento que servirá de apoyo a esta formación, el tiempo destinado para actividad es de 10 minutos, una vez terminada la

lectura se procederá a discutir los aspectos más relevantes, y así construir un concepto entre todos de cómo es la agroindustria del plátano en nuestra región y en Colombia.

A continuación, se propone un taller individual para evaluar saberes previos, consistente en 4 preguntas de falso o verdadero (esta actividad no es calificable). **VER ANEXO 1 (TALLER 1).**

A continuación, el instructor proyectará un video relacionado con la agroindustria del plátano, titulado. **“Agroindustria del plátano, PLANTO SAS”**. Una vez terminado el video, los aprendices realizarán la siguiente actividad:

Se cuestionará al grupo con preguntas directas sobre los conceptos del tema en mención. **VER ANEXO 2 (TALLER 2).**

Actividad de contextualización e identificación de conocimientos previos

El instructor presenta un flujograma incompleto para la elaboración y obtención de harina de plátano, busca con esto que los aprendices aporten sus ideas para hacer el proceso correctamente y completar el diagrama de flujo. **VER ANEXO 3 (TALLER 3).**

Actividades de apropiación

El instructor plantea un flujograma para práctica grupal de elaboración y obtención de harina de plátano.

- **Ambiente Requerido**

Aula o ambiente de formación, cocina que cumpla con los requisitos mínimos según la norma de procesamiento de alimentos.

- **Materiales**

MATERIALES	N°	INSUMOS	N°	EQUIPOS	N°
Marcadores permanente punta delgada	6	Plátanos racimo	1	Estufa	1
Papelógrafos – Reglas	10	Ácido cítrico	1	Guantes	20
Lápices	6		1	Colador	3
Stickers	10		1	Termómetro	2
Hojas en blanco	10		1	Cuchillo sin cache de madera	2
Tabla de campo	2		1	Recipiente plástico	2
Marcadores permanente punta gruesa	5		1	Molino	1
Bolígrafos	2	Celular Smartphone, con sistema Android	1	Bandejas	20
Tablas de apoyo				Bolsas Empaque vacío	40
				Empacadora al vacío	1

				Prensa manual	1
				Horno Microondas	1

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tomando como referencia la Planeación Pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular, se plantea:

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencia de conocimiento:</p> <p>CONOCE LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN.</p> <p>MANEJA LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.</p> <p>RECONOCE LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.</p>	<p>EXPLICA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL PLÁTANO Y ANALIZA SU IMPACTO EN LAS REGIONES PRODUCTORAS.</p> <p>PROPONE UN PRODUCTO A BASE DE PLÁTANO QUE PUEDA SER COMERCIALIZADO EN UNA REGIÓN DETERMINADA.</p>	<p>Técnicas didácticas:</p> <p>Preguntas</p> <p>Instrumento: cuestionario</p> <p>Técnica:</p> <p>Observación directa</p> <p>Instrumento de evaluación:</p> <p>Lista de chequeo</p> <p>Técnica:</p> <p>Observación</p> <p>Instrumento de evaluación:</p> <p>Lista de chequeo</p>

<p>Evidencias de desempeño:</p> <p>ESCOGE LAS FRUTAS PLÁTANO SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN LAS FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO Y ÓRDENES DE PRODUCCIÓN O PEDIDO.</p> <p>MANIPULA LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CONFORME A LOS PROCEDIMIENTOS Y MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ADOPTADOS POR LA ORGANIZACIÓN.</p> <p>DISPONE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS QUE NO SATISFACEN LOS CRITERIOS TÉCNICOS CONFORME A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.</p> <p>DILIGENCIA LOS REGISTROS DE DATOS DE LA OPERACIÓN DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE LA ORGANIZACIÓN.</p> <p>APLICA LAS DISPOSICIONES DE HIGIENE Y SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD CONFORME A LOS REGLAMENTOS ADOPTADOS POR LA EMPRESA.</p> <p>Evidencia de producto:</p> <p>Producto transformado</p>	<p>CLASIFICACION DE FRUTAS (PLATANO) Y OBSERVACION PARA CRITERIOS DE CALIDAD.</p> <p>DE ACUERDO A LA RESOLUCION 2674 DE 2013, SE DEBE IMPLEMENTAR LAS BPM.</p> <p>RECEPCION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA PRODUCCION ADECUADA.</p> <p>REDACCION DE FORMATOS DEL PROCESO AGROINDUSTRIAL.</p> <p>MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL</p>	<p>Técnica:</p> <p>Observación</p> <p>Instrumento de evaluación:</p> <p>Lista de chequeo</p> <p>Técnica:</p> <p>Observación</p> <p>Instrumento de evaluación:</p> <p>Lista de chequeo</p> <p>Técnica:</p> <p>Observación</p> <p>Instrumento de evaluación:</p> <p>Lista de chequeo</p>
---	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM:** Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS:** Son las prácticas aplicadas en las unidades productivas desde la planeación del cultivo hasta la cosecha para determinar cultivos en gran escala.
- **AGROINDUSTRIA:** Es la actividad económica que se dedica a la producción, industrialización y comercialización de productos agropecuarios, forestales y otros recursos naturales biológicos. Implica la agregación de valor a productos de la industria agropecuaria, la silvicultura y la pesca.
- **DESECADO:** este proceso se aplica en frutas y hortalizas para prolongar su vida, se realiza mediante maquinaria especial que ayuda en la pérdida de agua y humedad del producto a muy alta temperatura.
- **CONGELACIÓN:** este tipo de conservación se da en frutas y hortalizas para aprovechar la rezaga de la materia que no puede ser comercializada. Este proceso se aplican temperaturas de -15 a -23°C como método de conservación para su preservación y para la facilidad de la familia.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

https://www.academia.edu/27797572/Manual_T%C3%A9cnico_para_el_Procesamiento_Tradicional_del_Pl%C3%A1tano

<https://infoagronomo.net/buenas-practicas-cultivo-de-platano/>

https://www.researchgate.net/publication/305221652_OBTENCION_Y_CARACTERIZACION_DE_LA_HARIANA_DE_BANANO_FHIA_18_VERDE

<https://www.youtube.com/watch?v=eYaRjUrzWNM>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jorge Espitia Del Valle	Instructor	Centro Agropecuario y de Biotecnología el porvenir	8/05/2020

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

ANEXOS

TALLER 1. CONOCIMIENTOS PREVIOS

Este taller tiene como prioridad, observar y consultar sobre el aprendiz, los saberes previos que tiene sobre la agroindustria del plátano.

La actividad consiste en que el aprendiz lea las preguntas y conteste solo con F o V el pronunciamiento.

1. ¿El plátano nos aporta nutrientes y calorías ricas para obtención de energías? F____
O V____
2. El plátano genera gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos. F____ O V____
3. Es un fruto con cualidades variables en tamaño (10 cm), color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara. F____
O V____
4. El plátano nos aporta lactosa y vitamina D. F____ O V____

TALLER 2

TALLER # 2. PREGUNTAS DIRECTAS

Este taller tiene como prioridad, observar y consultar sobre el aprendiz, los saberes que les dejo el video mostrado en el ambiente de aprendizaje. Además, con esto se busca que el aprendiz maneje un concepto más general de la temática a laborar.

Esta será una nota calificable y será de forma dinámica, con el objetivo de que el aprendiz tenga bases sólidas y claras del manejo del plátano y su posterior agro industrialización.

1. ¿Qué es el plátano y que valor nutricional contiene?
2. Mencione 5 vitaminas que contiene el plátano y su posterior función en el organismo humano.
3. Porque industrializar el plátano nos puede generar un factor económico de gran envergadura en la zona.

4. Que forma de empaque sería el adecuado para trabajar el plátano. Mencione ventajas y desventajas.
5. Que procesos adecuados debemos tener en cuenta para producir harina de plátano.
6. En que industria actual, maneja la harina de plátano. Justifique su respuesta.
7. Qué criterios de calidad debemos tener en cuenta para la industrialización del plátano.

TALLER 3. FLUJOGRAMA

Este taller tiene como prioridad, observar y consultar sobre el aprendizaje, los saberes que logre intuir sobre el proceso adecuado para la producción de harina de plátano como producto final. Además, el aprendiz debe tener claridad sobre la clasificación y distribución de materia prima en planta.

