



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, de noviembre de 2025

Señor (a)

Esmerlis Camargo Torres

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8020646

Dinamizadora de Innovación y Competitividad

Centro Industrial y de Energías Alternativas SENA

Ciudad Riohacha

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.8020646 del año 2025

Santiago Miguel Cúvelo Gómez, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.029.860.517 de Riohacha**, en mi calidad de Contratista del SENA regional Atlántico, 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: QUINCE MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$15.054.546,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) seis (6) pagos iguales por los meses de agosto a diciembre de 2025 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS NUEVE MIL NOVENTA Y UN PESOS M/CTE (\$2.509.091) cada uno. Correspondiente a los meses de junio a diciembre.

Plazo: Será hasta el 31 de diciembre de 2025.

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal como apoyo técnico en el área de cocina de la estrategia de Investigación de Acción Participativa - IAP zona caribe I, en el marco del proyecto programa para el fortalecimiento tecnológico de iniciativas comunitarias en la agroindustria y agroturismo del caribe colombiano. Regional Guajira.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Preparar los productos y sus derivados, de acuerdo con recetas y minutas diseñadas en el desarrollo del proyecto IAP.	Durante el proceso investigativo se realizaron ensayos experimentales para desarrollar productos derivados de harinas de guineo verde, zanahoria y remolacha, como parte de la estrategia de transformación de tubérculos y hortalizas,	Evidencias fotográficas.
2	Apoyar la elaboración de fichas técnicas de los productos y derivados a generar en el marco del proyecto IAP.	Se recopilaron datos para la elaboración de las fichas técnicas de los productos desarrollados durante la fase investigativa, así como de las preparaciones ejecutadas en las comunidades.	Captura de pantalla ficha técnica y fotografías.
3	Apoyar el registro fotográfico y documental de las recetas y procedimientos implementados.	Se brindó apoyo al proceso de sistematización de la información mediante la recopilación, clasificación y organización de registros fotográficos y documentales relacionados con las recetas y procedimientos desarrollados.	Fotografías de actividades del Proyecto SENA HARINA.
4	Brindar orientaciones y capacitación a las comunidades impactadas por el proyecto respecto a la manipulación, inocuidad, cadenas de distribución de los alimentos.	Se iniciaron las orientaciones formativas en manipulación, inocuidad y cadenas de distribución de alimentos, como parte de la fase de intervención territorial del subproyecto de elaboración de harinas artesanales del programa IAP.	Las evidencias en fotografías.
5	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y materias que lleguen a su conocimiento por el	Se garantizó la protección de la confidencialidad y la integridad de los documentos, metodologías y procesos	Captura de pantalla



	desarrollo del objeto contractual y confidencialidad de los procesos, técnicas, metodologías, materiales, etc., desarrolladas en los proyectos de IAP.	intercambiados durante las reuniones técnicas y actividades	
6	Apoyar de forma articulada y coordinada con los demás roles del proceso de innovación y competitividad en la regional y zona caribe I, para fortalecer las diferentes estrategias y actividades desarrolladas. Entregar oportunamente los informes mensuales requeridos y participar en comités de trabajo, reuniones y cualquier tipo de evento al que sea convocado.	Participación en la reunión de planificación y definición de directrices liderada por el jefe del proyecto, Robinson Sanabria.	Evidencia en capture de pantalla y fotografía.
7	Respetar los parámetros de Habeas Data determinado para cada uno de los proyectos que desarrolle.	Se cumplió con la normativa sobre protección de datos personales mediante la firma y envío del acta de confidencialidad, siguiendo los lineamientos de la institución.	Captura de pantalla del envío del acta firmada.
8	Las demás obligaciones que sean asignadas por la directora regional o Supervisor de contrato.	Se brindó acompañamiento al líder del proyecto, contribuyendo al desarrollo y avance de las actividades investigativas programadas.	Evidencias se anexarán en fotografías.

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	76925	Maicao	11/11/2025	12/11/2025
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. 4624994058 de la planilla, operador SOI y periodo octubre 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

Firma

Nombres y apellido. Santiago Miguel Curvelo Gómez.

Contratista

C.C. No. 1.029.860.517

Recibí a satisfacción:

Esmerlis Camargo Torres

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.8020646 de 2025

Dinamizadora de Innovación y Competitividad.



PROCESO			
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO			
NOMBRE DEL FORMATO			
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	☒	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐

noviembre 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



Informe de Evidencia Mes de octubre

Santiago Miguel Curvelo Gómez

Servicio Nacional de Aprendizaje (Sena), Centro Industrial y de Energías Alternativas (CIEA)

Regional Guajira

Esmerlis Camargo Torres

Dinamizadora de Innovación y Competitividad

noviembre de 2025



Introducción

El presente documento evidencia las actividades realizadas de acuerdo con las obligaciones del contrato CO1.PCCNTR.8020646, con **objeto**: “Prestar servicios personales de carácter temporal como apoyo técnico en el área de cocina de la estrategia de Investigación de Acción Participativa - IAP zona caribe I, en el marco del proyecto programa para el fortalecimiento tecnológico de iniciativas comunitarias en la agroindustria y agroturismo del caribe colombiano. Regional Guajira.”, desde el 17 octubre de al 17 de noviembre de 2025.



Evidencias Gestión de Actividades Contractuales del 17 de octubre al 17 de noviembre 2025

1. En cumplimiento de la primera obligación específica: “Preparar los productos y sus derivados, de acuerdo con recetas y minutas diseñadas en el desarrollo del proyecto IAP”.

Durante el periodo reportado se desarrollaron pruebas experimentales orientadas al fortalecimiento del componente investigativo del subproyecto. Se llevaron a cabo procesos de transformación de guineo verde, zanahoria y remolacha para la obtención de harinas artesanales con valor agregado, aplicando parámetros de estandarización en las etapas de molienda, deshidratación y tamizado. Estas actividades se ejecutaron entre el 25 de octubre y el 5 de noviembre de 2025.

Así mismo, se elaboraron muestras gastronómicas a base de harina de maíz, las cuales fueron socializadas y demostradas en las comunidades de Puerto Caracol, Mi Ranchito y la Asociación Agropecuaria, con el objetivo de validar su aceptación organoléptica y su potencial de aplicación en productos alimenticios locales.

Figura 1. Evidencia fotográfica de la elaboración de los productos para deshidratado al sol.



Nota. Evidencias tomadas el día 25 de octubre hasta el 5 de noviembre.

2. En cumplimiento de la segunda obligación específica: “Apoyar la elaboración de fichas técnicas de los productos y derivados a generar en el marco del proyecto IAP”

Se realizó la recolección, sistematización y consolidación de los datos necesarios para la formulación de las fichas técnicas de los productos desarrollados en la fase investigativa. La información recopilada incluyó insumos, rendimientos, tiempos de proceso, parámetros fisicoquímicos básicos y características sensoriales. Asimismo, se registraron datos correspondientes a las preparaciones ejecutadas en campo durante las jornadas comunitarias.



Figura 2. Captura de pantalla de la ficha técnica de elaboración de harinas deshidratadas al sol.

ETAPA INVESTIGATIVA PROYECTO IAP ZONA CARIBE 1 2025												
PRODUCTO	LAVADO	PELADO	DESINFECCION	PESO	BLANQUEAMIENTO	TAJADO	HORNEADO	PESO DESHIDRATADO	MOLIENDA	PESO HARINA	EMPAQUE	
Remolacha	Se procede a lavar la remolacha con abundante agua para sacar impurezas de la cascara	Una vez lavado se pela el producto y se separa la cascara para luego ser pesada como merma	Se lava con agua potable para eliminar impurezas.	Se toma el peso de la merma (cascara) y del producto despues de pelar.	Se vierte agua irviendo sobre los Guineos para blanquearlos por 2 minutos y seguidamente se lleva a agua helada para producir un choque termico, por 5 minutos	Una vez hecho el choque termico se pasa por la tajadora, hasta obtener finas laminas que posteriormente seran llevadas al Sol para deshidratar.	Se coloca sobre banjeas y se lleva al sol entre 5 y 6 horas diarias. Por lapso de 5 dias	Se toma el peso despues de deshidratar para saber cuanto humedad ha perdido.	Una vez deshidratado se lleva a procesar en el molino electrico para obtener la harina.	Una vez molido el producto se pesa para saber el resultado final.	Por ultimo se empacka al vacio para su conservacion y se Rotula.	
Zanahoria	Se procede a lavar el Zanahoria con abundante agua para sacar impurezas de la cascara	Una vez lavado se pela el producto y se separa la cascara para luego ser pesada como merma	Se lava con agua potable para eliminar impurezas.	Se toma el peso de la merma (cascara) y del producto despues de pelar.	Se vierte agua irviendo sobre los Guineos para blanquearlos por 2 minutos y seguidamente se lleva a agua helada para producir un choque termico, por 5 minutos	Una vez hecho el choque termico se pasa por la tajadora, hasta obtener finas laminas que posteriormente seran llevadas al Sol para deshidratar.	Se coloca sobre banjeas y se lleva al sol entre 5 y 6 horas diarias. Por lapso de 5 dias	Se toma el peso despues de deshidratar para saber cuanto humedad ha perdido.	Una vez deshidratado se lleva a procesar en el molino electrico para obtener la harina.	Una vez molido el producto se pesa para saber el resultado final.	Por ultimo se empacka al vacio para su conservacion y se Rotula.	
Guineo Verde. Secado al Sol	Se procede a lavar el Guineo con abundante agua para sacar impurezas de la cascara	Una vez lavado se pela el producto y se separa la cascara para luego ser pesada como merma	Se lava con agua potable para eliminar impurezas.	Se toma el peso de la merma (cascara) y del producto despues de pelar.	Se vierte agua irviendo sobre los Guineos para blanquearlos por 2 minutos y seguidamente se lleva a agua helada para producir un choque termico, por 5 minutos	Una vez hecho el choque termico se pasa por la tajadora, hasta obtener finas laminas que posteriormente seran llevadas al Sol para deshidratar.	Se coloca sobre banjeas y se lleva al sol entre 5 y 6 horas diarias. Por lapso de 2 dias	Se toma el peso despues de deshidratar para saber cuanto humedad ha perdido.	Una vez deshidratado se lleva a procesar en el molino electrico para obtener la harina.	Una vez molido el producto se pesa para saber el resultado final.	Por ultimo se empacka al vacio para su conservacion y se Rotula.	
TABLA DE PESOS TABLA DE PROCEDIMIENTO												

Nota. Evidencias de información elaborada en el trabajo.

- En referencia a la tercera obligación específica: “Apoyar el registro fotográfico y documental de las recetas y procedimientos implementados” Se efectuó la clasificación, organización y archivo del material fotográfico y documental generado durante las actividades comunitarias y los ensayos experimentales del proyecto. Este proceso de sistematización permitió consolidar las evidencias técnicas del Proyecto IAP y del Proyecto SENAHARINA, garantizando la trazabilidad de los procedimientos aplicados en la transformación de insumos locales en harinas artesanales.

Figura 3. Evidencia fotográfica de las elaboraciones en las comunidades, así mismo

de productos como apoyo dentro del proceso Senaharina, dentro de la fase de investigación en los días 20 de octubre hasta el 12 de noviembre.



Nota. Evidencias de actividades desarrolladas como apoyo al equipo de senaharina, dentro de la fase de investigación sobre las harinas, sus procesos y empaques.



4. En relación con la cuarta obligación específica: “Brindar orientaciones y capacitación a las comunidades impactadas por el proyecto respecto a la manipulación, inocuidad, cadenas de distribución de los alimentos.”

Se inició el ciclo formativo dirigido a las comunidades beneficiarias, abordando buenas prácticas de manipulación, principios de inocuidad alimentaria y flujos básicos de distribución de productos. Estas orientaciones se enmarcaron en la fase de intervención territorial del subproyecto de harinas artesanales, contribuyendo al fortalecimiento de capacidades locales en transformación y manejo responsable de alimentos.

figura 4. Evidencia fotográfica de la participación en las comunidades los días 27 de octubre, 11 y 12 de noviembre de 2025



Nota. Evidencias fotográficas visita de comunidades.

5. En relación con la quinta obligación específica: “Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y materias que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual y confidencialidad de los procesos, técnicas, metodologías, materiales, etc., desarrolladas en los proyectos de IAP”

Se cumplió con los lineamientos institucionales para el resguardo y protección de la información técnica, metodológica y documental del proyecto. Se gestionó el almacenamiento seguro de los documentos y se garantizó la confidencialidad de procesos y materiales sensibles, de acuerdo con el acuerdo de confidencialidad suscrito.



Figura 5.

Evidencia en capture de pantalla de los diarios del campo realizados el día 27 de octubre, 11 y 12 de noviembre



Nota. Capture de pantalla.

6. En referencia a la sexta obligación específica: “Apoyar de forma articulada y coordinada con los demás roles del proceso de innovación y competitividad en la regional y zona caribe I, para fortalecer las diferentes estrategias y actividades desarrolladas. Entregar oportunamente los informes mensuales requeridos y participar en comités de trabajo, reuniones y cualquier tipo de evento al que sea convocado”.



Se participó activamente en reuniones de planeación con el líder del proyecto Robinson Sanabria, acatando las directrices técnicas y administrativas impartidas. Además, se contribuyó en espacios de coordinación interna para garantizar el cumplimiento de actividades, la elaboración oportuna del informe mensual y el avance de los objetivos establecidos por la regional.

Figura 6. Evidencias fotográficas de reuniones de trabajo con el líder del proyecto, los días de octubre y . de noviembre.

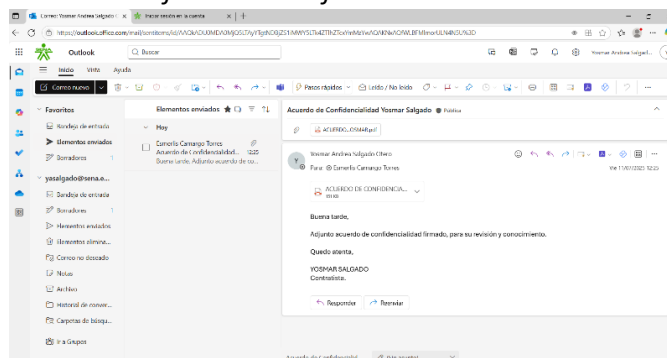


Nota. Fotografías de reuniones.

7. En referencia a la séptima obligación específica: “Respetar los parámetros de Habeas Data determinado para cada uno de los proyectos que desarrolle.”. Se realizó el envío del acuerdo de confidencialidad firmado a la líder en innovación y competitividad Esmerlis Camargo Torres.

Figura 7

Captura de pantalla email enviado el día 11 de julio, a la coordinadora de innovación y competitividad con acuerdo de confidencialidad firmado.



Nota. Captura de pantalla email acuerdo de confidencialidad.

8. En referencia a la Octava obligación específica: “Las demás obligaciones que sean asignadas por la directora regional o Supervisor de contrato”. Se prestó apoyo técnico para la elaboración de panes para SENA HARINA bajo la investigación del proyecto IAP. El proceso de elaboración de panes se llevó a cabo siguiendo un procedimiento estandarizado con el objetivo de garantizar uniformidad en la calidad del producto final. En primera instancia, se realizó la verificación y medición de los ingredientes principales (harina, agua, levadura, sal y mejoradores) conforme a las técnicas establecidas.

Figura 8. *Elaboración de panes.*



Nota. Fotografía donde se lleva a cabo panes de hamburguesas.

Conclusiones

1. Se ejecutaron procesos de transformación primaria de guineo verde, zanahoria y remolacha.
2. Se recolectó, sistematizó y consolidó la información requerida para la formulación de las fichas técnicas de los productos desarrollados.
3. Se clasificó, organizó y archivó el material fotográfico y documental generado en las actividades comunitarias y ensayos experimentales.
4. Se dio inicio al ciclo formativo para las comunidades beneficiarias, abordando BPM, principios de inocuidad alimentaria y flujos básicos de distribución.
5. Se garantizaron los lineamientos institucionales de resguardo y protección de la información técnica y documental del proyecto.
6. Se participó en reuniones de planeación con la dirección del proyecto, atendiendo las directrices técnicas y administrativas establecidas.



7. Se remitió el acuerdo de confidencialidad suscrito a la líder de innovación y competitividad.
8. Se brindó apoyo técnico en la elaboración de panes para SENA HARINA en el marco del proyecto IAP.

Santiago Miguel Curvelo Gomez
Contratista
C.C. No. 1.029.860.517