PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha Pereira 03 de noviembre del 2020

Señor (a)
Natalia Marulanda Mendez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1905017
Cargo del supervisor Coordinadora
Dependencia: SER
Ciudad Pereira

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre del año 2020

Referencia: No CO1.PCCNTR.1905017 del año 2020
Yo, Luis Fernando Jurado Montoya, identificado con la cédula de ciudadanía No. 16230755 de Cartago, Valle del Cauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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 CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL PESOS M/CTE. ($5.459.000). 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 correspondiente a once (11) días del mes de octubre de 2020 por valor de UN MILLON CIENTO TREINTA Y TRES MIL PESOS M/CTE. ($1.133.000) b) Un segundo pago por el mes de Noviembre del año 2020, por valor de TRES MILLONES NOVENTA MIL PESOS M/CTE. ($3.090.000) c) Un último pago correspondiente a Doce (12) días del mes de diciembre por valor de UN MILLON DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE. ($1.236.000); con un promedio mensual de 160 horas, actividades que serán previamente coordinadas con el supervisor y que deben ser sustentadas en el informe mensual de actividades.

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural en el marco de los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER

CLÁUSULA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del área GASTRONOMIA, del acuerdo a lo establecido en los lineamientos	Recoleccion de cedulas de aspirantes a	Guias de formación y f5 con creación de grupos fichas a

	entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	programas de formación, planear con fecha el inicio de programas de formación y el alistamiento de posibles ambientes de formación.	definir.
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial.	Formulacion de proyectos asociados a unidades productivas, listados de materiales asociados a proyectos.	Guias de formación y f5 con creación de grupos fichas a definir, proyecto formulado a espera de publicación.
3.	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER .	Formulacion de proyectos asociados a unidades productivas, listados de materiales asociados a proyectos.	Proyecto formativo.
4.	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	N/A	
5.	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	N/A	
6.	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	N/A	

7.	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	N/A	
8.	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de Página 2 de 7 ANEXO CLAUSULAS DEL CONTRATO LUIS FERNANDO JURADO MONTOYA ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	N/A	
9.	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	N/A	
10.	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	N/A	
11.	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual. 10. Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento. 11. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado.	N/A	

	b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		

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.				

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. En Afiliación, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios
Cordialmente,
Firma
LUIS FERNANDO JURADO MONTOYA
Contratista
C.C. No. 16230755

Recibí a satisfacción:

Firma
NATALIA MARULANDA MENDEZ
Supervisor(a) Contrato No. 1905017 de 2020
Coordinadora Academico.

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación:	Código:93610000 Versión: 1	MANIPULACION DE ALIMENTOS		
Nombre del Proyecto:	Código:			
Fase del proyecto:				
Actividad (es) del Proyecto:	Actividad (es) de Aprendizaje: .	Ambiente de formación ESCENARIO	MATERIALES DE FORMACIÓN DEVOLUTIVO (Herramienta - equipo)	CONSUMIBLE
Resultados de Aprendizaje: - ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. -IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. -VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos			

EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.				
Duración de la guía en horas :	48 horas			

Desde hace muchos años y con el objeto de dar solución a problemas de estacionalidad de producción, la conservación de alimentos se ha convertido cada vez más en una práctica más frecuente. Tratamientos tradicionales como la deshidratación, la salazón, la fermentación y otros son prueba de esta tendencia y aunque permiten incrementar el tiempo de conservación alteran considerablemente las características naturales del producto. Con el avance tecnológico en la conservación de alimentos, se ha solucionado en gran parte el problema de la estacionalidad. Este avance se ha ido adaptando a la demanda de los consumidores, que cada vez son más exigentes en aspectos de calidad sensorial, nutricional y sanitaria. La Conservación de alimentos apunta hacia tecnologías limpias, que ayuden a mantener en la medida de lo posible los atributos de calidad y las características naturales de los productos. Los métodos de conservación han evolucionado desde las maneras más rudimentarias de conservar alimentos como el secado al sol hasta tecnologías más recientes como la liofilización, la deshidratación osmótica o el uso de muy bajas temperaturas de refrigeración o congelamiento en atmósferas modificadas o controladas. En el actual mercado global existe la tendencia que orienta a tecnologías de consumo en fresco o procesado al mínimo, con tecnologías medias, en las que el congelamiento, el ultra congelamiento y la refrigeración misma juegan el papel principal.

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial. (primera y segunda sesión)

3.1.1 Se plantea un contexto general: “conservación de alimentos” y luego un conversatorio para poner en común y comprender el alcance del tema de la importancia de los procesos de conservación en la industria de los alimentos.

3.1.2 Se realiza investigación de la utilidad y aplicación de los procesos

3.1.3 Los aprendices organizados en grupos de 5 integrantes, expondrán la información encontrada de la investigación del punto 3.1.2

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.(tercera y cuarta sesión)

3.2.1 Definir e identificar en los aprendices, los conocimientos previos de tratamientos térmicos para la conservación de alimentos mediante la aplicación de talleres en forma individual. Calificar los resultados.

3.2.2 Resolver los talleres en clase, identificando las deficiencias de cada aprendiz.

3.2.3 Identificar los procesos térmicos más comunes en los alimentos y su relación con nuestro Órgano detector de ellas.

3.2.4 Realizar lecturas técnicas sobre procesos de conservación.

3.2.5 Redondear la contextualización del tema con visita a una empresa de alimentos donde se aplique Un tratamiento térmico a los alimentos. Los aprendices deben realizar trabajo escrito.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización). (quinta y sexta sesión)

3.3.1 Exposición sobre los diferentes tipos de proceso empleados en la industria: alcance, selección, entrenamiento.

3.3.2 Lectura sobre los diferentes métodos de conservación por tratamientos térmicos.

3.3.3 Los aprendices de manera individual, elaboran un mapa mental de cada uno de los tres documentos entregados.

3.3.4 Los aprendices socializan los mapas mentales elaborados.

3.3.5 El instructor expone sobre las diferentes características de las variables involucradas en los procesos térmicos aplicados a los alimentos

3.3.6 Los aprendices realizan taller sobre manejo de variables de proceso.

3.3.7 El docente pone de presente la información relevante, puntualiza los conceptos y efectúa las conclusiones y aprendizajes del tema.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento. (sesiones séptima. Octava, novena y décima)

3.4.1 Los aprendices, reunidos en grupos de trabajo, realizan exposiciones sobre temas contenidos en los saberes del programa.

3.4.2 El ultimo día, cada grupo debe exponer los resultados obtenidos utilizando las diferentes herramientas informáticas.

3.4.3 Se realizara la corrección de las falencias presentadas en las exposiciones

3.5 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de Conocimiento	REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE	**Cuestionario de preguntas:**

Formulario de preguntas **Evidencias de Desempeño:** Lista de chequeo para cada exposición **Evidencias de Producto:** Trabajos escritos.	ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN. PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (AMASIJOS) DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ; SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN ▪ EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS. .	Sobre conceptos tratados en clase **lista de chequeo**: presentación del trabajo fuentes de consulta desempeño de los participantes **Trabajo escrito:** Informe de los resultados obtenidos en consulta

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
		Tablero, borrador, computador, video vean.	1			Ingeniero de alimentos con experiencia en procesos de alimentos y control de variables inocuidad e higiene alimentaria	1	Ambientes de aprendizaje dotado tablero, video beam

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Calor: Transferencia de energía de una parte a otra de un cuerpo, o entre diferentes cuerpos, en virtud de una diferencia de temperatura. El calor es energía en tránsito; siempre fluye de una zona de mayor temperatura a una zona de menor temperatura.

Capacidad calorífica: energía necesaria para aumentar en un grado la temperatura de un cuerpo. Sus unidades son K/J, o C/J

Entalpía: cantidad de energía de un sistema termodinámico que éste puede intercambiar con su entorno.

Entropía: función de estado que mide el desorden de un sistema físico o químico, y por tanto su proximidad al equilibrio térmico.

Equilibrio: estado de un sistema cuya configuración o propiedades macroscópicas no cambian a lo largo del tiempo.

Proceso adiabático: en termodinámica, cualquier proceso físico en el que magnitudes como la presión o el volumen se modifican sin una transferencia significativa de energía calorífica hacia el entorno o desde éste.

Proceso isotérmico: evolución reversible de un sistema termodinámico que transcurre a temperatura constante.

Sistema: se define como un conjunto de materia que se puede aislar espacialmente y que coexiste con un entorno infinito e imperturbable. El estado de un sistema macroscópico se puede describir mediante propiedades medibles como la temperatura, la presión o el volumen, que se conocen como variables de estado. Es posible identificar y relacionar entre sí muchas otras variables termodinámicas (como la densidad, el calor específico, la compresibilidad o el coeficiente de dilatación), con lo que se obtiene una descripción más completa de un sistema y de su relación con el entorno.

Temperatura: propiedad de los sistemas que determina si están en equilibrio térmico. El concepto de temperatura se deriva de la idea de medir el calor o frialdad relativos y de la observación de que el suministro de calor a un cuerpo conlleva un aumento de su temperatura mientras no se produzca la fusión o ebullición.

Termodinámica: campo de la física que describe y relaciona las propiedades físicas de la materia de los sistemas macroscópicos, así como sus intercambios energéticos.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

BROWN & Ass. Operaciones Unitarias. Wiley & Son. London 1990

FONSECA V.& Al. Operaciones Unitarias I en la Industria de Alimentos. UNAD.2000.

GEANKOPLIS C. J. , Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias, Edit. CECSA, México, 1998.

HINES & MADDOX. Transferencia de Masa, Fundamentos y Aplicaciones. Prentice Hall. 1987.

KIRK, R.E. & OTHMER, D.F. (1998). Encyclopedia of Chemical Technology. (4th Ed.). New Cork, United States: Wiley-Interscience Publication.

MC CABE. W. (1986) Operaciones Básicas en la Ingeniería Química. Mc Graw. Hill.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

Instructor: LUIS FERNANDO JURADO MONTOYA, CHEF DE COCINA Y TECNOLOGO EN ALIMENTOS.

Sistema Integrado de Mejora Continua Institucional	Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Regional Risaralda **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INTRUMENTO:
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: MANIPULACION DE ALIMENTOS
ID: 93610000
CENTRO: ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO
RESULTADO DE APRENDIZAJE ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS. ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN.  PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.  ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (AMASIJOS) DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.  DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.  SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN  EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS.
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL DOCENTE-INSTRUCTOR: LUIS JURADO MONTOYA

Item	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE		Fechas de recolección		
		SI	NO			
1	Usa el vestido de labor con pulcritud y acorde a la actividad a realizar.					
2	Interpreta orden de producción: concepto, componentes, uso. unidades de medida y métodos de conversión					
3	Verifica el estado de equipos: conceptos, tipos, funcionamiento, manuales, aplicaciones, control de variables.					
4	Opera los utensilios: conceptos, tipos, operación					
5	Elabora reportes: concepto, tipos, fichas técnicas y su diligenciamiento..					
6	Reconoce e identifica materias primas: tipos, características, funciones, usos, cantidades. insumos: tipos, características, usos, cantidades ficha técnica: concepto, componentes, interpretación.					
7	Aplica las normas vigentes: salud ocupacional, buenas prácticas de manufactura, ambientales Cortes y técnicas de cocción: conceptos, procedimientos, usos, métodos de corrección procesos: mezclar, acondicionar. Aplica proceso térmico acorde al producto tiempo, presentación, terminado					
	Es ordenado(a) en el proceso de elaboración.					
	El producto cumple con las características de la orden de producción y las necesidades de la empresa.					

---------- ----------

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz