PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio,Agosto **2021**

Señor
JOHN ALBEIRO DIAZ CUADRO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2199547
Coordinador de programas Especiales
Centro de Industria y Servicios del Meta
Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes **Agosto** del año **2021**

Referencia: No CO1.PCCNTR.2199547

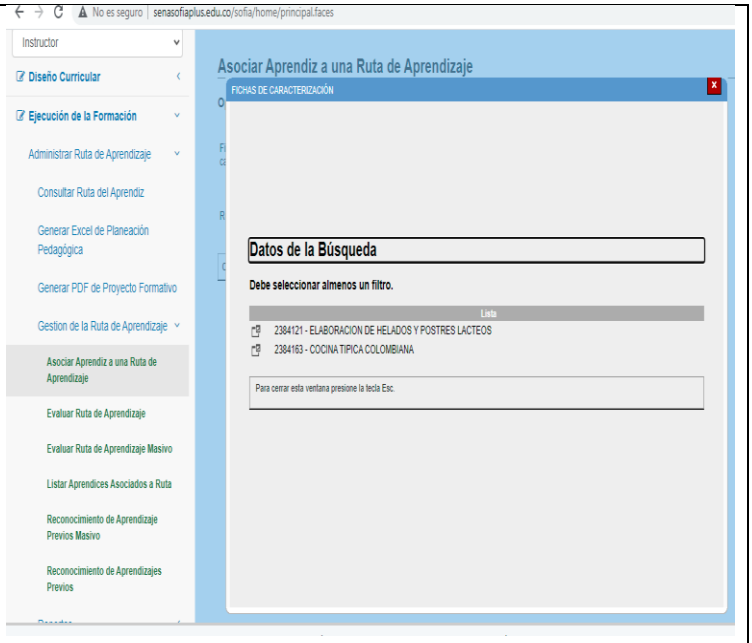
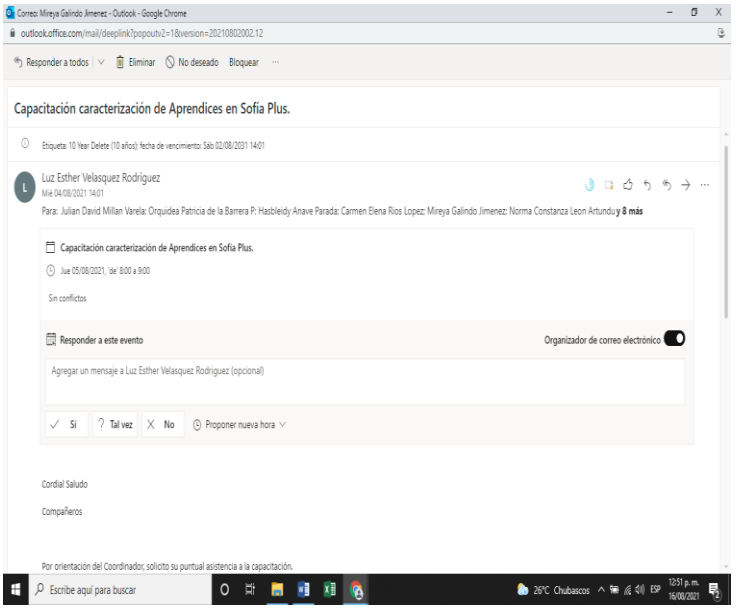
MIREYA GALINDO JIMENEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **51.651.833** de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en en Programas Especiales Complementaria Desplazados, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **agosto** objeto de cobro.

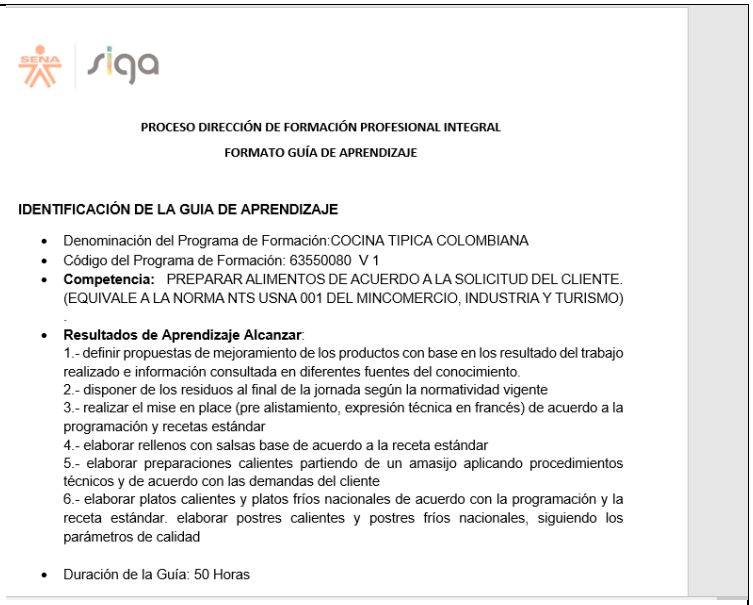
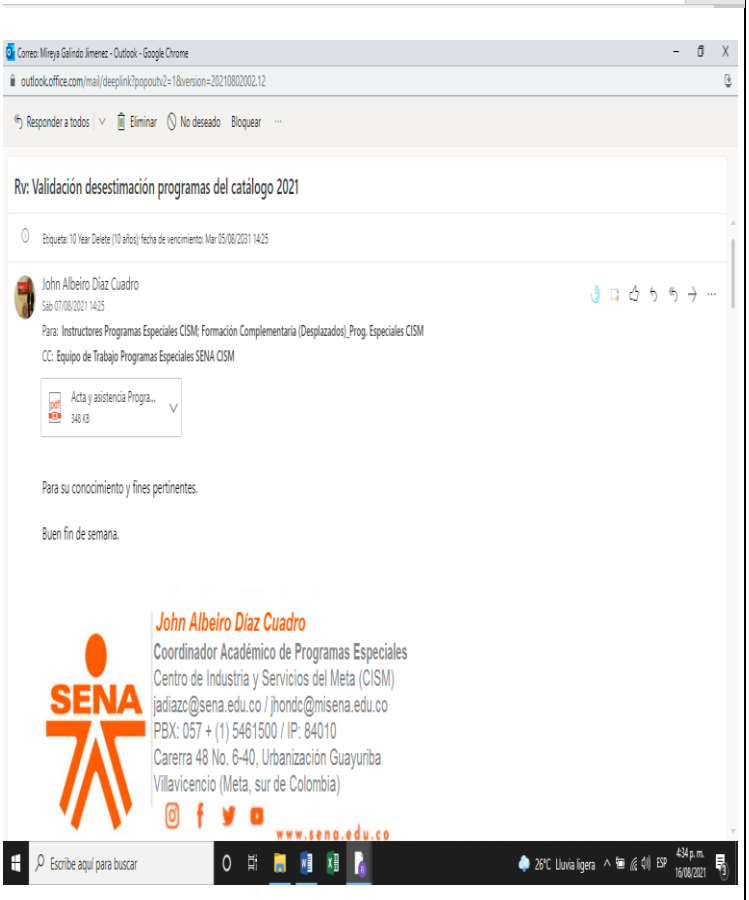
Valor y forma de Pago: **Se fija como valor total de la presente contratación la suma TREINTA Y SIETE MILLONES SEIS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS $37.006.934** COP
Plazo: Será hasta el **12 de diciembre de 2021**.

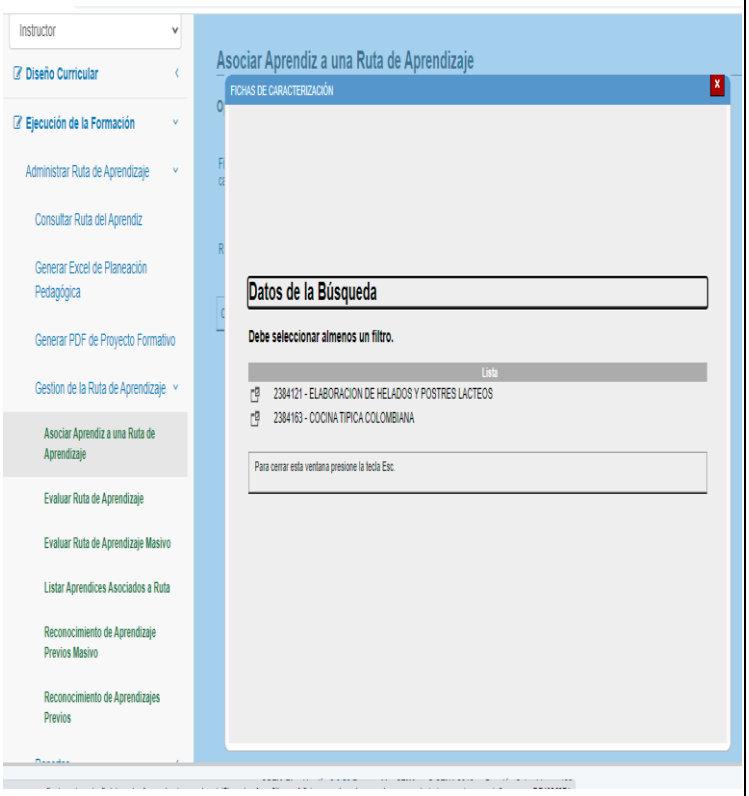
OBJETO:
Contratar los servicios personales para impartir Formación Profesional Integral en los cursos de formación complementaria para el programa de atención a población vulnerable, de acuerdo con su perfil y programación establecida por el Centro de Industria y Servicios del Meta para la vigencia 2021. (área agroindustria)

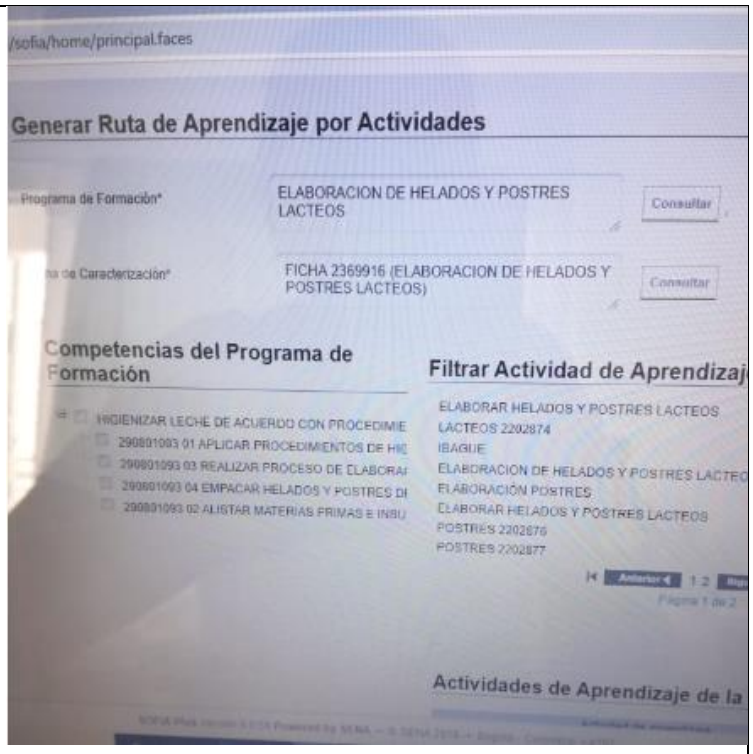
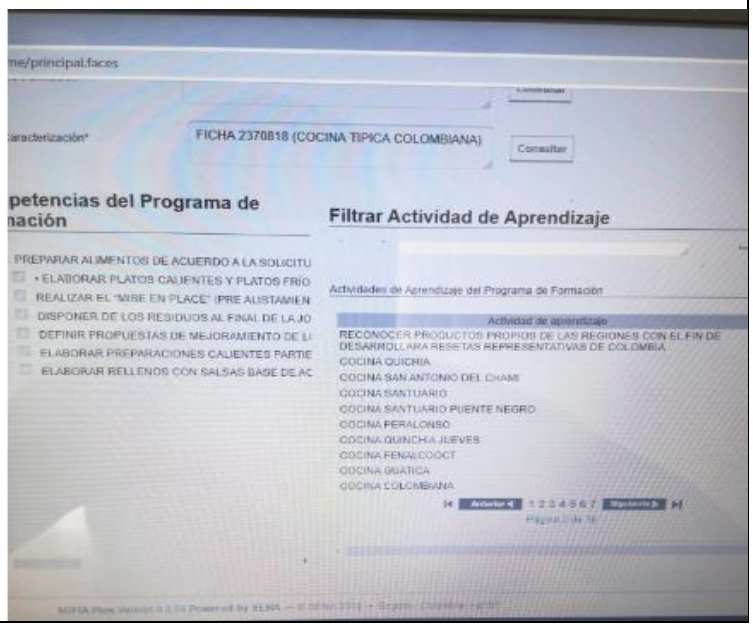
CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

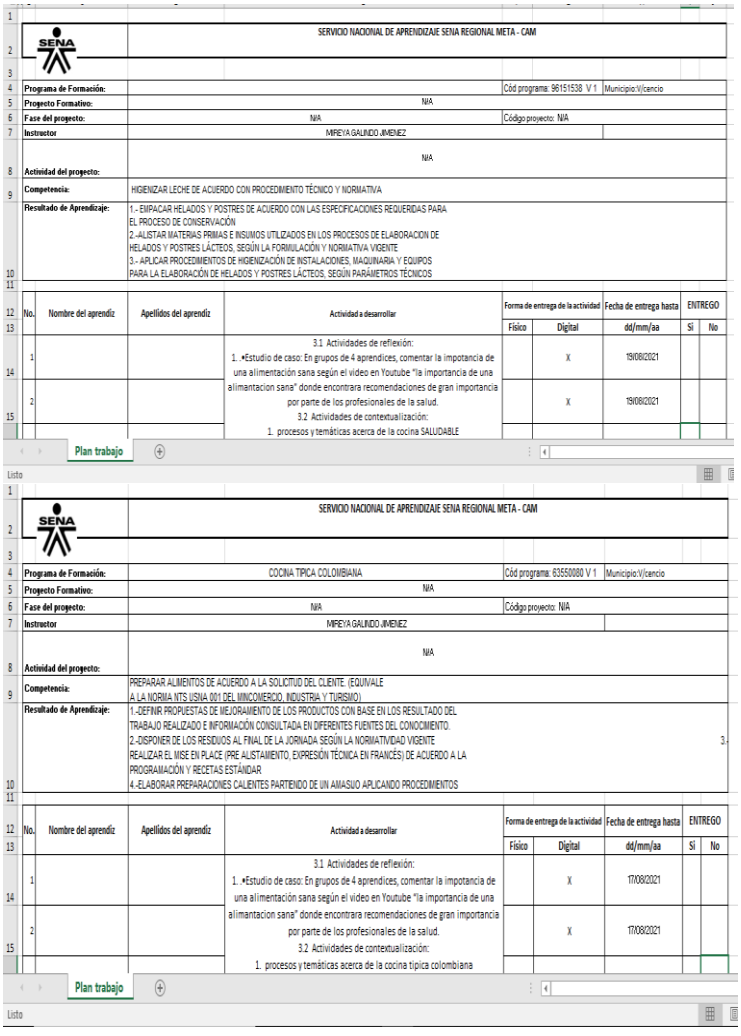
No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar los procesos de aprendizaje y formación profesional de conformidad con el diseño curricular, las metodologías de aprendizaje, las Políticas Institucionales, la normatividad vigente y de acuerdo con el Procedimiento de Ejecución de la	Se realizara Formación complementaria en las fichas: Código 2384121**,2384163 Y 2398072** en el programa de formación de: Helaboracion de helados y postres Lacteos y cocina típica colombiana	

	Formación Profesional Integral GFPI-P-006, que Se encuentre vigente en el momento de ejecución del contrato.		
2	Participar activamente en los equipos de diseño y desarrollo curricular Interdisciplinarios por programa o conjunto de programas o por redes de conocimiento o tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el planteamiento de la planeación pedagógica, la elaboración de recursos didácticos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e iteras que alimentarán los bancos de pruebas para la selección	Se participa activamente en reuniones cuando se requiere por parte de la coordinación academica, se desarrolla guias de aprendizaje para los cursos complementarios	

	de aprendices, el diseño de técnicas e instrumentos para la evaluación, el diseño de material de apoyo, el análisis del avance del proceso de formación y de ser requerido plantear actividades pedagógicas complementarias entre otras, las jornadas de diseño desarrollo curricular, si es convocado por la Red de Conocimiento, así mismo entregar los productos de cada jornada (actas de reunión. Diseño Curricular, Proyecto Formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación, entre otros).		 PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE** • Denominación del Programa de Formación:COCINA TIPICA COLOMBIANA • Código del Programa de Formación: 63550080 V 1 • **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: 1.- definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. 2.- disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente 3.- realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar 4.- elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar 5.- elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente 6.- elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad • Duración de la Guía: 50 Horas  Rv: Validación desestimación programas del catálogo 2021 John Albeiro Díaz Cuadro Para: Instructores Programas Especiales CISM; Formación Complementaria (Desplazados)_Prog. Especiales CISM CC: Equipo de Trabajo Programas Especiales SENA CISM Para su conocimiento y fines pertinentes. Buen fin de semana. John Albeiro Díaz Cuadro Coordinador Académico de Programas Especiales Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM) jadiazc@sena.edu.co / jhondc@misena.edu.co PBX: 057 + (1) 5461500 / IP: 84010 Carerra 48 No. 6-40, Urbanización Guayuriba Villavicencio (Meta, sur de Colombia) www.sena.edu.co

3	Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, y en el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje según aplique.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
4	Registrar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (13) dias, la información académica y todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: -Registro de los juicios evaluativos. -Creación de rutas y asociación de aprendices -Registro de inasistencias. -Reportar los asistentes a la formación que no se en encuentran matriculados e impedir su asistencia. -Concertar planes de mejoramiento. -Registro de seguimiento virtual y Presencial de la etapa productiva.	Creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices, y registro de juicios evaluativos Para las fichas: 2384121, 2384163 Y 2398072 en el programa de formación de Cocina típica colombiana,elaboracion de helados postres lácteos,respectivamente.	

	-Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias. novedades de aprendices y hallazgos en el registre, de la formación.		 

5	Realizar la revisión del diseño curricular y el análisis frente a la ejecución de la formación profesional, y presentar las observaciones a través de acta.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
6	Elaborar y registrar las evidencias de los procesos formativos desarrollados con los aprendices acorde a los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional integral, como: plan de trabajo, guias de aprendizaje, actas con planes de mejoramiento, seguimiento a etapa productiva, registro de inasistencias y demás que sean considerados para la ejecución de la formación profesional. Compartir la información en medio digital al Coordinador Académico.	Plan de trabajo de las fichas Elaboracion de helados ypostres Lacteos y cocina tipica colombiana	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL META - CAM

Programa de Formación:	Cód programa: 96151538 V 1 Municipio:Vicencio
Proyecto Formativo:	N/A
Fase del proyecto:	N/A Código proyecto: N/A
Instructor	MIREYA GALINDO JIMENEZ
Actividad del proyecto:	N/A
Competencia:	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
Resultado de Aprendizaje:	1.- EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN 2.-ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE 3.- APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega hasta	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1			3.1 Actividades de reflexión: 1. *Estudio de caso: En grupos de 4 aprendices, comentar la impotancia de una alimentación sana según el video en Youtube "la importancia de una alimentacion sana" donde encontrara recomendaciones de gran importancia por parte de los profesionales de la salud. 3.2 Actividades de contextualización: 1. procesos y temáticas acerca de la cocina SALUDABLE		X	19/08/2021		
2					X	19/08/2021		

Plan trabajo

Listo

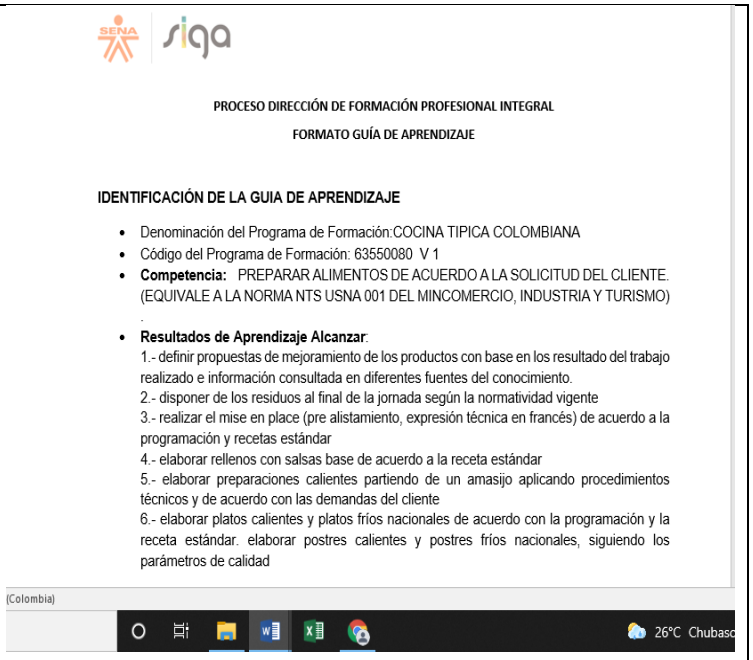
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL META - CAM

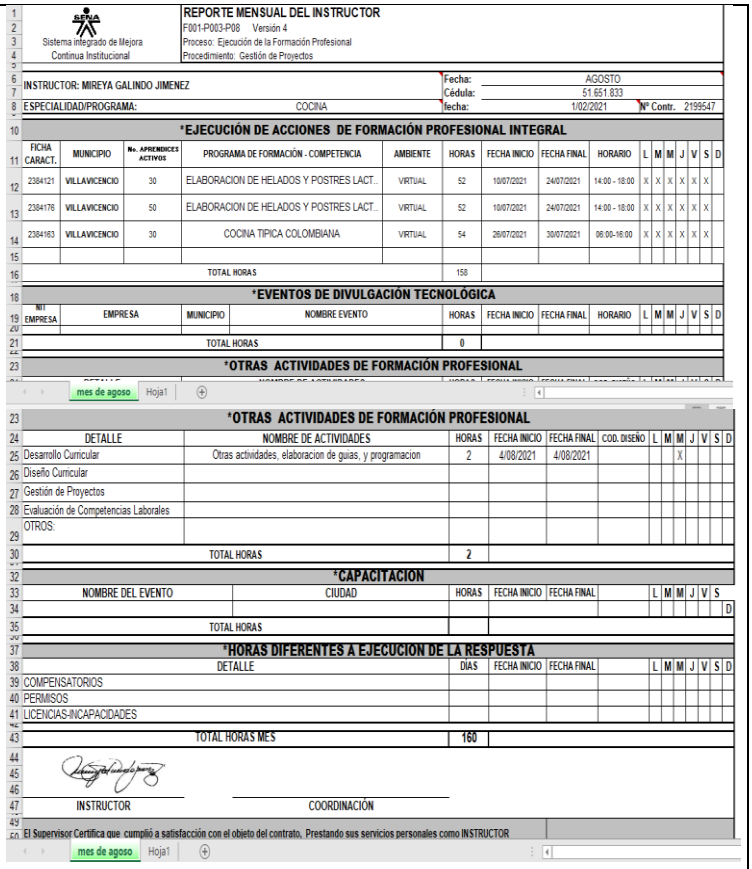
Programa de Formación:	COCINA TIPICA COLOMBIANA Cód programa: 63550080 V 1 Municipio:Vicencio
Proyecto Formativo:	N/A
Fase del proyecto:	N/A Código proyecto: N/A
Instructor	MIREYA GALINDO JIMENEZ
Actividad del proyecto:	N/A
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
Resultado de Aprendizaje:	1.-DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. 2.-DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR 4.-ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega hasta	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1			3.1 Actividades de reflexión: 1. *Estudio de caso: En grupos de 4 aprendices, comentar la impotancia de una alimentación sana según el video en Youtube "la importancia de una alimentacion sana" donde encontrara recomendaciones de gran importancia por parte de los profesionales de la salud. 3.2 Actividades de contextualización: 1. procesos y temáticas acerca de la cocina tipica colombiana		X	17/08/2021		
2					X	17/08/2021		

Plan trabajo

Listo

			
7	Asesorar a los aprendices en el desarrollo de sus competencias, tanto técnicas como comportamentales, de acuerdo con el programa de formación y sus necesidades individuales.	Aseroramiento virtual en la formación para todos los los aprendices	

8	Presentar en original y copia el reporte mensual del Instructor con las evidencias del proceso formativo, para ser entregados en medio físico y digital al Coordinador Académico respectivo perteneciente al Centro de industria y servicios del Meta, el día 25 de cada mes, si este día es sábado, dominical o festivo se tendrá en cuenta e día hábil anterior.	Entrega de reportes mensual del instructor a supervisión para el mes de Agosto	
9	Usar y gestionar las diferentes Plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizado y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que Integran el proceso formativo. Tener conocimiento y dominio de las herramientas de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones y Actualizarse constantemente	Utilizar las plataformas tecnológicas institucionales, como territorium, clasroom, meet	

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

F001-P003-P08 Versión 4

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional

Procedimiento: Gestión de Proyectos

Sistema Integrado de Mejora Continua Institucional

INSTRUCTOR: MIREYA GALINDO JIMENEZ — Fecha: AGOSTO — Cédula: 51.651.833

ESPECIALIDAD/PROGRAMA: COCINA — fecha: 1/02/2021 — Nº Contr. 2199547

*EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDICES ACTIVOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN - COMPETENCIA	AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
2384121	VILLAVICENCIO	30	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACT..	VIRTUAL	52	10/07/2021	24/07/2021	14:00 - 18:00	X	X	X	X	X	X	
2384176	VILLAVICENCIO	50	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACT..	VIRTUAL	52	10/07/2021	24/07/2021	14:00 - 18:00	X	X	X	X	X	X	
2384163	VILLAVICENCIO	30	COCINA TIPICA COLOMBIANA	VIRTUAL	54	26/07/2021	30/07/2021	06:00-16:00	X	X	X	X	X	X	
TOTAL HORAS					158										

*EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

NIT EMPRESA	EMPRESA	MUNICIPIO	NOMBRE EVENTO	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
TOTAL HORAS				0										

*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

mes de agoso | Hoja1

*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

DETALLE	NOMBRE DE ACTIVIDADES	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	COD. DISEÑO	L	M	M	J	V	S	D
Desarrollo Curricular	Otras actividades, elaboracion de guias, y programacion	2	4/08/2021	4/08/2021				X				
Diseño Curricular												
Gestión de Proyectos												
Evaluación de Competencias Laborales												
OTROS:												
TOTAL HORAS		2										

*CAPACITACION

NOMBRE DEL EVENTO	CIUDAD	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D
TOTAL HORAS												

*HORAS DIFERENTES A EJECUCION DE LA RESPUESTA

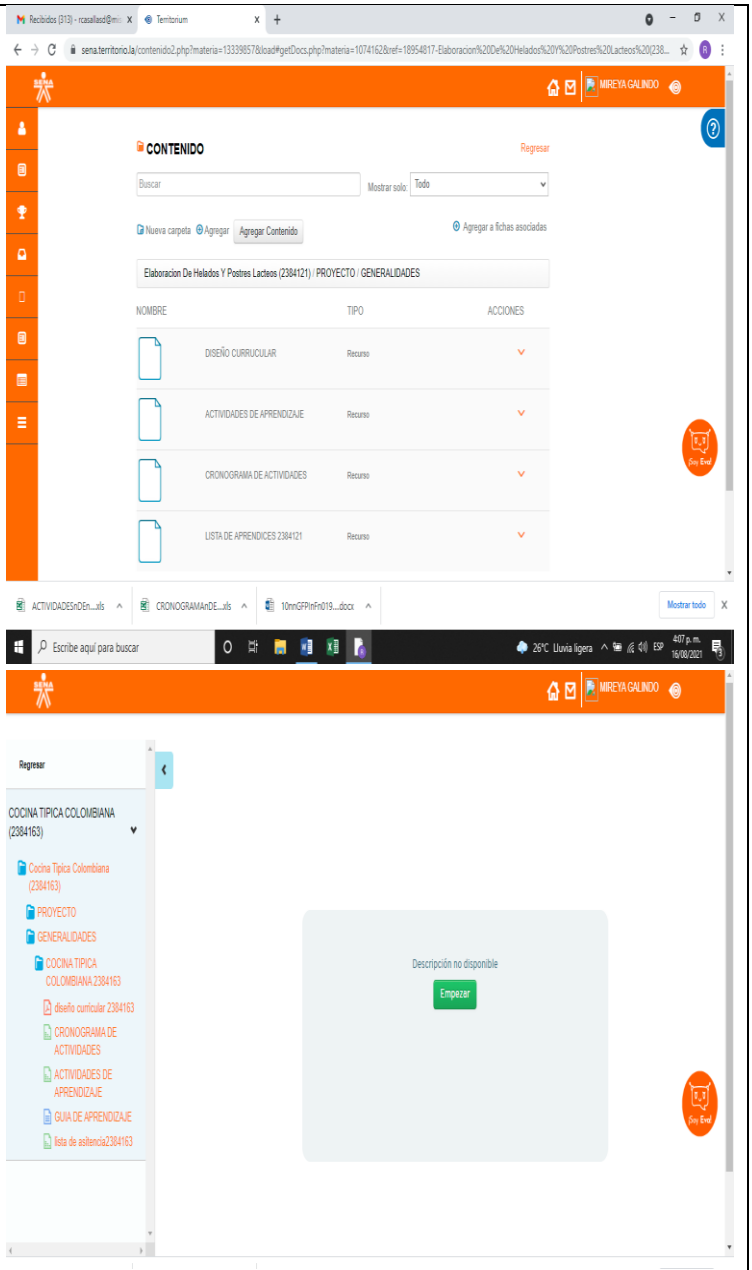
DETALLE	DÍAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D
COMPENSATORIOS											
PERMISOS											
LICENCIAS-INCAPACIDADES											
TOTAL HORAS MES	160										

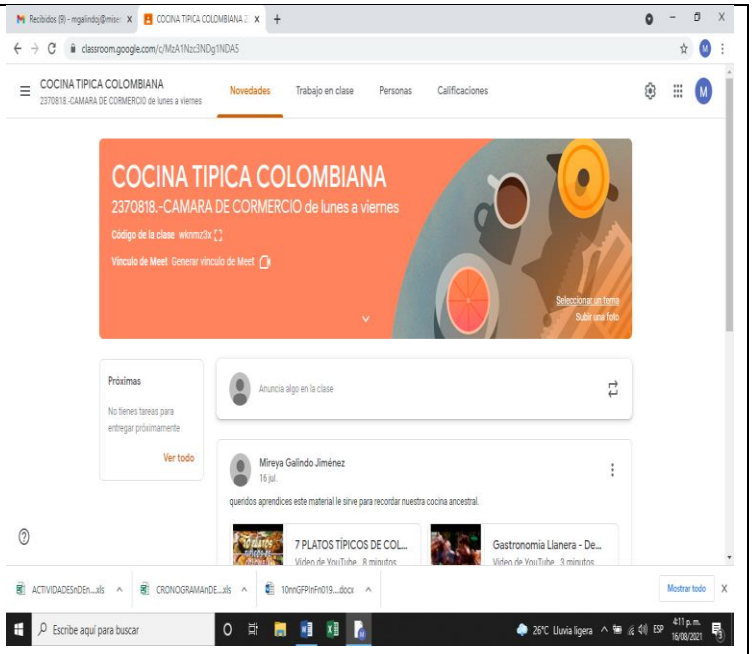
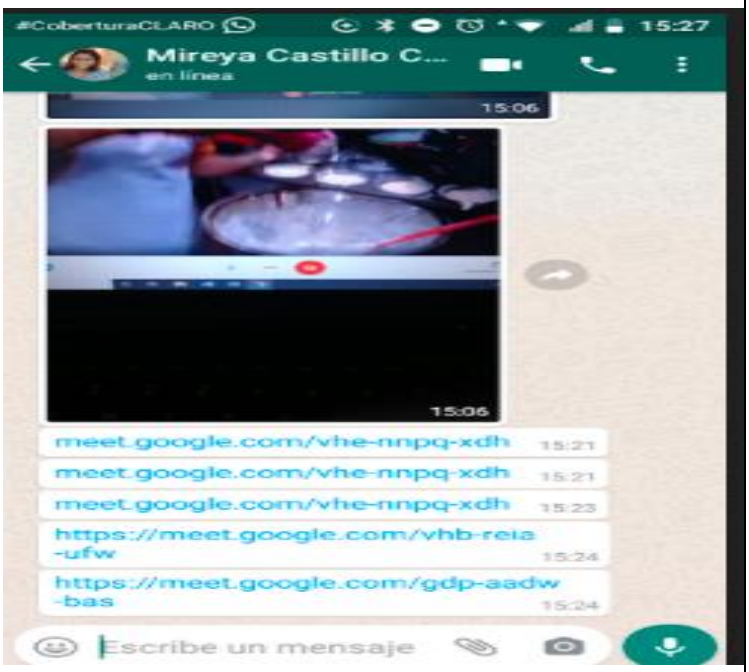
INSTRUCTOR — COORDINACIÓN

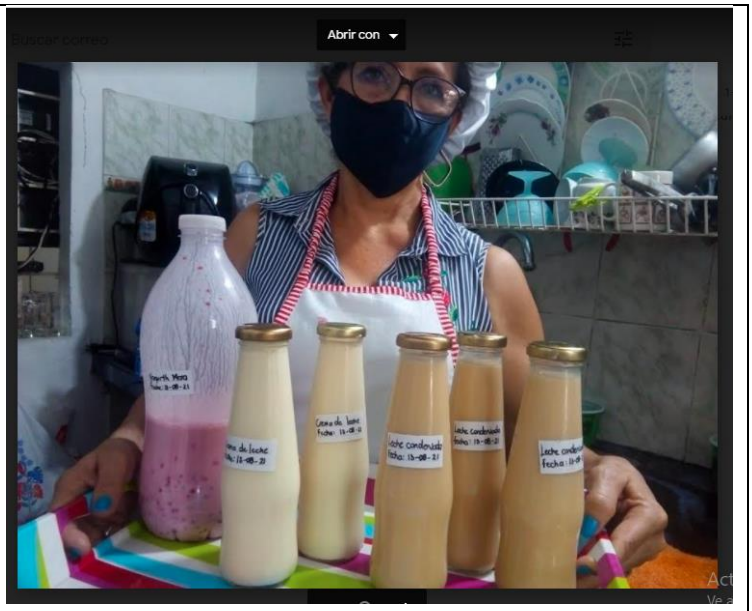
El Supervisor Certifica que cumplió a satisfacción con el objeto del contrato, Prestando sus servicios personales como INSTRUCTOR

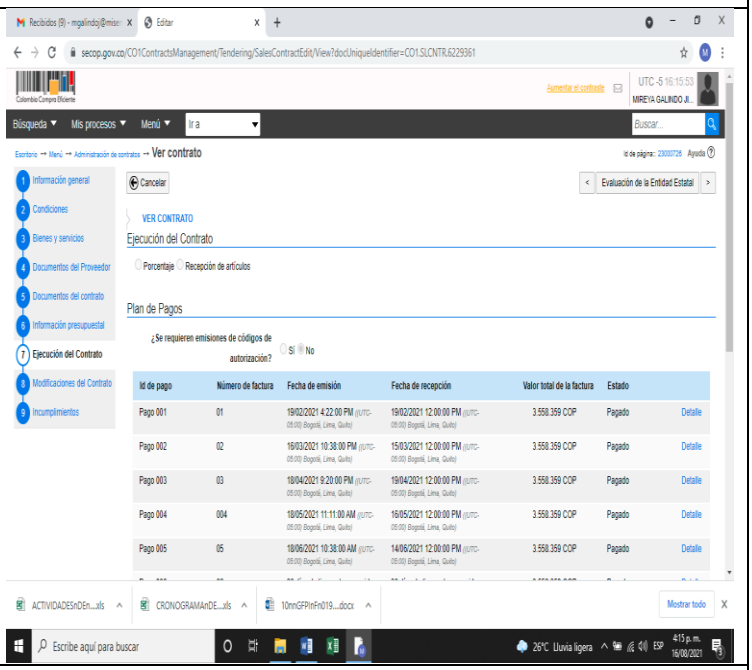
mes de agoso | Hoja1

	para aplicarlas en el desarrollo del contrato, y en la presentación de los reportes e informes entre otras.		

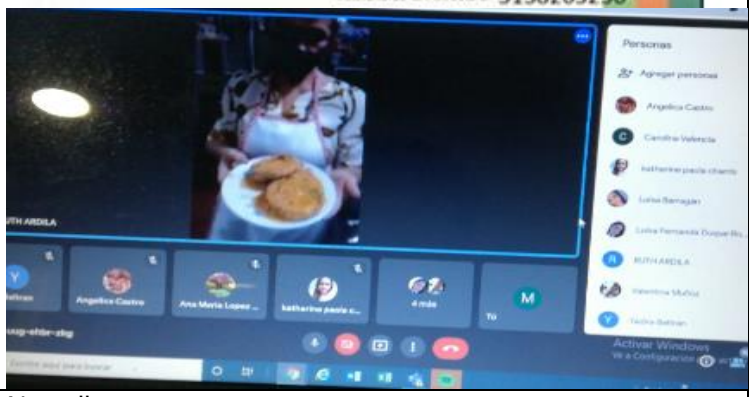
			CONTENIDO Regresar Buscar Mostrar solo: Todo Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido Agregar a fichas asociadas Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos (2384121) / PROYECTO / GENERALIDADES NOMBRE TIPO ACCIONES DISEÑO CURRUCULAR Recurso ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE Recurso CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Recurso LISTA DE APRENDICES 2384121 Recurso MIREYA GALINDO Escribe aquí para buscar Regresar COCINA TIPICA COLOMBIANA (2384163) Cocina Tipica Colombiana (2384163) PROYECTO GENERALIDADES COCINA TIPICA COLOMBIANA 2384163 diseño curricular 2384163 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE GUIA DE APRENDIZAJE lista de asitencia2384163 Descripción no disponible Empezar

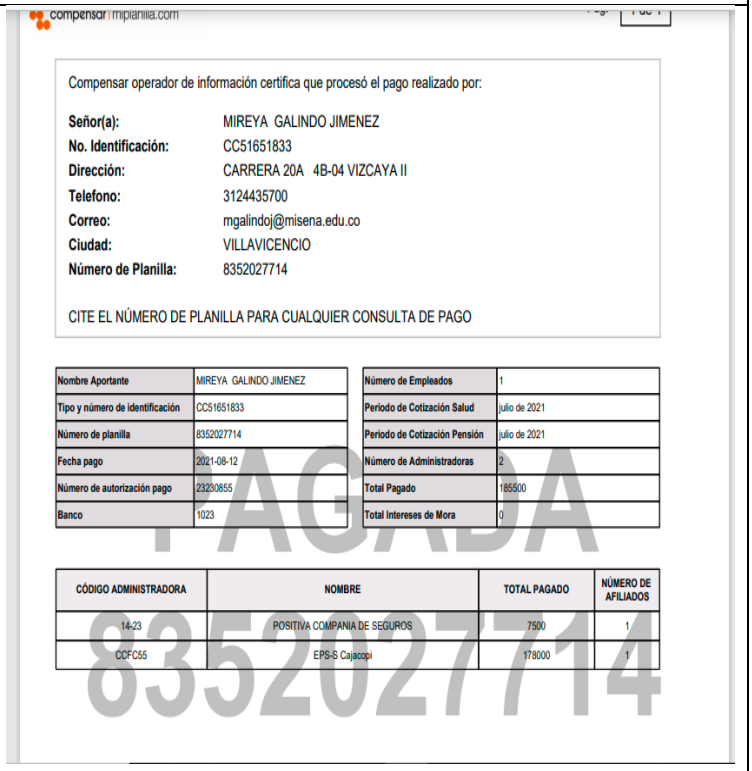
			COCINA TIPICA COLOMBIANA 2370818.-CAMARA DE CORMERCIO de lunes a viernes Novedades Trabajo en clase Personas Calificaciones Próximas No tienes tareas para entregar próximamente Ver todo Anuncia algo en la clase Mireya Galindo Jiménez queridos aprendices este material le sirve para recordar nuestra cocina ancestral. 7 PLATOS TÍPICOS DE COL... Gastronomía Llanera - De... Mireya Castillo C... en línea 15:06 15:06 meet.google.com/vhe-nnpq-xdh 15:21 meet.google.com/vhe-nnpq-xdh 15:21 meet.google.com/vhe-nnpq-xdh 15:23 https://meet.google.com/vhb-reia-ufw 15:24 https://meet.google.com/gdp-aadw-bas 15:24 Escribe un mensaje

			
10	Ajustar y atender las Orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerde a la citación realizada.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
12	Realizar seguimiento virtual y presencial de la etapa productiva, según los lineamientos del proceso de Gestión de la Formación Profesional Integral.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
13	Dar cumplimiento de lo establecido	Esta acción se ejecutará	No aplica

	en la Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014 en ceso de aplicar para los instructores de xformación virtual en todas los niveles.	cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
14	Prestar apoyo a la Supervisión de contratos de acuerdo a la asignación realizada por la Subdirección de Centro.	Apoyo en el registro de usuarios contratistas en la plataforma Secop II .agosto-2021	
15	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación de acuerdo a lo establecido con los lineamentos del Ministerio de Educación Nacional, así como la elaboración del documento de solicitud y/o renovación de los programas que se presenten para Registro Calificado, y consolidación de la	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica para complementaria

	documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior.		
16	Participar en la formulación de los planes de mejoramiento y ejecución del mismo, presentando los soportes de las actividades en digital en el drive dispuesto para tal fin.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica para complementaria
17	Participar en la generación desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovati6n pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y Sistema de Prospectiva Vigilancia e Inteligencia Organizacional - PREVIOS de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica

18	Participar activamente en los procesos de socialización de la oferta de acuerdo al calendario académico y la programación realizada por la coordinación académica.	Se realizo socilaizacion de las ofertas de los cursos complentarios a la unidad de victimas y demás población	 
19	Presentar trimestralmente la bitácora y los soportes en digital en el drive dispuesto para tal fin de las actividades realizadas con las empresas y/o sector externo.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
20	Responder Por los bienes y elementos	Esta acción se ejecutará	No aplica

	a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	
21	Efectuar los pagos al sistema general de seguridad toda integral lo cual será un requisito previo para el pago de los honorarios, entre otros requisitos.	Entrega la planilla del sistema de seguridad social integral No.8352027714 del mes de Julio 2021.	

compensar | miplanilla.com

Compensar operador de información certifica que procesó el pago realizado por:

Señor(a): MIREYA GALINDO JIMENEZ
No. Identificación: CC51651833
Dirección: CARRERA 20A 4B-04 VIZCAYA II
Telefono: 3124435700
Correo: mgalindoj@misena.edu.co
Ciudad: VILLAVICENCIO
Número de Planilla: 8352027714

CITE EL NÚMERO DE PLANILLA PARA CUALQUIER CONSULTA DE PAGO

Nombre Aportante	MIREYA GALINDO JIMENEZ	Número de Empleados	1
Tipo y número de identificación	CC51651833	Periodo de Cotización Salud	julio de 2021
Número de planilla	8352027714	Periodo de Cotización Pensión	julio de 2021
Fecha pago	2021-08-12	Número de Administradoras	2
Número de autorización pago	23230855	Total Pagado	185500
Banco	1023	Total Intereses de Mora	0

PAGADA

CÓDIGO ADMINISTRADORA	NOMBRE	TOTAL PAGADO	NÚMERO DE AFILIADOS
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	7500	1
CCFC55	EPS-S Cajacopi	178000	1

8352027714

			
22	Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
23	Desarrollar las actividades de formación aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, el autocuidado de las personas dando cumplimiento al Sistema institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica

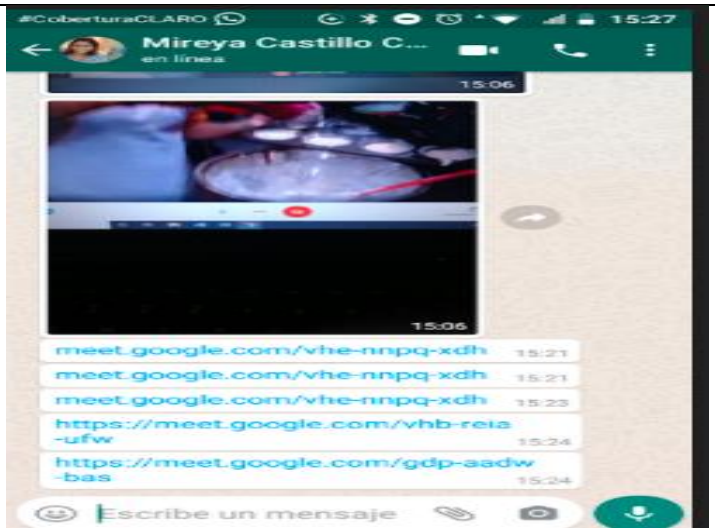
	de gestión que lo componen.		
24	Programar y ejecutar actividades de aprendizaje en las que se haga uso de biblioteca del Centro de Industria y servicios del Meta y· del· Sistema de Bibliotecas SENA de acuerdo a la consulta del materiales bibliográfico sugerir la bibliografía de acuerdo a los diseños curriculares para la adquisición anual de libros para los programas de formación del Centro de Industria y Servicios del Meta.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
25	Participar en los equipos, grupos, comités (evaluación de ofertas y demás), proyectos e Instancias institucionales que lo requieran, incluyendo proyectos de Cooperación nacional e internacional en los cuales el Centro participe.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica
26	Certificarse por competencias Laborales, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia "Orientar Formación Presencial de acuerdo con	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica

	procedimiento técnico y normativo" la que la modifique o reemplace participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.		
27	Apoyar la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo a la especialidad y desempeño.	Solicitud Materiales de formación para el programa de Complementaria desplazados elaboración de helados y postres lácteos y Cocina típica colombiana). Para la formación complementaria	SOLICITUD MATERIAL DE FORMACION CON CODIGO SECOP Etiqueta: Exchange Online (10 años); fecha de vencimiento: Vie 25/04/2031 21:06 MJ Mireya Galindo Jimenez Mar 27/04/2021 21:06 Para: Julian David Millan Varela Cotización de carnes a ca... 820 KB COTIZACION SENA 2021 ... 170 KB MATERIALES COMPLEME... 43 KB 3 archivos adjuntos (1 MB) Descargar todo Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Buenas Noches Julián Envío solicitud de material de Formación de acuerdo a la solicitud requerida. atte.. mireya Galindo Jiménez Instructora Cocina Sena

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
FORMATO SOLICITUD DE MATERIALES DE FORMACION

REGIONAL: META	CENTRO FORMACION: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
GRUPO COMERCIAL:	14 - OTROS -- CARNES

N°	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CODIGO SECOP	CODIGO ORIONS	DEPENDENCIA	PRECIO	TOTAL	TIPO C	TIPO D	GRUPO COMERCIAL
1	Pescado de mar corte hueso cuello	Kilo	10	50121539	288372	953210	10.000	100.000			4-frutas-carne-verdura
2	Cachama Blanca entera sin escamas, sin proceso adicional, congelado, en bolsa de	Kilo	10	50121539	247699	953210	8.000	80.000			4-frutas-carne-verdura
3	Calamar blanco en tubo	Kilo	10	50121900	277485	953210	9.000	90.000			4-frutas-carne-verdura
4	Camarón tigre con cáscara crudo sin arreglar	Kilo	20	50121900	236299	953210	20.000	400.000			4-frutas-carne-verdura
5	Palmito de mar	Libra	10	50121900	232513	953210	9.800	98.000			4-frutas-carne-verdura
6	Pulpo entero completo peso promedio 1 kilo	Kilo	10	50121900	232468	953210	14.700	147.000			4-frutas-carne-verdura
7	Robalo fresco entero congelado, peso promedio empacado x 500 gramos - unidad	Kilo	20	50121900	232458	953210	25.000	500.000			4-frutas-carne-verdura
8	Pollo entero, sin vísceras, con piel, en bolsa de polietileno peso promedio 1,5 kilo	libra	10	50111515	277481	953210	5.000	50.000			4-frutas-carne-verdura
9	Pechuga de pollo con piel, en bolsa de polietileno.	kilo	20	50111515	235650	953210	10.000	200.000			4-frutas-carne-verdura
10	Contramuslos - perniles de pollo, en bolsa de polietileno	kilo	20	50111515	230517	953210	10.000	200.000			4-frutas-carne-verdura
11	Salchicha americana paquete por 1440 gr	Paquete	15	50112008	288375	953210	20.000	300.000			4-frutas-carne-verdura
12	Chorizo ahumado de cerdo, estándar, empacado en bolsa PET al vacio.	kilo	10	50112008	232418	953210	15.000	150.000			4-frutas-carne-verdura
13	Tocineta tajada, ahumada, empacada en bolsa PET al vacio presentación por 1 Kilo	kilo	13	50111527	242956	953210	20.000	260.000			4-frutas-carne-verdura

28	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad,, profesionalismo y eficiencia, ser respetuoso en trato con sus aprendices., compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.	solicitudes de programas de formación complementaria, prestar servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalismo y eficiencia el la población vulnerable y desplazada, en el departamento del Meta.	 Meet, clasrroom, whapsApp. Correo electronico, territorrium
29	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	Formación impartida dentro y fuera, donde el CISM tiene jurisdicción.por Covid la formaciones virtual.	Formacion Virtual por el la pandemia
30	Las demás que de mutuo acuerdo con el Subdirector y el Contratista se concerté con ocasión de la ejecución de objeto contractual.	Esta acción se ejecutará cuando se requiera o exista la necesidad como está establecido en el contrato.	No aplica

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 correspondiente al mes de Agosto, planilla de seguridad social No.8352027714 expedido por compensar correspondiente al mes de Julio del 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites"

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

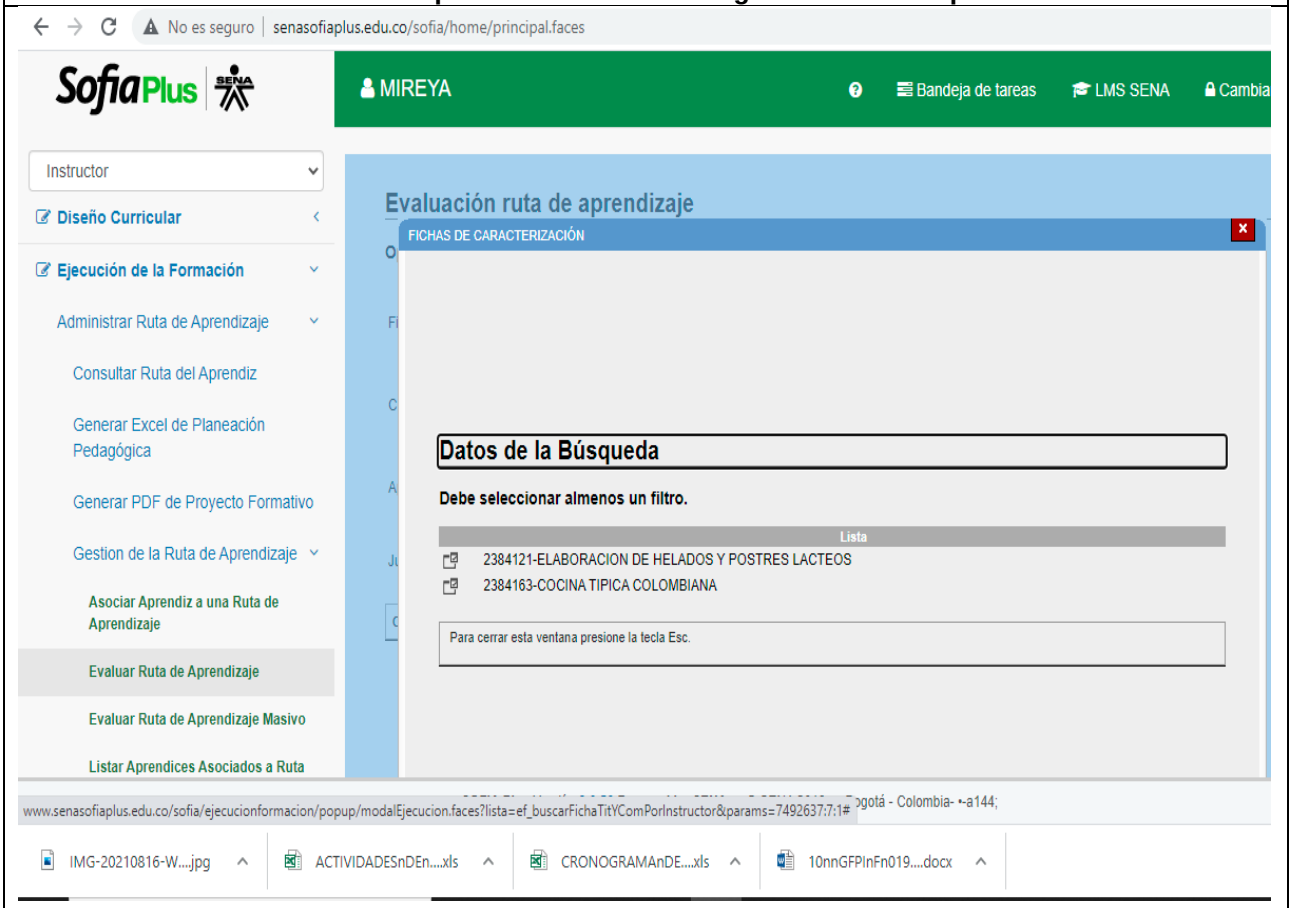


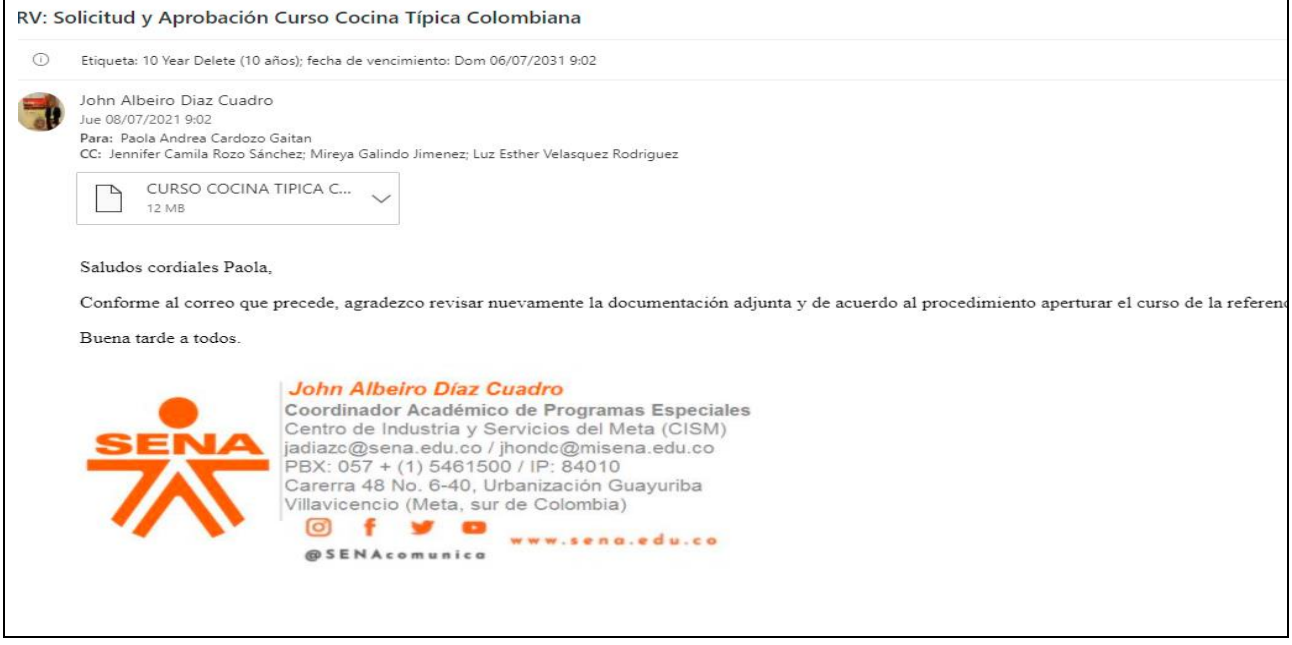
Firma
MIREYA GALINDO JIMENEZ
Contratista
C.C. No. 51.651.833 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma
JHON ALBEIRO DIAZ CUADRO
Supervisor Contrato No CO1.PCCNTR.2199547 de 2021
Coordinador de Programas Especiales
Centro de Industria y Servicios del Meta

Curso complementarios mes de Agosto 2021 sofia plus





ANEXO 2 CORREOS SOLICITUD DE CURSOS

SOLICTUD CURSO DE ELABORACION DE POSTRES LACTEOS

Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Sáb 28/06/2031 1:47

MJ

Mireya Galindo Jimenez
Mié 30/06/2021 1:47
Para: John Albeiro Diaz Cuadro; Paola Andrea Cardozo Gaitan

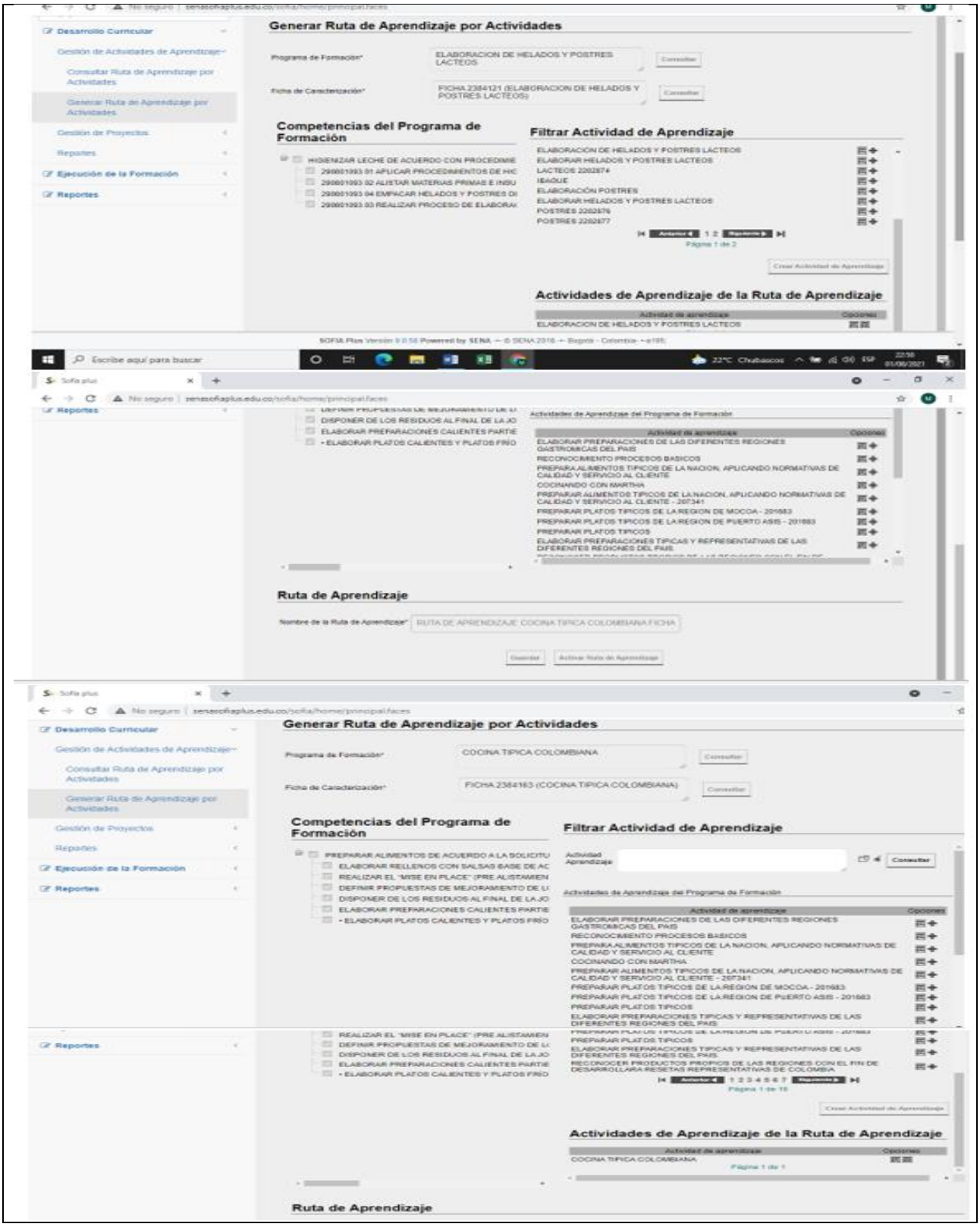
curso de helados y postr...
8 MB

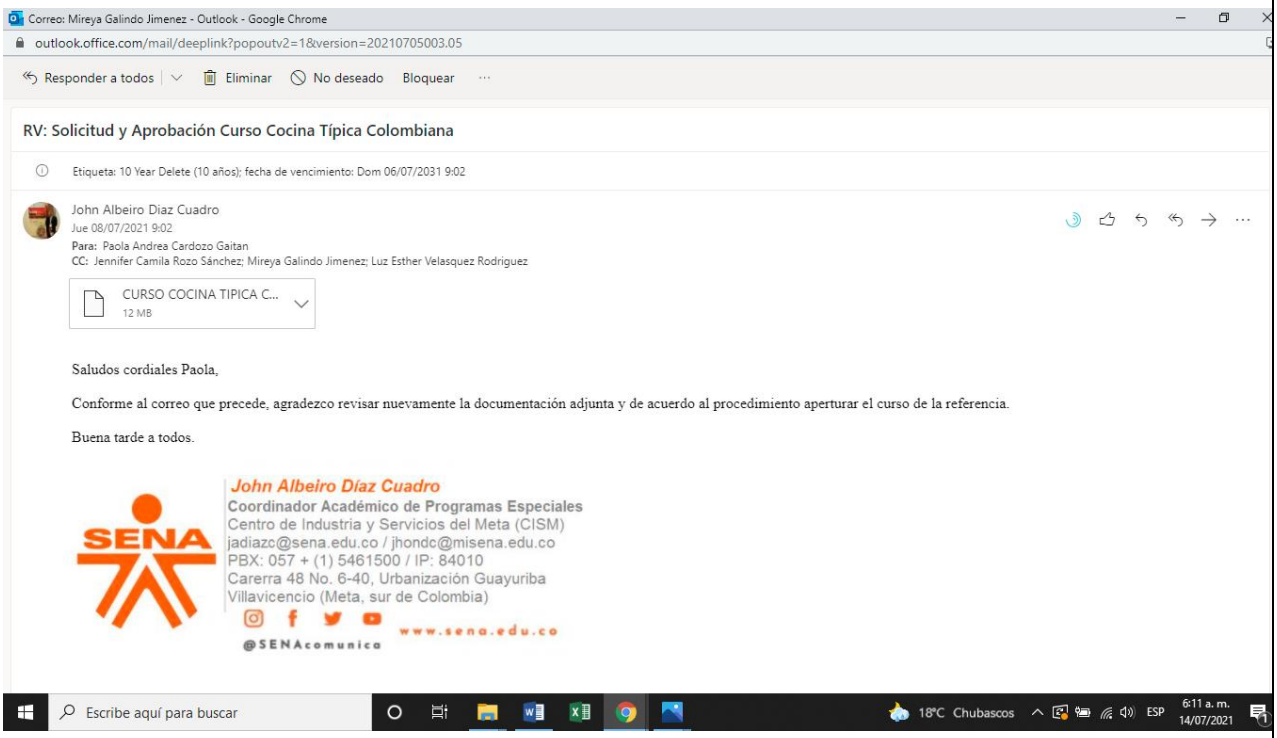
Por medio del presente solicito aprobación del curso de Elaboración de helados y postres lácteos, para el mes de julio

Mireya Galindo
Instructor de formación complementaria
mgalindoj@sena.edu.co
323 8263236
Villavicencio

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

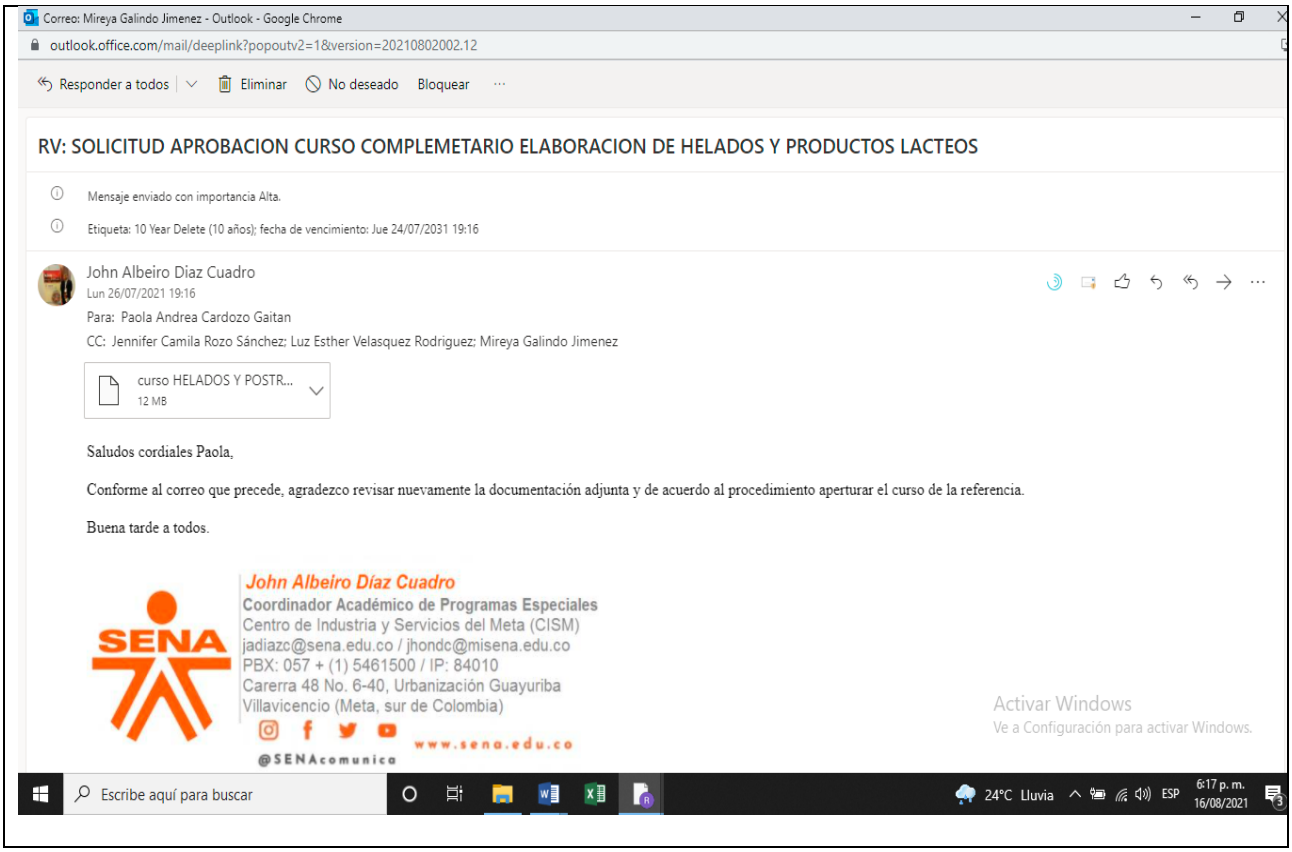
Responder | Responder a todos | Reenviar

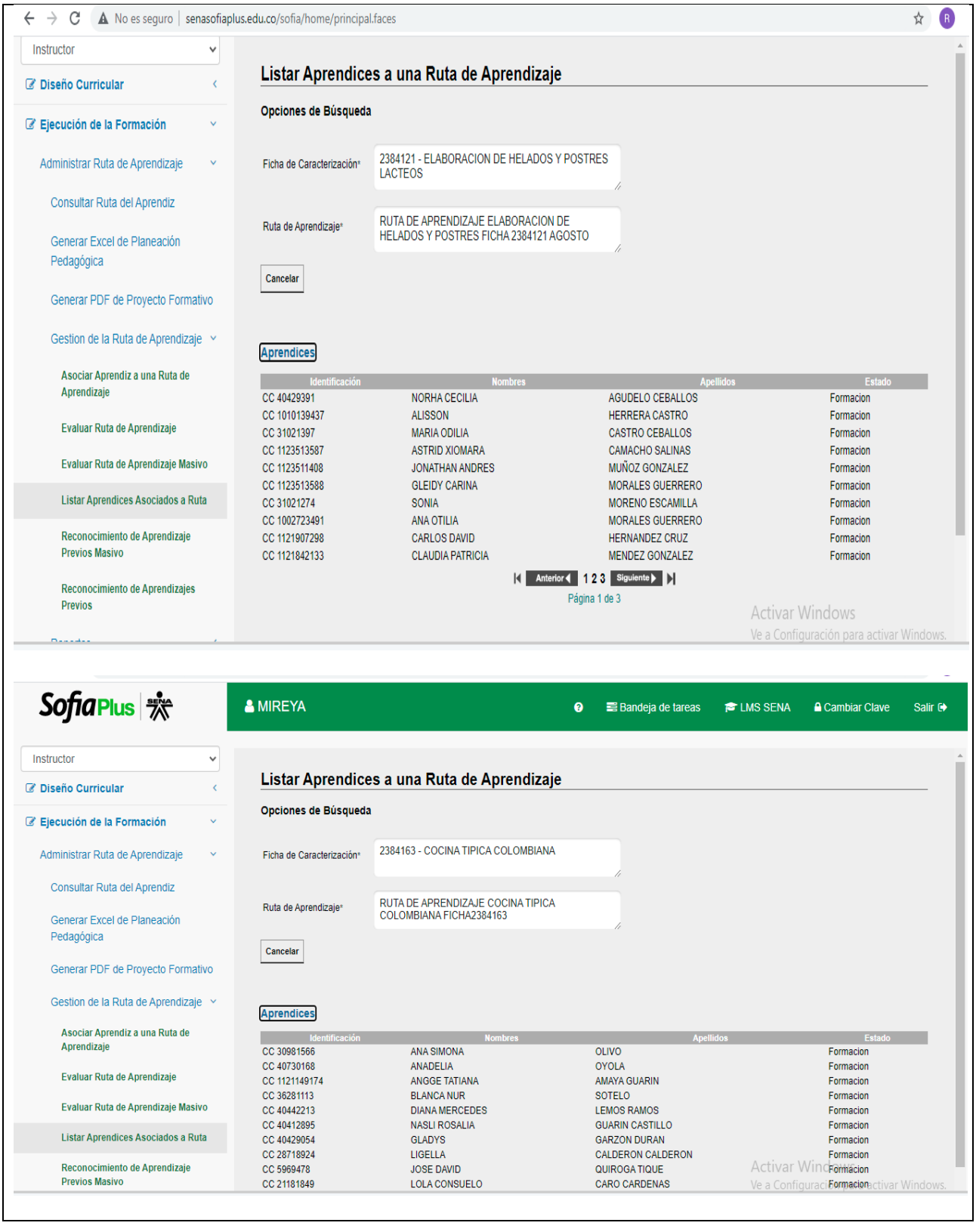

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Competencias del Programa de Formación
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje



EVIDENCIAS RUTA DE APRENDIZAJE AGOSTO




Correo: Mireya Galindo Jimenez - Outlook - Google Chrome
outlook.office.com/mail/deeplink?popoutv2=1&version=20210802002.12
Responder a todos
Eliminar
No deseado
Bloquear
RV: SOLICITUD APROBACION CURSO COMPLEMETARIO ELABORACION DE HELADOS Y PRODUCTOS LACTEOS
Mensaje enviado con importancia Alta.
Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Jue 24/07/2031 19:16
John Albeiro Diaz Cuadro
Lun 26/07/2021 19:16
Para: Paola Andrea Cardozo Gaitan
CC: Jennifer Camila Rozo Sánchez; Luz Esther Velasquez Rodriguez; Mireya Galindo Jimenez
curso HELADOS Y POSTR...
12 MB
Saludos cordiales Paola,
Conforme al correo que precede, agradezco revisar nuevamente la documentación adjunta y de acuerdo al procedimiento aperturar el curso de la referencia.
Buena tarde a todos.
John Albeiro Díaz Cuadro
Coordinador Académico de Programas Especiales
Centro de Industria y Servicios del Meta (CISM)
jadiazc@sena.edu.co / jhondc@misena.edu.co
PBX: 057 + (1) 5461500 / IP: 84010
Carerra 48 No. 6-40, Urbanización Guayuriba
Villavicencio (Meta, sur de Colombia)
www.sena.edu.co
@SENAcomunica
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
24°C Lluvia
ESP
6:17 p. m.
16/08/2021


No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2384121 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES FICHA 2384121 AGOSTO
Cancelar
Aprendices
Identificación | Nombres | Apellidos | Estado
CC 40429391 | NORHA CECILIA | AGUDELO CEBALLOS | Formacion
CC 1010139437 | ALISSON | HERRERA CASTRO | Formacion
CC 31021397 | MARIA ODILIA | CASTRO CEBALLOS | Formacion
CC 1123513587 | ASTRID XIOMARA | CAMACHO SALINAS | Formacion
CC 1123511408 | JONATHAN ANDRES | MUÑOZ GONZALEZ | Formacion
CC 1123513588 | GLEIDY CARINA | MORALES GUERRERO | Formacion
CC 31021274 | SONIA | MORENO ESCAMILLA | Formacion
CC 1002723491 | ANA OTILIA | MORALES GUERRERO | Formacion
CC 1121907298 | CARLOS DAVID | HERNANDEZ CRUZ | Formacion
CC 1121842133 | CLAUDIA PATRICIA | MENDEZ GONZALEZ | Formacion
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SofiaPlus
MIREYA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2384163 - COCINA TIPICA COLOMBIANA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE COCINA TIPICA COLOMBIANA FICHA2384163
Cancelar
Aprendices
Identificación | Nombres | Apellidos | Estado
CC 30981566 | ANA SIMONA | OLIVO | Formacion
CC 40730168 | ANADELIA | OYOLA | Formacion
CC 1121149174 | ANGGE TATIANA | AMAYA GUARIN | Formacion
CC 36281113 | BLANCA NUR | SOTELO | Formacion
CC 40442213 | DIANA MERCEDES | LEMOS RAMOS | Formacion
CC 40412895 | NASLI ROSALIA | GUARIN CASTILLO | Formacion
CC 40429054 | GLADYS | GARZON DURAN | Formacion
CC 28718924 | LIGELLA | CALDERON CALDERON | Formacion
CC 5969478 | JOSE DAVID | QUIROGA TIQUE | Formacion
CC 21181849 | LOLA CONSUELO | CARO CARDENAS | Formacion
Activar Windows

videncia plan de trabajo Elaboracion de Helados y postres lacteos 2384121

curso comidas rapidas

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL META - CAM		
Programa de Formación:		Cód programa: 96151538 V 1	Municipio:V/cencio
Progecto Formativo:	N/A		
Fase del progecto:	N/A	Código proyecto: N/A	
Instructor	MIREYA GALINDO JIMENEZ		
Actividad del progecto:	N/A		
Competencia:	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA		
Resultado de Aprendizaje:	1.- EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN 2.-ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE 3.- APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS		

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega hasta	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1			3.1 Actividades de reflexión: 1. •Estudio de caso: En grupos de 4 aprendices, comentar la impotancia de una alimentación sana según el video en Youtube "la importancia de una alimantacion sana" donde encontrara recomendaciones de gran importancia por parte de los profesionales de la salud. 3.2 Actividades de contextualización: 1. procesos y temáticas acerca de la cocina SALUDABLE -foro de socialización de los temas vistos, a realizar.		X	19/08/2021		
2					X	19/08/2021		
3					X	19/08/2021		

Plan trabajo

Activar Wi
Ve a Configura

Curso Complementario de Cocina tipica Colombiana 2384163

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL META - CAM

Programa de Formación:	COCINA TIPICA COLOMBIANA	Cód programa: 63550080 V 1	Municipio:V/cencio
Proyecto Formativo:	N/A		
Fase del proyecto:	N/A	Código proyecto: N/A	
Instructor	MIREYA GALINDO JIMENEZ		
Actividad del proyecto:	N/A		
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		
Resultado de Aprendizaje:	1.-DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. 2.-DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE 3.- REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR 4.-ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS		

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega hasta	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1			3.1 Actividades de reflexión: 1. .•Estudio de caso: En grupos de 4 aprendices, comentar la impotancia de una alimentación sana según el video en Youtube "la importancia de una alimantacion sana" donde encontrara recomendaciones de gran importancia por parte de los profesionales de la salud. 3.2 Actividades de contextualización: 1. procesos y temáticas acerca de la cocina tipica colombiana		X	17/08/2021		
2					X	17/08/2021		

Plan trabajo

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABOACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 96151538 V 1
- **Competencia:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA .
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
  1.- **empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación.**
  2.- alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboracion de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente
  3. aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos
  4.- 90801093 03 realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos.

- Duración de la Guía: 48 Horas

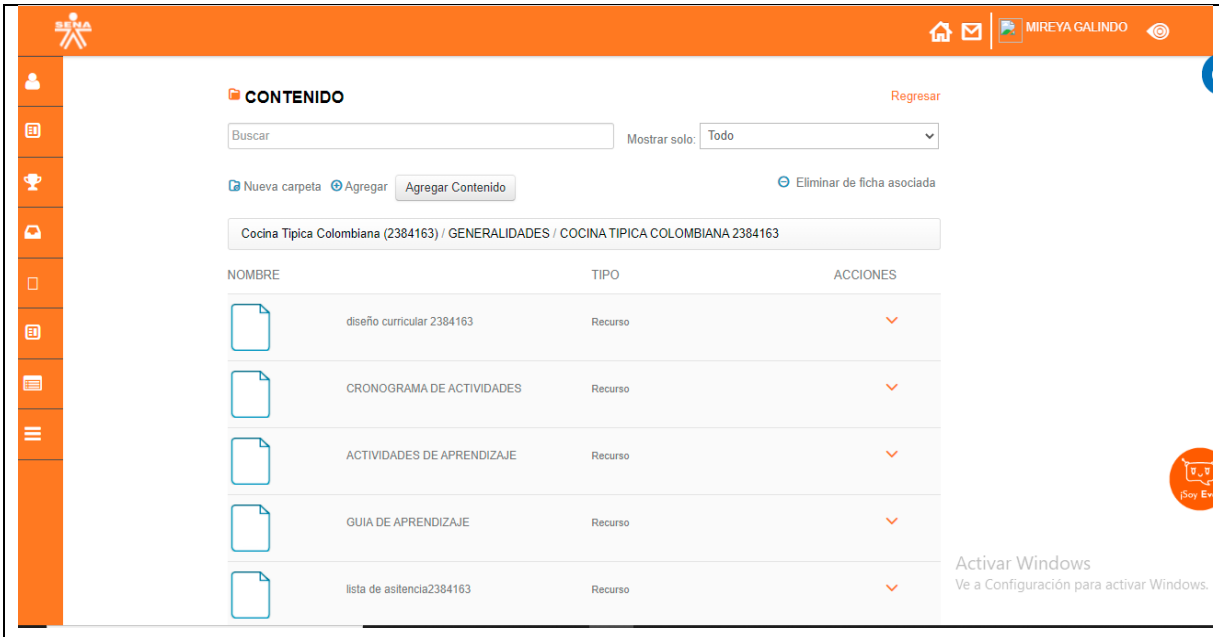
2. PRESENTACIÓN:

Estimado Aprendiz

Este programa se creó para brindar al sector productivo de Alimentos, la posibilidad de incorporar personal victima de desplazamientos, vulnerables, indígenas, afros, madre cabeza de familia y discapacitados, que requieren la ejecución de acciones interinstitucionales que les permitan a partir de la integración y

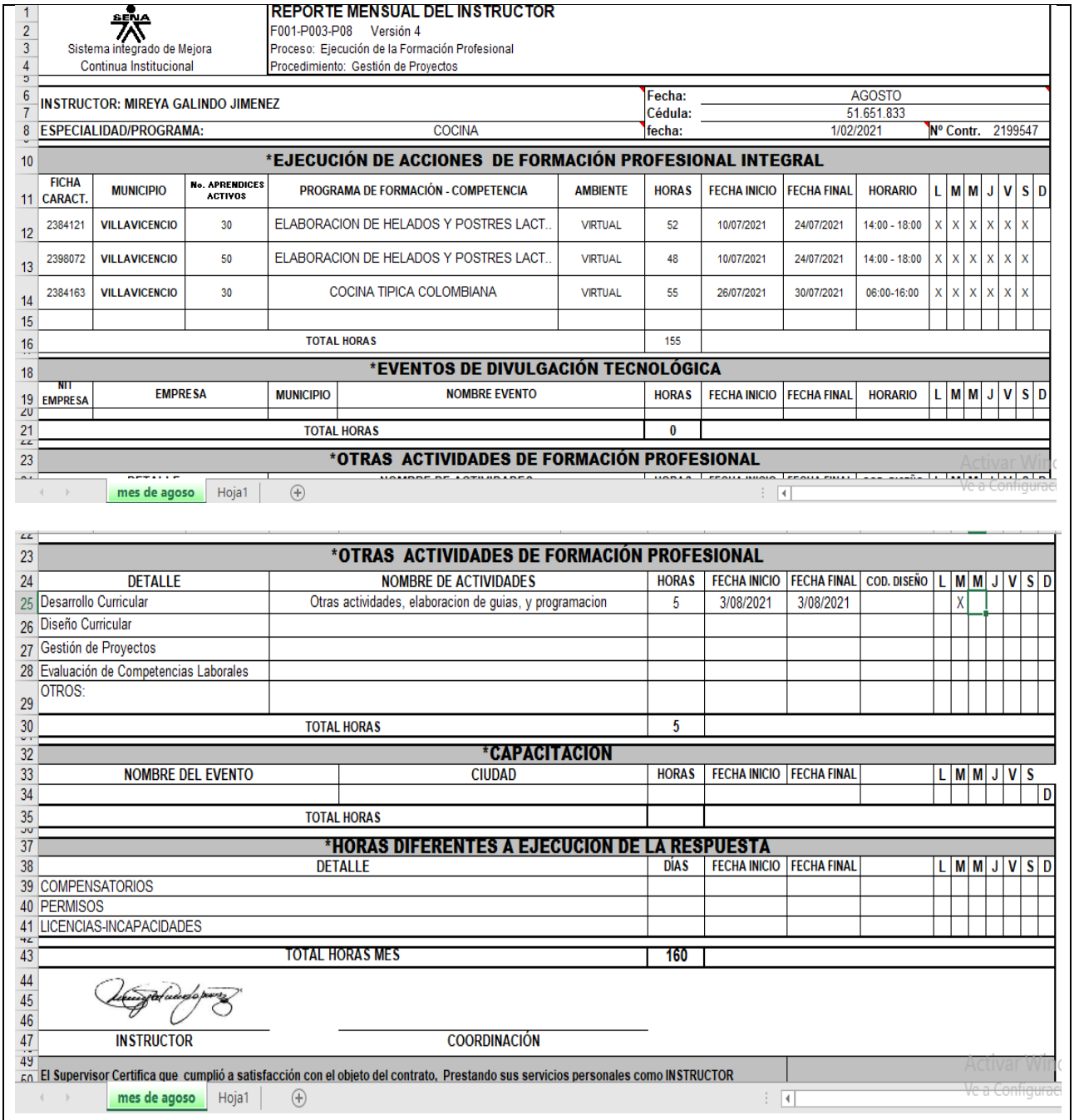
7.-Evidencia asesoramiento aprendices Agosto 2021





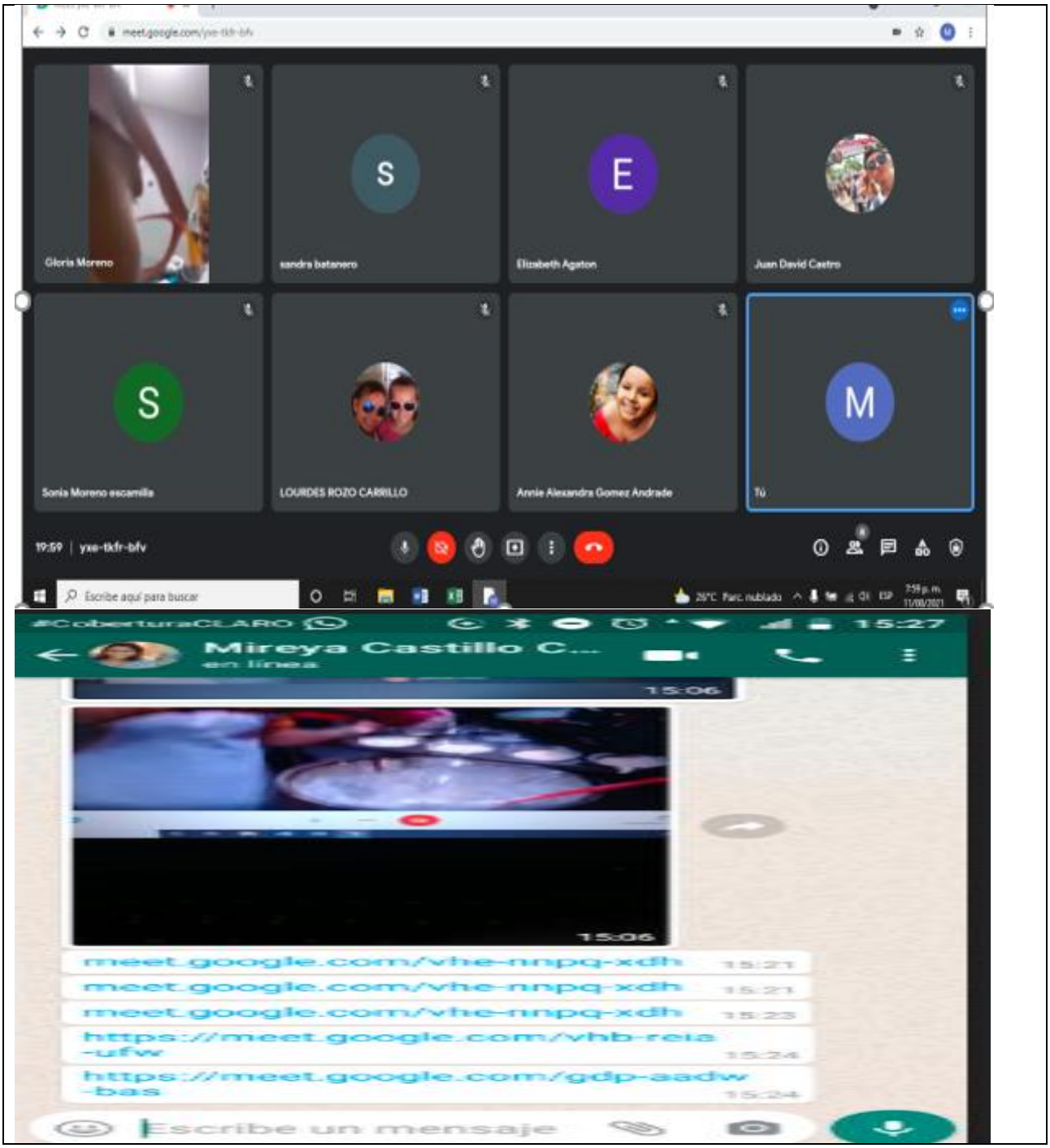


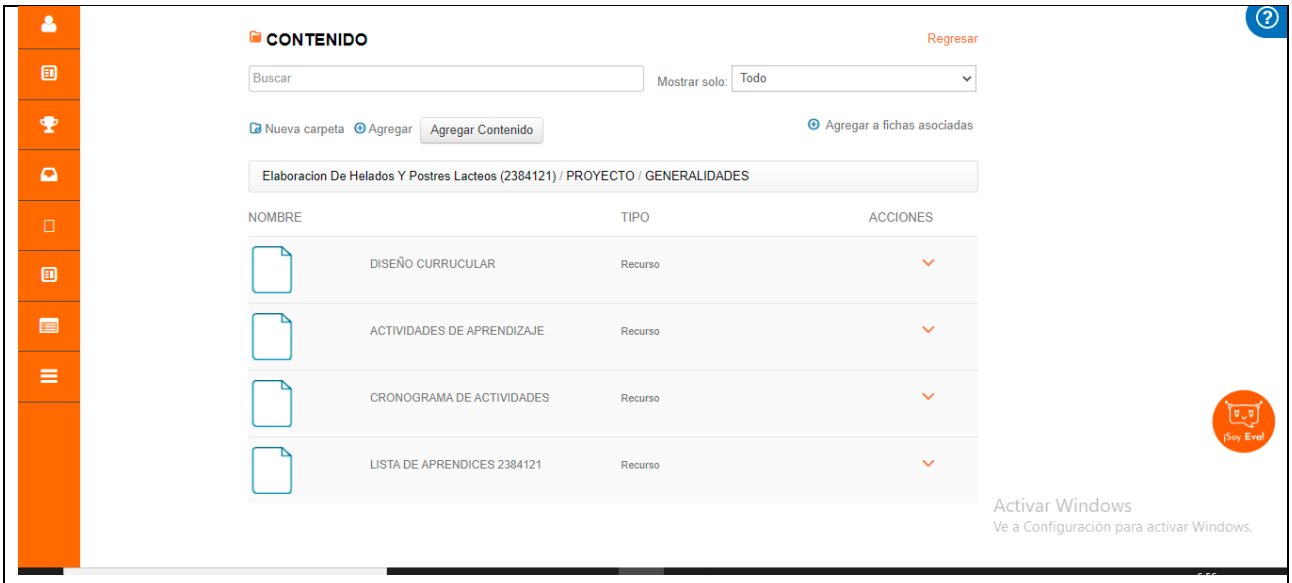
8. evidencia -REPORTE MENSUAL Agosto 2021



Sistema integrado de Mejora Continua Institucional	REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR F001-P003-P08 Versión 4 Proceso: Ejecución de la Formación Profesional Procedimiento: Gestión de Proyectos																
INSTRUCTOR: MIREYA GALINDO JIMENEZ							Fecha:	AGOSTO									
							Cédula:	51.651.833									
ESPECIALIDAD/PROGRAMA:	COCINA						fecha:	1/02/2021	Nº Contr.	2199547							
*EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL																	
FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDICES ACTIVOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN - COMPETENCIA	AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D		
2384121	VILLAVICENCIO	30	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACT..	VIRTUAL	52	10/07/2021	24/07/2021	14:00 - 18:00	X	X	X	X	X	X			
2398072	VILLAVICENCIO	50	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACT..	VIRTUAL	48	10/07/2021	24/07/2021	14:00 - 18:00	X	X	X	X	X	X			
2384163	VILLAVICENCIO	30	COCINA TIPICA COLOMBIANA	VIRTUAL	55	26/07/2021	30/07/2021	06:00-16:00	X	X	X	X	X	X			
TOTAL HORAS					155												
*EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA																	
NIT EMPRESA	EMPRESA	MUNICIPIO	NOMBRE EVENTO		HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D		
TOTAL HORAS					0												
*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL																	
DETALLE	NOMBRE DE ACTIVIDADES				HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	COD. DISEÑO	L	M	M	J	V	S	D		
Desarrollo Curricular	Otras actividades, elaboracion de guias, y programacion				5	3/08/2021	3/08/2021			X							
Diseño Curricular																	
Gestión de Proyectos																	
Evaluación de Competencias Laborales																	
OTROS:																	
TOTAL HORAS					5												
*CAPACITACION																	
NOMBRE DEL EVENTO	CIUDAD				HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D		
TOTAL HORAS																	
*HORAS DIFERENTES A EJECUCION DE LA RESPUESTA																	
DETALLE					DÍAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D		
COMPENSATORIOS																	
PERMISOS																	
LICENCIAS-INCAPACIDADES																	
TOTAL HORAS MES					160												
INSTRUCTOR					COORDINACIÓN												
El Supervisor Certifica que cumplió a satisfacción con el objeto del contrato, Prestando sus servicios personales como INSTRUCTOR																	

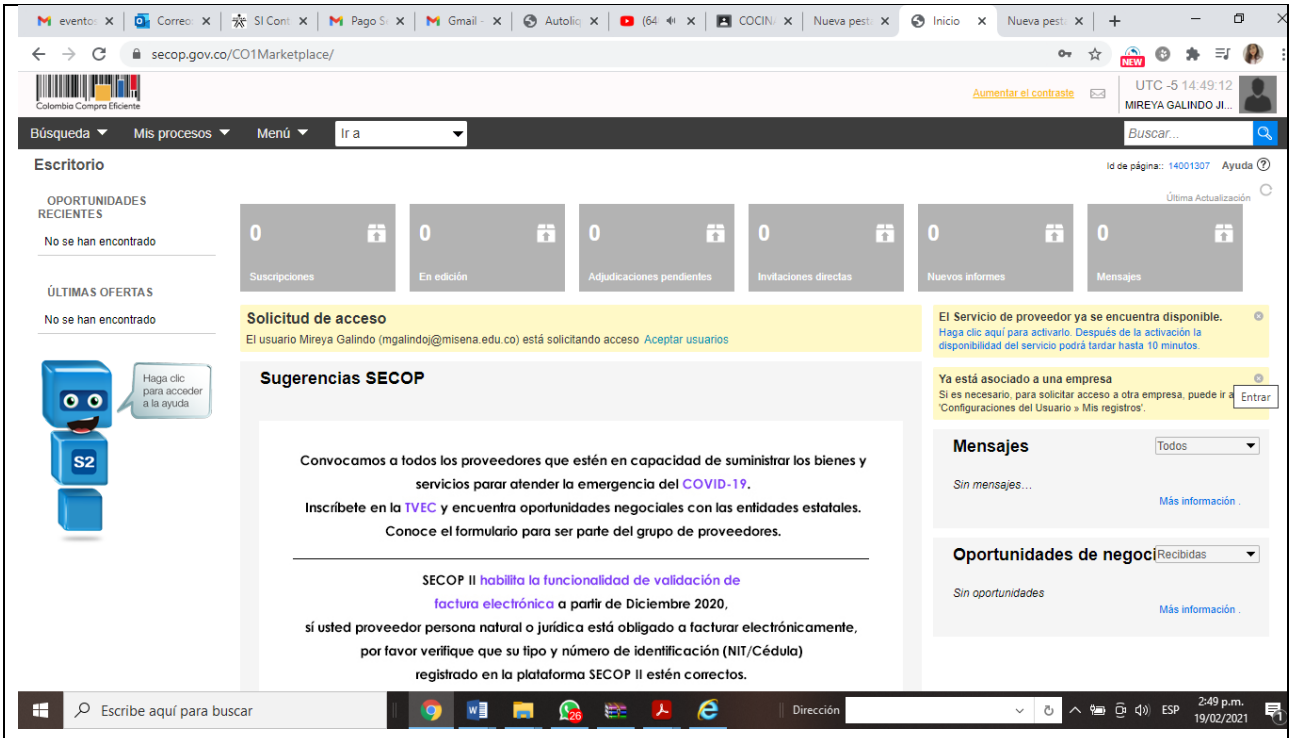
9.- evidencia.utilizacion de plataforma Agosto


Gloria Moreno
sandra batanero
Elizabeth Agaton
Juan David Castro
Sonia Moreno escamilla
LOURDES ROZO CARRILLO
Annie Alexandra Gomez Andrade
Tú
19:59 | yxe-tkfr-bfv
Escribe aquí para buscar
#CoberturaCLARO
Mireya Castillo C...
en línea
15:27
15:06
15:06
meet.google.com/vhe-nnpq-xdh
meet.google.com/vhe-nnpq-xdh
meet.google.com/vhe-nnpq-xdh
https://meet.google.com/vhb-reia-ufw
https://meet.google.com/gdp-aadw-bas
Escribe un mensaje



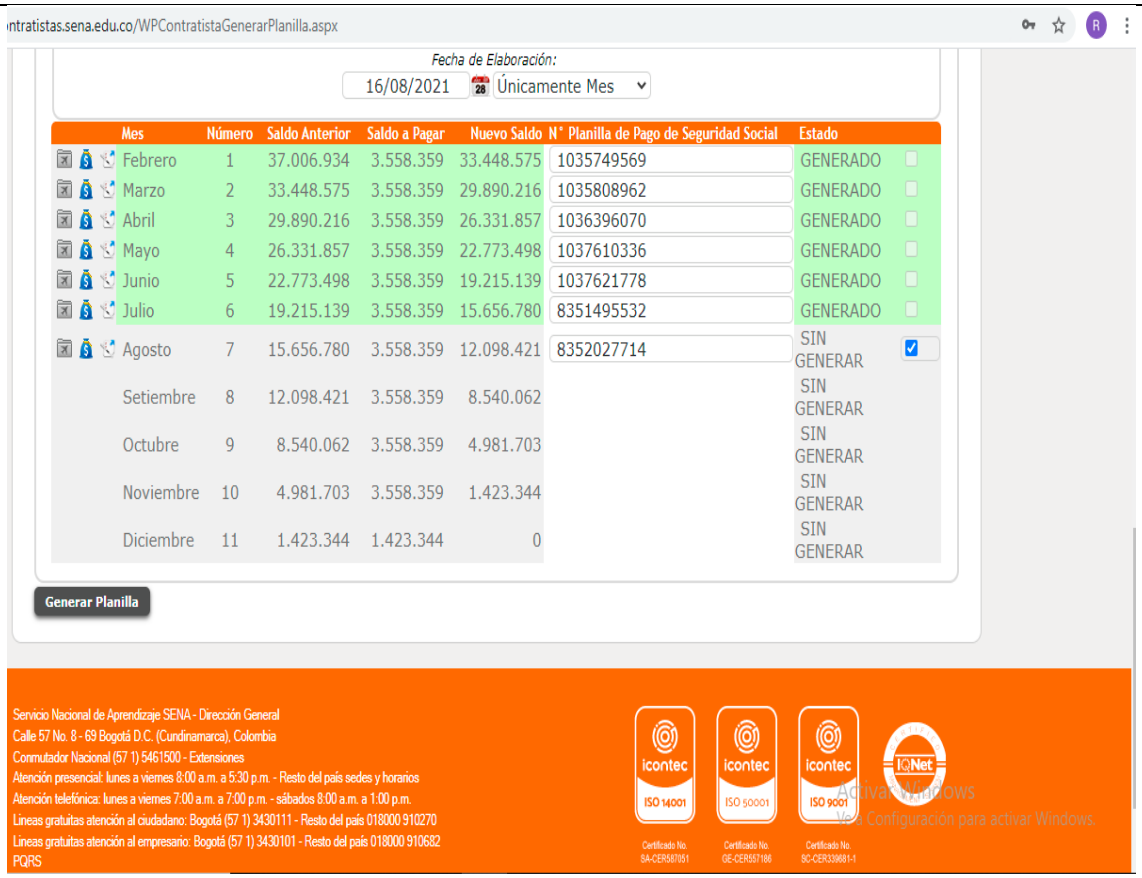
16.-PARTICIPACION EN LOS PROCESOS DE SOCIALIZACION DE CURSOS y BUSQUEDA DE APREDICES

B	C	D	E	F	G	H
Nombre y Apellidos	Razón social	Correo electrónico	Número de celular	Municipio	ACEPTO a Cámara de	Número de Cédula
Leidy castro	Parque cacayal	Leidyyurleiicastro@holmail.com	3143432269	Castilla la nueva	No	
Juan David Castro Espinosa	Hotel margarita real	Juandavidcas1810@hotmail.com	3165335216	Castilla la nueva	Sí	
Katherine Sáenz Coy	Hotel margarita real	KTYSAENZ@HOTMAIL.COM	3223043919	Castilla la nueva	Sí	
Cristina Reyes	Finca la Arrayana	nsm-468@hotmail.com	3112271795	Castilla la nueva metA	Sí	
Erika Ballesteros Forero	Hotel Margarita Real	ebforero@gmail.com	3102570542	Castilla la nueva	Sí	
Leidy Johana Gonzalez	Hotel margarita real	Ljgonzalez62@gmail.com	3204389114	Castilla la Nueva	Sí	
Israel Alexis Ramírez Cely	Estudiante	Israel.ramirez@unillanos.edu.co	3123098113	Villavicencio	Sí	
ADRIANA AGUDELO ROZO	RESTAURANTE LA POTRILLA	adriana.0628agudelo@hotmail.com	3123071094	castilla	Sí	
William Jhair Hernández	INVERSIONES OLPER SAS	Olcastillahotel.financiero@gmail.com	3187161029	Castilla la nueva	Sí	
jessica liliana hernandez quevedo	restaurante la huerta	jhhernandezquevedo@gmail.com	3102897122	castilla la nueva meta	Sí	
Jennifer yureidy Beltrán cuadros	Restaurante punto del sabor	Yenifer_beltran1990@hotmail.com	3106693002	Castilla la Nueva	Sí	
María Castro Ceballos	Hotel margarita real	herreramalory@gmail.com	3107665584	Castilla la nueva	Sí	
Eulalia Castro ceballos	Hotel Margarita Real	eucasceb@hotmail.com	3118861342	Castilla La Nueva	Sí	
Norha Cecilia Agudelo Ceballos	Miscelanea Amiga nit 7827063	norhaagudelo1973@gmail.com	3144601025	Castilla la nueva	Sí	
Elnis Nayive Forero Hernandez	Margarita Real	Elnisnayive@hotmail	3132978386	Castilla la Nueva	Sí	
Jonathan Andres Muñoz Gonzalez	Margarita Real	Jonathan.mg.13febrero@gmail.com	3104850605	Castilla la Nueva	Sí	
Maria Aurora Gonzalez Vargaz	Margarita Real	ebforero@gmail.com	3133342051	Castilla la Nueva	Sí	
Lourdes Rozo Carrillo	Margarita Real	Lourdesrozocarrillo@gmail.com	3213611431	Castilla la Nueva - Meta	Sí	31021418
Elizabeth Ágaton Rodríguez	Margarita Realisabe	isabella.agatob@hotmail.co	3118396313	Castilla la Nueva	Sí	40428108
Nidia Amparo Rojas Perilla	Miscelánea. Amiga Nit. 782706	nidiarojasperilla31@gmail.com	3115668950	Castilla la Nueva	Sí	40.370.679
Sandra Puerto	Hamburguesas con Amor	sandraepuerto@hotmail.com	3112592678	Castilla la Nueva	Sí	52146075
Malory Herrera Castro	Sangar Servicios Industriales Ltd	herreramalory@gmail.com	3227897997	Castilla la nueva	Sí	1123511071
Víctor Ramírez Ramírez	Sangar Servicios Industriales Ltd	gavan3649@gmail.com	3102938095	Castilla la nueva	Sí	1123511330
Maria Castro Ceballos	Sangar Servicios Industriales Ltd	mariaodiliacastroceballos@gmail.com	3107665584	Castilla la nueva	Sí	31021397
Alisson Herrera Castro	Sangar servicios Industriales Ltd	herreraalisson18@gmail.com	3144579560	Castilla la nueva	Sí	1010139437



PLANILLA SI CONTRATISTA MES DE AGOSTO





Anexo 5

Planilla de seguridad social mes de Julio



compensar | miplanilla.com

Compensar operador de información certifica que procesó el pago realizado por:

Señor(a):	MIREYA GALINDO JIMENEZ
No. Identificación:	CC51651833
Dirección:	CARRERA 20A 4B-04 VIZCAYA II
Telefono:	3124435700
Correo:	mgalindoj@misena.edu.co
Ciudad:	VILLAVICENCIO
Número de Planilla:	8352027714

CITE EL NÚMERO DE PLANILLA PARA CUALQUIER CONSULTA DE PAGO

Nombre Aportante	MIREYA GALINDO JIMENEZ
Tipo y número de identificación	CC51651833
Número de planilla	8352027714
Fecha pago	2021-08-12
Número de autorización pago	23230855
Banco	1023

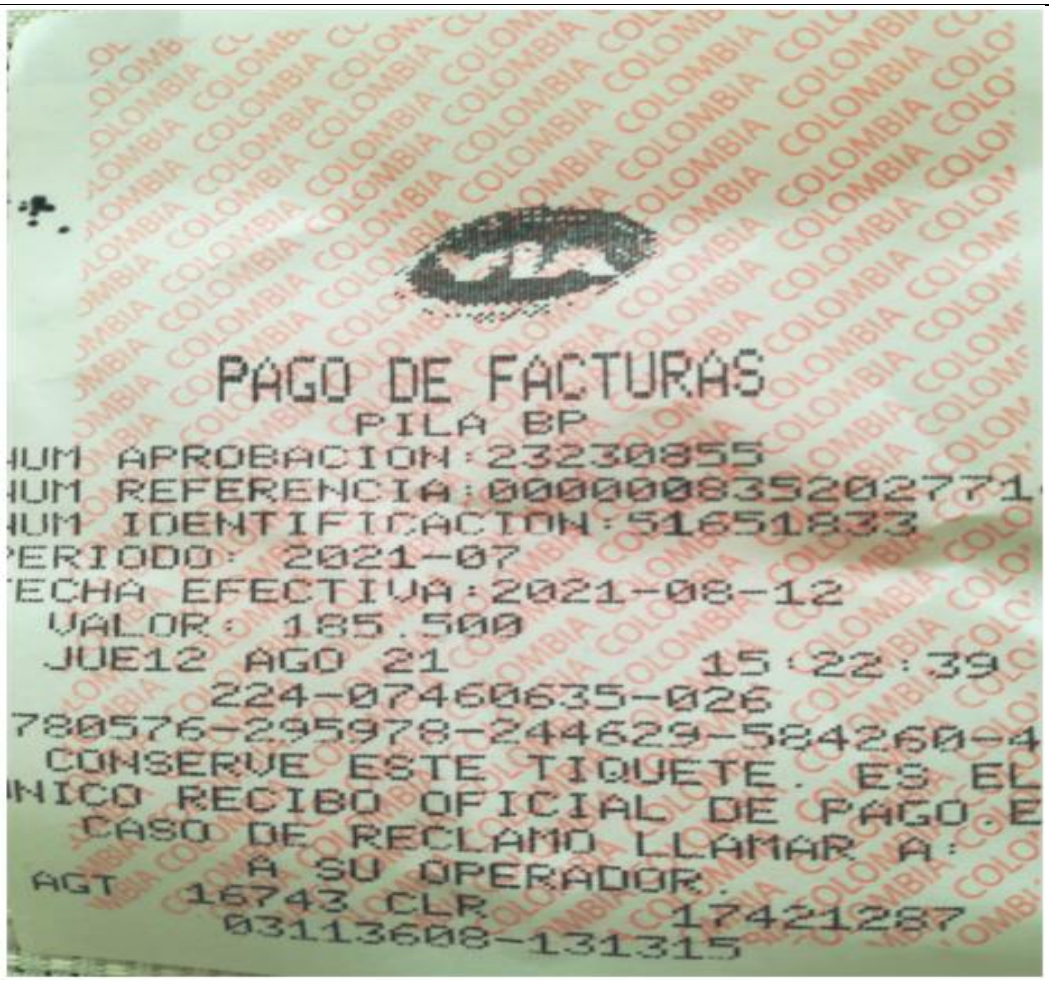
Número de Empleados	1
Periodo de Cotización Salud	julio de 2021
Periodo de Cotización Pensión	julio de 2021
Número de Administradoras	2
Total Pagado	185500
Total Intereses de Mora	0

PAGADA

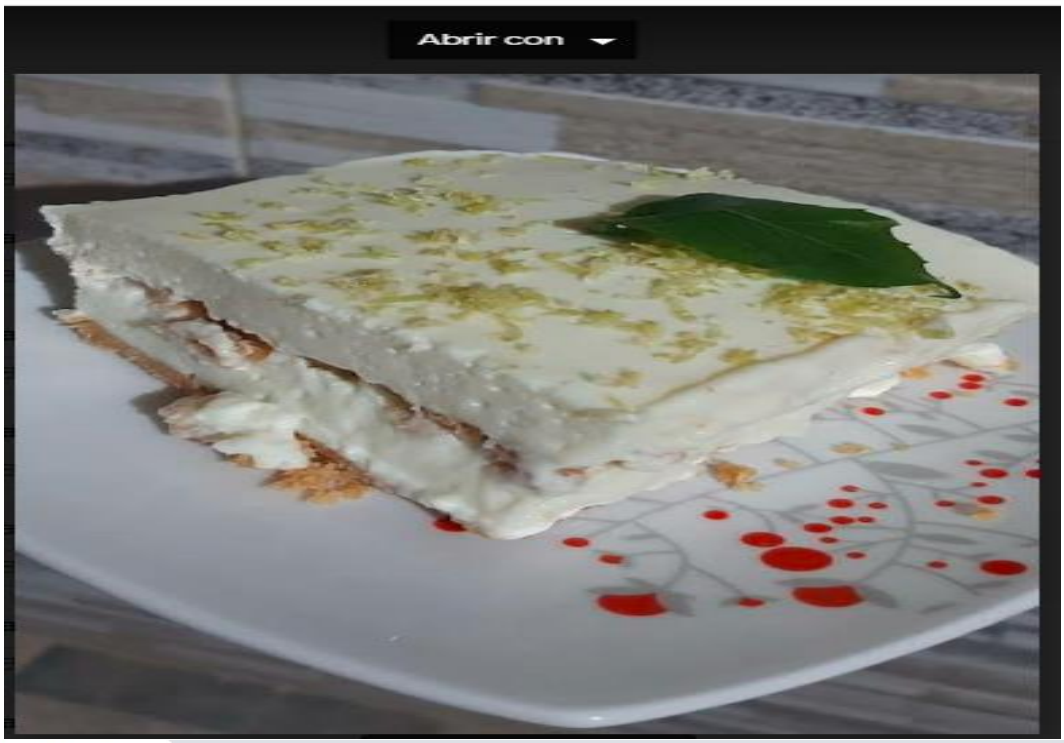
CÓDIGO ADMINISTRADORA	NOMBRE	TOTAL PAGADO	NÚMERO DE AFILIADOS
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	7500	1
CCFC55	EPS-S Cajacopi	178000	1

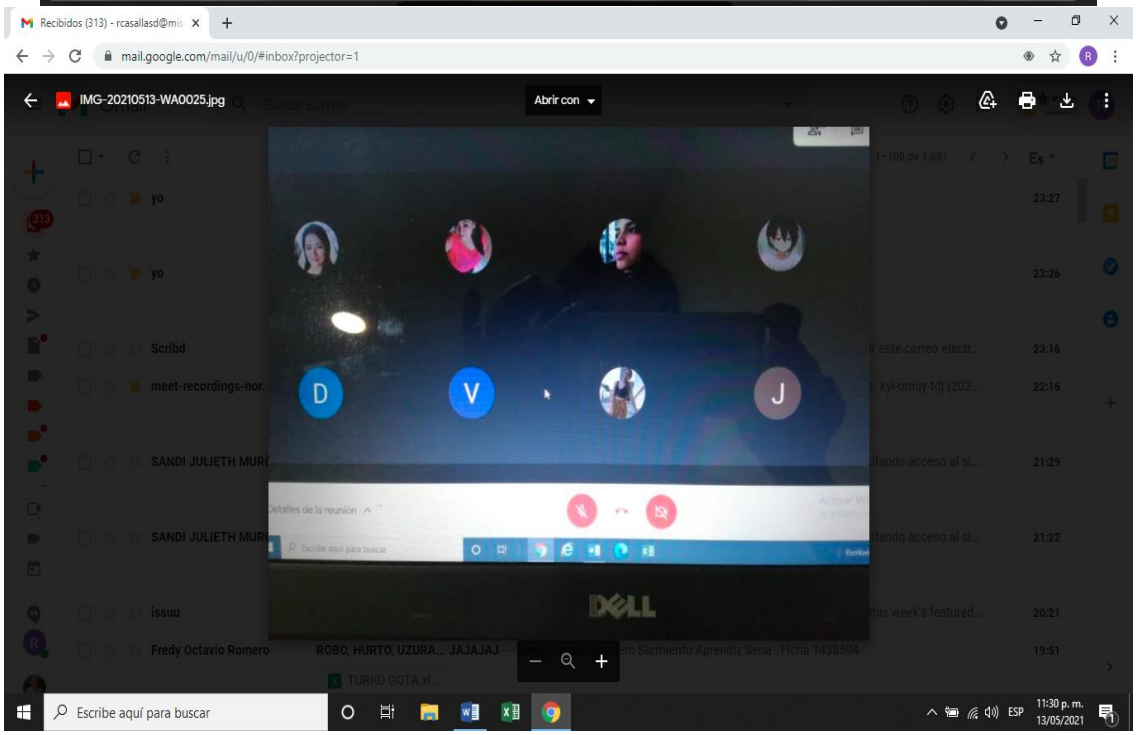
8352027714

Activa
Ve a Co



Evidencias fotograficas de elaboración de helados postres y lácteos


Abrir con


Recibidos (313) - rcasallasd@mi
mail.google.com/mail/u/0/#inbox?projector=1
IMG-20210513-WA0025.jpg
Abrir con
yo
yo
Scribd
meet-recordings-nor...
SANDI JULIETH MUR...
SANDI JULIETH MUR...
issuu
Fredy Octavio Romero
ROBO, HURTO, UZURA... JAJAJAJ
TURKO GOTA.xl...
D
V
J
DELL
Escribe aquí para buscar
ESP
11:30 p. m.
13/05/2021



Evidencia formación grupo cocina típica colombiana

Ordenar por apellido	21 feb. Tarea 7. Receta... de 100	20 feb. Tarea 6. Las 10... de 100	20 feb. Tarea 5. ¿Qué es l... de 100	20 feb. Tarea 4. Conserv... de 100	19 feb. Tarea 3. Utensilio... de 100	18 feb. Tarea 2. Clasifica... de 100	27 feb. Tarea 1. (BPM)... de 100
Promedio de la clase							
Yadira Beltran	__/100	__/100	__/100	Sin entregar	__/100	__/100	__/100
Judith Cardona Garcia	__/100 Entrega tardía	__/100 Entrega tardía	__/100 Entrega tardía	__/100	__/100	__/100 Entrega tardía	__/100
Luz Adely Cuesta Parra	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar
beronica escobar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	__/100 Entrega tardía	__/100 Entrega tardía	Sin entregar
Reina Geney Gomez Garzon	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar
Ana Milena González	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar
Yeyi Guevara	__/100	__/100	Sin entregar	Sin entregar	Sin entregar	__/100	Sin entregar

Escribe aquí para buscar Dirección ESP 9:05 a.m. 15/03/2021

Cocina tipica

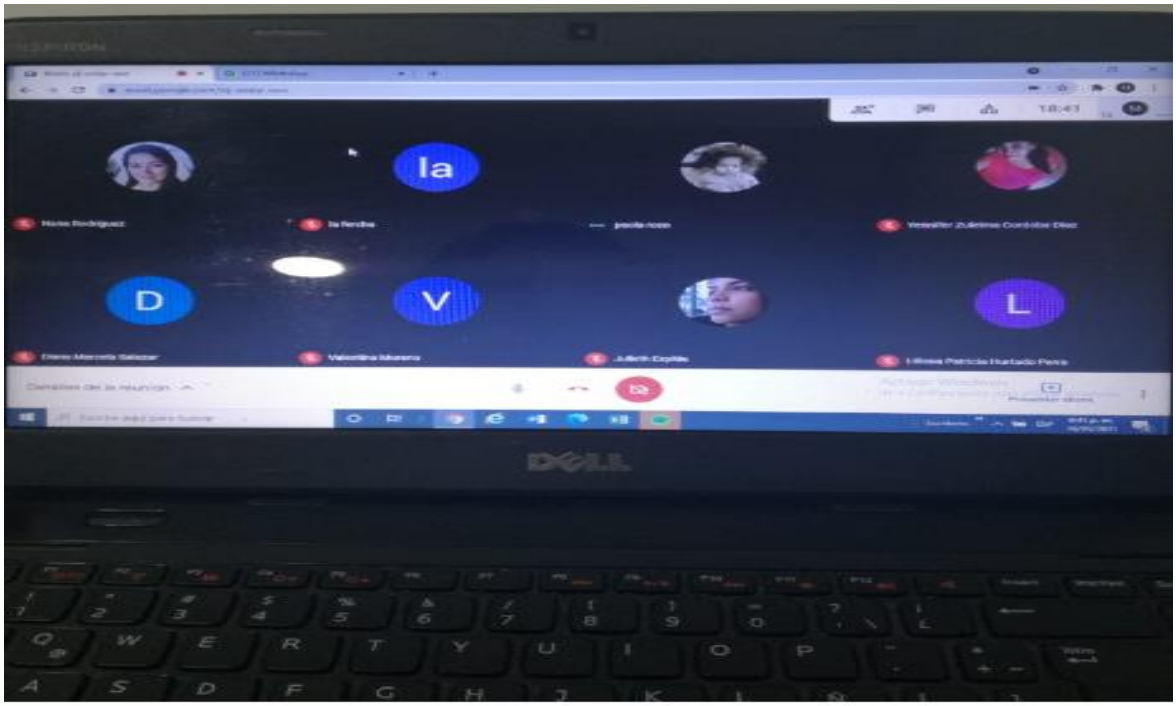



Crema de leche
Fecha: 13-08-21
Leche condensada
Fecha: 13-08-21

Evidencias fotográficas de Cocina tipica Colombiana



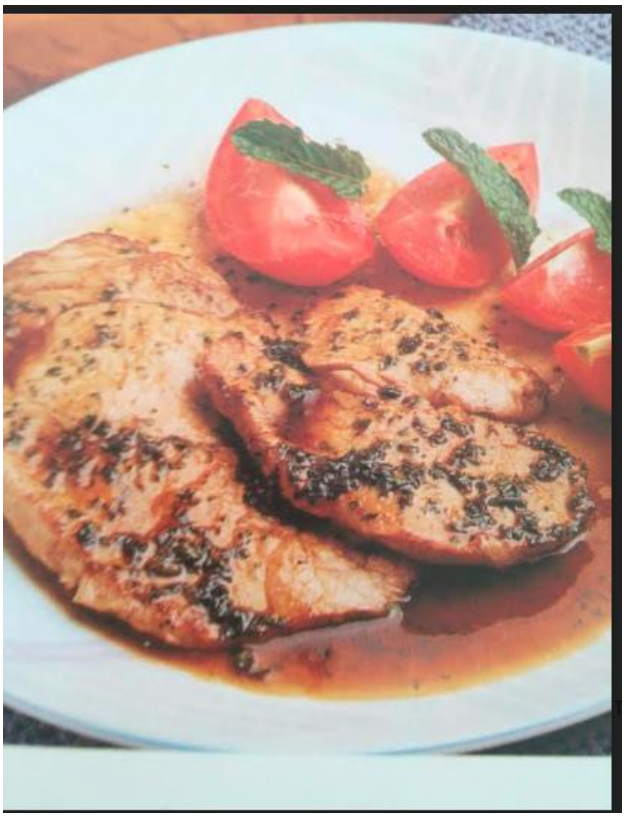



la
D
V
L



Ingredientes y preparación Cocina tipica Colombiana









Agosto 2021

Mireya Galindo Jimenez
Instructora de Cocina