PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO EVIDENCIAS EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, 31 de MAYO de 2022

***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No
CO1.PCCNTR.3310751 Instructor grad. 18 - Coordinador
academico
Malaga, Santander

Asunto: Informe evidencias de ejecución contractual Mes MAYO del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3310751 del año 2022



WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga , en mi calidad de Contratista del SENA, en dependencia de COCINA en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, No CO1.PCCNTR.3310751 del año 2022 a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de MAYO del 2022

Valor y forma de Pago:
Se fija como valor total para el contrato la suma de $ 32.390.000,00 . Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de ($ 3.075.000 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 16 de DICIEMBRE de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios de apoyo a la gestión de carácter temporal como instructor, para la gestión del desarrollo curricular y la ejecución de acciones de formación titulada, complementaria y virtual en el área temática de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2022

Evidencias en (8) folios

EVIDENCIAS MES DE MAYO del 18 al 31 2022

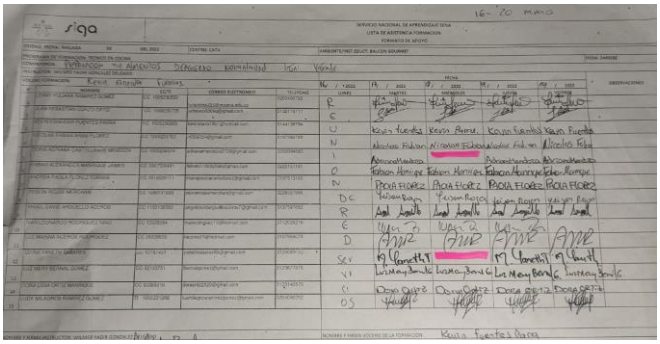
FICHA : 2449280	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COCINA	FECHA INICIO FICHA: 24 DE ENERO 2022	FECHA FIN FICHA: 22 DE SEPTIEMBRE 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS:27	

Actividades del 18 al 31 de mayo 2022



FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
Actividades realizadas entre semana del 18 al 20 de mayo 2022	Se continua formación presencial en el centro de formación CATA en el ambiente Balcón gourmet	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZJUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ	Evidencia 18 mayo donde se hace preparación sencilla de arroz con pollo para motivar a los aprendices

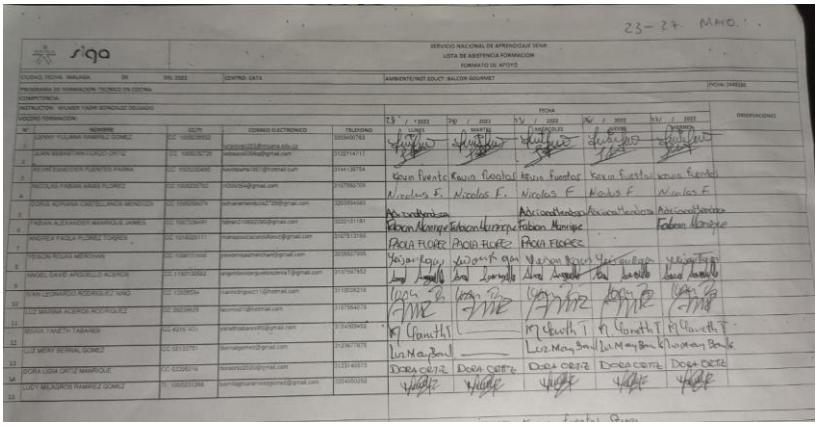
	tocando los siguientes temas: Se continúan las actividades correspondientes a la AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas , flujos lógicos de Fase de EJECUCION del proyecto formativo de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO e continua con las actividades donde se procede a entrar a cocina por primera vez con uniforme nuevo , donde se medirá la agilidad y destreza de cada uno de los aprendices. y se proyectan las demás	KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZDORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROSIVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO MARIAYANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ	 19 de mayo se inicia nuevos temas relacionados con cortes básicos y métodos de cocción donde en clase se analizo película motivadora y de reflexión con los aprendices  Vienes 20 estubimos en aprendizajes previos sobre cortes y cocción y conservación con diferentes actividades 

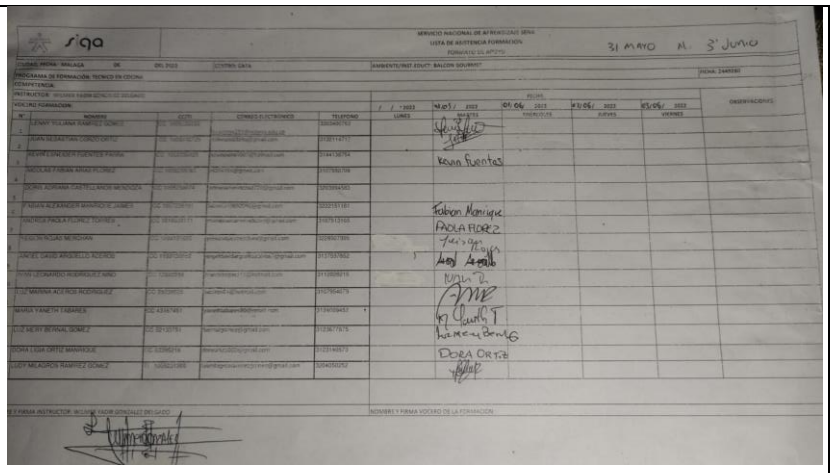
	actividades del 18 al 20 en cortes básicos en cocina y actividades relacionadas .		 Asistencia del 18 al 20de mayo 2022 
Semana del 23 al 31 de mayo 2022	Se continua formación presencial en el centro de formación CATA en el ambiente Balcón gourmet tocando los siguientes temas: Se continúan las actividades correspondientes a la AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZJUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZDORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES	Lunes 23 de mayo 2022 Se procede a ir al municipio de soata boyaca para ver la cocina de la próxima formacion del municipio de soata que el alcalde nos gestiono para poderla utilizar 

	según recetas estandarizadas , flujos lógicos de Fase de EJECUCION del proyecto formativo de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION PROCEDIMIENTO. Se practican actividades practicas como cortes básicos en cocina en el ambiente , cada uno con su uniforme aplicando lo aprendido y continuamos exposiciones de los diferentes temas por parte de los aprendices	YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROSIVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO MARIAYANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ	 24 y 25 de mayo 2022 se continúan con temas de exposición de aprendices de los temas relacionados como cortes básicos en cocina  

			 Evidencias del 26 al 31 de mayo 2021 se practican cortes básicos en cocina con los aprendices y se hace evaluación oprueva de conocimiento sobre los temas propuestos y se participa de las diferentes actividades propuestas.    

			     Evaluación de conocimiento de las actividades vistas en formacion  31 mayo día mundial sin tabaco actividades propuestas por bienestar al aprendiz

			  Asistencia semana del 23 al 27 de mayo  Asistencia del 31 de mayo 2022

Cordialmente,

Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703
Recibí a satisfacción:

Firma
***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751 **del 2022**
C.C. 13928646 **Coordinador academico**
Malaga, Santander.