PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica – Noviembre

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. No 3402998
Cargo del supervisor **INSTRUCTOR GRADO 13**
Dependencia CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD
Regional Cesar, Centro Agroempresarial

Aguachica Cesar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Noviembre del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3402998 de 2022
CLAUDIA YENNIFER URIBE TAPIAS), identificado con la cédula de ciudadanía No49771573 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempresarial Regional Cesar,, 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:. - Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTIÚN MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE ($21.525.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera. a) un pago correspondiente al mes de febrero por UN MILLÓN QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS ($1.537.500) b) seis (6) pagos iguales por los meses de marzo a agosto del 2022, por valor de TRES MILLONES SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE (3.075.000). c) un último pago correspondiente a 15 días del mes septiembre por UN MILLÓN QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS ($1.537.500). Que JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA, supervisor del contrato, mediante justificación de fecha 25 de julio de 2022, solicita y recomienda prorrogar el contrato hasta el 30 de noviembre de 2022, y en consecuencia adicionarlo en la suma de ($7.687.500), indicando lo siguiente: "*A la fecha se hace necesario adicionar el contrato del profesional CLAUDIA YENNIFER URIBE TAPIAS identificado con cedula de ciudadanía 49771573, con el fin de cumplir las metas programadas y satisfacer las necesidades propias del servicio, adicionalmente atendiendo a que existe disponibilidad presupuestal suficiente para esta adición.*" Las partes convienen prorrogar el plazo de ejecución del contrato de prestación de servicios de la referencia hasta el 30 de noviembre de 2022, en consecuencia se modifica el plazo del contrato establecido en el contrato electrónico, el cual quedará así: Plazo: Hasta el 30 de noviembre de 2022. CLÁUSULA SEGUNDA: ADICIÓN- Las partes convienen adicionar el valor del contrato de prestación de servicios de la referencia en la suma de ($7.687.500), en consecuencia, se modificará el valor y la forma de pago la cual quedará a Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de $29.212.500 Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de ($1.537.500) b) nueve pagos iguales por valor de ($3.075.000) correspondiente a los meses de marzo a noviembre de 2022.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2022.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de COCINA para impartir formación profesional integral presencial en el programa de desplazados del centro agroempresarial en el departamento del Cesar

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de aprendizaje, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir formación profesional integral presencial, en el Programa de desplazados,del centro agroempresarial en el departamento del cesar, en el área de Cocina en los cursos de: **2676525 - COMIDAS RAPIDAS** Se dicto en el municipio deZapatosa (Tamalameque). PLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS. **2670836** - **COMIDAS RAPIDAS** Se dicto en el municipio deSan Martin ,(terraplen) en la escuela 30 desplazdos. -	Registro en sena sofia plus de aprendices asociados, reporte de aspirantes, compartido en el drive, carpeta del instructor.

		APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS. **2682377 - COCINA ITALIANA** Se dicto en el municipio Tamalameque,(El Burro) en la escuela 25 desplazdos. RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES. 2687232 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE se dicto en pasacorriendo con 30 personas vulnerables victimas Realizar y desarrollar las guias de aprendizaje, actividades de aprendizaje, recursos.	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (actividades de aprendizaje, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje material de apoyo a la formación e instrumento de evaluación)	Socialización de conocimientos previos en las acompetencias adesarrollar duarnte el proceso formativo.	Portafolio de evidencia compartido en el drive, carpeta del instructor
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales	Se realizo este proceso por medio de las alcaldías de los municipios quienes dieron a conocer las ofertas del Sena para gente desplazada. correspondiente al año 2022	Acta, y evidencias fotográficas.

4	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	Registro de inasistencia en el aplicativo SENA SOFIA PLUS.	Documento en Excel de Actas y seguimiento alas actividades
5	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA	Asociar a los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo Sena Sofia Plus y verificar el reporte de aspirantes inscritos.	Registro en sena sofia plus de aprendices asociados, reporte de aspirantes, compartido en el drive, carpeta del instructor.
6		Evaluar y registrar juicios evaluativos según programación, creación de rutas, asociación de aprendices e inasistencia de aprendices.	Registro en sena sofia plus de aprendices asociados, reporte de aspirantes, compartido en el drive, carpeta del instructor.

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.	126022	Tamalameque	11/15/2022	11/15/2022
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.4469133681 de la planilla, operador SOI y periodo comprendido mes de Octubre (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO__X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (3) folios

Cordialmente, **Firma**

CLAUDIA YENNIFER URIBE TAPIAS
Contratista
C.C. No. 49771573

Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor(a) CO1.PCCNTR.3402998 de 2022
Cargo Instructor grado 13













TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CLAUDIA YENNIFER URIBE TAPIAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2676525 - COMIDAS RAPIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS 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.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

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).

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

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).

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2670836 - COMIDAS RAPIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS 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.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

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).

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

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).

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2687232 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS 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.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

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).

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

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).

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2682377 - COCINA ITALIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS 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.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

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).

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

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).

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	165,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: CLAUDIA YENNIFER URIBE TAPIAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

	Versión: 04
	Código: GTH- F- 074

Proceso Gestión del Talento Humano

Formato entrega de bienes e información de ejecución contractual por el contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: CLAUDIA YENINFER URIBE TAPIAS						**IDENTIFICACIÓN**
CIUDAD	AGUACHICA	**FECHA**	**8-nov-22**	**REGIONAL**	**CESAR**	**49.771.573**
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:			**CENTRO AGROEMPRESARIAL**			
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:	**CO1.PCCNTR.3402998**	**15-feb-22**				

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO	**X**	**CESIÓN**		**LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO**		**TERMINACIÓN UNILATERAL**	

DEPENDENCIA SENA	**Marcar con x**	**RESPONSABLES**	
		NOMBRES Y APELLIDOS	**FIRMA**
GESTIÓN DE TIC	X	**NATANIEL ROMERO**	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS	X	**ILSE LORENA PEREZ**	Ilse Pérez Nonóez
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)	X	**DIOMAR ALFONSO PINO**	
BIBLIOTECA	X	**MARIA DEL CARMEN MORALES**	María C. Morales V.
PRESUPUESTO	X	**LAURA CUADRADO**	
CONTABILIDAD	X	**OMAR EFREN VARGAS**	
TESORERIA	X	**YACIRA NAVARRO**	
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA - VISTO BUENO	X	**VICTOR SUAREZ ESPINOZA**	
SUPERVISOR DE CONTRATO	X	**JOSE ALEJANDRO OROZCO**	
ENTREGA CARNE (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación)	X	**JOSE ALEJANDRO OROZCO**	
ALMACÉN E INVENTARIOS	X	**Generar reporte de https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx y anexar al formato, garantizando que no tiene elementos a su cargo.**	

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS : _____

Firma del Contratista

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) URIBE TAPIAS CLAUDIA YENNIFER identificado(a) con CC. 49771573 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 8 de Noviembre de 2022 a las 20:43:06

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

SENA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 18/11/202		
PRESENTADO A: Alvaro Enrique Restrepo Dominguez		
ORDEN DE VIAJE No: **126022**	**FECHA DE INICIO:** 15/11/2022	**FECHA DE FINALIZACION:** 15/11/2022
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION** Cesar/Centro Agroempresarial	**OTRA : (ciudad)** Tamalameque

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Viáticos formación: 15 noviembre Tamalameque -impartir formación programa desplazados en Comidas Rápidas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos.
2. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria.
3. Reconocer la materia primade calidad para la elaboración de las diferentes.

RESULTADOS:

1. Se verifico el Cumplimiento de las medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comida.
2. Se verifico la materia prima de calidad para la elaboración de las diferentes.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este informe**

1. Registro Fotográfico
2. Lista de Asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Seguir realizando acompañamiento para la verificación del cumplimiento de la salud de los alimentos.	Claudia Uribe Tapias.	A partir de la Fecha
2. Envió de talleres informativos de usar técnicas de preparación de los productos.	Claudia Uribe Tapias.	19 de Noviembre del 2022

CONCLUSIÓNES:

1.Se logró identificar el compromiso por parte del personal de realizar actividades presenciales en la sede de la casa del abuelo, para prevenir, mitigar y controlar la propagación de contaminación de alimentos.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
Claudia Yennifer Uribe Tapias	Contratista	Claudia Uribe Tapias

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	José Alejandro Orozco	

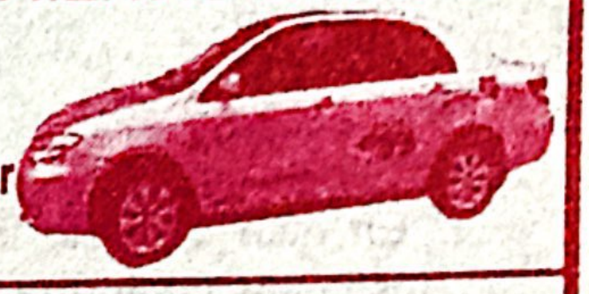
COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES DE PAILITAS LIMITADA

COOTRAPAI LTDA

Nit. 892.301.126 - 8

Oficina Principal Carrera 6a No. 5a - 77 Cel. 313 545 4386 - Pailitas Cesar

Agencia: Terminal de Transporte Aguachica - Valledupar



Dia	Mes	Año	No.	Valor
15	11	22	21525	$ 35000

Nombre:

Destino: Tamalameque.

Origen: Aguachica.

Puesto No. 1

Hora: 1:30 **A.M.** **P.M.** X

TAXI **No. I.**

PLACA No. CUD 000-832

VIGILADO SuperTransporte

COOPERATIVA DE TRANSPORTA... DE PAILITAS

AGENTE:

Graficas "El Relampago" Nit. 36.588.901 - 6 - Cel: 3213386573 - Pailitas Cesar

Coortrapai

Powered by CamScanner





