PROCESO GESTIÓN **DEL TALENTO HUMANO**
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, diciembre 14 de 2022

Señora
LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3190933
Instructor G20
Coordinación Académica
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 3190933 del año 2022

ALEXANDRA CABARCAS GUZMÁN, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.020.749.929 de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio, Industria y Turismo, 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 del presente contrato es máximo de VEINTINUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE ($29.000.000); Estas sumas serás pagada por el SENA a cada uno de los contratistas de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a Noviembre de 2022 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.900.000) cada uno.

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa Y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. **67738671535** de **BANCOLOMBIA,** cuyo titular es el (la) Contratista; el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor de contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 16 de Diciembre de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales. Conforme a los requerimientos del Gobierno nacional COVID 19	Ejecución del proceso de formación titulada y/o complementaria de los programas: -FICHA 2602527 TECNICO PASTELERÍA MONTELIBANO -FICHA 2617640 TECNICO PASTELERÍA MONTERÍA	Lista de asistencia, formato mensual de eventos, FOTOGRAFIAS, DIAPOSITIVAS, ACTIVIDADES.
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se elaboraron las guías de aprendizaje y el plan de trabajo de las fichas: técnicas	guías de aprendizaje, plan de trabajo, diapositivas, lista de asistencia etc
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear la rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Números de fichas y acciones realizadas, Creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta de la ficha.	Información registrada en plataforma Sofía plus
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No Aplica, no se han cerrado fichas tituladas hasta el momento.	No Aplica
5	Apoyar el tramite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No Aplica, no se han presentado deserciones hasta el momento.	No aplica
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No Aplica, no se han presentado novedades con aprendices.	Aplica
7	Aportar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	GFPI-F-019_635201PL02 Lectura autorregulada	No Aplica

8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No Aplica, no participo en el momento en proyectos de investigacion	No Aplica
9	Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos	Indicar que se realizo el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V08
10	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	No Aplica, no se han presentado inconsistencias ni novedades con los aprendices	No Aplica
11	.Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión-Terminación), en el caso de la terminación solo procederá cuando culmine el periodo de ley de garantía.	No Aplica, no se han presentado inconsistencias ni novedades con el contrato.	No Aplica
12	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19	Se realizo curso introductorio de sst (primera cuenta) - Atender los lineamientos del grupo de salud y seguridad en el trabajo	Certificado curso introductorio (primera cuenta - se mantiene el distanciamiento físico, lavado de manos y uso de la mascarilla
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se remiten los eventos mensuales	Formato de eventos.

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de seguridad social No. 7860026459, SOI del mes de Noviembre (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 entidad(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 (21) folios

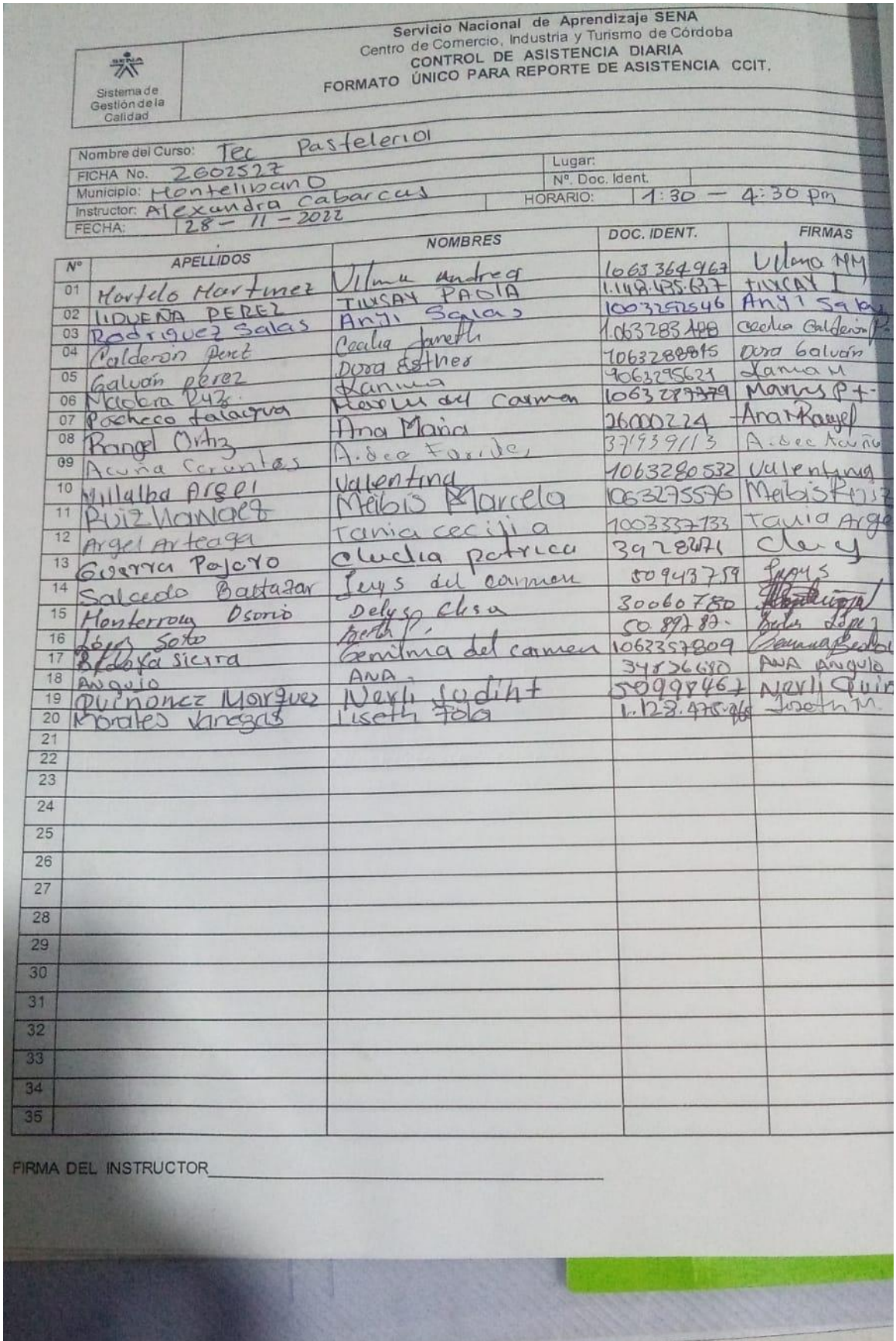
Cordialmente,

ALEXANDRA CABARCAS GUZMÁN
Contratista
C.C. No. 1.020.749.929 de Bogotá D.C

Recibí a satisfacción:

Firma
Ludys Del Carmen Pastrana Martinez
Supervisor Contrato No. Co1.Pccntr. 3190933
Instructor G20

ASISTENCIAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

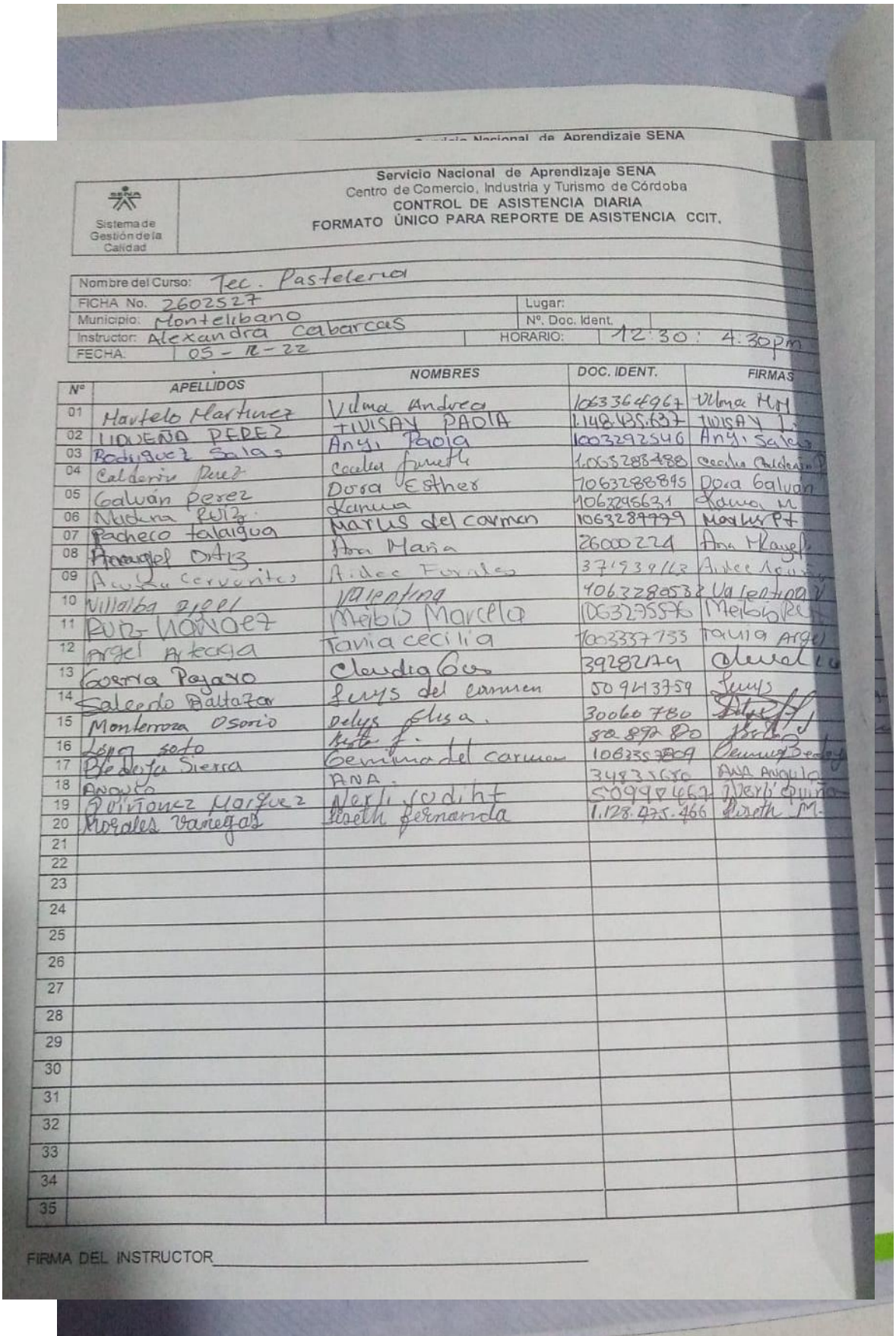
Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Tec Pastelerio
FICHA No. 2602522
Municipio: Montelibano
Instructor: Alexandra Cabarcas
FECHA: 28 - 11 - 2022
Lugar:
Nº. Doc. Ident.
HORARIO: 1:30 - 4:30 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Martelo Martinez	Vilma Andrea	1063364963	Vilma MM
02	LIDUEÑA PEREZ	TILSAY PAOLA	1.148.435.837	TILSAY L
03	Rodriguez Salas	Anyi Salas	1003252546	Anyi Sa
04	Calderon Pert	Cecilia Janeth	1.063283.188	Cecilia Calderon P.
05	Galvan perez	Dora Estnes	1063288815	Dora Galvan
06	Mendoza Ruiz	Karina	1063295621	Karina M
07	Pacheco talaigua	Maria del Carmen	1063287379	Maria P t.
08	Rangel Ortiz	Ana Maria	26000224	Ana Rangel
09	Acuña Cerantes	A. dee Fabiola	37939113	A. dee Acuña
10	Villalba Argel	Valentina	1063280532	Valentina
11	Ruiz Manjarrez	Mabis Marcela	1063275576	Mabis Ruiz
12	Argel Arteaga	Tania cecilia	1003357733	Tania Argel
13	Guerra Pajaro	Claudia patrica	39728471	Clay
14	Salcedo Baltazar	Luys del carmen	50943759	Luys
15	Monterroza Osorio	Delys Elsa	30060780	
16	Lopez Soto	Beth P.	50.897.89.	Beth Lopez
17	Bedoya Sierra	Genilma del carmen	1063357809	Genilma Bedoya
18	Angulo	ANA.	34536680	ANA ANGULO
19	Quinonez Marquez	Nerli Judith	50998467	Nerli Quin
20	Morales Vanegas	Liseth Tola	1.128.475.916	Liseth M.
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

ASISTENCIAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Sistema de Gestión de la Calidad

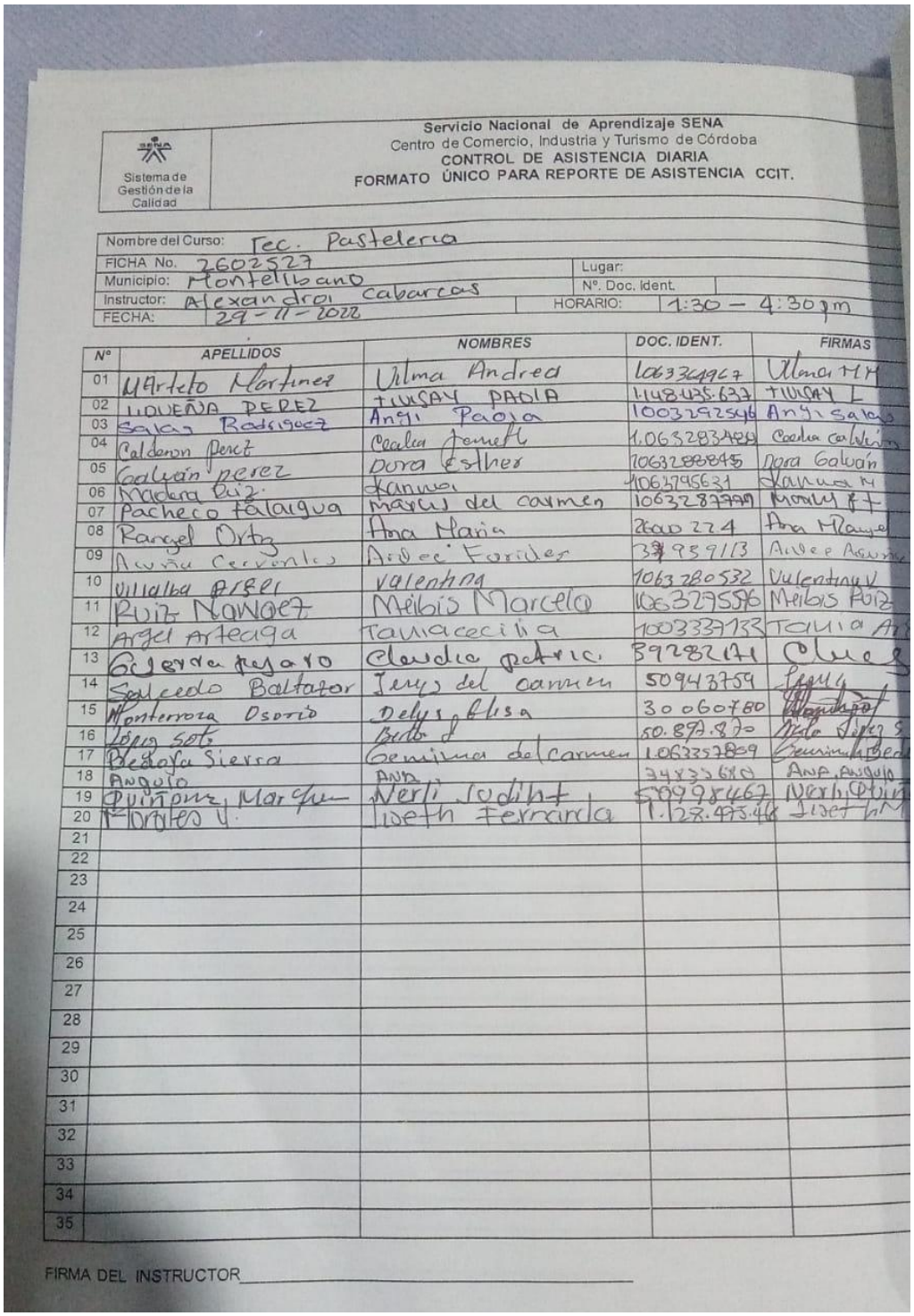
Nombre del Curso: Tec. Pastelería
FICHA No. 2602527 | Lugar:
Municipio: Montelíbano | Nº. Doc. Ident.
Instructor: Alexandra Cabarcas | HORARIO: 12:30 : 4:30pm
FECHA: 05 - 12 - 22

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Martelo Martinez	Vilma Andrea	1063364967	Vilma M
02	LIDUEÑA PEREZ	TWISAY PAOLA	1.148.435.637	TWISAY L.
03	Rodriguez Salas	Angi Paola	1003292546	Angi Salas
04	Calderin Perez	Cecilia Janeth	1.065.288.488	Cecilia Calderin
05	Galvan perez	Dora Esther	1063288895	Dora Galvan
06	Medina Ruiz	Kamila	1063296631	Kamila M.
07	Pacheco talaigua	MARLIS del carmen	1063289999	MARLIS PT
08	Arnaiz Ortiz	Ana María	26000224	Ana Mayel.
09	Arrieta Cervantes	Aidee Fernandez	37.939.163	Aidee Arrieta
10	Villalba ojeda	Valentina	1063288538	Valentina V.
11	RUIZ MANUEZ	Melbis Marcela	1063275576	Melbis Ruiz
12	Angel Arteaga	Tania cecilia	1003337733	Tania Angel
13	Correa Pajaro	Claudia Cs	3928279	Claudia C
14	Saleedo Baltazar	Luys del carmen	50943759	Luys
15	Monterroza Osorio	Delys Elisa.	30060780	Delys
16	Lopez soto	Yeiler	80.870.80	Yeiler
17	Bledesfa Sierra	Gemima del carmen	1063353809	Gemima Bedoya
18	Arauco	ANA.	34833670	ANA Angulo
19	Quintanez Marquez	Nerli yadith	1099961667	Nerli Quintanez
20	Morales Vanegas	Dineth fernanda	1.128.435.466	Dineth M.
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

ASISTENCIAS

ASISTENCIAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Tec. Pasteleria
FICHA No. 2602527
Municipio: Montelibano
Lugar:
Instructor: Alexandra cabarcas
Nº. Doc. Ident.
FECHA: 29-11-2022
HORARIO: 1:30 – 4:30 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Martelo Martinez	Ulma Andrea	1063249647	Ulma MM
02	LIQUEÑA PEREZ	TIWSAY PAOLA	1.148.435.637	TIWSAY L
03	Salas Rodriguez	Angi Paola	1003292546	Angi Salas
04	Calderon Perez	Coalia Janeth	1.063283489	Coalia Calderon
05	Galvan perez	Dora Esther	1063288845	Dora Galvan
06	Madera Ruiz	Karina	1063795631	Karina M
07	Pacheco Talaigua	Maria del carmen	1063287779	Maria P T
08	Rangel Ortiz	Ana Maria	2640 274	Ana Rangel
09	Acuña Cervantes	Aidee Faride	38959113	Aidee Acuña
10	Villalba Arrel	valentina	1063280532	Valentina V
11	Ruiz Nanget	Meibis Marcela	1063275596	Meibis Ruiz
12	Arrel Arteaga	Tamaceciba	1003337133	Tamia Ar
13	Guerra tejaro	Claudia patricia	39282171	Claud
14	Salcedo Baltator	Jenys del carmen	50943759	Jenys
15	Monterroza Osorio	Delys Elisa	30060780	
16	Lora soto	Berto J	50.891.870	Berto Lora S
17	Pedroza Sierra	Geminia del carmen	1063357859	Geminia Ped
18	Angulo	ANA	34933680	ANA Angulo
19	Quintero Marquez	Nerli Judith	5099984467	Nerli Quint
20	Florez y.	Lideth Ferrarla	1.128.493.468	Lideth M
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS






CUP CAKE






RATIONAL
iCombi Pro
CUP CAKES







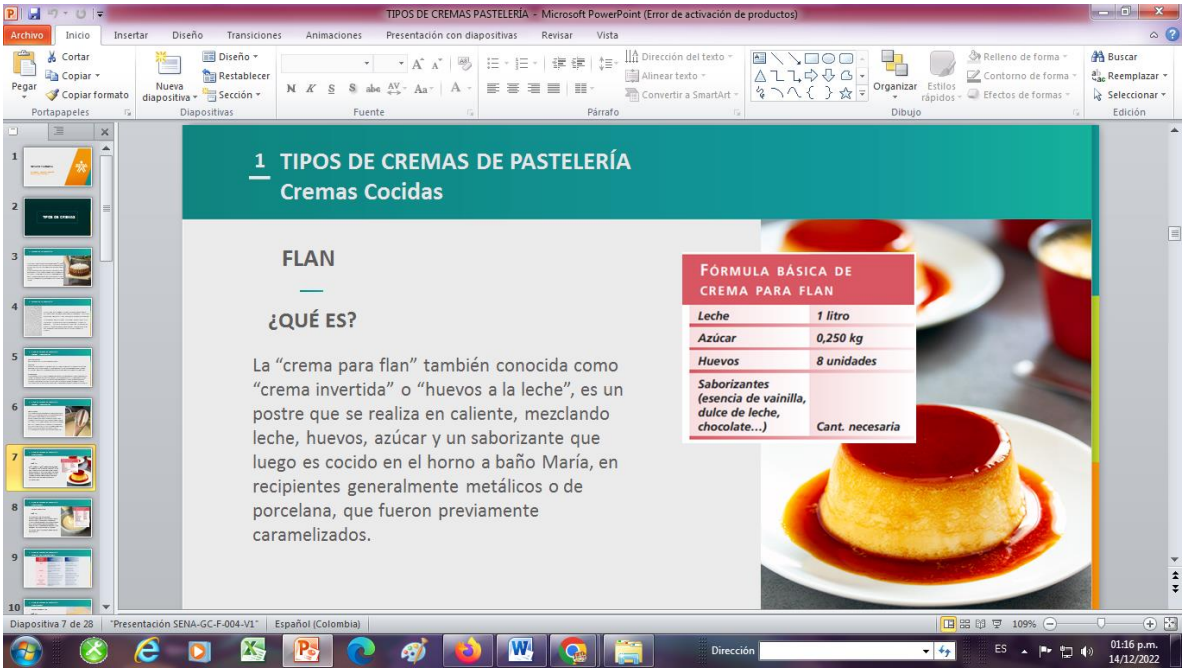


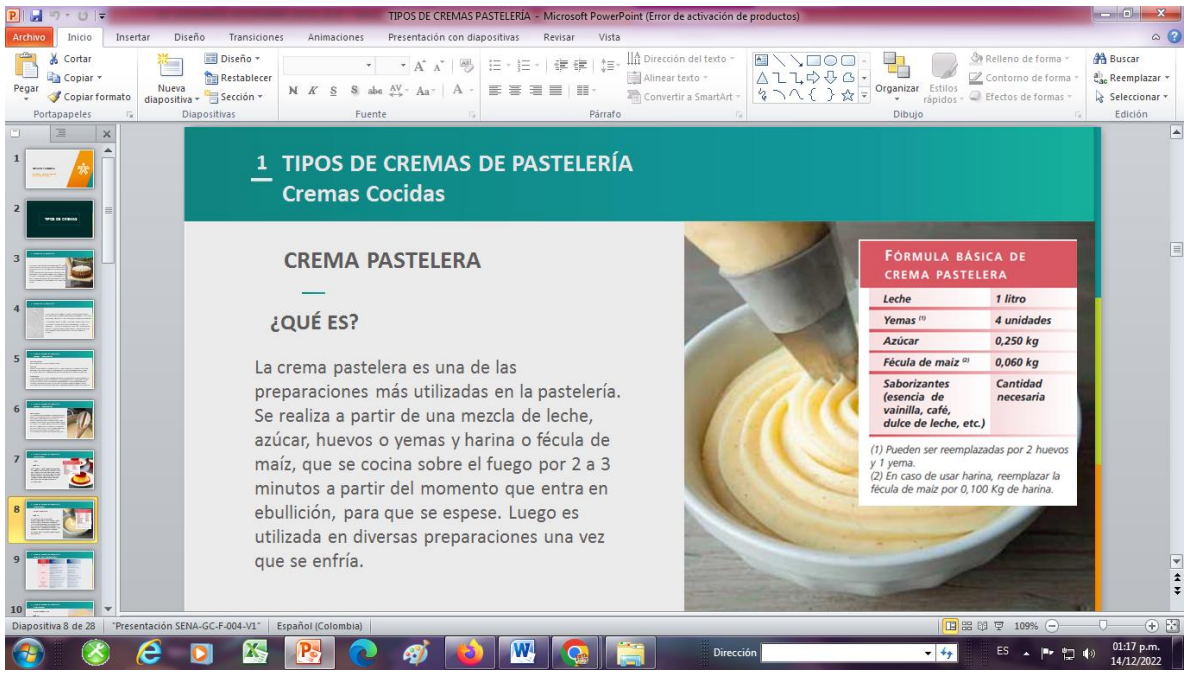


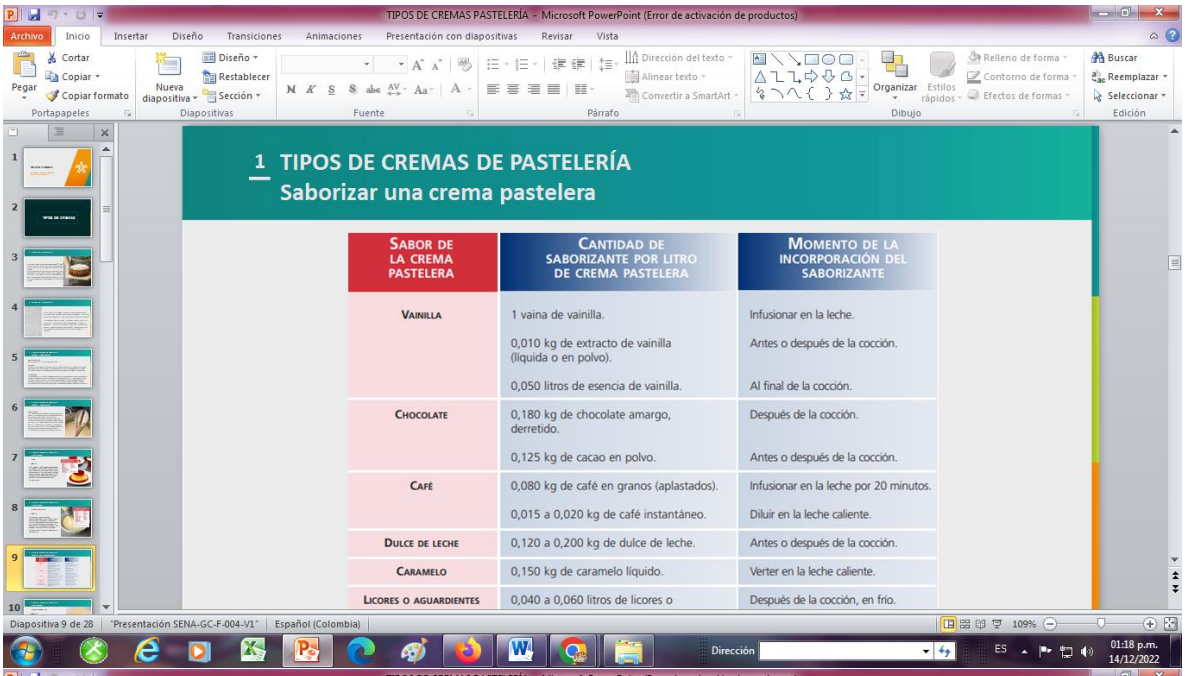


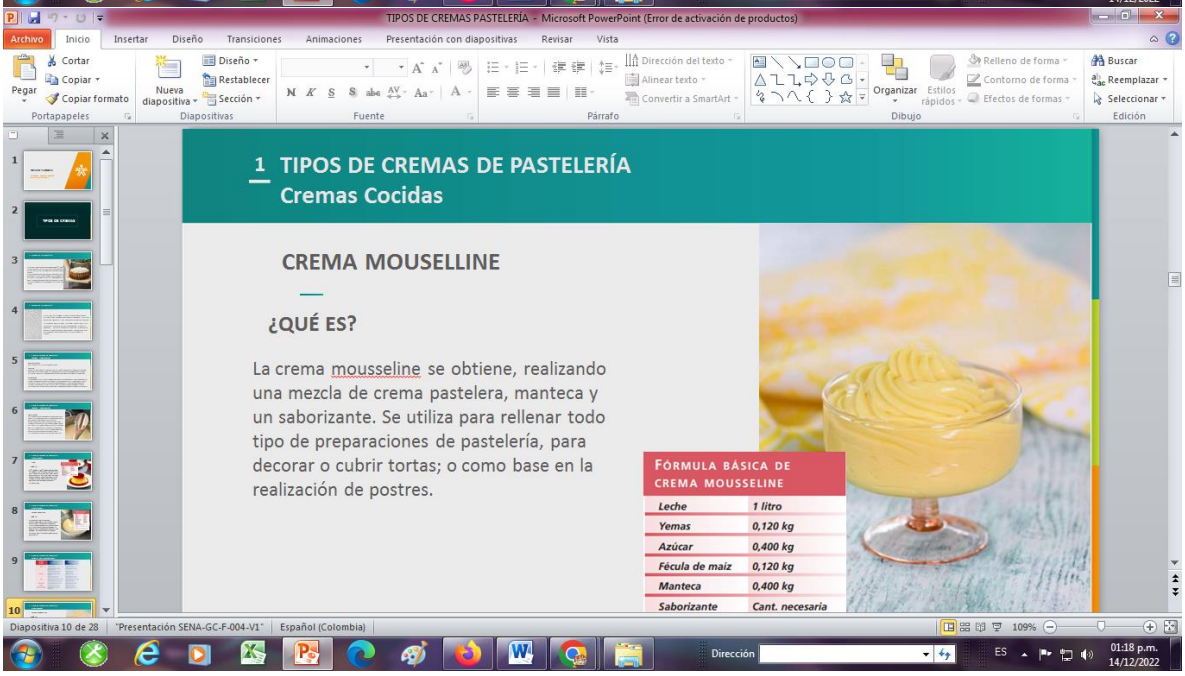

CUP CAKE
SENA
En Pastelería

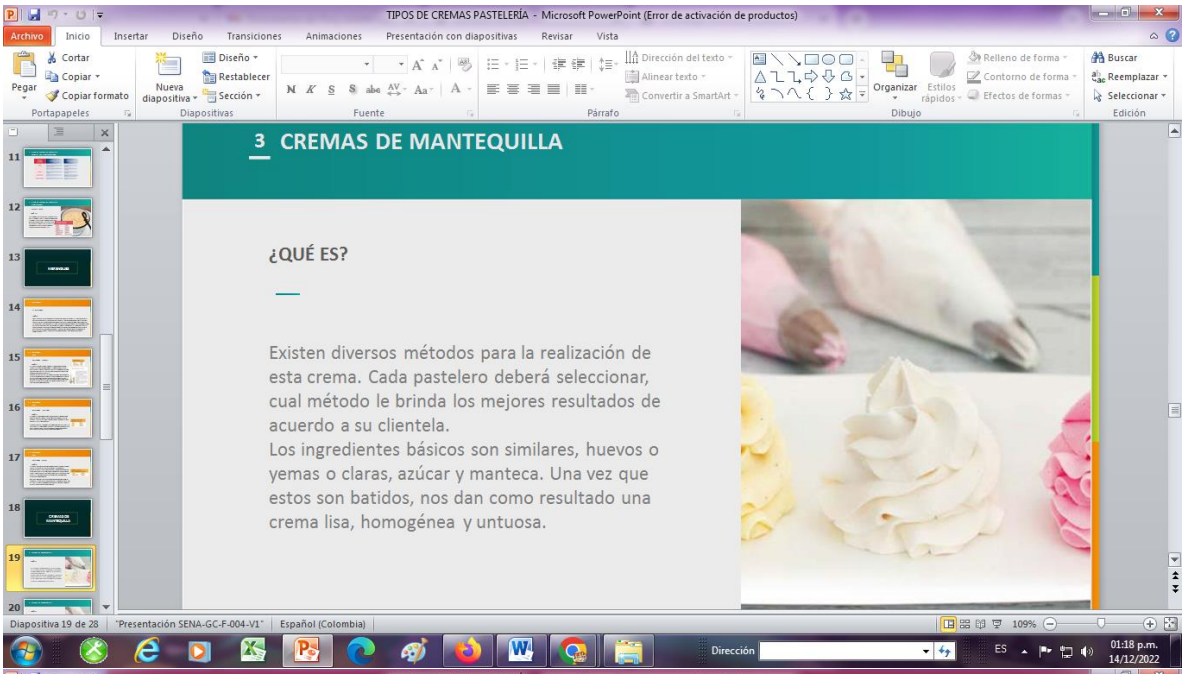
MATERIAL DIDACTICO PREPARACION DE CLASES

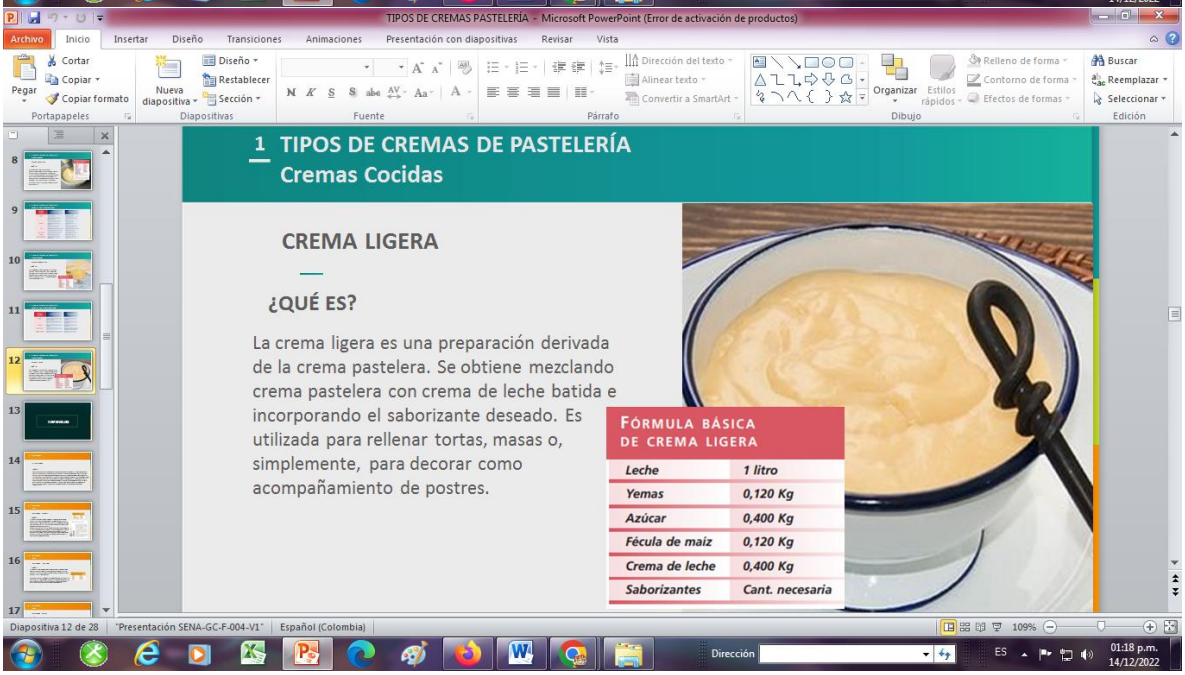





TIPOS DE CREMAS PASTELERÍA - Microsoft PowerPoint (Error de activación de productos)
1 TIPOS DE CREMAS DE PASTELERÍA
Saborizar una crema pastelera
Sabor de la crema pastelera
Cantidad de saborizante por litro de crema pastelera
Momento de la incorporación del saborizante
Vainilla
1 vaina de vainilla.
Infusionar en la leche.
0,010 kg de extracto de vainilla (líquida o en polvo).
Antes o después de la cocción.
0,050 litros de esencia de vainilla.
Al final de la cocción.
Chocolate
0,180 kg de chocolate amargo, derretido.
Después de la cocción.
0,125 kg de cacao en polvo.
Antes o después de la cocción.
Café
0,080 kg de café en granos (aplastados).
Infusionar en la leche por 20 minutos.
0,015 a 0,020 kg de café instantáneo.
Diluir en la leche caliente.
Dulce de leche
0,120 a 0,200 kg de dulce de leche.
Antes o después de la cocción.
Caramelo
0,150 kg de caramelo líquido.
Verter en la leche caliente.
Licores o aguardientes
0,040 a 0,060 litros de licores o
Después de la cocción, en frío.


TIPOS DE CREMAS PASTELERÍA - Microsoft PowerPoint (Error de activación de productos)
1 TIPOS DE CREMAS DE PASTELERÍA
Cremas Cocidas
CREMA MOUSELLINE
¿QUÉ ES?
La crema mousseline se obtiene, realizando una mezcla de crema pastelera, manteca y un saborizante. Se utiliza para rellenar todo tipo de preparaciones de pastelería, para decorar o cubrir tortas; o como base en la realización de postres.
Fórmula básica de crema mousseline
Leche 1 litro
Yemas 0,120 kg
Azúcar 0,400 kg
Fécula de maiz 0,120 kg
Manteca 0,400 kg
Saborizante Cant. necesaria


TIPOS DE CREMAS PASTELERÍA - Microsoft PowerPoint (Error de activación de productos)
3 CREMAS DE MANTEQUILLA
¿QUÉ ES?
Existen diversos métodos para la realización de esta crema. Cada pastelero deberá seleccionar, cual método le brinda los mejores resultados de acuerdo a su clientela.
Los ingredientes básicos son similares, huevos o yemas o claras, azúcar y manteca. Una vez que estos son batidos, nos dan como resultado una crema lisa, homogénea y untuosa.


TIPOS DE CREMAS PASTELERÍA - Microsoft PowerPoint (Error de activación de productos)
1 TIPOS DE CREMAS DE PASTELERÍA
Cremas Cocidas
CREMA LIGERA
¿QUÉ ES?
La crema ligera es una preparación derivada de la crema pastelera. Se obtiene mezclando crema pastelera con crema de leche batida e incorporando el saborizante deseado. Es utilizada para rellenar tortas, masas o, simplemente, para decorar como acompañamiento de postres.
FÓRMULA BÁSICA DE CREMA LIGERA
Leche 1 litro
Yemas 0,120 Kg
Azúcar 0,400 Kg
Fécula de maiz 0,120 Kg
Crema de leche 0,400 Kg
Saborizantes Cant. necesaria