PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán octubre de 2024

Señor (a)
ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNT5833290**
Cargo del supervisor Instructor G20 Coordinadora Académica
Dependencia Centro de Comercio y Servicios
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Octubre del año 2024

Referencia: No (**CO1.PCCNT5833290**) del año (2024)

(AIDA HENANDEZ DE DUQUE), identificado con la cédula de ciudadanía No. 34530771 de POPAYAN, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Centro de Comercio y Servicios), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de octubre objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: PLAN DE PAGOS: Diez pagos iguales, por valor de ($3.452.303) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2024 y B) Un último pago en el mes de diciembre por valor de cuatrocientos sesenta mil trecientos siete pesos ($460.307)

Plazo: Será hasta el (4) de (Diciembre) de 2024.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
: Prestar los servicios profesionales como instructor aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos en el programa de desplazados, en los

diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación profesional integral en la modalidad presencial y/o virtual; Según las necesidades del servicio, en el o los municipios del departamento del Cauca donde se le asigne por la entidad contratante.

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

<table>
<tr><th>No</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Cumplir el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con el horario de formación acordado con la comunidad y/o los aprendices y socializado con anterioridad a la Coordinación Académica, sin afectar la intensidad horaria requerida para cada acción formativa en el marco de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia.</td>
<td>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>3077269</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>9: am a 15:00 pm</td><td>18</td></tr>
<tr><td>3103999</td><td>COCINA BASICA</td><td>08:am a 16:00pm</td><td>60</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td></td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td>
<td>Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2024 CAPE - Home (sharepoint.com)

Carpetas:
GC/
GESTION SOFIA/
PROGRAMADOR MES A MES</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>2</td>
<td>Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA.</td>
<td>Diligenciar las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para los aprendices en los formatos o instrumentos oficiales actualizados y publicarlos en el aplicativo COMPROMISO
<table>
<tr><td>No. Ficha 3077269</td><td>Terminada y Evaluada</td></tr>
<tr><td>Nombre Programa</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)</td><td>Implementación de las BPM del programa de formación 96151529, permite al aprendiz aplicar sus habilidades y destrezas como manipulador.
Fechas Octubre 1-7 8</td></tr>
<tr><td>Total, Horas asignadas</td><td>30 Horas</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>No. Ficha 3103999</td><td>EN FORMACION</td></tr>
<tr><td>Nombre Programa</td><td>COCINA BASICA</td></tr>
<tr><td>Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)</td><td>Conocimientos generales de cocina básica regional y tradicional elaboración de platos fríos y calientes preparaciones en calidad y tiempo, con salsas variadas términos según necesidad del cliente Fechas: Oct:12-19-21-22-25-26-27-28</td></tr>
<tr><td>Total, Horas asignadas</td><td>60 HORAS</td></tr>
</table>
</td>
<td>Repositorio SharePoint INFORMES CONTRACTUALES 2024 CAPE - Home (sharepoint.com)

Carpetas:
GC/
FORMACION</td>
</tr>
</table>

No. En proceso de creación	**En proceso de creación**
Nombre Programa	**PREPARACION DE ARROCES**
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	Elaborar diferentes tipos de arroz con texturas y granos duros semiduros texturas cremosas y preparaciones en calidad y tiempo, con salsas variadas términos según necesidad del cliente Fechas Octubre .**17-18-20-23-24-29-30-31**
Total, Horas asignadas	**56 HORAS**
No. Ficha	**En proceso de creación**
Nombre Programa	COCINA NAVIDEÑA
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo	Eelaboración de platos tradicionales navideños asados rellenos turrones según necesidad del cliente
Total, Horas asignadas	48
TOTAL HORAS	182
NOTA: Inserte Tablas si es requerido	

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	167424	Buenos Aires V/da Munchique	16 de septiembre 2024	30 de septiembre 2024.

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. el **No.8632715588** de la planilla, ASOPAGOS SEPTIEMBRE. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma

AIDA HERNANDEZ DE DUQUE

Contratista

C.C. No. 34530771

Recibí a satisfacción:

Firma 

Ana Alexandra Rodríguez Vargas

Supervisor(a) Contrato (**CO1.PCCNT5833290**) de 2024

Cargo: Instructor G20 Coordinadora Académica

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor Técnico	AIDA HERNANDEZ DE DUQUE	Firma:	Identificación:	34.530.771
Formación:	Complementaria			

M E S: OCTUBRE 2024

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
	01	02	03	04	05	06
	FICHA :3077269 Lugar salon comunal Municipio de Buenos Aires V/da Munchique Horario 9:am A 15:00pm .Higiene y Manipulacion de alimentos					
07	08	09	10	11	12	13
FICHA :3077269 Lugar salon comunal Municipio de Buenos Aires V/da Munchique Horario 9:am A 15:00pm .Higiene y Manipulacion de alimentos	FICHA :3077269 Lugar salon comunal Municipio de Buenos Aires V/da Munchique Horario 9:am A 15:00pm .Higiene y Manipulacion de alimentos				FICHA: 3103999 Lugar Salon Comunal veredaMunicipio de la Sierra V/da la Cuchilla Horario de 9:am A 17:00pm Formacion cocina basica	
14	15	16	17	18	19	20
					FICHA: 3103999 Lugar Salon Comunal veredaMunicipio de la Sierra V/da la Cuchilla Horario de 9:am A 17:00pm Formacion cocina basica	
21	22	23	24	25	26	27
FICHA: 3103999 Lugar Salon Comunal veredaMunicipio de la Sierra V/da la Cuchilla Horario de 9:am A 17:00pm Formacion cocina basica	FICHA: 3103999 Lugar Salon Comunal veredaMunicipio de la Sierra V/da la Cuchilla Horario de 9:am A 17:00pm Formacion cocina basica			FICHA: 3103999 Lugar Salon Comunal veredaMunicipio de la Sierra V/da la Cuchilla Horario de 9:am A 17:00pm Formacion cocina basica	FICHA: 3103999 Lugar Salon Comunal veredaMunicipio de la Sierra V/da la Cuchilla Horario de 9:am A 17:00pm Formacion cocina basica	FICHA: 3103999 Lugar Salon Comunal veredaMunicipio de la Sierra V/da la Cuchilla Horario de 9:am A 17:00pm Formacion cocina basica

28	29	30	31											
FICHA: 3103999 Lugar Salon Comunal veredaMunicipio de la Sierra V/da la Cuchilla Horario de 9:am A 17:00pm Formacion cocina basica														