PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, diciembre 15 de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5854626
Dependencia Coordinación Académica
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de diciembre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5854626 **del 2024**

ANA JUDITH VIVERO BAQUERO identificada con la cédula de ciudadanía No. 33156850 de Cartagena en mi calidad de Contratista del SENA, en 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: Un (1) contrato por la suma TREINTA Y CINCO MILLONES CIENTO DIECISIETE MIL Y QUINIENTOS VEINTIDOS PESOS M/CTE ($35.117.522) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) un (1) pago por el mes febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS 2.425.882, nueve (9) pagos de marzo a noviembre de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.465.545) un pago por el mes de diciembre por valor de UN MILLON QUINIENTOS UN MIL SETECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL PESOS1.501.735.

Plazo: Será hasta el (13 de diciembre) de 2024

OBJETIVO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA,

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación	Sse impartio formacion en Los programas de Cocina navideña	Lista de asistencia, , FOTOGRAFIAS

	asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.	Cocina nacional e internacional	
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 del programa en formacion	Guías de aprendizaje, plan de trabajo, lista de asistencia, instrumentos de evaluación etc
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se crearon rutas, se asociaron y se evaluaron las se evaluaron las fichas 3103395 EMPRESA AFINIA 3109800 RECORD 3124913 CIENAGA DE ORO	capture
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica, para este mes objeto de cobro	No aplica
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	En este mes no se presentó caso para apoyar a aprendices en este proceso	No aplica

7	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se aporta evidencia de la formación en los documentos SIGA	Asistencias Guias
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, debido a que no pertenezco a grupo senova	No aplica
9	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	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 ejecucion GTH-F-062 V10
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 para este mes	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).	No se presento anomalias	No aplica
12	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobiemo nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se atendio los lineamientos del grupo de salud y seguridad en el trabajo	Evidencias fotograficas
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se impartió formaciones nuevas atendiendo esta solicitud del supervisor de contrato	certificado

		Se anexo certificación de curso anticorrupción solicitado por la subdirección	
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	No aplica para este mes	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

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 No. . 4573687586 operador BANCOOMEVA periodo Noviembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Ana Judith Vivero Baquero

ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
CC No. 34999339 de Cartagena
Contratista

Recibí a satisfacción:

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5854626
Dependencia Coordinación Académica
Montería

RVDO FCO PEÑA


MONCLER
CE 1952



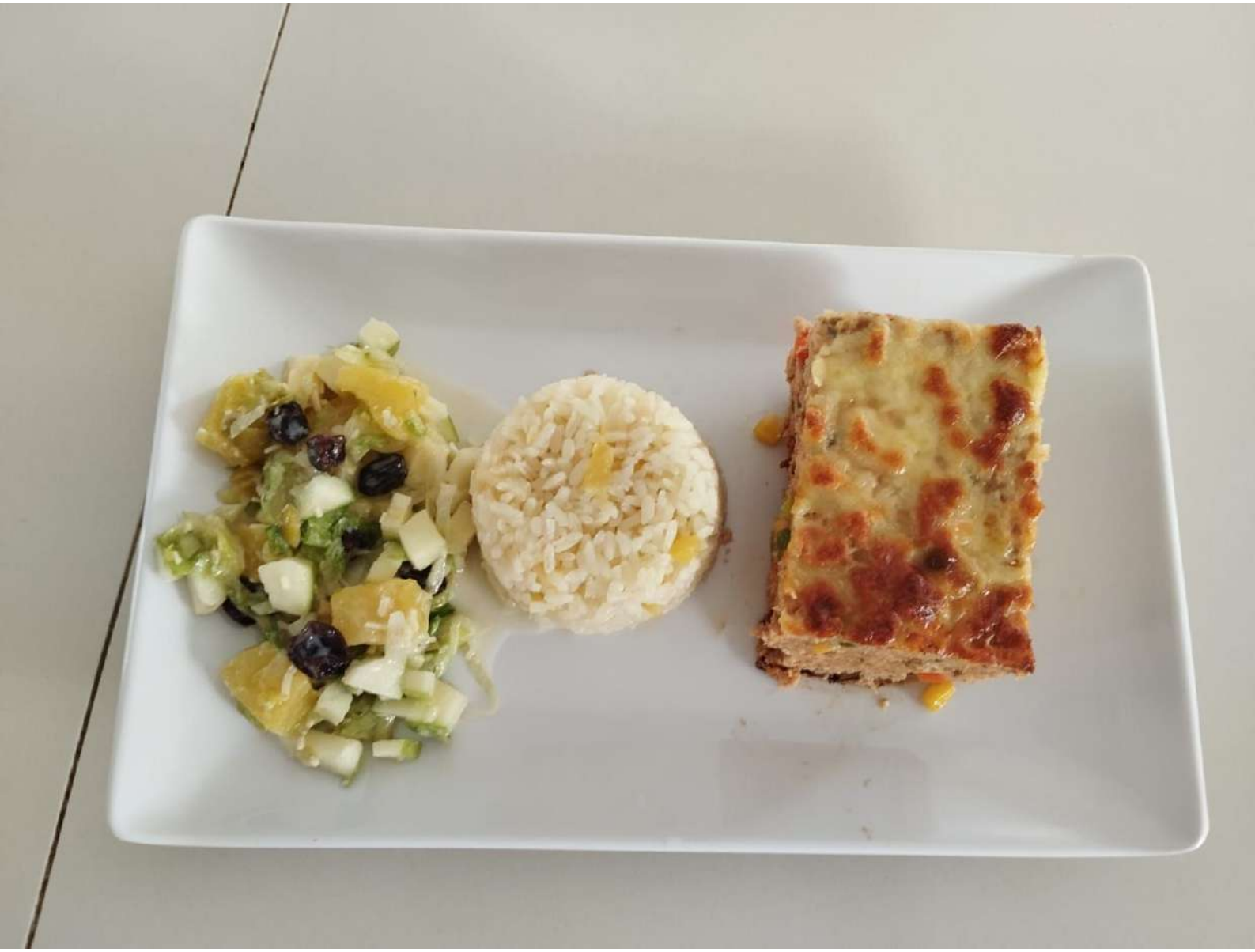



CRISTAL




INGAROLL
GRats

















Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Lectura Fiscal Nacional e Internacional
FICHA No. 3125527
Municipio: Montería
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
FECHA: 28 - 11 - 2024
Lugar: Casa de la Mujer
Nº. Doc. Ident. 33156850
HORARIO: 11 - 2V

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Andres Esteban	Alcazar Mercado	1003125117	
02	Silvia Sabona	Morales Sampayo	1003844900	
03	Sarith Maria	Cardenas Lopez	1101815265	
04	Maria Teresa	Mercado A.	1067885082	
05	Adriana	Arrieta Pacheco	50906756	
06	Erica	Gonzalez Cabrera	23773698	
07	Maria Cristina	De Hoyos	50905238	
08	Yeleidis Arelys	Diaz Garcia	50987662	
09	Maria Jose	Rodriguez	1065010657	
10	Alisson	Ruiz Orozco	1038.080.542	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

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

Nombre del Curso:	Escuela para Padres y Madres		
FICHA No.	3132527.		
Municipio:	Montería	**Lugar:**	Casa de la Mujer
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
FECHA:	30 - 11 - 2024	**HORARIO:**	2 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Jerly Elena	Bacarco Pava	52467873	Jerly Elena Bacarco
02	Silvia Susana	Montes Serpa	1003451800	Silvia Montes Serpa
03	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
04	Erica gonzalez c.	gonzalez cabrie	25773698	Erica gonzalez
05	Maria teresa	Murillo Alvarez	1067858081	[illegible]
06	Ana Cristina	De Hoyos Villadiego	50945.528	Ana C. De Hoyos
07	Andrea Estefania	Austrodal Meza	1003431142	[illegible]
08	Jesus Gabriel	Guerrero P.	1068.137.497	[illegible]
09	YERLYS JOHANA	ALVAREZ HERRERA	1.007.565.195	YERLYS ALVAREZ
10	Allison	Ruiz Orozco	1.138.080.541	Allison Ruiz
11	Carlos	Anaya Santos	1.056.512.067	Carlos Anaya
12	Yorledys	Martinez Pacheco	1.000141651	Yorledys Martinez
13	Glender Rosa	Rodriguez Alvarez	1.067.975.425	Glender
14	William	Lopez	10774699	William Lopez
15	Leidy	Piedrahita Castaño	1007542891	Leidy Castaño
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Fría Nacional e Internacional
FICHA No. 3133527
Municipio: Montería
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
Lugar: Casa de la Mujer
Nº. Doc. Identidad: 33186860
FECHA: 2 - 12 - 2021
HORARIO: 12 : 2

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Adela Estefanía	Austin Mestra	1033133142	
02	Adriana	Arteta Pérez	50966354	
03	Erica	González Cabrera	25977698	
04	Sarith María	Cardenas Lopez	1003152681	
05	Maryori Teresa	Murillo Alvarez	1064856082	
06	Mercedes Pitre.	Díaz Cantillo	50963662	
07	Adriana Lopez	Lopez	1042699	
08	Leidy Vanessa	Redondo Tapia Cortes	1007592011	
09	Carlos	Ana yes	1055312062	
10	Yeseni Gabriel	Guerrero	1068136497	
11	Moreno Jose	Rodriguez	1065010617	
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Fusión Nacional e Internacional
FICHA No. 3132527
Municipio: Montería
Instructor: Ana Judith Vivero B.
Lugar: Casa de la Mujer
Nº. Doc. Ident.
FECHA: 3-12-2024
HORARIO: 12 - 20

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Arrieta Pacheco	Adriana	50906756	
02	Erica Gonzalez	Erica	25773698	
03	Marcela Diaz Goba	Marcela Teresa	50965682	
04	Mariela Alvarez	Maria Teresa	1067085882	
05	Maria Jose Rodriguez	Rodriguez Moreno	1068010614	
06	Saith Cardenas Lopez	Saith Haiver	1101815265	
07	Juana Ines Castro A	Juana Ines	26007241	
08	Morales Serpa	Silvia Susana	1003451800	
09	Ana Cristina	De Hoyos	50945523	
10	Alberson	Ruiz Orozco	1038.032.548	
11	Jesus Gabriel	Guerrero	1068136449	
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

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

Nombre del Curso:	Cocina fría nacional e Internacional		
FICHA No.	3132527		
Municipio:	Montería	Lugar:	Casa de la Mujer
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	Nº. Doc. Ident.	33156850
FECHA:	4 – 12 – 2024	HORARIO:	

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Andrea Estefanía	Aristobul Mercado	1003435142	
02	Maria Jose	Rodriguez	1065010647	Maria J. Rodriguez
03	Erica	Gonzalez Garcia	23773698	
04	Adriana	Arrieta Mucheo	50906752	Adriana
05	Silvia Susana	Tirpa M.	1003451800	Silvia Morales
06	Sorith Maria	Cardenas Lopez	1101815265	Sorith
07	Maria Teresa	Murillo Alarcón	1067858087	
08	Mercedes Amelia	Diaz Garcia	50767662	
09	Wadicam	Lopez	10774699	Wadicam Lopez
10	Allison	Ruiz Orozco	1038.030.548	Allison Ruiz
11	Leidy Vanesa	Piedrahita Cattaño	1007542891	Leidy Piedrahita
12	Maria Jose	Rodriguez	1065010647	Maria Rodriguez
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

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

Nombre del Curso:	Cocina fría Nacional e Internacional		
FICHA No.	3132527		
Municipio:	Montería	Lugar:	Casa de la Mujer
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	Nº. Doc. Ident.	33156850
FECHA:	5 - 12 - 2024	HORARIO:	12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Erica Q.	Gonzalez cabrio	25773698	Erica Q.
02	Maria	Movilla A	1067858982	
03	Adriana	Arrieta Pacheco	50906756	
04	Silva, Susana	Morales Serpa	1003451800	Silva Morales
05	William	Jokes	10774.699	
06				
07				
08	Ana Cristina	Tetayo V.	50945525	
09	Jorelenis	Bucurú pau	52467873	
10	Sarith Yuliza	Cardenas Lopez	1061815605	
11	Ana Cristina	de Hoyos	50945527	Ana de Hoyos
12	Jesus Gabriel	Cuentero	1068137497	
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Ana Judith Vivero

INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Semana Pia Nacional e Internacional		
FICHA No.	3132527		
Municipio:	Montería	Lugar:	Casa de la Mujer
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	Nº. Doc. Ident.	33156850
FECHA:	6 - 12 - 2021	HORARIO:	12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Erica R.	Gonzalez Cubr	25773696	Erica G.
02	Yoseidis	Diaz	50967662	Yoseidis
03	Silvia Susana	Morales Serpa	1003451800	Silvia Morales
04	Ana Cristina	De Hoyos V.	50945.523	Ana C. De Hoyos
05	[illegible]	[illegible]	10.729644	
06	Yoseidis Diaz	Diaz Greco	50967662	Yoseidis D.
07				
08	Jenifer Elena	Barrios Pala	52467873	Jenifer
09	Nuria	Morillo	1067858082	Nuria M.
10	Adriana	Arrieta Pacheco	50906776	Adriana M.
11	Sorth Yenis	Cassanova Lopez	1104815265	
12	Mercedes	Diaz	50967662	Mercedes Diaz
13	Carlos	Araya S.	1066512067	Carlos Santo
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Ana Judith Vivero

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

Nombre del Curso:	Cocina Fria Nacional e Internacional		
FICHA No.	3137577		
Municipio:	Montería	Lugar:	Casa de la Mujer
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	Nº. Doc. Ident.	33156850
FECHA:	7 - 12 - 2024	HORARIO:	12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Alexander	Diaz	509[illegible]662	Alexander
02	Ana Cristina	De Hoyos Villadiego	30945525	Ana C. De Hoyos
03	Silvia Susana	Morales Serpa	1003451800	Silvia Morales
04	Erica G.	Gonzalez Cabrices	25773698	Erica G.
05	Wilfar	Lopez	10-774699	
06	Israel	Rocha	5246873	Israel Rocha
07	Nyria	Movilla	1067858081	Nyria Movilla
08	Adriana	Arrieta Pacheco	50906756	Adriana Arrieta
09	Sarith	Cardenas Lopez	1101852265	
10	Allison	Perez Arrazola	1-1380852[illegible]8	Allison Perez
11	Juana Ines	Castro M.	26007441	Juana-C
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: bocina Montería
FICHA No.
Municipio:
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
Lugar: Comedor Rosal
Nº Doc. Ident.
FECHA: 11 - 12 - 2021
HORARIO: 12 - 2

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Rosmary	Cordero Izquierdo	50892599	Rosmary Cordero
02	nelly	Espitia Estrada	50892766	Nelly Espitia
03	Nilsa socorro	Diaz Hernandez	50896674	Nilsa Salcedo
04	Alanis Sofia	Domingo Garcia	1063864240	Alanis Domingo
05	Jesus Patricio Ayala	Patricio Ayala	34905589	Jesus Patricio A.
06	Angelica Maria	Pupo Ortiz Jose	1063963521	Angelica Pupo
07	Sol Mosta	Olivero Vasquez	50892650	Sol Olivero
08	Natalia	Fernandez Ruiz	1003430514	Natalia Fdez.
09	Ana cristina	Yepes Jimenez	32252444	Ana Cristina Yepes
10	Patricia maria	Perez Ivañez	34960669	Patricia
11	Amada cecilia	Ochoa Florez	26050770	Amada Ochoa Florez
12	Liliana Esther	Diaz Pantoja	1070889062	Liliana
13	Nelly del socorro	Baldovino Gil	42492036	
14	Edelfina	Acosta Ochoa	50902229	Edelfina
15	Yesica Judith	Maranlia Bernal	SD 890 583	Yesica Maranlia
16	Yeyder Pupo	Pupo Herrera	1062915923	Yeyder Pupo
17	Yelmaris Judith	Anaya Pantoja	32743412	Yelmaris Anaya
18	Edenia Del Carmen	Cordero Bellido	1067866034	Edenia Cordero
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Girardot
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO UNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA COIT

Nombre del Curso: Cadena Navideña
FICHA No. 3133579
Municipio: Girardot
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
FECHA: 10 - 12 - 2024
Hora: 8:00 a.m. a 12:00 m.
Nº. Doc. Instr.: 53153533
HORARIO: 7 - 12

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC IDENT	FIRMAS
01	Yolanda Susana	Parra Pacheco	32243128	
02	Rosmary	Cuenca Ramirez	52852860	
03	Nelly	Garcia Estupiñan	30812760	
04	Natalia	Fernandez Ruiz	1001477 SM	
05	Liliana Esther	Diaz Penaloza	1070 [illegible] 002	
06				
07	Claudet Rozel	Rojano A.	1143 a 75-23	
08	Marcelus Nelson	Sierra Muñoz	80 [illegible] 340	
09	Deonza Elena	Perez Castro	52 [illegible] 728	
10	Ana Cristina	Lopez Jimenez	32 252 [illegible]	
11				
12	Deisy del carmen	Cruz [illegible]	[illegible]	
13	Edelvia Del carmen	Cadena Bellisario	1071 [illegible] 034	
14	Nilsa Socorro	Diaz Miranda	501 [illegible] 24	
15	Luz del Socorro	Soto Piquero	50 [illegible] 002	
16	Nelfi del Socorro	Barrera	42 [illegible] 036	
17	Ana Judith	Vivero Baquero	53 [illegible] 182	
18	Yolanda Maria	Gomez Ibon	39 [illegible] 639	
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Moderna
FICHA No.
Municipio:
Lugar: Comedor Recreal.
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
Nº. Doc. Ident. 33156850
FECHA: 11 - 12 - 2024
HORARIO: 12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Rosmary	Cordero Izquierdo	50892599	Rosmary Cordero
02	Nelly	Espitia Estobar	50892766	Nelly Espitia
03	Nilsa Socorro	Diaz Hernandez	50866674	Nilsa Socorro
04	Alanis Sofia	Durango Garcia	1061964240	Alanis Durango
05	Jaqueline Patricia Ayala	Patricia Ayala	34905589	Jaqueline Patricia A.
06	Angelica Maria	Bonnett Oyola	1062959921	Angelica Maria
07	Sofia Maria	Olivera Salgado	50892650	Sofia Olivera
08	Natalia	Fernandez Ruiz	1003430514	Natalia Fdez.
09	Ana Cristina	Yepes Jimeno	32252444	Ana Cristina Yepes
10	Patricia Maria	Yepes Ivañez	34956089	Patricia Yepes
11	Amada Cecilia	Ochoa Flores	26050770	Amada Cecilia Ochoa Flores
12	Liliana Esther	Diaz Pantoja	1070809062	Liliana
13	Nelly del Socorro	Bandorte Sl.	42492036	
14	Edel Fira	Acosta Orozco	50902229	Edel Fira
15	Ana Judith	Hernandez Bernal	50892583	Ana Hernandez
16	Glender Rafael	Vasquez A.	1067915423	Glender Rafael Vasquez
17	Yelmaris Susana	Anaya Portela	32743417	Yelmaris Anaya
18	Edenia Del Carmen	Cordero Beltran	1067866084	Edenia Cordero Beltran
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Moviendo
FICHA No. 3135043
Municipio: Montería
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
FECHA: 12 - 12 - 2024
Lugar: Comedor de Record.
Nº. Doc. Ident. 33156850
HORARIO:

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Rosmary	Cordero Izquierdo	50892599	Rosmary Cordero
02	Nelly	Espitia Escobar	50892766	nelly Espitia
03	Nilsa Socorro	Díaz Hernández	50846614	Nilsa socorro
04	Maria Sofia	Durango García	1062964240	Maria Durango
05	Angelica Maria	Benedetti Aspino	1068959922	Angelica Benedetti
06	Idalia Patricia Ayala	Patricia Ayala	34905589	Idalia Patricia P.
07	Sol Mena	Elvis Cruz	50872650	Sol Mena
08	Natalia	Fernandez Ruiz	1003430 614	Natalia Fdz.
09	cristina ye	Yepes Jimenez	32.252 441	Ana Cristina Yepes
10	Patricia Ramos	Yepez Ibañez	34906699	Patricia Ramos Evans
11	Liliana Esther	Diaz Pantoja	1070809063	Liliana
12	Amada Amelia	Ochoa Flores	26050770	Amada Ochoa Flores
13	Nelly del Socorro	Barahona R.	42.492 036	
14	Edel Fino de Socorro	Acosta Arjona	30902229	Edel Fino
15	Beatriz Elena	Perez castro	32287329	Beatriz Perez
16	Ana Judith	Rosales Bustillo	50 890 583	Ana Vivero
17	Cleyder Rosado	Pequeme Tilano	1067975423	Cleyder Rosado
18	Yolmaris	Arango Pantoja	32743417	Yolmaris Arango
19	Elena Del Carmen	Cordoba Beltran	1067866054	Elena Del Carmen Beltran
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana J. Vivero

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: cocina nocturna
FICHA No. 3135049
Municipio: Montería
Lugar: comedor de Rascol-
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
Nº. Doc. Ident. 33156850
FECHA: 13 - 12 - 2024
HORARIO: 12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Beatriz perea c.	Perea castro	32.287 329	Beatriz perea
02	Ana cristina y	Vepes Jimenez	32252 401	
03	yaqueli N	Cuitiuara	50.894547	
04	luz del socorro	soto Romero	50893606	luz soto Romero
05	Ana judith	Monsalve Bertel	50.890 583	
06	Ingrid del carmen	Patron Ayala	34 905 589	
07	Rosmary	Cordero Izquierdo	50892599	Rosmary cordero
08	Delfina	Acosta Arguello	50 902 229	Delfina Arguello
09	Yolmaris	Araujo Pantoja	32743417	
10	Marelvis	padron Murillo	50939249	Marelvis
11	Glider Pasquame A.	Pasquame Arias	1.067973423	Glida Pasquame
12	Benita Leonor	Gonzalez Diaz	32775522	Benita Gonzalez
13	Patricio maria	gomez Ivañez	34980689	
14	Liliana Esther	Diaz pantoja	1076809062	
15	Amada cecilia	Cliffo flores	26050729	Amada cecilia
16	Natalia	Fernandez Ruiz	1003430514	Natalia fdz.
17	Alanis sofia	Durango Garcia	1062964240	Alanis Durango
18	Nilfe del Socorro	Barazarte R	42.492.036	
19	Angelica Manuel Ospino	Manuel Ospino	1062959922	
20	Nilsa socorro	Diaz Hernandez	50846674	Diaz Hernandez
21	Edenia Del Carmen	Cordero Beltran	1007866084	Edenia Cordero Beltran
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana J Vivero

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3132527 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• 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

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3135049 - COCINA NAVIDEÑA

• 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

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 106,00

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: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5854626 DEL 06 DE FEBRERO DE 2024.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: **ANA JUDITH VIVERO BAQUERO**

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CEDULA DE CIUDADANIA 33156850 de Cartagena

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. APOYAR LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASIGNADO, PARA EL LOGRO DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS CUMPLIDO LAS HORAS DE FORMACIÓN DE LAS COMPETENCIAS DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN EQUIVALENTES A 160 HORAS MENSUALES.
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.
3. REGISTRAR EN EL APLICATIVO SOFIA PLUS, TODAS LAS EVIDENCIAS DEL PROCESO FORMATIVO: CREAR LAS RUTAS DE APRENDIZAJE, ASOCIAR APRENDICES, REALIZAR REGISTRO DE INASISTENCIA DE APRENDICES, PLANES DE MEJORAMIENTO Y REGISTRAR JUICIOS EVALUATIVOS, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.
4. PARTICIPAR EN LAS REUNIONES DE EQUIPOS DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN POR GRUPO O ÁREAS, SEGÚN LA DETERMINACIÓN DE LA RESPECTIVA COORDINACIÓN ACADÉMICA Y DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA INSTITUCIÓN, PARA GARANTIZAR INTEGRALIDAD EN EL DISEÑO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.
5. PRESENTAR LAS ACTAS FINALES DE CIERRE DE ETAPA LECTIVA DE LAS FICHAS ASIGNADAS COMO RESPONSABLE, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES
6. APOYAR EL TRÁMITE DE LAS NOVEDADES DE DESERCIÓN DE APRENDICES ACORDE CON LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO DEL APRENDIZ
7. ASISTIR A LOS APRENDICES EN LAS NOVEDADES ACORDE CON LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO DEL APRENDIZ
8. APORTAR TODOS LOS DOCUMENTOS SOPORTE DEL PROCESO DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PUBLICADOS EN LA PLATAFORMA SIGA.

9. PARTICIPAR EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN APLICADA, TÉCNICA Y PEDAGÓGICA EN FUNCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS PROGRAMAS RELACIONADOS CON EL ÁREA TEMÁTICA
10. SUBIR LOS DOCUMENTOS SOPORTE DEL PAGO EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II EN LOS PLAZOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD Y ACORDE CON LOS REQUISITOS LEGALES EXIGIDOS.
11. 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.
12. COMUNICAR AL SUPERVISOR DEL CONTRATO EN UN PLAZO NO INFERIOR A QUINCE (15) DÍAS HÁBILES LAS ANOMALÍAS, INCONSISTENCIAS, NOVEDADES DEL CONTRATO (CESIÓN - TERMINACIÓN).
13. ATENDER LAS SOLICITUDES REALIZADAS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.
14. GESTIONAR LA COLOCACIÓN DE APRENDICES EN ALGUNA DE LAS MODALIDADES DE ETAPA PRODUCTIVA Y RENDIR INFORMES PERIÓDICOS DE LOS RESULTADOS ALCANZADOS, CONFORME A LAS INSTRUCCIONES QUE LES SEAN IMPARTIDAS.

LUGAR DE EJECUCIÓN: DEPARTAMENTO DE CORDOBA AREA COCINA CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 MESES Y 7 DIAS.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **6** DE FEBRERO DE 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 13 DE DICIEMBRE DE 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: HASTA EL 13 DE DICIEMBRE DE 2024

VALOR DEL CONTRATO: EL VALOR TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ES MÁXIMO TREINTA Y CINCO MILLONES CIENTO DIESISIETE MIL QUINIENTOS VEINTI DOS PESOS M/CTE ($35.117.522)

SUPERVISOR: NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CEDULA DE CIUDADANIA N° 78739488

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO _X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$35.117.522
Valor Ejecutado	$35.117.522
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE LA OFERTA REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA DEL CCIT, EN LAS SIGUIENTES FICHAS:
2925159 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3072811 - COCINA BÁSICA
3029232 - COCINA BÁSICA REGIONAL
2947812 - COCINA BÁSICA
2994066 - COMIDAS RAPIDAS
3124913 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS
3020247 - COCINA BÁSICA
3056505 - COCINA CALIENTE
3077257 - COCINA BÁSICA

3109800 - COMIDAS RAPIDAS
3091557 - COCINA BÁSICA
2958485 - COCINA BÁSICA
3006230 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3132527 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3018831 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS
2968692 - COCINA BÁSICA
3103395 - COMIDAS RAPIDAS
3043190 - COCINA BÁSICA REGIONAL
3135049 - COCINA NAVIDEÑA
2984253 - COMIDAS RAPIDAS

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

EL INSTRUCTOR EJECUTÓ EL OBJETO DEL CONTRATO Y CUMPLIÓ CON LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS, ENTREGANDO MENSUALMENTE LOS INFORMES SOPORTADOS EN LA PLATAFORMA **SECOP II.** EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS SE REGISTRAN LOS EVENTOS MENSUALES DE HORAS Y JUICIOS DE EVALUACIÓN.

SANCIONES: SI___ NO__X_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI__ NO__

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



Nelson Luis De La Espriella Morales
coordinador academico
Supervisor(a) No. CO1.PCCNTR. 5854626 **de 2024**
CARGO DEL SUPERVISOR

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades