PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Diciembre 13 de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5867973
Dependencia Coordinación Académica
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5867973 **del 2024**

EIDY JAIDIT GÓMEZ VIDAL identificada con la cédula de ciudadanía No. 50954730 de Ciénaga de oro 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 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.	**Se impartio formacion en** COCINANACIONAL E INTERNACIONAL COMIDA RAPIDA	Lista de asistencia, , FOTOGRAFIAS
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 confección ropa exterior	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 registraron aprendices nuevos para formar los nuevos cursos COCINANACIONAL E INTERNACIONAL COMIDA RAPIDA	No aplica
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	No aplica	No aplica

	establecido en el reglamento del aprendiz		
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 entrego evidencia en los formatos facilitados por 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 se presento ninguna novedad	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 aplica para este mes no se presento ninguna novedad	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 atendio los lineamientos del grupo de salud y seguridad en el trabajo al impartir la formacion	Evidencias fotograficas
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se matriculo y se dio formación cumpliendo los requerimientos del supervisor de contrato	Evidencias fotograficas certificado

		Se realizo curso de integridad, transparencia y lucha contra la corrupcion	
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. De planilla 4582747362 operador BANCOOMEVA periodo Noviembre . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Eidy Jaidit Gomez Vidal

EIDY JAIDIT GÓMEZ VIDAL
CCNo. 50954730 de montería
Contratista

Recibí a satisfacción:



NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5867973
Dependencia Coordinación Académica
Montería

RVDO FCO PEÑA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3132449 No. SOLICITUD 2146088

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA 63550156 VERSION 1 SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO: **18 - 11** - 2024 TERMINACION :04 - 12 - 2024 TOTAL HORAS 120H

Nº APRENDICES: 24 MUNICIPIO: CIENAGA DE ORO

VEREDA: BERASTEGUI DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	***SALON COMUNAL 18 - 25 DE NOVIEMBRE – 02 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
MARTES	***SALON COMUNAL 19 – 26-- DE NOVIEMBRE – 03 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***15: 00***
MIERCOLES	***SALON COMUNAL 20 – 27 DE NOVIEMBRE - 04 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
JUEVES	***SALON COMUNAL 21 – 28 DE NOVIEMBRE -***	***7:00***	***15:00***
VIERNES	***SALON COMUNAL 22 - 29 DE NOVIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
SABADO	***SALON COMUNAL 23 - 30 DE NOVIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **EIDY GOMEZ VIDAL** CC. Nº 50954730 TELÉFONO 3013838042 EMAIL:eidygomezv@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS ALCALDIA DE CIENAGA DE ORO

NIT N° _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria				
	Limitada			Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Eidy Gómez

_____ _____ 13-11-2024_____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

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: 3132449 | Lugar: Salon Comunal
Municipio: Ciénaga de Oro - Betsaida | Nº Doc. Ident: 50954730
Instructor: Bidy Gómez Vidal | HORARIO: 7:00 - 13:00
FECHA: 02 - 12 - 2024

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Martínez Guerrero	Rosario del pilar	50965943	Rosario Martínez
02	Suarez Salazar	María camila.	1003192715	María Suarez
03	Salazar Salazar.	Blanca No emil	43786259	Blanca
04	Bello Fonte	María dominga	25874052	Irene Domínguez
05	Edith María	Celestina Suarez.	1038482090	Edith Suarez.
06	Carvajal Yanez	Julieth	50955872	Julieth Carvajal
07	Yanez Alemán	Elizabeth	1064986881	Eli Yanez
08	Rodriguez Suarez	Rosario María	25.873901	Rosario Rodriguez
09	Rivas Larrotinez	Amelia de Jesus	25.870826	Amelia Navarro.
10	Pacheco Soto	Margarita Rosa	50953336	Margarita Pacheco
11	Peña Misad	María.	25872548	María
12	Badoya García.	Emperatriz	25874525.	Emperatriz B.
13	Rodríguez Hernandez	Donatila	25874543	Donatila Rodriguez
14	Monroy Yanez	Yenitza	1062606284	Yenitza Yanez
15	Rojas Medina	Elizabeth	25.875.297	Elizabeth Rojas
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Bidy Gómez Vidal

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	3132469		
Municipio	Ciénaga de Oro - Berastegui	Lugar	Salon Comunal
Instructor	Bidy Gómez Vidal	Nº Doc Ident	50954730
FECHA	03-12-2024	HORARIO	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Bedoya Garcia	Emperatriz Bedoy	25.874525	Emperatriz B.
02	Pena	Maria	25872548	3074847789
03	Yanez Alemany	Eli saiditH	1.064.98688	Eli yanez
04	Rodriguez suarez	Rosario Maria	25.873901	Rosario Rodriguez
05	Martinez Guerrero	Rosario del pilar	50955943	Rosario Martinez
06	Navarro santacruz	Damelis de Jesus	25.870876	Damelis Navarro
07	Padilla soto	Margarita Rosa	50953336	Margarita Padilla
08	carvajal yanez	Julieth	50955872	Julieth carvajal
09	Rosa Fuentes	Maria dominguez	25874462	Maria dominguez
10	Edith Maria	celestino suarez	50848090	Edith celestino
11	Maria camila	suarez suarez	1003100178	Maria suarez
12	Rodriguez Hernandez	Donatila	25874543	Donatila Rodriguez
13	zuluga salazar	Blanca Noemy	43.78259	Blanca
14	Monroy yanez	Yenifer	1062606787	Yenifer yanez
15	Rojas Medina	Elizabeth	25875797	Elizabeth Rojas
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gómez Vidal

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	3132449		
Municipio	Ciénaga de Oro	Lugar.	Salon Comunal
Instructor	Bidy Gómez Vidal	Nº. Doc. Ident	50954130
FECHA	04-12-2024	HORARIO	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Rodríguez Suarez	Rosario María	25.873.901	Rosario Rodríguez
02	Yanez Alemán	Eli Sarith	1.064.986881	Eli Yanez
03	Martinez Guerrero	Rosario del Pilar	50955943	Rosario Martinez
04	Carvajal Yanez	Jaleth	50955812	Jaleth Carvajal
05	Maria daniyuri	Baba Luanto	2T8741162	maria daniyuri
06	Colegino gomez	Edith Maria	50948090	Edith Maria
07	Zuluaga Salazar	Blanca Noemi	43.786259	Blanca
08	Suarez Zuluaga	Maria Camila	1003[illegible]	Maria Suarez
09	Maria Peña	Peña urioel	25872543	Maria Peña
10	Rodriguez Hernandez	Donatilia	25874543	Donatilia Rodriguez
11	Pacheco soto	Margarita Rosa	50953336	Margarita Pacheco
12	narvaez lambertinez	Ayuloi de Jesus	25.870.89a	Ayuloi Narvaez
13	Baldoya Garcia	Emperatriz	25.874.525	Emperatriz B
14	Monroy yanis	yenifer	1062606287	Yenifer yanis
15	Elizabeth	Rojas Medina	25825297	Elizabeth Rojas
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gómez Vidal


minerva
foods




nnerva
Foods

SENA	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3143132 No. SOLICITUD 2153146

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COMIDAS RAPIDAS

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA 66210081 VERSION 2 SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL VICTIMAS

FECHA: INICIO**:05- 12** -- 2024 TERMINACION :13 - 12- 2024 TOTAL HORAS 60H

Nº APRENDICES: 25 MUNICIPIO: CIENAGA DE ORO

VEREDA: BERASTEGUI DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	***CASA DE LA SEÑORA AIDA MORALES 09 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
MARTES	***CASA DE LA SEÑORA AIDA MORALES 10 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***15: 00***
MIERCOLES	***CASA DE LA SEÑORA AIDA MORALES 11 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
JUEVES	***CASA DE LA SEÑORA AIDA MORALES 05 - 12 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
VIERNES	***CASA DE LA SEÑORA AIDA MORALES 06 - 13 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***15:00***
SABADO	***CASA DE LA SEÑORA AIDA MORALES 7 DE DICIEMBRE***	***7:00***	***11:00***
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: EIDY GOMEZ VIDAL** CC. Nº 50954730 TELÉFONO 3013838042 EMAIL:eidygomezv@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS ALCALDIA DE CIENAGA DE ORO

NIT N° _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Eidy Gómez

_____ _____ 29-11-2024_____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

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	Comidas Rápidas		
FICHA No	3143132		
Municipio	Ciénaga de Oro - Berastegui	Lugar	Casa de la Sra Aida Morales.
Instructor	Sidy Gómez Vidal	Nº Doc Ident.	50954780
FECHA	05 - 12 - 2024	HORARIO	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Chevejoni	Sindy Johana	1067941118	Sindy Perez
02	Machado Vilez	Marvelis	3511*961	Marvelis Machado
03	Pacheco Gonzalez	Jakelin Melisa	1003206298	Jakelin Pacheco
04	Alemán Jaramillo	Rosa Beatriz.	1007369488	Rosa Alemán
05	Arroyo Cubides	Diana Arroyo	25.879.281	Diana Arroyo
06	[illegible]	aida marina	25874494	aida m
07	Cogollo Regino	Yaneth Lucia	26162398	Yaneth Cogollo
08	GUILLIN PASTRANA	GREGORIA DEL C	35113695	GREGORIA GUILLIN
09	Hernandez Miranda	Ingrid Paola	1001 400 859	Ingrid Miranda
10	Flores ortiz	Ayda Cecilia	41944290	Ayda Flores
11	Hernández Miranda	Yerlis	106 866 9963	Yerlis Miranda
12	Pastrana Lozano	Maria Fernanda	1003187894	Maria Fernanda
13	Romero Sotelo	Leidy Marcela	407 3972049	Leidy Romero
14	Tuspabasco gonzalez	Yesenia	1103133902	Yesenia t.
15	Pastrana Lozano	Maria A	1003192756	Maria A.
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

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:	Comidas Rápidas		
FICHA No.	3143132	Lugar:	Casa de la Sra Aida Morales
Municipio	Ciénaga de Oro - Berastegui	Nº. Doc. Ident.	50954730
Instructor	Sidy Gomez Vidal		
FECHA	06-12-2024	HORARIO	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Chavejoni	Sindy Johana	1067841118	Sindy Perez
02	Aleman Tejamillo	Rosa Beatriz	1009369488	Rosa Aleman
03	Jakelin Melisa	Pacheco Gonzalez	1003206298	Jakelin Pacheco
04	Machado Velez	Marvelis	35111951	Marvelis Machado
05	Araujo Carbajal	Diana Araujo	25.819 281	Diana Araujo
06	morales guillin	aida maria	25874494	aida M
07	GUILLIN PASTRANA	GREGORIA DEL C	35113635	GREGORIA Guillin
08	Cogollo Regino	yaneth lucia	26 162 398	Yaneth Cogollo
09	Flores ortiz	Ayda cecilia	41944290	Ayda Flores
10	Hernandez Miranda	Ingrid Paola	1004 400 859	Ingrid Miranda
11	Hernandez Miranda	Yerlis	106 866 9963	Yerlis Miranda
12	Trespalacios gonzalez	Yennia	1103139672	Yennia T.
13	Romero Sotelo	Leidy Marcela	107 397 2079	Leidi Romero
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 Sidy Gómez Vidal

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	Comidas Rápidas		
FICHA No	3143132		
Municipio	Ciénaga de Oro - Berastegui	Lugar	Casa de la Sra Aida Morales
Instructor	Bidy Gómez Vidal	N° Doc Ident	50954730
FECHA	07-12-2024	HORARIO	7:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Chevejani	Sindy Johana	1067841111	Sindy Perez
02	Machado Vilte	Marvilis	35119951	Marvilis Machado
03	Pacheco Gonzalez	Jakelin Melissa	1003206298	Jakelin Pacheco
04	Alemán Jaramillo	Rosa Beatriz	1007369488	Rosa Alemán
05	Piara Cotes	Diana Piara	25.819.211	Diana Piara
06	morales Bonilli	aida maria	25814494	aida morales
07	Cogollo Regino	yaneth Lucia	26 162 398	Yaneth Cogollo
08	Flores ortiz	Ayda Cecilia	419 44290	Ayda Flores
09	GUILLIN PASTRANA	GREGORIA DEL C	35113655	GREGORIA GUILLIN
10	Hernandez Miranda	Ingrid Paola	1004400859	Ingrid Miranda
11	Hernandez Miranda	Yerlis	106 866 9963	Yerlis Miranda
12	Romero Sotelo	Leidy Marcela	1073973049	Leidy Romero
13	Tirpalacios Gonzalez	Yesmia	1103733972	Yesmia T.
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 Bidy Gómez Vidal

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	Comidas Rapidas		
FICHA No	3143132		
Municipio	Ciénaga de Oro - Berastegui	Lugar	Casa de la Sra Aida Morales
Instructor	Sidy Gómez Vidal	Nº Doc Ident	50954730
FECHA	09-12-2024	HORARIO	7:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Chevejoni	Sindy Johana	1067841118	Sindy Pérez
02	Machado Vilet	Marvelis	35117951	Marvelis Machado
03	Pacheco Gonzalez	Jakelin Melisa	1003266298	Jakelin Pacheco
04	Alemán Jaramillo	Rosa Beatriz	1007369488	Rosa Aleman
05	Arroyo Carbajal	Diana Marcela	25.979.281	Diana Marcela
06	Gonzalez Avilli	aida maria	25934494	aida M
07	Florez ortiz	Ayda Cecilia	41944290	Ayda Florez
08	GUILLIN PASTRANA	GREGORIA DEL C	35113655	GREGORIA GUILLIN
09	Cogollo Regino	Yaneth Lucia	26162398	Yaneth Cogollo
10	Hernandez Miranda	Ingrid Paola	1001400859	Ingrid Miranda.
11	Hernandez Miranda	Yerlis	1068669963	Yerlis Miranda
12	Romero Tofelo	Leidy Marcela	1073972049	Leidy Romero
13	Pastrana Lozano	Maria Fernanda	1033187894	Maria Fernanda
14	Tuspalacios Gonzalez	Yesenia	1103739072	Yesenia L.
15	Pastrana Lozano	Maria A.	1003192756	Maria A.
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

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	Comidas Rápidas		
FICHA No	3143132		
Municipio	Cienaga de Oro - Berastegui	Lugar	Casa de Doña Aida Horlo
Instructor	Sidy Gómez Vidal	Nº Doc Ident	50954730
FECHA	10-12-2024	HORARIO	7:00 - 13:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Chevejoni	Sindy Jolana	1067841118	Sindy Pérez
02	Machado Ulloa	Marvelis	35117951	Marvelis Machado
03	Pacheco Gonzalez	Jakelin Melisa	1003206298	Jakelin Pacheco
04	Aleman Jaramillo	Rosa Beatriz	1007369098	Rosa Aleman
05	Pinaya Calderon	Diana Pinaya	25.674.211	Diana Pinaya
06	Morales estrada	aida maria	25814494	aida M
07	EMILLIN PASTRANA	GREGORIA DEL C	35113655	GREGORIA EMILLIN
08	Cogollo Regino	Yaneth Lucia	26 762 398	Yaneth Cogollo
09	Flores Ortiz	Ayda Cecilia	41944790	Ayda Flores
10	Hernandez Miranda	Ingrid Paola	1001 400 859	Ingrid Miranda
11	Hernandez Miranda	Yerlis	106 866 9963	Yerlis Miranda
12	Romero Jotelo	Leidy Marcela	407 397 2049	Leidy Romero
13	Tuzabaseo Gonzalez	Yesenia	1103739632	Yesenia T.
14	Pastrana Lozano	Maria Fernanda	1033187894	Maria Fernanda
15	Pastrana Lozano	Maria A.	1003192756	Maria A Pastrana
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sidy Gómez Vidal

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:	Comidas Rapidas		
FICHA No:	3143132		
Municipio:	Cienaga de Oro - Berastegui	Lugar:	Casa de la Sra Aida Horako
Instructor:	Bidy Gómez Vidal	N°. Doc. Ident.	50954730
FECHA:	12 - 11 - 2024	HORARIO:	7:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Chevejoni	Sindy Johana	1067844118	Sindy Perez
02	Arman Jaramillo	Rosa Beatriz	1007369489	Rosa Arman
03	Pacheco Gonzalez	Jakelin Melisa	1003206798	Jakelin pacheco
04	Machado Vilet	Marvelis	35411951	Marvelis Machado
05	Arroyo Luis yet	Diana Marcela	1.508.179.181	Diana Arroyo
06	Gonzalez Guillin	Aida Maria	25674494	
07	Flores ortiz	Ayda Cecilia	41944290	Ayda Flores
08	GUILLIN PASTRANO	GREGORIA DEL C	35113655	GREGORIA GUILLIN
09	Cogollo Regino	Yaneth Lucia	26 162 398	Yaneth Cogollo
10	Hernandez Miranda	Ingrid Paola	1001400859	Ingrid Miranda
11	Hernandez Miranda	Perlis	106 866 9963	Perlis Miranda
12	Romero Sotelo	Leidy Marcela	1073972019	Leidy Romero
13	Tuspalacios Gonzalez	Yesenia	1103439612	Yesenia T.
14	Postrana Lozano	Maria Fernanda	1003181894	Maria Fernanda
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Bidy Gómez Vidal








MOR

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL

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: 3143132 - 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

-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.

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

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

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3132449 - 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

-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.

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

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

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 84,00

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: EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL

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. 5867973 DEL 06 DE FEBRERO DE 2024.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: EIDY JAIDIT GÓMEZ VIDAL

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CEDULA DE CIUDADANIA 50954730 de Ciénaga de oro

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:
2949509 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2970942 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3025443 - COCINA BÁSICA
2936664 - COCINA BÁSICA
3018923 - COCINA BÁSICA
3059760 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3132449 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
2922986 - COMIDAS RAPIDAS
3099255 - COCINA BÁSICA

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

3078850 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3007121 - COCINA BÁSICA REGIONAL
2988668 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3025431 - COCINA BÁSICA
3116215 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
3041587 - COCINA CALIENTE
3123076 - COMIDAS RAPIDAS
3143132 - 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__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



Nelson Luis De La Espriella Morales
coordinador academico
Supervisor(a) No. CO1.PCCNTR. 5867973 **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