PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de noviembre de 2024

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5893653
Instructor G20
Coordinación programas especiales San Gil

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5893653 del año 2024

Karen Lisette León Angarita, identificado con la cédula de ciudadanía No. 33377297 de Tunja, en mi calidad de Contratista del SENA, bajo la coordinación de programas especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Cuarenta y cuatro millones seiscientos cincuenta y cinco mil cuatrocientos cincuenta pesos m/cte ($44.655.450). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:
a)Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2024 b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo noviembre de 2024, por valor de Cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos m/cte ($4.465.545). c) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2024

Plazo: Diez (10) meses, sin exceder el calendario académico 2024, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. Será hasta el (7) de (diciembre) de 2024.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor, para orientar la formación profesional programada por el centro de formación en la red de conocimiento hotelería y turismo en el área temática turismo.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Desarrollo curricular (guías, instrumentos de evaluación), carpeta del instructor, reporte de hora de planeación pedagógica.	Evidencia 1 Foto registro de planeación pedagógica Portafolio del instructor Portafolio Karen León
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	N/A	N/A
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	N/A	N/A
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas d e l área temática objeto del contrato.	Impartir la formación profesional de las diferentes áreas de acuerdo con el currículo	Evidencia 2: 3081558 3133625

5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Elaborar las guías y desarrollo de aprendizaje en básico de mesa y bar y servicio de habitaciones.	Evidencia 3 link 3081558 3133625
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	N/A	N/A
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	N/A	N/A
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación	Evidencia 4 Evidencias de correos con listados de inscripción

9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	realizar Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). envío de correo al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Evidencia 5 documento con pantallazos
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	N/A	N/A
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	En la ejecución de la formación se atienden lineamientos establecidos en el manual del aprendiz,	Evidencia 6 Sofia plus

12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	N/A	N/A
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	N/A	N/A
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	promoción de la oferta y cursos complementarios.	Evidencia 7 Redes sociales-
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	N/A	N/A
16	. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	N/A	N/A
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	N/A	N/A

18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	N/A	N/A
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	N/A	N/A
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	N/A	N/A
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	N/A	N/A

22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	N ficha: 2926461 Fechas: 1,6,7 Rango de horas: 18:30 A 23:30 Nombre del programa: Tn en servicio de restaurante bar. Competencia: Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos Actividad de Aprendizaje: Utilizar el inglés en el servicio de comedor según protocolos de servicio. RAP: Brindar información acerca de productos y servicios en lengua inglesa de acuerdo con Horas deformación: 15 N ficha: 2926461 Fechas: 29 Rango de horas: 18:30 A 23:30 Nombre del programa: Tn en servicio de restaurante bar. Competencia: Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos Actividad de Aprendizaje: Reconocer los diferentes medios de pago en el proceso de venta de alimentos y bebidas RAP: Operar la caja del establecimiento de acuerdo con políticas y procedimientos. Horas deformación: 5 **TOTAL, HORAS FICHA 2926461: 20** Ficha: 3120327 Fechas: 11,12,13,14,15,16, 18 Rango de horas: 07:00 A 11:00 y 12:00 Aa 16:00 Fecha: 19 Rango de horas: 7:00 A 11:00	Evidencia 8 Drive de complementaria y evidencias fotográficas correspondientes a la formación titulada https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/ eehurtado_sena_edu_co/ Documents/PORTAFOLIO% 20DEL% 20INSTRUCTOR% 202024/KAREN%20LISS ETTE %20LEON/308155 8?csf=1&web=1&e=RK RKLt https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/eehurtado_sena_edu_co/Docume nts/PORTAFOLIO%20D EL% 20INSTRUCTOR%20 2024/KAREN%20LISSET TE% 20LEON/3020671?csf=1&web=1&e=dAWpFv&xsdata=MDV8MDJ8a2xsZW9uYUBzZW5hLmVkdS5jb3xjNDQwNDI4OWQ4N2I0MDM3NmQxMzA4ZGM4ZTcyMGU3Y3xjYmMyYzM4MTJmMmU0ZDkzOTFkMTUwNmM5MzE2YWNlN3wwfDB8NjM4NTQxODY5ODMyMTYwNjE1fFVua25vd258VFdGcGJHWnNiM2Q4ZXlKV0lqb2lNQzR3TGpBd01EQWlMQ0pRSWpvaVYybHVNeklpTENKQlRpSTZJazFoYVd3aUxDSlhWQ0k2TW4wPXwwfHx8&sdata=VGc4QkZwRlpVZXJkQVg3clMyQ3g1dXJSbklVaGN4SzBQeDFDaDZkdTMxST 0%3d

		Nombre del programa: preparación de cocteles Competencia: preparar bebidas de acuerdo con la solicitud del cliente Actividad de Aprendizaje: Prepara cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente Horas de formación: 60 N ficha: 3133625 Fechas: 26,27,28,29,30 Rango de horas: 07:00 A 12:00 y 13:00 A 18:00 Nombre del programa: PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. Actividad de Aprendizaje: presentar cocteles y bebidas mezcladas elaborados de acuerdo con las diferentes técnicas Horas de formación: 50 OTRAS ACTIVIDADES ASIGNADAS ATRAVES DE LA COORDINACION DE PROGRAMAS ESPECIALES TOTAL 8 HORAS APOYO A ACTIVIDADES DE BIENESTAR Y PRODUCCION DE CENTRO CON LA FICHA 2926461 TECNICO EN RESTAURANTE Y BAR. TOTAL 40 HORAS TOTAL, HORAS REPORTADAS 178	

23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	N/A	
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	N/A	
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	N/A	N/A
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	N/A	N/A

27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad	N/A	N/A
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	N/A	N/A
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	N/A	N/A
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	N/A	N/A
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	N/A	N/A

32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Entrega de informe mensual de actividades Registro de horas de formación impartidas en Sofía plus	Evidencia 9 Informe de gestión, financiera y gestión contractual Secop II enviados por correo electrónico
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	N/A	N/A

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.	123024	SAN GIL-EL ENCINO-SANGIL	03/11/2024	03/11/2024
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 7946838769, operador SOI octubre 2024.
(Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites") Evidencias en (17) folios Cordialmente,

Firma

KAREN LISSETTE LEON ANGARITA
Contratista
C.C. No. 33377297
Recibí a satisfacción:

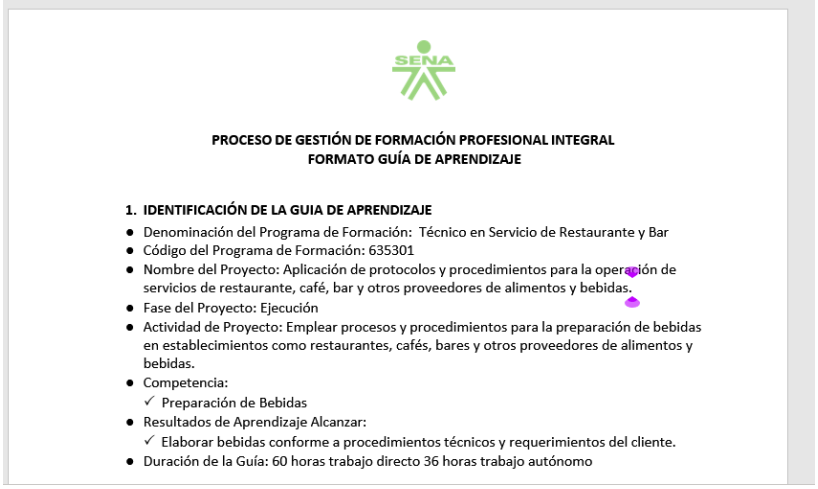
Firma

OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5893653 de 2024
Coordinador programas especiales

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	✓	Pública Clasificada		Pública Reservada	

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
KAREN LISSETTE LEON ANGARITA
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5893653
MES DE NOVIEMBRE DE 2024

Evidencia 1 – Obligación 1: Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

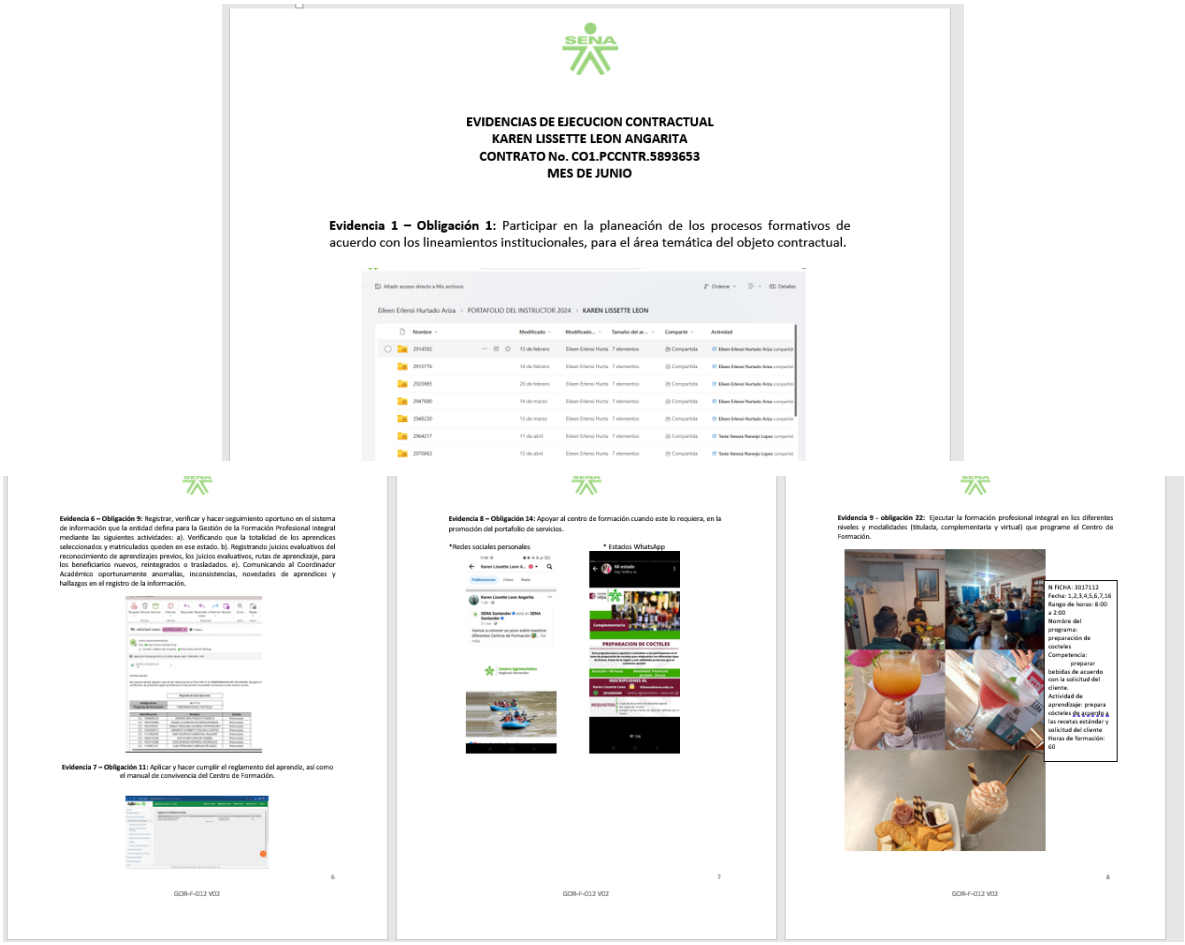


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar
- Código del Programa de Formación: 635301
- Nombre del Proyecto: Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.
- Competencia:
  - ✓ Preparación de Bebidas
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Elaborar bebidas conforme a procedimientos técnicos y requerimientos del cliente.
- Duración de la Guía: 60 horas trabajo directo 36 horas trabajo autónomo

Evidencia 2 – Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.



EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
KAREN LISSETTE LEON ANGARITA
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5893653
MES DE JUNIO

Evidencia 1 – Obligación 1: Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

Eileen Erlensi Hurtado Ariza > PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR 2024 > KAREN LISSETTE LEON

Evidencia 6 – Obligación 9: Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, notas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anormalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

Evidencia 7 – Obligación 11: Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

GOR-F-012 V02 6

Evidencia 8 – Obligación 14: Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

*Redes sociales personales

* Estados WhatsApp

PREPARACION DE COCTELES

GOR-F-012 V02 7

Evidencia 9 - obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

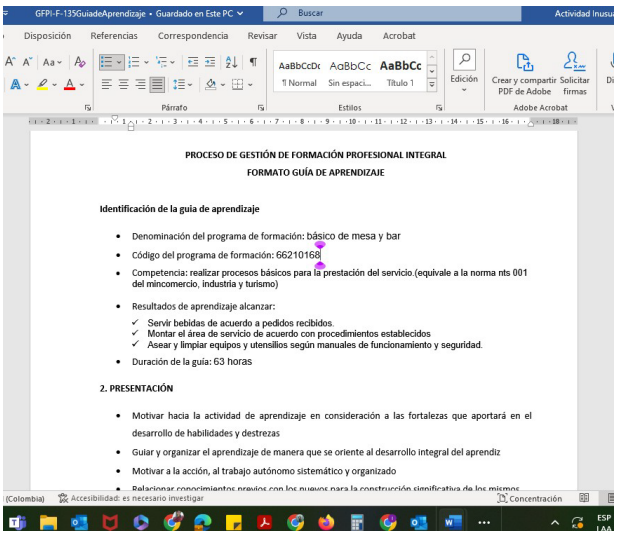
N FICHA: 3017112
Fecha: 1,2,3,4,5,6,7,16
Rango de horas: 8:00 a 2:00
Nombre del programa: preparación de cocteles
Competencia: preparar bebidas de acuerdo con la solicitud del cliente.
Actividad de aprendizaje: prepara cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente
Horas de formación: 60

GOR-F-012 V02 8

Evidencia 3 – Obligación 5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

***INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

***GUIA DE APRENDIZAJE**



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

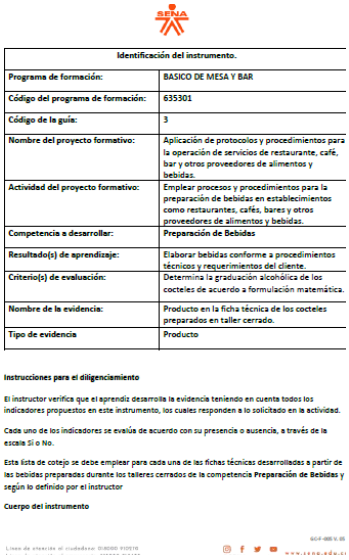
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

Identificación de la guia de aprendizaje

- Denominación del programa de formación: básico de mesa y bar
- Código del programa de formación: 66210168
- Competencia: realizar procesos básicos para la prestación del servicio.(equivale a la norma nts 001 del mincomercio, industria y turismo)
- Resultados de aprendizaje alcanzar:
  - ✓ Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.
  - ✓ Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos
  - ✓ Asear y limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad.
- Duración de la guia: 63 horas

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado



Identificación del instrumento.	
Programa de formación:	**BASICO DE MESA Y BAR**
Código del programa de formación:	**635301**
Código de la guía:	**3**
Nombre del proyecto formativo:	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.
Actividad del proyecto formativo:	Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.
Competencia a desarrollar:	**Preparación de Bebidas**
Resultado(s) de aprendizaje:	Elaborar bebidas conforme a procedimientos técnicos y requerimientos del cliente.
Criterio(s) de evaluación:	Determina la graduación alcohólica de los cocteles de acuerdo a formulación matemática.
Nombre de la evidencia:	Producto en la ficha técnica de los cocteles preparados en taller cerrado.
Tipo de evidencia	**Producto**

Instrucciones para el diligenciamiento

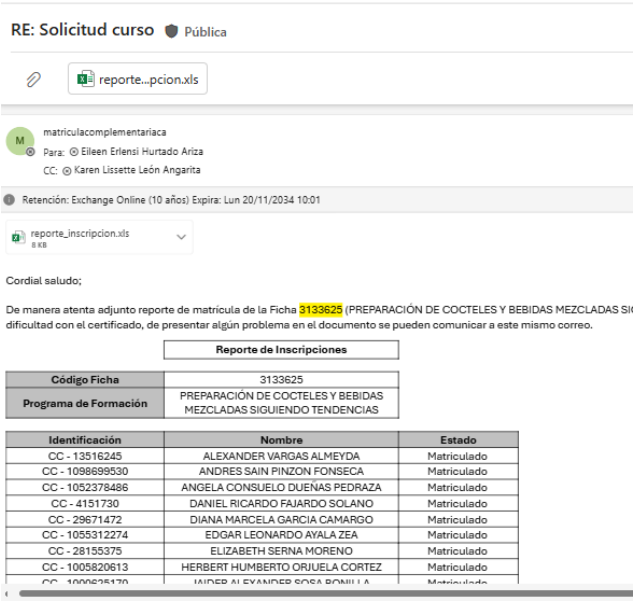
El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, los cuales responden a lo solicitado en la actividad.

Cada uno de los indicadores se evalúa de acuerdo con su presencia o ausencia, a través de la escala Si o No.

Esta lista de cotejo se debe emplear para cada una de las fichas técnicas desarrolladas a partir de las bebidas preparadas durante los talleres cerrados de la competencia **Preparación de Bebidas** y según lo definido por el instructor

Cuerpo del instrumento

Evidencia 4 – Obligación 8: Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.



RE: Solicitud curso Pública

reporte...pcion.xls

matriculacomplementariaca

Para: Eileen Erlensi Hurtado Ariza

CC: Karen Lissette León Angarita

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 20/11/2034 10:01

reporte_inscripcion.xls 8 KB

Cordial saludo;

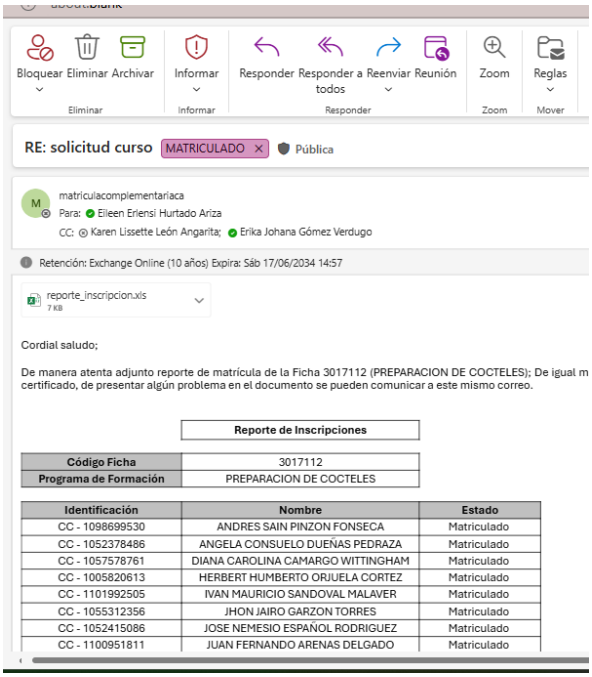
De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la Ficha 3133625 (PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SI
dificultad con el certificado, de presentar algún problema en el documento se pueden comunicar a este mismo correo.

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3133625
Programa de Formación	PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 13516245	ALEXANDER VARGAS ALMEYDA	Matriculado
CC - 1098699530	ANDRES SAIN PINZON FONSECA	Matriculado
CC - 1052378486	ANGELA CONSUELO DUEÑAS PEDRAZA	Matriculado
CC - 4151730	DANIEL RICARDO FAJARDO SOLANO	Matriculado
CC - 29671472	DIANA MARCELA GARCIA CAMARGO	Matriculado
CC - 1055312274	EDGAR LEONARDO AYALA ZEA	Matriculado
CC - 28155375	ELIZABETH SERNA MORENO	Matriculado
CC - 1005820613	HERBERT HUMBERTO ORJUELA CORTEZ	Matriculado

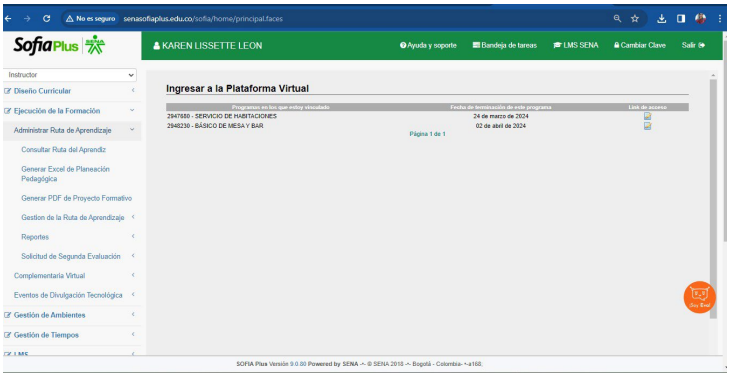
Evidencia 5 – Obligación 9: Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.



Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	3017112
Programa de Formación	PREPARACION DE COCTELES

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1098699530	ANDRES SAIN PINZON FONSECA	Matriculado
CC - 1052378486	ANGELA CONSUELO DUEÑAS PEDRAZA	Matriculado
CC - 1057578761	DIANA CAROLINA CAMARGO WITTINGHAM	Matriculado
CC - 1005820613	HERBERT HUMBERTO ORJUELA CORTEZ	Matriculado
CC - 1101992505	IVAN MAURICIO SANDOVAL MALAVER	Matriculado
CC - 1055312356	JHON JAIRO GARZON TORRES	Matriculado
CC - 1052415086	JOSE NEMESIO ESPAÑOL RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 1100951811	JUAN FERNANDO ARENAS DELGADO	Matriculado

Evidencia 6 – Obligación 11: Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.



Evidencia 7 – Obligación 14: Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

*Redes sociales personales

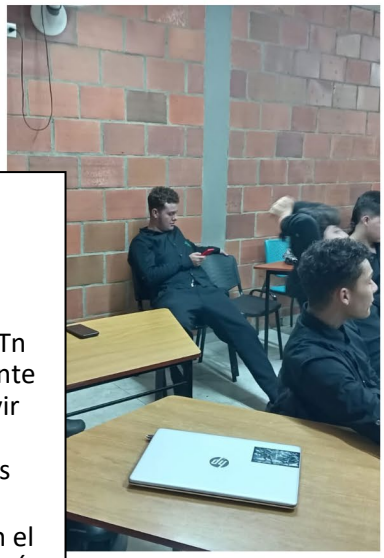


* Estados WhatsApp



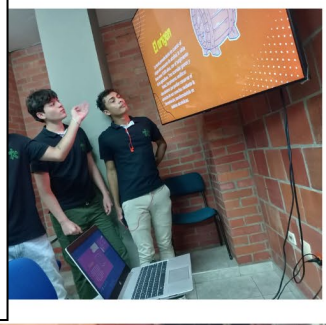
Evidencia 8 - obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

N ficha: 2926461
Fechas: 1,6,7
Rango de horas: 18:30
A 23:30
Nombre del programa: Tn en servicio de restaurante bar. Competencia: Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos
A.A: Utilizar el inglés en el servicio de comedor según protocolos de servicio.
RAP: Brindar información acerca de productos y servicios en lengua inglesa de acuerdo con
Horas deformación: 15

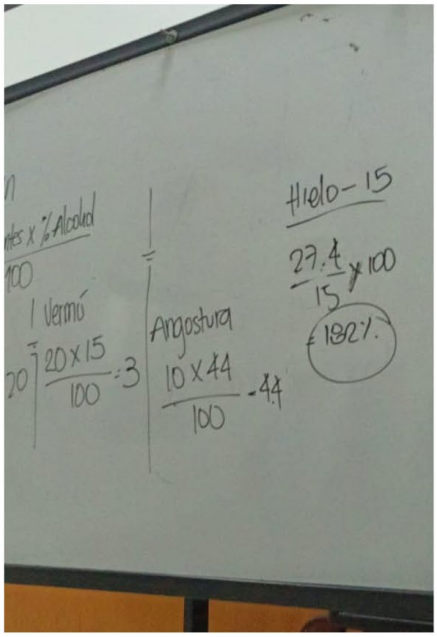


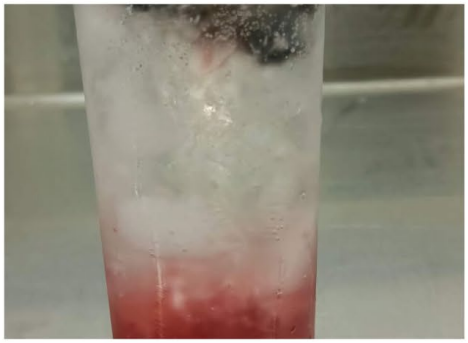






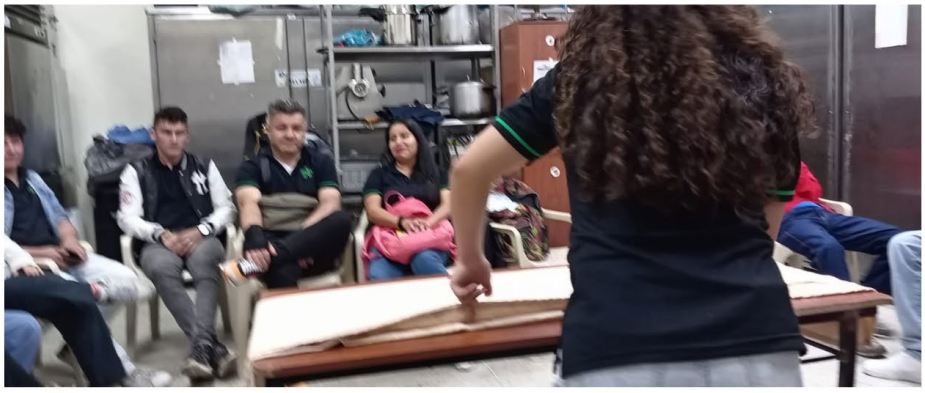


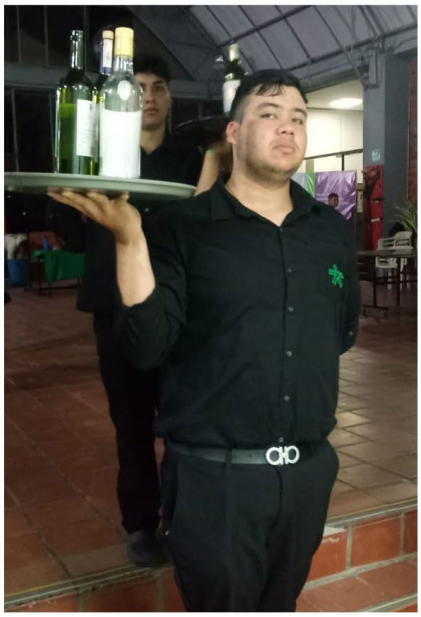

Hielo - 15
27.4 / 15 x 100
182%
Vermú
20 | 20 x 15 / 100 = 3
Angostura
10 x 44 / 100 = 44









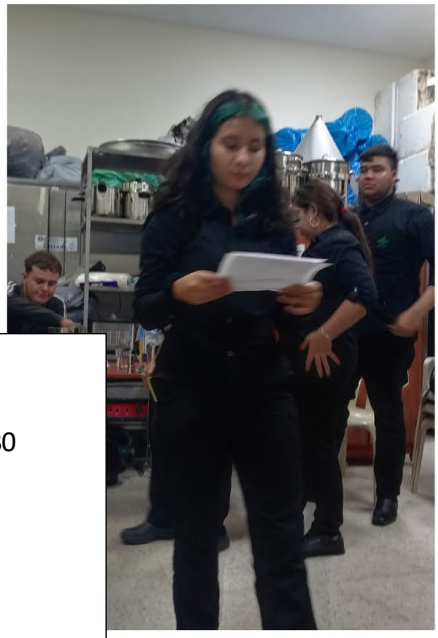










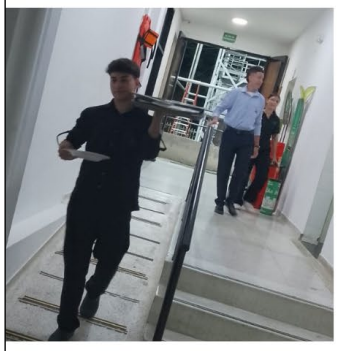




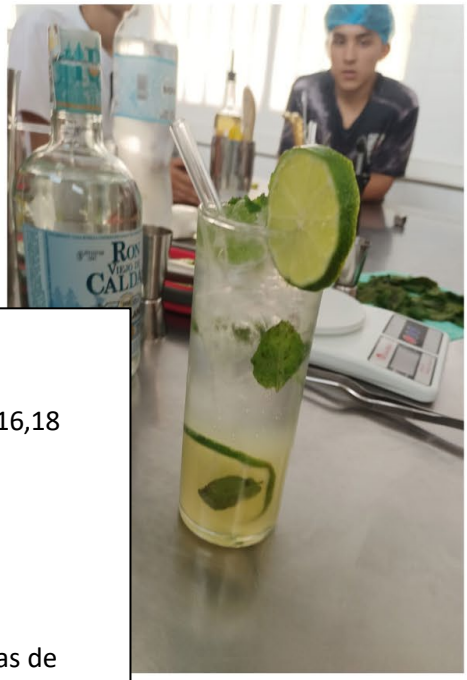
N ficha: 2926461
Fechas: 29
Rango de horas: 18:30 A 23:30
Nombre del programa: Tn en servicio de restaurante bar.
Competencia: Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos
A.A: Reconocer los diferentes medios de pagoen el proceso de venta de alimentos y bebidas

RAP: Operar la caja del establecimiento de acuerdo con políticas y procedimientos.
Horas deformación: 5











ficha:
3120327
Fechas:
11,12,13,14,15,16,18
Rango de horas:
07:00 A 23:00
Nombre del programa:
preparación de cocteles
Competencia:
preparar bebidas de acuerdo con la solicitud del cliente
A.A : repara cócteles de acuerdo a las recetas estándar
Horas de formación: 60



















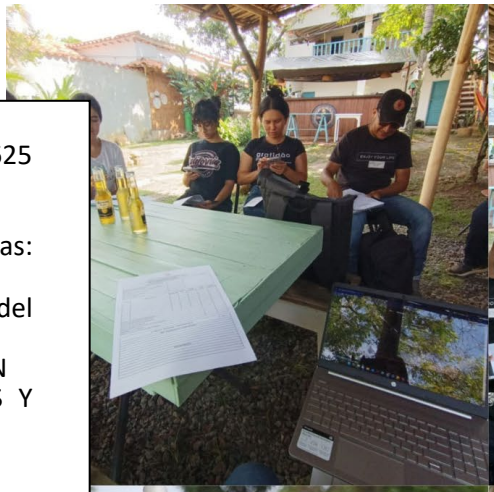








N ficha: 3133625
Fechas: 26,27.28,29,30
Rango de horas: 07:00 A 23:00
Nombre del programa: PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS
Competencia:
A.A: Reconocer las características de las materias primas necesarias
Horas de formación: 50





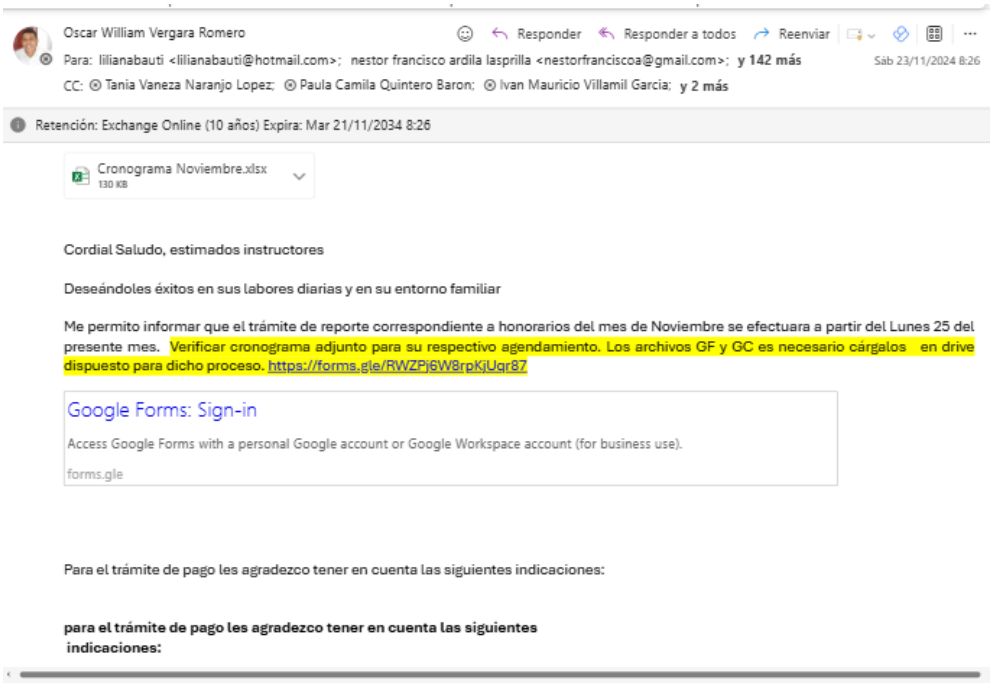


DIRECTV





Evidencia 9 – Obligación 32: Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.



Oscar William Vergara Romero

Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: lilianabauti <lilianabauti@hotmail.com>; nestor francisco ardila lasprilla <nestorfranciscoa@gmail.com>; **y 142 más**

Sáb 23/11/2024 8:26

CC: Tania Vaneza Naranjo Lopez; Paula Camila Quintero Baron; Ivan Mauricio Villamil Garcia; **y 2 más**

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Mar 21/11/2034 8:26

Cronograma Noviembre.xlsx
130 KB

Cordial Saludo, estimados instructores

Deseándoles éxitos en sus labores diarias y en su entorno familiar

Me permito informar que el trámite de reporte correspondiente a honorarios del mes de Noviembre se efectuara a partir del Lunes 25 del presente mes. Verificar cronograma adjunto para su respectivo agendamiento. Los archivos GF y GC es necesario cárgalos en drive dispuesto para dicho proceso. https://forms.gle/RWZPj6W8rpKjUqr87

Google Forms: Sign-in

Access Google Forms with a personal Google account or Google Workspace account (for business use).

forms.gle

Para el trámite de pago les agradezco tener en cuenta las siguientes indicaciones:

para el trámite de pago les agradezco tener en cuenta las siguientes indicaciones:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: KAREN LISSETTE LEON ANGARITA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3120327 - PREPARACION DE COCTELES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

DISTINGUIR LAS TÉCNICAS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS MEZCLADAS Y COCTELES DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y RECETA ESTÁNDAR

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

PRESENTAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ELABORADOS DE ACUERDO CON LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE DECORACIÓN.

PRODUCIR CÓCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS TENIENDO EN CUENTA LAS TENDENCIAS, LA RECETA ESTÁNDAR Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN.

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133625 - PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

DISTINGUIR LAS TÉCNICAS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS MEZCLADAS Y COCTELES DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y RECETA ESTÁNDAR

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

PRESENTAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ELABORADOS DE ACUERDO CON LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE DECORACIÓN.

PRODUCIR CÓCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS TENIENDO EN CUENTA LAS TENDENCIAS, LA RECETA ESTÁNDAR Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN.

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2926461 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO

4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 130,00

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
01/11/2024	08/11/2024	OTROS	8,00
08/11/2024	30/11/2024	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 48,00

INSTRUCTOR: KAREN LISSETTE LEON ANGARITA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHcprodrig	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 31 de octubre de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	123024	**Fecha Solicitud**	2024-10-31	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-068-954110 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-10-31	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	3324	**Dependencia Solicitante**	954185 CENTRO AGROTURISTICO SANTANDER, SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION - ECONOMIA POPULAR
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
KAREN LISSETTE LEON ANGARITA	CC: 33377297	Contratista/Instructor	Autorizada	2024-11-03	2024-11-03	SANTANDER / SAN GIL	SANTANDER / ENCINO	0,5	No	50	0,5	4.465.545,00	252.390,00	126.195,00	87.622,00	213.817,00	VIATICOS FORMACION 03 DE NOVIEMBRE A ENCINO. PARTICIPAR DEL TERCER FESTIVAL DE AVITURISMO Y DIA DEL CAMPESINO DEL MUNICIPIO DEL ENCINO COMO JURADO DE FESTIVAL GASTRONÓMICO CON EL FIN DE GENERAR IMPACTO EN PROCESOS FORMATIVOS DEL CENTRO AGROTURÍSTICO.
											Totales Solicitud de Comisión			**126.195,00**	**87.622,00**	**213.817,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION 03 DE NOVIEMBRE A ENCINO. PARTICIPAR DEL TERCER FESTIVAL DE AVITURISMO Y DIA DEL CAMPESINO DEL MUNICIPIO DEL ENCINO COMO JURADO DE FESTIVAL GASTRONÓMICO CON EL FIN DE GENERAR IMPACTO EN PROCESOS FORMATIVOS DEL CENTRO AGROTURÍSTICO.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	41786707	Nombre:	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/10/31 14:58:01 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHcprodrig	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 31 de octubre de 2024	

Firma Responsable

Verificado Por:	ZAIDA LENY MELGAREJO BALLESTEROS	Fecha Verificación:	31/10/2024 12:09:42

Firmado digitalmente por:
Nombre: CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Cédula de ciudadanía: 41786707
Usuario SIIF: MHcprodrig
31/10/2024 2:58:13 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHyacalder	YINI ALEXANDRA CALDERON DIAZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-068-	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Sistema:	31/10/2024 12:00:00 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 3324 de fecha 2024-02-06. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	289324	**Fecha Registro:**	2024-10-31	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-068-954110 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	213.817,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	213.817,00	**Saldo x Obligar:**	213.817,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	33377297	**Razón Social:**	KAREN LISSETTE LEON ANGARITA	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	26231753060	**Banco:**	BANCOLOMBIA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	41786707	**Nombre:**	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO AGROTURISTICO -SANTANDER

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**123024**	**Número:**	COM 123024	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2024-10-31

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
954185 CENTRO AGROTURISTICO	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE	Nación	10	CSF		213.817,00	0,00		
					Total:	213.817,00	0,00	213.817,00	213.817,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 123024. 03 DE NOVIEMBRE A ENCINO. PARTICIPAR DEL TERCER FESTIVAL DE AVITURISMO Y DIA DEL CAMPESINO DEL MUNICIPIO DEL ENCINO COMO JURADO DE FESTIVAL GASTRONÓMICO CON EL FIN DE GENERAR IMPACTO EN PROCESOS FORMATIVOS DEL CENTRO A

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO -SANTANDER	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2024-11-06	213.817,00	213.817,00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Firmado digitalmente por Lady Leonela Ortiz Viviescas

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA : 28 de noviembre de 2024

PRESENTADO A: Celia Patricia Rodríguez Martínez – subdirectora (E) Centro Agroturístico

ORDEN DE VIAJE No: 12**3024**	**FECHA DE INICIO:** 03/11/2024	**FECHA DE FINALIZACION:** 03/11/2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO ENCINO / SANTANDER	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION** ALCALDIA MUNICIPAL ENCINO SANTANDER	**OTRA : (ciudad)** ENCINO /SANTANDER

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Participar del tercer festival de aventurismo y día del campesino del municipio del encino como jurado de festival gastronómico.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Desplazamiento de ida San Gil - charara
2. Desplazamiento de charara – encino
3. Acompañar a la comunidad en el evento realizado por la alcaldía de encino y gobernación de Santander
4. Asistir como jurado del festival gastronómico dentro del marco de celebración del dia del campesino municipio del Encino.
5. Retorno a la ciudad de vuelta encino - charala y
6. Retorno de vuelta de charala a San Gil.

RESULTADOS:

1) Asistí al evento del mercado campesino en el municipio de encino
2) Acompañe como observador en el mercado campesino y feria gastronomía del municipio de encino realizado el sábado y domingo 2y 3 de noviembre de 2024
3) Participe como jurado gastronómico en el festival gastronómico de la sopita en encino el día 03 de noviembre
4) Se destacaron los ingredientes principales de la región comercializados por los campesinos en el marco del festival
5) Se promociono y se destaco los programas de gastronomía y servicio de restaurantes para futuros aprendices y la formación e impacto de las recetas tradicionales del municipio
6) Se evaluó los platos de los concursantes para enaltecer a los mejores cocineros del municipio de encino en el festival gastronómico dentro del marco de celebración del dia del campesino municipio del Encino.

EVIDENCIAS O SOPORTES:

Desplazamiento San gil – Charalá y Charalá - San Gil













Dia 03 de noviembre recorrido por unidades productivas y montaje del día del campesino











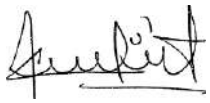

r o n ó m i c o







03 de noviembre participación como jurado de la sopita en el festival gastronómico en el municipio de encino – Santander

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Asistir como jurado del festival gastronómico dentro del marco de celebración del día del campesino municipio del Encino.	Karen Lissette León Angarita	03 de noviembre de 2024
CONCLUSIÓNES: Se realizó la participación y acompañamiento como jurado en el festival gastronómico dentro del marco de celebración del día del campesino municipio del Encino para enaltecer los mejores cocineros y platos del municipio		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
Karen Lissette León Angarita		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico Programas especiales	**Oscar William Vergara Romero**	



COTRASANGIL

AZUELA CHARALA

NTE - T.P ---

FECHA-HORA VENTA: 2024-11-03 06:56:26
FECHA-HORA VIAJE: 2024-11-03 06:56:26

-- ORIGEN/DESTINO

SAN GIL. CHARALA
CEDULA: 333929
CELULAR: 3014595509
PASAJERO: CARENLEON
FORMA PAGO: EFECTIVO
VEHICULO:
NIVEL DE SERVICIO:
RUTA:
POLIZA RCC:
NIT-
POLIZA RCE:
NIT-
SOAT:
NIT-
HORA ABORDAR:

Cotrasangil AGENCIA CHARALA MANILLA Valida 15 dias

VALOR SEGURO: $0

VALOR TOTAL: $10.000

-------- ORIGINAL PASAJERO --------

AGENCIA: CHARALA OPERACION:
TIPO VENTA: FECHA ABIERTA
ELABORO: YEFERSON SILVA BERNAL

Senor usuario, al momento de comprar su tiquete tenga en cuenta que debe estar 10 minutos ANTES DE LA HORA DE VIAJE, en caso de no llegar a tiempo, no habra devolucion de dinero.

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

==== Recuerda que puedes adquirir tus ====
==== tiquetes a traves de nuestra web ====
===WWW.WWW.COTRASANGIL.COM===

www.sitrans.com.co

COTRASANGIL

NIT 890205507

TELEFONO 3203014969

DIRECCION FRENTE A LA PLAZUELA CHARALA

DOCUMENTO EQUIVALENTE - T.P ---

UECH-18574

FECHA-HORA VENTA: 2024-11-03 04:56:26

FECHA-HORA VIAJE: 2024-11-03 05:00:00

--- [illegible] IND -----

CHARALA SAN GIL

CEDULA: 333929

CELULAR: 3014595509

PASAJERO: CARENTEON

PUESTO(S):(1)

FORMA PAGO: EFECTIVO

VEHICULO: 3146 - WYK204

NIVEL DE SERVICIO: BASICO

RUTA: CHARALA - SAN GIL

POLIZA RCE : AA025420

LA EQUIDAD NIT-860028415

POLIZA RCE: AA016310

LA EQUIDAD NIT-860028415

SOAT: 14547000001310

COMPAÑIA [illegible] DE SEGUROS NIT-860037013

FAVOR ABORDAR:

VALOR SEGURO: $0

VALOR TOTAL: 10.000

-------- ORIGINAL PASAJERO -------

AGENCIA: CHARALA OPERACION: 845935

TIPO VENTA: PARA HOY

PORO: YEFERSON SILVA BERNAL

Señor usuario, al momento de comprar su tiquete
tenga en cuenta que debe estar 10 minutos ANTES
DE LA HORA DE VIAJE, en caso de no llegar a tie
mpo, no habra devolucion de dinero.

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

Recuerde que puedes adquirir tus ====
tiquetes a traves de nuestra web ====
====WWW.[illegible]TRANSGIL.COM ---

Escaneado con CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**ENCINO / SANTANDER 03 DE NOVIEMBRE DE 2024**	**Código Regional :**	**1010**
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	KAREN LISSETTE LEON ANGARITA	**Código Centro:**	**9541**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	33377297	**Fecha de elaboración:**	28/11/2024

En desarrollo de la comisión No. _____123024___durante los días_____ 03___del mes de __NOVIEMBRE_____de_2024_____se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
03/11/2024	CHARALA - ENCINO	CAMIONETA INTERMUNICIPAL	9,000
03/11/2024	ENCINO - CHARALA	CAMIONETA INTERMUNICIPAL	9,000
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	Karen Lissette Leon Angarita	**Nombre completo:**	OSCAR WILLIAN VERGARA ROMERO	**Nombre completo:**	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Numero de Contrato:	N° 5758862	**Cargo:**	coordinación programas especiales	**Cargo:**	SUBDIRECTORA (E) DE CENTRO
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	Firmado digitalmente por Celia Patricia Rodriguez Martinez