

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Dorada, Junio de 2020

Señor (a)

LUIS ALBERTO CASTRO AVILA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR **1408158**

Cargo del supervisor Coordinador programas especiales

Dependencia Centro Pecuario y Agroempresarial

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes
Junio del año 2020

Referencia: No.CO1.PCCNTR 1408158 del año 2020

Ricardo Devia Diaz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 11318182 de Girardot, en mi calidad de Contratista del SENA, en SENA Centro Pecuario y Agroempresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del Contrato suma VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$ 27.941.511) incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (01) primer pago EN EL MES DE FEBRERO por valor de DOS CIENTOS NOVENTA Y CINCO CIENTO CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$ 295.157) B) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de Marzo a noviembre del 2020 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UNO QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$2.951.568) cada uno pagado mes vencido y un último pago por valor de UN MILLÓN OCHENTA Y DOS MIL DOCIENTOS CUARENTA Y UNO PESOS M/CTE (1.082.241)

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal, como instructor, por período fijo, en el programa de Atención a población víctima del conflicto para la ejecución de acción de formación profesional, presenciales o virtuales en el área de Hotelería y Turismo - Cocina.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar el alistamiento, ejecución y sistematización de las acciones de convocatoria de población objetivo para la conformación de los grupos de formación, ya sean directas o en articulación con entidades públicas o privadas del orden local, regional o nacional	Llamadas a los municipios con las directivas de mesas de víctimas y población con esta caracterización.	Cursos de cocina en marquetalia, manzanares, samana
2	Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación	Socialización de los programas de formación de atención a población víctima teniendo en total 3 grupos	Samana Marquetalia Manzanares
3	Participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres ítems que alimentaran los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras	No se me ha designado en este objetivo	No se evidencia aún
4	Participar en las actividades de los Equipos Técnico Pedagógicos en la planeación, diseño y ejecución de los proyectos	No se me ha designado en este objetivo	No se evidencia aún
5	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad	Se realiza a través de la formación impartida en los grupos de formación	Por medio de las tics Correos electrónicos y WhatsApp
6	Apoyar y participar en la programación y ejecución del proceso de ingreso e inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	No se me ha designado para esta actividad	No se evidencia aún
7	El Coordinador Académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	No se me ha designado para esta actividad	No se evidencia aún

8	Preparar, orientar, desarrollar apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	Se organizaron guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación y las inscripciones de los cursos	En las fichas ID.2133203 ID.2133199 ID.2139634
9	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	No se me ha designado esta tarea	No se evidencia aun
10	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.	No se me ha designado esta tarea	No se evidencia aún
11	Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje presenciales o virtuales en formación titulada y/o complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional.	Se desarrollaron formaciones en los municipios de samana ,manzanares,marquetalia , 3 grupos de cocina de : 1 Preparación de salsas 2 Cocina básica .	Se registran en Sofiaplus ,con las fichas ID.2133203 ID.2133199 ID.2139634 Se llevaron a cabo por medio de la virtualidad utilizando las tics y el Wathsap
12	Valorar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes	Se inicia la formación, se les envía a los aprendices los diferentes formatos correspondientes para la formación via internet	guía de aprendizaje al final y material de apoyo
13	Entregar oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, realizados por aprendices a quienes imparte formación profesional.	se ha realizado esta actividad debido a iniciar las formaciones.	Se recogen evidencias de los grupos , fotografías Al final
14	Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación, todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad	se realiza esta actividad se inicia la formación, se aprueba el grupo de inscritos cumpliendo con el 70 % de la población víctimas del	Sistema Sofia plus

	garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a). Registro de los juicios evaluativos b). Creación de ruta y asociación de aprendices c). Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	conflicto, se matricula los grupos y se crean las rutas. Se evalúan y se dan los juicios de evaluación .se hace el plan concertado de trabajo y las inasistencias a sofia plus	
15	Aplicar al proceso de certificación según normas de competencias que apliquen a su función.	se cumple con las evidencias y se califican	sofiaplus
16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DEACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO "deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual.	Ya me encuentro Certificado en la competencia laboral	Certificado competencia laboral
17	Participar en las reuniones programadas por el SENA.	Se participo en la reunión del equipo de trabajo de las victimas desde la dirección general para este mes de junio a las 4:00 pm	Equipo de victimas via internet
18	Portar el carné institucional cuando se encuentre desarrollando el objeto del contrato, en las instalaciones del Centro y en los eventos programados por la Entidad.	Seguimiento y aplicación del reglamento interno de trabajo.	Se lleva puesto
19	Formarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo nivel A2	Ya tengo la certificación A2	Certificado
20	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo	Participar de manera activa en los procesos de Ciencia, Innovación y Vigilancia Tecnológica que el centro desarrolle	Se les da varios tics en preparación e innovación de platos y montaje de platos para que lo tengan en cuenta a la hora de preparar los alimentos

21	Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, de acuerdo con los lineamientos vigentes de SENNOVA	Cuando se requiera	No se evidencia aún
22	Desarrollar y apoyar actividades de investigación dentro de grupos o semilleros de investigación del Centro de Formación.	Cuando se requiera	No se evidencia aún
23	Apoyar cuando sea requerido la gestión de Registro Calificado, Autoevaluación y Acreditación de Alta Calidad para los programas de formación titulada del centro.	Aún no se ha requerido	No se evidencia aún
24	Apoyar cuando sea requerido la gestión y desarrollo de proyectos asociados a los programas del Centro	Aún no se ha requerido	No se evidencia aún
25	Ejecutar el contrato con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar al pensum y los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, la programación de clases, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	Desarrollo acciones de formación complementaria en el programa de atención a víctimas .	Se ejecuta con la creación de cursos y la organización de los formatos exigidos para la formación, guía de aprendizaje , instrumentos de evaluación ,recetas y asesorías por medio de las tics , material de apoyo ,cumpliendo con los objetivos de la institución . Evaluación en el sistema sofiaplus
26	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Aún no se ha realizado esta actividad	No se evidencia aún
27	Desarrollar las actividades adicionales que como instructor se requieran para la ejecución del contrato: El contratista	Se cumple con la capacitación del curso complementario de desarrollo de habilidades	ID.2105955 Ya finalizo

	se compromete a ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, utilizar correctamente los correos electrónicos (revisarlos periódicamente y contestar requerimientos de manera oportuna), velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación, y participar activamente en las reuniones citadas por el Centro (Procesos de inducción, Grupos Primarios, Comités de Evaluación y Seguimiento, entre otros).	para el desempeño del instructor sena	
28	promover entre sus aprendices el cumplimiento de las normas de seguridad y salud ocupacional	En la guía de aprendizaje se promueve esta actividad cumpliendo con las normas de higiene y maipulacion y de seguridad y salud ocupacional	seguridad en el trabajo cumpliendo las Buenas Practicas de Manofactura y las de saneamiento , reciclaje y cuidado del medio ambiente
29	Dar cumplimiento a la Circular 3-2018-000206 "Orientaciones para la contratación de instructores" según la cual los instructores contratistas no pueden estar contratados simultáneamente en diferentes centros de formación o dependencias de la entidad	Ejecución a cabalidad con los lineamientos del contrato, según la plataforma secop II	SECOP II

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor. Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4337920118 de la planilla SOI del mes de Mayo de 2020 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma

Ricardo Devia Diaz

Contratista

C.C. No. 11318182

Recibí a satisfacción:

Firma

Luis Alberto Castro Ávila

Supervisor Contrato . CO1.PCCNTR 1408158 de 2020

Cargo Coordinador Académico

Evidencias junio de 2020 Ricardo Devia Diaz Instructor de cocina





P

- PANACHE:** término francés que se le aplica algunas hortalizas o verduras previamente cocidas, que se presentan como plato o guarnición.
- PANTONETA:** pastel relleno de crema, con trocitos de almendras por encima sin ser calentado.
- PAPILOTE:** estado de carne o pescado con manteca y aceite, envuelto en papel aluminio.
- PAPRIKA:** variedad de pimentón, se utiliza seco o pulverizado, como el pimentón, se espolvorea en el guiso y se sirve como condimento en polvos y salsas.
- PARFAIT DE HIGADO DE PATO:** producto con un 75% de hígado más un 25% de hígado magro de pavo o grasa de pato.
- PARFAIT:** helado hecho con crema de vainilla y nata batida.






Item	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Carne de res	1000g	12000	12000
2	Carne de cerdo	500g	8000	4000
3	Carne de pollo	500g	6000	3000
4	Carne de vaca	500g	10000	5000
5	Carne de cerdo	500g	8000	4000
6	Carne de pollo	500g	6000	3000
7	Carne de vaca	500g	10000	5000
8	Carne de cerdo	500g	8000	4000
9	Carne de pollo	500g	6000	3000
10	Carne de vaca	500g	10000	5000
11	Carne de cerdo	500g	8000	4000
12	Carne de pollo	500g	6000	3000
13	Carne de vaca	500g	10000	5000
14	Carne de cerdo	500g	8000	4000
15	Carne de pollo	500g	6000	3000
16	Carne de vaca	500g	10000	5000
17	Carne de cerdo	500g	8000	4000
18	Carne de pollo	500g	6000	3000
19	Carne de vaca	500g	10000	5000
20	Carne de cerdo	500g	8000	4000
21	Carne de pollo	500g	6000	3000
22	Carne de vaca	500g	10000	5000
23	Carne de cerdo	500g	8000	4000
24	Carne de pollo	500g	6000	3000
25	Carne de vaca	500g	10000	5000
26	Carne de cerdo	500g	8000	4000
27	Carne de pollo	500g	6000	3000
28	Carne de vaca	500g	10000	5000
29	Carne de cerdo	500g	8000	4000
30	Carne de pollo	500g	6000	3000
31	Carne de vaca	500g	10000	5000
32	Carne de cerdo	500g	8000	4000
33	Carne de pollo	500g	6000	3000
34	Carne de vaca	500g	10000	5000
35	Carne de cerdo	500g	8000	4000
36	Carne de pollo	500g	6000	3000
37	Carne de vaca	500g	10000	5000
38	Carne de cerdo	500g	8000	4000
39	Carne de pollo	500g	6000	3000
40	Carne de vaca	500g	10000	5000
41	Carne de cerdo	500g	8000	4000
42	Carne de pollo	500g	6000	3000
43	Carne de vaca	500g	10000	5000
44	Carne de cerdo	500g	8000	4000
45	Carne de pollo	500g	6000	3000
46	Carne de vaca	500g	10000	5000
47	Carne de cerdo	500g	8000	4000
48	Carne de pollo	500g	6000	3000
49	Carne de vaca	500g	10000	5000
50	Carne de cerdo	500g	8000	4000
51	Carne de pollo	500g	6000	3000
52	Carne de vaca	500g	10000	5000
53	Carne de cerdo	500g	8000	4000
54	Carne de pollo	500g	6000	3000
55	Carne de vaca	500g	10000	5000
56	Carne de cerdo	500g	8000	4000
57	Carne de pollo	500g	6000	3000
58	Carne de vaca	500g	10000	5000
59	Carne de cerdo	500g	8000	4000
60	Carne de pollo	500g	6000	3000
61	Carne de vaca	500g	10000	5000
62	Carne de cerdo	500g	8000	4000
63	Carne de pollo	500g	6000	3000
64	Carne de vaca	500g	10000	5000
65	Carne de cerdo	500g	8000	4000
66	Carne de pollo	500g	6000	3000
67	Carne de vaca	500g	10000	5000
68	Carne de cerdo	500g	8000	4000
69	Carne de pollo	500g	6000	3000
70	Carne de vaca	500g	10000	5000
71	Carne de cerdo	500g	8000	4000
72	Carne de pollo	500g	6000	3000
73	Carne de vaca	500g	10000	5000
74	Carne de cerdo	500g	8000	4000
75	Carne de pollo	500g	6000	3000
76	Carne de vaca	500g	10000	5000
77	Carne de cerdo	500g	8000	4000
78	Carne de pollo	500g	6000	3000
79	Carne de vaca	500g	10000	5000
80	Carne de cerdo	500g	8000	4000
81	Carne de pollo	500g	6000	3000
82	Carne de vaca	500g	10000	5000
83	Carne de cerdo	500g	8000	4000
84	Carne de pollo	500g	6000	3000
85	Carne de vaca	500g	10000	5000
86	Carne de cerdo	500g	8000	4000
87	Carne de pollo	500g	6000	3000
88	Carne de vaca	500g	10000	5000
89	Carne de cerdo	500g	8000	4000
90	Carne de pollo	500g	6000	3000
91	Carne de vaca	500g	10000	5000
92	Carne de cerdo	500g	8000	4000
93	Carne de pollo	500g	6000	3000
94	Carne de vaca	500g	10000	5000
95	Carne de cerdo	500g	8000	4000
96	Carne de pollo	500g	6000	3000
97	Carne de vaca	500g	10000	5000
98	Carne de cerdo	500g	8000	4000
99	Carne de pollo	500g	6000	3000
100	Carne de vaca	500g	10000	5000
101	Carne de cerdo	500g	8000	4000
102	Carne de pollo	500g	6000	3000
103	Carne de vaca	500g	10000	5000
104	Carne de cerdo	500g	8000	4000
105	Carne de pollo	500g	6000	3000
106	Carne de vaca	500g	10000	5000
107	Carne de cerdo	500g	8000	4000
108	Carne de pollo	500g	6000	3000
109	Carne de vaca	500g	10000	5000
110	Carne de cerdo	500g	8000	4000
111	Carne de pollo	500g	6000	3000
112	Carne de vaca	500g	10000	5000
113	Carne de cerdo	500g	8000	4000
114	Carne de pollo	500g	6000	3000
115	Carne de vaca	500g	10000	5000
116	Carne de cerdo	500g	8000	4000
117	Carne de pollo	500g	6000	3000
118	Carne de vaca	500g	10000	5000
119	Carne de cerdo	500g	8000	4000
120	Carne de pollo	500g	6000	3000
121	Carne de vaca	500g	10000	5000
122	Carne de cerdo	500g	8000	4000
123	Carne de pollo	500g	6000	3000
124	Carne de vaca	500g	10000	5000
125	Carne de cerdo	500g	8000	4000
126	Carne de pollo	500g	6000	3000
127	Carne de vaca	500g	10000	5000
128	Carne de cerdo	500g	8000	4000
129	Carne de pollo	500g	6000	3000
130	Carne de vaca	500g	10000	5000
131	Carne de cerdo	500g	8000	4000
132	Carne de pollo	500g	6000	3000
133	Carne de vaca	500g	10000	5000
134	Carne de cerdo	500g	8000	4000
135	Carne de pollo	500g	6000	3000
136	Carne de vaca	500g	10000	5000
137	Carne de cerdo	500g	8000	4000
138	Carne de pollo	500g	6000	3000
139	Carne de vaca	500g	10000	5000
140	Carne de cerdo	500g	8000	4000
141	Carne de pollo	500g	6000	3000
142	Carne de vaca	500g	10000	5000
143	Carne de cerdo	500g	8000	4000
144	Carne de pollo	500g	6000	3000
145	Carne de vaca	500g	10000	5000
146	Carne de cerdo	500g	8000	4000
147	Carne de pollo	500g	6000	3000
148	Carne de vaca	500g	10000	5000
149	Carne de cerdo	500g	8000	4000
150	Carne de pollo	500g	6000	3000
151	Carne de vaca	500g	10000	5000
152	Carne de cerdo	500g	8000	4000
153	Carne de pollo	500g	6000	3000
154	Carne de vaca	500g	10000	5000
155	Carne de cerdo	500g	8000	4000
156	Carne de pollo	500g	6000	3000
157	Carne de vaca	500g	10000	5000
158	Carne de cerdo	500g	8000	4000
159	Carne de pollo	500g	6000	3000
160	Carne de vaca	500g	10000	5000
161	Carne de cerdo	500g	8000	4000
162	Carne de pollo	500g	6000	3000
163	Carne de vaca	500g	10000	5000
164	Carne de cerdo	500g	8000	4000
165	Carne de pollo	500g	6000	3000
166	Carne de vaca	500g	10000	5000
167	Carne de cerdo	500g	8000	4000
168	Carne de pollo	500g	6000	3000
169	Carne de vaca	500g	10000	5000
170	Carne de cerdo	500g	8000	4000
171	Carne de pollo	500g	6000	3000
172	Carne de vaca	500g	10000	5000
173	Carne de cerdo	500g	8000	4000
174	Carne de pollo	500g	6000	3000
175	Carne de vaca	500g	10000	5000
176	Carne de cerdo	500g	8000	4000
177	Carne de pollo	500g	6000	3000
178	Carne de vaca	500g	10000	5000
179	Carne de cerdo	500g	8000	4000
180	Carne de pollo	500g	6000	3000
181	Carne de vaca	500g	10000	5000
182	Carne de cerdo	500g	8000	4000
183	Carne de pollo	500g	6000	3000
184	Carne de vaca	500g	10000	5000
185	Carne de cerdo	500g	8000	4000
186	Carne de pollo	500g	6000	3000
187	Carne de vaca	500g	10000	5000
188	Carne de cerdo	500g	8000	4000
189	Carne de pollo	500g	6000	3000
190	Carne de vaca	500g	10000	5000
191	Carne de cerdo	500g	8000	4000
192	Carne de pollo	500g	6000	3000
193	Carne de vaca	500g	10000	5000
194	Carne de cerdo	500g	8000	4000
195	Carne de pollo	500g	6000	3000
196	Carne de vaca	500g	10000	5000
197	Carne de cerdo	500g	8000	4000
198	Carne de pollo	500g	6000	3000
199	Carne de vaca	500g	10000	5000
200	Carne de cerdo	500g	8000	4000
201	Carne de pollo	500g	6000	3000
202	Carne de vaca	500g	10000	5000
203	Carne de cerdo	500g	8000	4000
204	Carne de pollo	500g	6000	3000
205	Carne de vaca	500g	10000	5000
206	Carne de cerdo	500g	8000	4000
207	Carne de pollo	500g	6000	3000
208	Carne de vaca	500g	10000	5000
209	Carne de cerdo	500g	8000	4000
210	Carne de pollo	500g	6000	3000
211	Carne de vaca	500g	10000	5000
212	Carne de cerdo	500g	8000	4000
213	Carne de pollo	500g	6000	3000
214	Carne de vaca	500g	10000	5000
215	Carne de cerdo	500g	8000	4000
216	Carne de pollo	500g	6000	3000
217	Carne de vaca	500g	10000	5000
218	Carne de cerdo	500g	8000	4000
219	Carne de pollo	500g	6000	3000
220	Carne de vaca	500g	10000	5000
221	Carne de cerdo	500g	8000	4000
222	Carne de pollo	500g	6000	3000
223	Carne de vaca	500g	10000	5000
224	Carne de cerdo	500g	8000	4000
225	Carne de pollo	500g	6000	3000
226	Carne de vaca	500g	10000	5000
227	Carne de cerdo	500g	8000	4000
228	Carne de pollo	500g	6000	3000
229	Carne de vaca	500g	10000	5000
230	Carne de cerdo	500g	8000	4000
231	Carne de pollo	500g	6000	3000
232	Carne de vaca	500g	10000	5000
233	Carne de cerdo	500g	8000	400