PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, febrero 28 de 2025

Señor (a)
JORGE DAVID GOMEZ BEDOYA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7390653
PROFESIONAL G08
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de febrero del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7390653 **del 2025**

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ identificada con la cédula de ciudadanía No. 32671210 de Barranquilla 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: Se fija como valor total para el contrato la suma TREINTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($35.558.720) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE. ($ 2.370.580), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a Noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($3.555.872) cada uno. c) un (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de UN MILLÓN CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($1.185.292)

Plazo: Será hasta el (12 de octubre) de 2025

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	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se solicito formacion para la poblacion victima en el Municipio de Montelibano en Comidas Rapidas	Correo solicitud Ficha de caracterizacion
2	Apoyar 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 esta en el proceso de creacion de guias de aprendizaje para el desarrollo de los procesos	guias
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 registro los aprendices de la formacion solicitada en el Municipio de Montelibano	Plataforma sofia plus
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	Se esta atento a las indicaciones del supervisor para asistir a reuniones	No aplica

	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	No aplica para este mes	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica para este mes	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Se asistira en el momento que lo requiera	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se apoya en la elaboracion de informes en los formatos establecidos	No aplica
9	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 estoy participando en proyectos	No aplica
10	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 .	Se rindio informe mensual	Informe mensual

11	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. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Se subio los documentos soportes de pago a la plataforma secop	secop
12	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.	Hasta el momento no se han presentado nomalias	No aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion -Terminacion).	No se ha presntado inconsistencias	No aplica
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se esta atento a los requerimientos del supervisor de contrato	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 certificados de afiliacion de salud y pension (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).
Evidencias en () folios

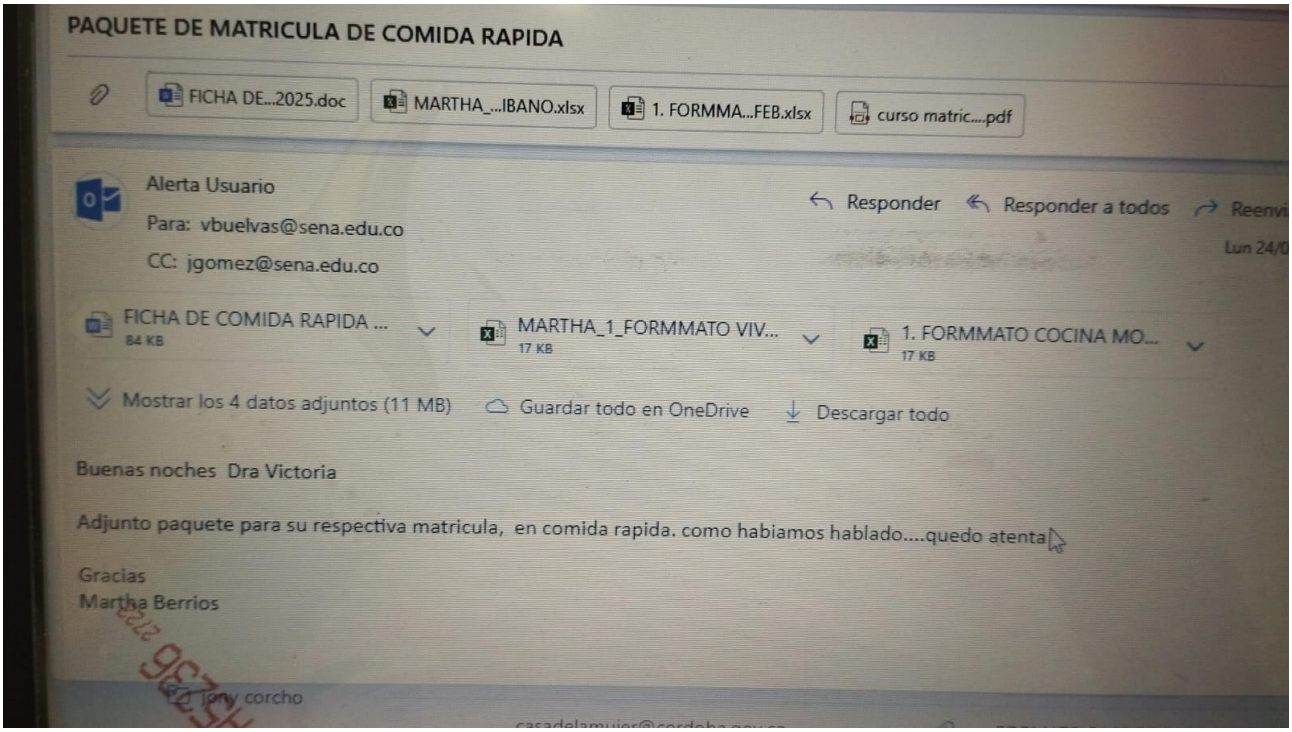
Cordialmente,

Martha Consuelo Berrios Sanchez

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ
CC No. 32671210 de Barranquilla
Contratista

Recibí a satisfacción:

JORGE DAVID GOMEZ BEDOYA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7390653
PROFESIONAL G08


PAQUETE DE MATRICULA DE COMIDA RAPIDA
FICHA DE...2025.doc
MARTHA_...IBANO.xlsx
1. FORMMA...FEB.xlsx
curso matric....pdf
Alerta Usuario
Para: vbuelvas@sena.edu.co
CC: jgomez@sena.edu.co
Responder
Responder a todos
FICHA DE COMIDA RAPIDA ...
84 KB
MARTHA_1_FORMMATO VIV...
17 KB
1. FORMMATO COCINA MO...
17 KB
Mostrar los 4 datos adjuntos (11 MB)
Guardar todo en OneDrive
Descargar todo
Buenas noches Dra Victoria
Adjunto paquete para su respectiva matricula, en comida rapida. como habiamos hablado....quedo atenta
Gracias
Martha Berrios

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: _____No. SOLICITUD_____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN**: COMIDA RAPIDA**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 66210081 VERSION: 2 SECTOR:

CONVENIO: ALCALDIA DE MONTELIBANO - SENA

PROGRAMA ESPECIAL: VICTIMAS 15

FECHA: INICIO: 01/03/2025 TERMINACIÓN: 10/03/2024 TOTAL HORAS: 60 HORAS

Nº APRENDICES:26 MUNICIPIO: MONTELIBANO

VEREDA: _____DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	3 Y 10 DE MARZO DEL 2025	**7:00 AM**	**15:00**
MARTES	4 DE MARZO DEL 2025	**7:00 AM**	**15:00**
MIERCOLES	5 DE MARZO DEL 2025	**7.00 AM**	**15.00**
JUEVES	6 DE MARZO DEL 2025	**7:00 AM**	**15:00**
VIERNES	7 DE MARZO DEL 2025	**7:00 AM**	**15:00**
SABADO	1 DE MARZO DEL 2025	**7:00 AM**	**15:00**
SABADO	8 DE MARZO DEL 2024	**8:00 AM**	**12:00**
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: MARTHA C. BERRIOS SANCHEZ** CC: 32671210 TELEFONO: 3002766178

EMAIL: macobesa@misena.edu.co

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA DE MONTELIBANO**

NIT Nº _____TELEFONO_____FAX:_____

DIRECCION: _____APARTADO: _____E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE: _____No DE EMPLEADOS: _____

ACTIVIDAD ECONOMICA: _____DPTO: _____MUNICIPIO: MONTELIBANO_GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro	Limitada		**Solidaria**	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	

INSTRUCTOR _____ COORDINADOR ACADEMICO _____ FECHA DE ENTREGA

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: COMIDAS RAPIDAS

- **Código del Programa de Formación: 66210081**
- **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Utilizar Adecuadamente Las Técnicas De Preparación De Los Productos.
  - Aplicar Adecuadamente Medidas Y Equivalencias Y Lenguaje Técnico Usado En Comidas
  - Reconocer La Materia Prima De Calidad. Para La Elaboración De Las Diferentes
  - Atender Con Ética, Aplicando Normas De Higiene Según Los Estándares Establecidos En Cualquier Establecimiento Gastronómico
- **Duración de la Guía**
  60 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Las comidas rápidas se han convertido en una opción popular para aquellos que buscan una comida conveniente y rápida. En este trabajo, nos enfocaremos en tres de las cadenas de comida rápida más conocidas: McDonald's, Burger King y Pizza Hut. Estas compañías han dejado una marca significativa en la industria de la comida rápida y han establecido su presencia a nivel mundial. Exploraremos la historia de cada una de estas cadenas, su variado menú, las ubicaciones de sus restaurantes y servicios, y algunos de sus servicios y promociones especiales. Conoceremos más sobre estas emblemáticas marcas y cómo han influido en la forma en que disfrutamos de las comidas rápidas actualmente

Con el fin de ofrecer a la población Colombiana en el sector Gastronómico Conocimientos que mejoren su nivel y calidad de vida, un sistema Integral de Educación que satisfaga sus necesidades, el Programa de Formación de Cocina del SENA capacita a personas para su posterior desempeño y aplicación en las diferentes aéreas del sector donde se requieran sus servicios o bien sea para montar sus propios negocios y así contribuir en fomentar fuentes de empleo y desarrollo de la población

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Actividad de reflexion
  ¿Cuál es la importancia de la comida rápida?
- ¿Cómo es beneficiosa la comida rápida?
- ¿Qué características tiene la comida rápida?

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos.
- Medidas y sus equivalencias.
- Conocimiento de materia prima y batería de cocina.
- Terminología básica de cocina.
- Elaboración de los diferentes preparaciones:congelados, Frituras(Quibbe, buñuelo de queso , patacones ,arepas ,papas),
- Salsas: (golf, tartara, de piña, de tomate, de ajo), Perro caliente y hamburguesa, Pizzas con diferentes rellenos y avena
- cubana

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

- Manipular adecuadamente el cuchillo.
- Manejar adecuadamente el vocabulario técnico en el área de desempeño.
- Reconocer batería y utensilios de cocina.
- Elaborar las diferentes preparaciones de comidas rapidas según los estándares establecidos.

Utencilios: caldero, cuchillo,cacerolas, ollas,colador,mortero, horno

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos. -Maneja correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA
Evidencias de Desempeño	-Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias. -Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones.	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Producto:	-Trabajo en equipo..	PRODUCTO TERMINADO

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Abrillantar:** Dar brillo con gelatina o grasa a un preparado.
- **Aclarar:** Formar canales o estrías en el exterior de un género crudo, antes de utilizarlo.
- **Acaramelar:** Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.
  Aderezar: Sazonar.

  Adobar: Poner un género crudo con un preparado llamado adobo, con el objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial.

- **Agarrarse:** Pegarse por efecto del calor al fondo del recipiente un género, dándole mal sabor y color.
- **Agitar:** Remover con frecuencia una salsa mediante una espátula o similares para recuperar la homogeneidad.
- **Albardar:** Envolver en una lamina delgada de tocino un género para evitar que éste se seque al cocinarlo.
- **Aliñar:** Aderezar o sazonar.
- **Almíbar:** Se dice del azúcar disuelto en agua a fuego muy lento hasta que adquiera una cierta consistencia. Se utiliza para tortitas, caramelizar moldes, glaseados, entre otros.
- **Amasar:** Trabajar una masa con las manos.
- **Bañar:** Cubrir totalmente un género con una materia liquida para alcanzar la densidad o grado de amalgamiento deseado.
- **Batir:** Agitar los ingredientes mediante una varilla o una batidora, hasta adquirir la consistencia deseada.
- **Blanquear:** dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros.
- **Bolear:** Trabajar una masa hasta darle forma redondeada. Obtenemos así panes redondos, albóndigas, trufas de chocolate, entre otros.
- **Brasear o Bresear:** Cocinar un género (general mente carnes duras y de gran tamaño), lentamente, durante largo tiempo en compañía de elementos de condimentación, hortalizas, vino, caldo, especias.
- **Bouquet-garni:** Consiste en atar en un ramillete hierbas aromáticas. Se utiliza para que no queden restos de hierbas en el preparado.
- **Camisar:** Untar un molde con mantequilla, glucosa u otros productos para evitar que el producto del interior se pegue en la cocción.
- **Caramelizar:** Derretir el azúcar hasta adquirir un color dorado para luego untar en un preparado o molde.

- **Cincelar:** Hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su coccion.
- **Clarificar:** Dar limpieza o transparencia a una salsa, caldo o gelatina, ya sea espumándola durante su cocción lenta o por la adición de clarificantes.
- **Clavetear:** Introducir, pinchándolos, clavos (especias muy olorosas) en una cebolla o similar.
- **Cocer al baño-maría:** Cocer lentamente un preparado poniéndole en un recipiente, que a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose el todo para su cocción al horno o fogón.
- **Cocer al vapor:** Cocinar un alimento mediante vapor de agua. Los alimentos se introducen en un recipiente para que no entren en contacto con el medio líquido.
- **Cocer a la inglesa:** Técnica utilizada normalmente en vegetales, que consiste en hervirlos en agua con abundante sal.
- **Cocer en blanco:** Cocinar al horno en moldes de pasta sin aderezos sustituyendo estos por legumbres secas, que se han de retirar antes de completar la cocción.
- **Cocer en papillote:** Cocinar un alimento recubriéndolo con papel de aluminio o papel de horno para conservar todo su sabor y mantener todos sus jugos.
- **Desalar:** Sumergir un género salado en agua, fría generalmente, para que pierda la sal.
- **Desangrar:** Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre. También se dice desangrar a la operación de despojar a una langosta o similar, de la materia que en crudo tiene en su cabeza, para su posterior empleo.
- **Desecar:** Secar por evaporación un preparado, poniéndolo con su cacerola al fuego y moviendo con la espátula de madera o similar, para que no se pegue al utensilio. Sinónimo: *Reducción.*
- **Desembarazar o desbarasar:** Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocar cada cosa en su lugar habitual.
- **Desescamar:** Quitar las escamas de un pescado.
- **Desglasar:** Añadir vino a una asadura recién utilizada para recuperar la grasa o jugo que contenga.
- **Desgrasar:** Retirar la grasa de un preparado.
- **Deshuesar:** Separa los huesos a una carne.
- **Desmoldear:** Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.
- **Desollar:** Desposeer a una res sacrificada de su piel.
- **Desplumar:** Despojar de las plumas a los animales sacrificados.
- **Dorar:** Dar un golpe de calor a un alimento para que adquiera un color dorado en su superficie.
- **Emborrachar:** Empapar de almíbar y licor o vino un postre.
- **Embridar o Bridar:** Sujetar con un bramante ave, carne o pescados, para apretar su carnes y que conserven su forma después de cocinadas.

- **Empanar:** Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultara cubierto pon una especie de costra.
- **Emplatar:** Poner los preparados terminados en la fuente en que han de servirse.
- **Estufar:** Poner en la estufa o lugar tibio una pasta de levadura bien tapada, para que fermente y desarrolle. Sinónimo: *Fermentar.*
- **Faisandé:** Sabor parecido al del faisán que toma algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.
- **Fermentar:** Propiciar el crecimiento de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras, para la obtención de alimentos como yogures, miso, kimchi, entre otros.
- **Filetear:** Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.
- **Fondearse:** Agarrarse ligeramente.
- **Fondear:** adaptar una masa a un molde con ayuda de una porción de masa o con las propias manos.
- **Freír:** Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.
  Gratinar: Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora las capas superior granulosa de un preparado. (dorar)
- **Guarnecer:** Acompañar un género principal de otro géneros menos, sólidos que reciben el nombre de guarnición.
- **Helar:** Coagular por medio de temperaturas de menos de 0º una mezcla de repostería llamada helado.
- **Rehogar:** Cocinar total o parcialmente un género, poniéndolo a fuego lento con poca grasa.
- **Remojar:** Poner un género desecado, para que recupere la humedad, dentro de un liquido frio.
- **Risolar:** Dorar a fuego vivo, con grasa, un género que resultara totalmente cocinado.
- **Salar:** Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de sabor o color característico.

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	MARTHA CONSUELO BERRIO	INSTRUCTOR	CCIT	2025

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón deL Cambio
Autor (es)					