PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 28 de febrero de 2025

Señor (a)
JORGE DAVID GOMEZ BEDOYA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7390649
PROFESIONAL G-08
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
MONTERIA

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7390649 del año 2025

MARIA JOSE BULA MUÑOZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.067.862.229 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria Y Turismo de Córdoba, 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: valor total para el contrato la suma será de TREINTA Y SIETE MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($37.099.598) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES TRECIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE. ($ 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 DOCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($1.185.292).

Plazo: Será hasta el (10) de diciembre de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
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 en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia 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 apoya la planeación de la formación complementaria de acuerdo al programa de formación Cocina Básica.	Evidencias adjuntadas en el informe mes de febrero.
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 realizaron las guias de aprendizaje, y plan de trabajo requeridos para el desarrollo de la formación con los aprendices.	Guias de aprendizaje en el formato GFPI-F-135
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.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual.	No aplica.

4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica para este mes.	Evidencias cuando aplique.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Durante el mes de febrero no se realizó actas finales de cierre ya que no tengo curso técnico asignado.	Evidencias cuando aplique.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se realizó proceso de deserción ya que no hay aprendices hasta la fecha para desertar.	Evidencias cuando aplique.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se realizo proceso de novedades de los aprendices en la plataforma Sofia plus, ya que no sea dado la oportunidad de realizar la primera novedad.	Evidencias cuando aplique.
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 aportan los documentos utilizados en el proceso de la formación como guías de aprendizaje.	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135_
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Durante este mes objeto de cobro no se participó en proyectos de investigación.	Evidencias cuando aplique.

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	Durante este periodo no se gestionó la colocación de aprendices en las modalidades de etapa productiva.	No aplica.
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 registraron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por el contrato.	Proceso verificado en la plataforma SECOP II .
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 la fecha no se han presentado anomalías.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).	Hasta la fecha no se han presentado anomalías, no aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendieron todas las solicitudes hechas por el supervisor de contrato, presentando el informe mensual de ejecución subido a la plataforma secop II.	Informe mes febrero subido en 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.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				
3.				

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 me encuentro afiliado a Salud Total eps, correspondiente al mes de enero del 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma 

MARIA JOSE BULA MUÑOZ
Contratista

C.C. No. 1.067.862.229

Recibí a satisfacción:

Firma

JORGE DAVID GOMEZ BEDOYA

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7390649 de 2025

PROFESIONAL G-08

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina Básica
- Código del Programa de Formación: 63550048
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) Ejecución.
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- 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: Elaboración de preparaciones de base
- Aplicación de normas
- Elaboración de platos calientes
- Manejo de materia prima.

Duración de la Guía 60 horas.

2. PRESENTACIÓN

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas

foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

Conformar un grupo de cuatro integrantes y consulte a cerca de la historia y evolución de la cocina a través de los tiempos de la prehistoria hasta la actualidad incluyendo las culturas precolombinas.

Socialice con su grupo e instructor, los hallazgos de su investigación y retroaliméntela con los aportes que realicen sus compañeros y conteste las siguientes preguntas:

- ¿Cuál cree usted que ha sido la razón para que los modos y estilos de alimentación cambien en las culturas a través de los tiempos?
- ¿Cuáles con los aspectos que influyen en la identidad gastronómica de los pueblos?
- ¿Podría usted identificar las razones por las cuales los modales y comportamientos en la mesa han sido cambiantes en cada era de la historia?
- ¿Porque cree usted que el oficio de cocinero ha tenido altos y bajos durante toda la historia y porque se encuentra catapultado a la fama y en los mejores estatus de las sociedades?

Actividad 2.

Consulte a cerca de las principales técnicas de cocción, técnicas de corte y utensilios mayormente empleados en la cocina, indague a cerca de sus nombres en ingles, en francés y/o español en caso de existir; sus características más importantes y modos de empleo. Ponga en práctica las técnicas de corte encontradas dentro de su taller de gastronomía y elabore las principales preparaciones base empleando los vegetales utilizados en la actividad; tenga en cuenta las recomendaciones y distintos factores de riesgos latentes durante estas actividades correspondientes a seguridad industrial y a la influencia de los estilos de vida en la salud Ocupacional de los cocineros.

Actividad 3.

Elabore un mapa conceptual donde describa las preparaciones base de la cocina caliente, sus derivadas y los principales platos y/o elaboraciones en las cuales se emplean. Señale las técnicas de cocción, cortes y utensilios empleados para su elaboración.

Diseñe una receta estándar para que cada una de las preparaciones base, tomando como base los precios establecidos en las cotizaciones realizadas

Actividad 4.

Consulte a cerca de las preparaciones base de la repostería y la cocina fría. Diseñe una preparación a partir de la base asignada a usted por el instructor y elabore una presentación que contenga los siguientes puntos:

- Receta base empleada y preparación diseñada
- Principales preparaciones y/o recetas más conocidas a partir de la preparación base
- Descripción técnica de los pasos para la elaboración que incluyan puntos críticas y recomendaciones
- Presentación demostrativa de la elaboración de la receta en el ambiente de cocina.

Actividad 5.

Diseñe un menú completo que contenga: Entrada, plato Fuerte, Postre, una bebida fría y una caliente para el final del servicio; esta será su propuesta para apertura y será escogida la mejor entre cada una de las presentadas. Su propuesta deberá contar con los siguientes componentes:

- Por lo menos una preparación base de cocina fría, una de cocina caliente y una de repostería
- Su menú deberá ser presentado en un folleto estilo recetario y deberá contener las recetas, con el proceso de elaboración, escrito resaltando los verbos y utensilios relacionados con cocina.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño:** **Evidencias de Producto:**	Aplica buenas prácticas de manufactura Usa apropiadamente los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar	Respuestas a preguntas y/o cuestionarios sobre el tema. Lista de chequeo en desempeño y producto de los temas tratados Recepción de trabajos escritos. Observación directa

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

RECETA ESTÁNDAR: Concepto. interpretación.

MISE EN PLACE: Concepto. interpretación.

MATERIA PRIMA: Concepto, grupos de alimentos, manejo de la materia prima: recibo, lavado y desinfección, procesamiento, almacenamiento y conservación. reconocimientos de ingredientes: hierbas, especias, frutos secos, entre otros.

TÉCNICAS DE CORTE: DE VEGETALES: La mirepoix, juliana, brounoise, concassé, corte a la jardinera, macedonia, paisana, rodajas, chifonada, parmentier de papas, doble cincelado, plumita, fetas, emince, baston, château o torneado clásico, chips, vichy. de carnes: filet mignon, tournedos, chateaubriand, new york, steak, roast beef, escalopines, escalopes, mariposa, paillard, cubos, bife, baby bife, tiras.

COCCIÓN: Cocción en medio acuoso, cocción en medio graso, cocción en medio aérea. cocción al vacío, cocción por ondas electromagnéticas.

TÉCNICAS DE COCCIÓN: Hervido, braseado, grillé, rostizado, blanqueado, escalfado, escaldado, pochado, estofado, papillote, salteado, frito, salteado, confitado, dorado, al vapor, baño maría, glaseado, gratinado, flameado, asado al horno, poeler, asado bajo tierra, asado a la sal, cocción rápida en olla presión, cocción lenta.

EQUIPOS DE COCCIÓN: Estufas, hornos, salamandras, sartén basculante, freidoras, planchas, parrilas, ollas a presión, microondas, autoclaves, barbecue. manejo y limpieza de equipos.

UTENSILIOS: Mandolina, globos, bowls, bandejas, moldes, tablas, terrineras, mondadores, acanaladores, vajilla, sartenes, ollas. utensilios de corte, cuchillos, manejo del cuchillo. limpieza de los utensilios.

CONTROL Y MANEJO DE MATERIA PRIMA: Compra, recibo y verificación, clasificación, lavado, limpieza y desinfección, procesamiento, pesado, empacado, rotulado y almacenado por grupos según climatizados y no climatizados por grupos de inventarios

FONDOS Y CALDOS: Concepto. clases de fondos: oscuro, claro de aves, de pescado y fummet, de vegetales. caldos y consomés.

SOPAS Y CREMAS: Concepto. sopas calientes, sopas frías, cremas y potajes.

SALSAS: Concepto, tipos de salsas: oscuras, blancas, de mantequilla, de aceite y especiales.

SALSAS MADRES: Velouté, bechamel, demi-glace o española y salsa de tomate. salsas derivadas, salsas emulsionadas frías y calientes.

ENSALADAS: Concepto, tipos, tradicionales: rusa, cesa, waldorf

VEGETALES: Concepto, clases de alimentos vegetales: cereales, legumbres, frutas, verduras.

VERDURAS: Concepto, tipos de verduras, usos, colores, higiene, nutrición, conservación y almacenamiento.

FRUTAS: Concepto, clasificación, composición, higiene, conservación y almacenamiento

POSTRES BÁSICOS: Flanes, tartas, piononos, mouse.

GRANOS/CEREALES: Estructura, composición, características nutritivas, en la alimentación humana. tipos de cereales: amaranto, mijo, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, mijo, sorgo, trigo.

MASAS: Concepto. masas muertas y leudadas básicas, masas bases: crepes, wafles, blines, pancakes, pizza.

PASTAS: Elaboración, tipos, características nutritivas.

CARNES: Vacunos, cerdos, conejos, aves, pescados y mariscos

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=4ANdY1sDA_Y

https://www.scoolinary.com/es/courses/cocina-basica-casa-elaboraciones-conceptos

https://kimera.com/data/redlocal/ver_demos/RLBVF/VERSION/RECURSOS/REFERENCIA%20ESCOLAR/2%20BIBLIOTECA%20BASICA%20COLOMBIANA/Gran_libro_de_la_cocina_colombiana_BBCC_libro_pdf_40.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**MARIA JOSE BULA MUÑOZ**	**INSTRUCTOR**	**CCIT**	**FEBRERO 2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					