



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, 30 de Agosto de 2020

Señor (a)
PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1729749/2020**
COORDINADORA ACADEMICA
Centro de comercio y Servicios
Barranquilla

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

Referencia: No **1729749** del año 2020

Yanine Mercedes Arrieta Garay, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1067844184 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicios, 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 presente contrato es máximo de ONCE MILLONES SETESIENTOS VENTI DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$11.722.945) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 5 pagos. a) Un pago correspondiente a días de AGOSTO por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VENTICUATRO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$2.524.942). b). 3 pagos iguales correspondientes a Septiembre, Octubre y Noviembre por valor de DOS MILLONES SETESCIENTOS CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$2.705.295). c). Un último pago correspondiente a días de Diciembre por valor de UN MILLON OCHENTA Y DOS MIL CIENTO DIESCIOCHO PESOS M/CTE (\$1.082.118). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta Ahorro N° 9133672734 del BANCOLOMBIA, cuyo titular es el (la) Contratista.

Plazo: Será hasta el (12) de (Diciembre) de 2020.

OBJETO:
IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL AREA DE AGRICOLA AGROINDUSTRIAL CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LOS DIVERSOS PROGRAMAS DE FORMACION TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA QUE MANEJA EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL ATLANTICO.

CLÁUSULA CUARTA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro y participar en proyectos de investigación aplicada.	Apoyo a la formación Complementaria Manipular alimentos a las siguientes fichas: 2170587, 2170579, 2170592, 2173044, 2169180, 2175705.	Plataforma SOFIAPLUS
2	Entregar al equipo de Sofía la información requerida	Envío masivo de las fichas y el formato de inscripción con los documentos de identidad	Correos
3	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados		

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: el No. de la planilla 9409448535, correspondiente al pago de aportes a salud, pensiones y ARL expedido por APORTES EN LINEA correspondiente al mes de Julio del año 2020.

(Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,



Firma

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Contratista

C.C. No. 1067844184

Recibí a satisfacción:

Firma

PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO

Supervisor(a) Contrato 1729749 de 2020

Coordinadora Académica Hotelería y Salud

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANINE MERCEDES ARRIETA GARAY

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2173044 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 2170587 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS. IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2169180 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2170579 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS. IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 100,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: YANINE MERCEDES ARRIETA GARAY

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

