PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, JULIO 18 de 2020

Señor (a)
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No**. CO1.PCCNTR1339185**
PROFESIONAL GRADO 2
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Julio del año 2020.

Referencia: No **1339185** de 2020

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ identificado con la cédula de ciudadanía No. **32.671.210** de Barranquilla Atlantico, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional 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: El valor total del presente contrato es máximo de VEINTISIETE MILLONES DE PESOS ($ **27.000.000).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista según el plan de pago establecido.

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general, en la cuenta de ahorros **No. 68015778281 del BANCOLOMBIA ,** cuyo titular es el (la) CONTRATISTA (A), el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes, para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el correspondiente pago. El (la) CONTRATISTA debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfación del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de salud, pensión y riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
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 DE SENA REGIONAL CORDOBA EN EL ÁREA DE COCINA SALUDABLE

CLÁUSULA. N° 2.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear los procesos formativos de acuerdo al programa de formación y los lineamientos institucionales	Socialización de la formación, prescripción, registro en Sofía y verificaron en la base de datos VIVANTO, y proceso de matrícula.	Carpetas, Listados, Evidencia Fotográfica
2	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definido	Alistamiento del proceso de matrícula e inicio para el programa complementario en en el área de Cocina fría nacional e internacional con número de ficha 2128923 en cotorra, Cocina fría nacional e internacional con la ficha 2142887 en puerto libertador, ficha por definir en canalete de Cocina Fria Nacional e internacional	Lista de asistencias y evidencias fotográficas
3	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz	Se evaluaron los aprendices	Calificados en Sofía plus
4	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Aplicados y diligenciados para los nuevos aprendices del programa complementario cocina fría nacional e internacional y cocina colombiana	Formatos de matrícula de aprendices complementarios
5	. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS todas las evidencias del proceso formativo, para ello deben crear las rutas de aprendizajes, asignar aprendices y evaluarlos	Se realizó ruta de aprendizaje	Aprendices asociados en sofia plus

6	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Realizar actividades de capacitación y alistamiento	Evidencia fotográfica capacitacion

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, fotocopia de la planilla SOI, recibo de pago de aportes a la salud, pensiones y ARL, planilla **N° 4340709721** expedida por **Bancoomeva** correspondiente al periodo de **Junio** del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

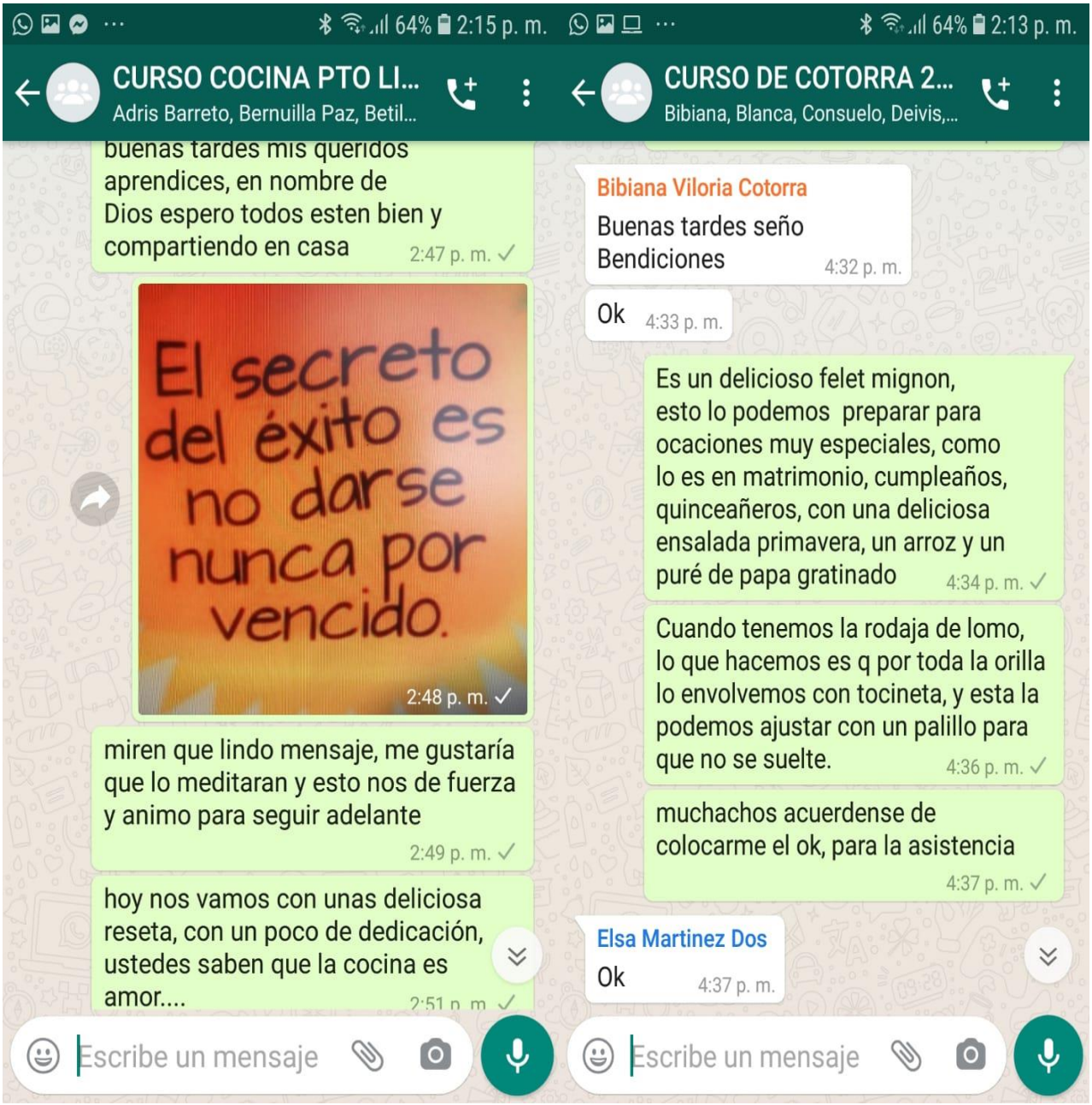
Evidencias en () folios

Cordialmente,

MARTHA CONSUELO BERRIO SANCHEZ
Contratista
C.C. No. 32.671.210

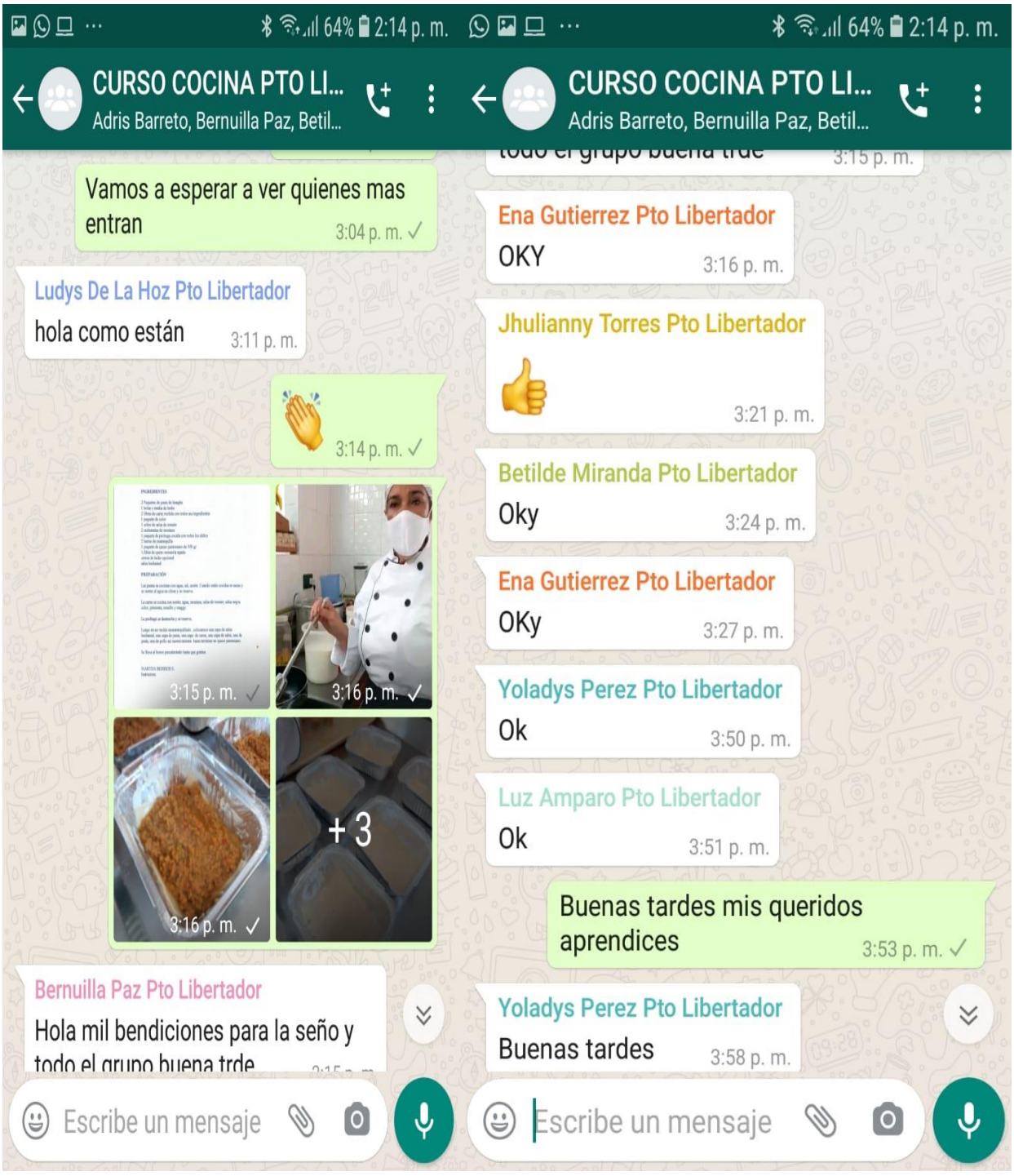
Recibí a satisfacción:

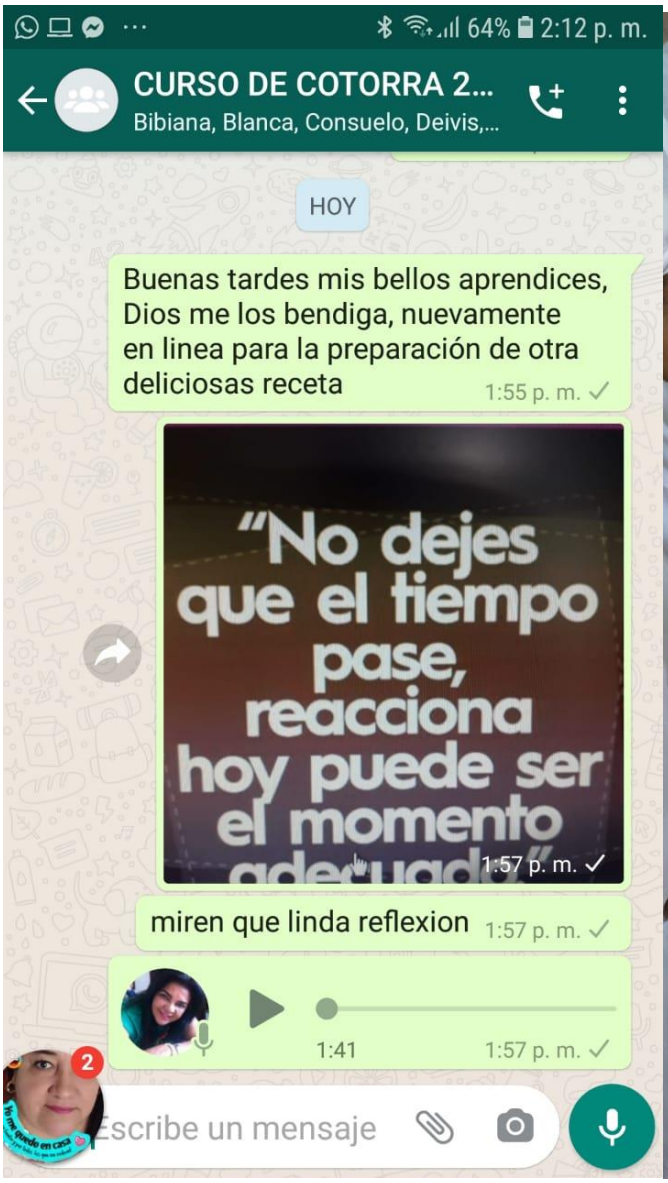
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1339185**
Profesional grado 2


64% 2:15 p. m.
CURSO COCINA PTO LI...
Adris Barreto, Bernuilla Paz, Betil...
buenas tardes mis queridos aprendices, en nombre de Dios espero todos esten bien y compartiendo en casa 2:47 p. m.
El secreto del éxito es no darse nunca por vencido.
2:48 p. m.
miren que lindo mensaje, me gustaría que lo meditaran y esto nos de fuerza y animo para seguir adelante 2:49 p. m.
hoy nos vamos con unas deliciosa reseta, con un poco de dedicación, ustedes saben que la cocina es amor....
Escribe un mensaje
64% 2:13 p. m.
CURSO DE COTORRA 2...
Bibiana, Blanca, Consuelo, Deivis,...
Bibiana Viloria Cotorra
Buenas tardes seño Bendiciones 4:32 p. m.
Ok 4:33 p. m.
Es un delicioso felet mignon, esto lo podemos preparar para ocaciones muy especiales, como lo es en matrimonio, cumpleaños, quinceañeros, con una deliciosa ensalada primavera, un arroz y un puré de papa gratinado 4:34 p. m.
Cuando tenemos la rodaja de lomo, lo que hacemos es q por toda la orilla lo envolvemos con tocineta, y esta la podemos ajustar con un palillo para que no se suelte. 4:36 p. m.
muchachos acuerdense de colocarme el ok, para la asistencia 4:37 p. m.
Elsa Martinez Dos
Ok 4:37 p. m.
Escribe un mensaje



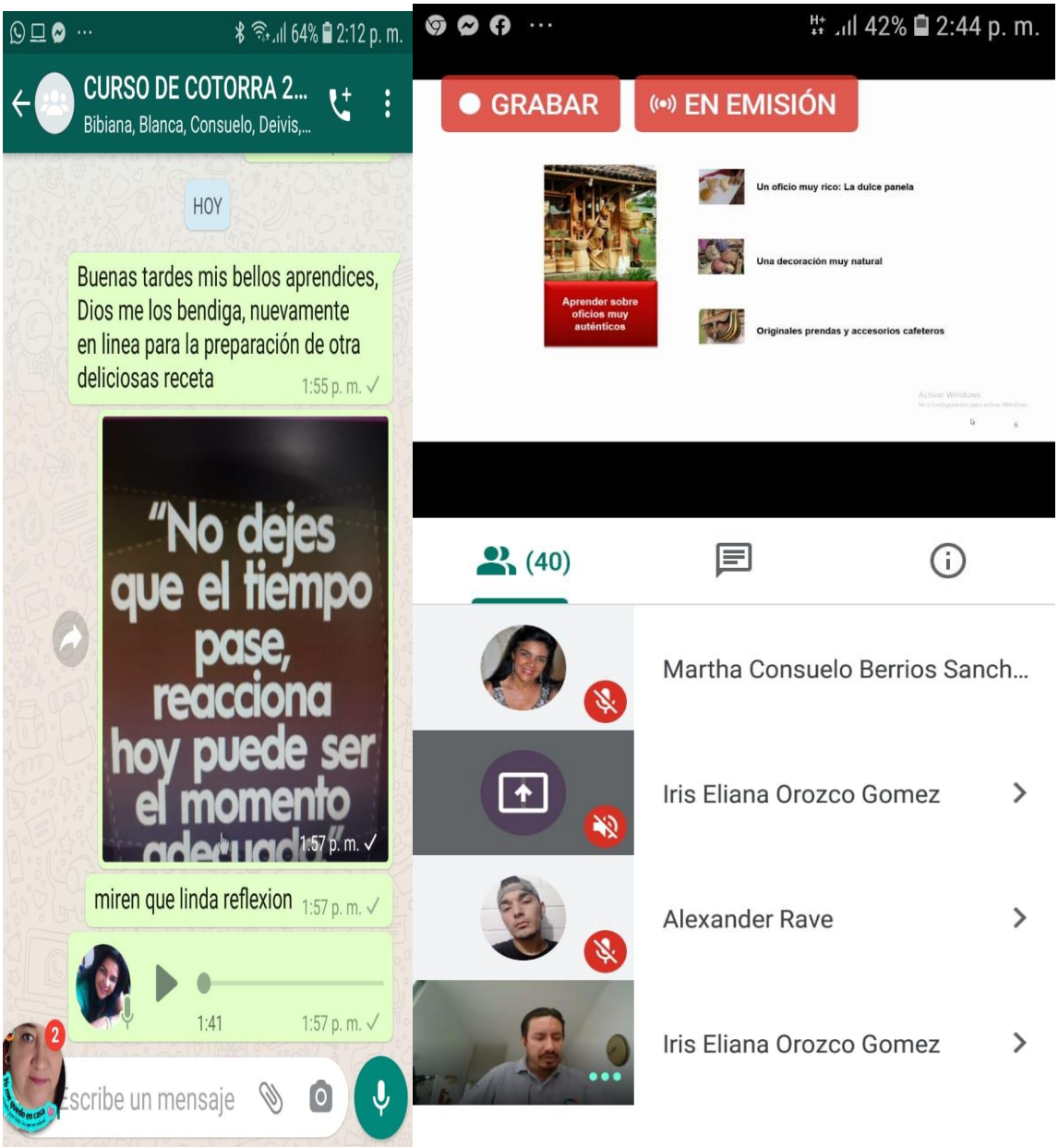



64% 2:14 p. m.
CURSO COCINA PTO LI...
Adris Barreto, Bernuilla Paz, Betil...
Vamos a esperar a ver quienes mas entran
3:04 p. m.
Ludys De La Hoz Pto Libertador
hola como están
3:11 p. m.
3:14 p. m.
3:15 p. m.
3:16 p. m.
3:16 p. m.
+ 3
Bernuilla Paz Pto Libertador
Hola mil bendiciones para la seño y todo el grupo buena trde
Escribe un mensaje
3:15 p. m.
Ena Gutierrez Pto Libertador
OKY
3:16 p. m.
Jhulianny Torres Pto Libertador
3:21 p. m.
Betilde Miranda Pto Libertador
Oky
3:24 p. m.
Ena Gutierrez Pto Libertador
OKy
3:27 p. m.
Yoladys Perez Pto Libertador
Ok
3:50 p. m.
Luz Amparo Pto Libertador
Ok
3:51 p. m.
Buenas tardes mis queridos aprendices
3:53 p. m.
Yoladys Perez Pto Libertador
Buenas tardes
3:58 p. m.
Escribe un mensaje

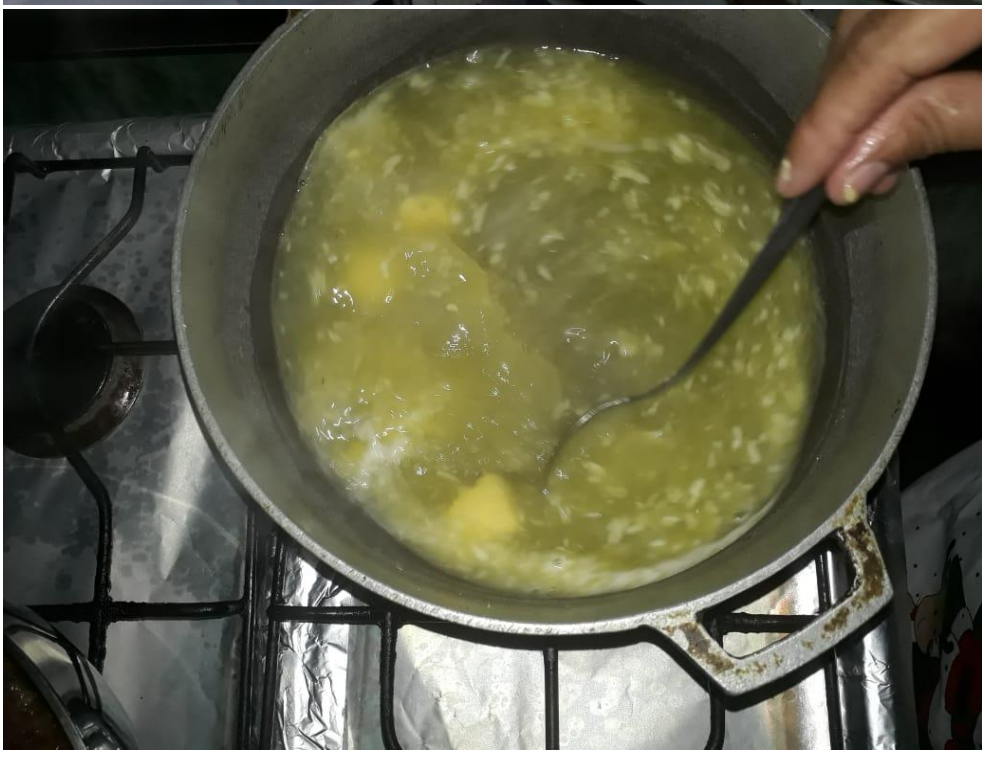

64% 2:12 p. m.
CURSO DE COTORRA 2...
Bibiana, Blanca, Consuelo, Deivis,...
HOY
Buenas tardes mis bellos aprendices, Dios me los bendiga, nuevamente en linea para la preparación de otra deliciosas receta
1:55 p. m.
"No dejes que el tiempo pase, reacciona hoy puede ser el momento
1:57 p. m.
miren que linda reflexion
1:57 p. m.
1:41
1:57 p. m.
Escribe un mensaje




64% 2:13 p. m.
CURSO DE COTORRA 2...
Bibiana, Blanca, Consuelo, Deivis,...
Emilia Cotorra
Ok 4:53 p. m.
Elisabeth ok 4:54 p. m.
Elsa Martinez Dos
Ok 4:54 p. m.
Luz Estela Cotorra 1
Ok 4:59 p. m.
Esmeralda Galeano Cotorra
Ok 5:04 p. m.
Mirelys Cotorra
Ok 5:25 p. m.
Marcela Ramos Cotorra
Ok 7:13 p. m.
Consuelo Jalal Cotorra
Ok 7:42 p. m.
Liney Machado Valencia
Ok 8:00 p. m.
Escribe un mensaje


64% 2:12 p. m.
CURSO DE COTORRA 2...
Bibiana, Blanca, Consuelo, Deivis,...
HOY
Buenas tardes mis bellos aprendices, Dios me los bendiga, nuevamente en linea para la preparación de otra deliciosas receta
1:55 p. m.
"No dejes que el tiempo pase, reacciona hoy puede ser el momento
1:57 p. m.
miren que linda reflexion 1:57 p. m.
1:41 1:57 p. m.
Escribe un mensaje
42% 2:44 p. m.
GRABAR
EN EMISIÓN
Aprender sobre oficios muy auténticos
Un oficio muy rico: La dulce panela
Una decoración muy natural
Originales prendas y accesorios cafeteros
(40)
Martha Consuelo Berrios Sanch...
Iris Eliana Orozco Gomez
Alexander Rave
Iris Eliana Orozco Gomez







TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2142887 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2128923 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

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: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA