PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, agosto 18 de 2020

Señor (a)
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
Coordinador de Formación Profesional Integral
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Agosto 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 2142887 en Puerto libertador, Cocina fría nacional e internacional con la ficha 2157378 en Canalete, ficha por definir en Puerto Libertador 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° 4349618840** expedida por **Bancoomeva** correspondiente al periodo de **Julio** del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

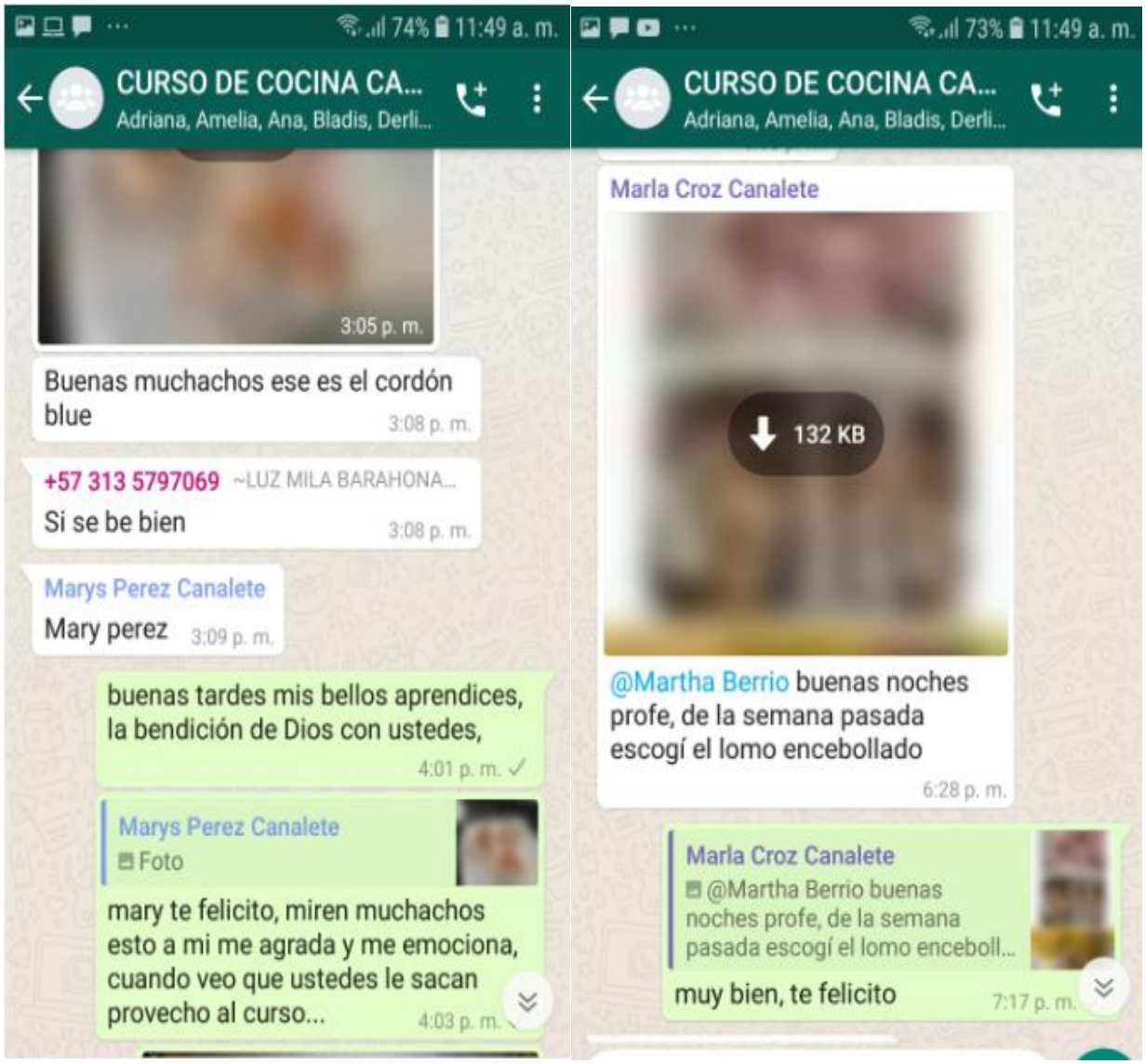
Evidencias en () folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
Coordinador de Formación Profesional Integral
Centro de Comercio Industria y Turismo


74% 11:49 a. m.
CURSO DE COCINA CA...
Adriana, Amelia, Ana, Bladis, Derli...
3:05 p. m.
Buenas muchachos ese es el cordón blue
3:08 p. m.
+57 313 5797069 ~LUZ MILA BARAHONA...
Si se be bien
3:08 p. m.
Marys Perez Canalete
Mary perez
3:09 p. m.
buenas tardes mis bellos aprendices, la bendición de Dios con ustedes,
4:01 p. m.
Marys Perez Canalete
Foto
mary te felicito, miren muchachos esto a mi me agrada y me emociona, cuando veo que ustedes le sacan provecho al curso...
4:03 p. m.
73% 11:49 a. m.
CURSO DE COCINA CA...
Adriana, Amelia, Ana, Bladis, Derli...
Marla Croz Canalete
132 KB
@Martha Berrio buenas noches profe, de la semana pasada escogí el lomo encebollado
6:28 p. m.
Marla Croz Canalete
@Martha Berrio buenas noches profe, de la semana pasada escogí el lomo enceboll...
muy bien, te felicito
7:17 p. m.


74% 11:49 a. m.
CURSO DE COCINA CA...
Adriana, Amelia, Ana, Bladis, Derli...
3:05 p. m.
Buenas muchachos ese es el cordón blue
3:08 p. m.
+57 313 5797069 ~LUZ MILA BARAHONA...
Si se be bien
3:08 p. m.
Marys Perez Canalete
Mary perez
3:09 p. m.
buenas tardes mis bellos aprendices, la bendición de Dios con ustedes,
4:01 p. m.
Marys Perez Canalete
Foto
mary te felicito, miren muchachos esto a mi me agrada y me emociona, cuando veo que ustedes le sacan provecho al curso...
4:03 p. m.


74% 11:48 a. m.
CURSO DE COCINA CA...
Adriana, Amelia, Ana, Bladis, Derli...
@Martha Berrio buenas noches profe, hoy hice Cordón blue, no me daba para ponerle palillos y los amarre con un hilito. Acompañe con unas pastas y queso parmesano
6:46 p. m.
hola marla, que bueno, te felicito, si se pueden amarar tambien . se nota q quedaron buenos
6:52 p. m.
Luz Daris Villadiego Canalete
Marys Perez Canalete
Foto


CURSO DE COCINA CA...
Adriana, Amelia, Ana, Bladis, Derli...
+57 313 5797069 ~LUZ MILA BARAHONA...
OK 6:07 p. m.
6:15 p. m.
+57 313 5797069 ~LUZ MILA BARAHONA...
Ana Reyes Canalete
Cual es el limón Tahití
Uno que nosotro llamamos que es ingertado que es mas larguito que el criollo 6:16 p. m.
Que sw compra normal mente en los almacenes de cadena 6:17 p. m.
Jesus David Canalete
Seño cual es la diferencia con e limon criollo 6:19 p. m.
la diferencia es que el limón taiti es mas resistente al frió que el limón criollo y el limón taiti para poder obtener el liquido se corta al travez 6:32 p. m.
Escribe un mensaje

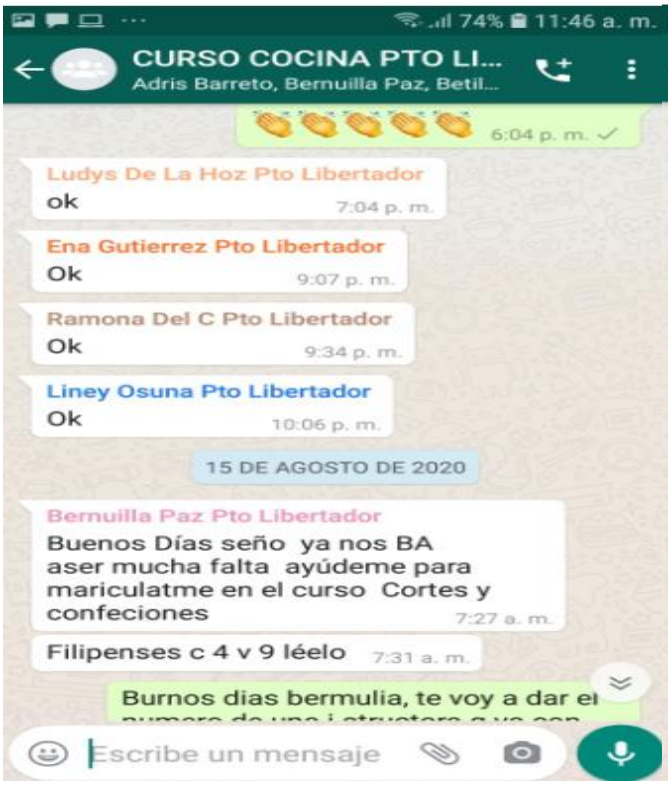

CURSO DE COCINA CA...
Adriana, Amelia, Ana, Bladis, Derli...
Luz Daris Villadiego Canalete
Seño y más o menos de agua cuanto 4:49 p. m.
Marys Perez Canalete
0:06 4:50 p. m.
el agua donde puedas disolver muy bien la gelatina 4:51 p. m.
Maria Luisa Diaz Canalete
ok 4:54 p. m.
Marys Perez Canalete
3126961931 Mary perrz 4:59 p. m.
Mary ok. 4:59 p. m.
Jesus David Canalete
Ok 5:00 p. m.
Yasmina Mestra Canalete
Ok 5:32 p. m.
Escribe un mensaje


CURSO COCINA PTO LI...
Adris Barreto, Bernuilla Paz, Betil...
Amén 10:43 a. m.
Ena Gutierrez Pto Libertador
Ok 10:46 a. m.
Hola muchachos 1:58 p. m.
Ludys De La Hoz Pto Libertador
hola seño 1:58 p. m.
No tengas miedo de fallar porque sólo a través de los errores, aprenderás a tener ÉXITO.
2:00 p. m.
miren esta bella reflexión, cada día aprendemos mas..... 2:01 p. m.
nos vamos una deliciosa preparacion y facil de conseguir sus materiales 2:02 p. m.
nuestro plato de hoy se llama cordo blue 2:04 p. m.
Escribe un mensaje

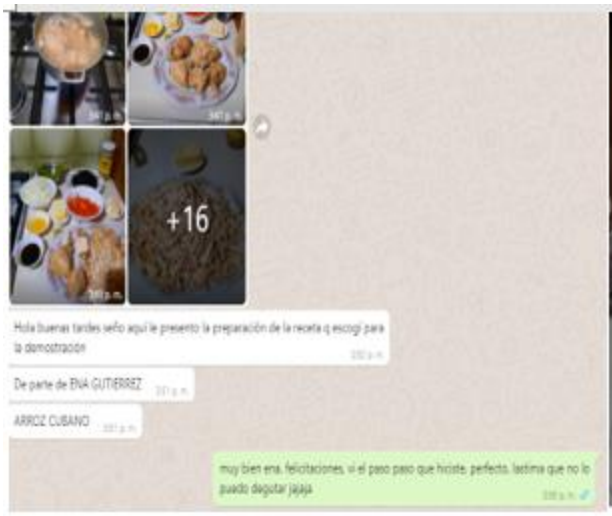

CURSO COCINA PTO LI...
Adris Barreto, Bernuilla Paz, Betil...
11:21 a. m.
Para ser el mejor y alcanzar tus metas solo hay un camino, estudiar y prepararte para los retos de la vida.
11:23 a. m.
muchachos ya mañana terminamos el curso, y no me mandaron evidencia de ninguna receta, la idea que por lo menos, hubiesen echo una preparación.....mañana terminamos y espero q me hagan llegar una receta, para tomárselas de evidencia..tienen hasta la otra semana. 11:31 a. m.
1:43 11:37 a. m.
nos vamos con un plato italiano ratonille, son unas ricas pastas
Escribe un mensaje


74% 11:45 a. m.
CURSO COCINA PTO LI...
Adris Barreto, Bernuilla Paz, Betil...
buenas tardes mis bellos aprendices, hoy es un gran dia, bueno una gran tarde, hasta hoy son las clases, pero el lunes yo les voy a regalar otra, me emociono mucho la evidencia que me mando ena, y si vi que le estan sacando provecho 4:00 p. m.
4:04 p. m.
Hoy muchachos nos vamos con la preparación de un delicioso postre, vamos a darle dulzura a la vida 4:08 p. m.
Ludys De La Hoz Pto Libertador
ok seño 4:09 p. m.
Escribe un mensaje


74% 11:46 a. m.
CURSO COCINA PTO LI...
Adris Barreto, Bernuilla Paz, Betil...
Ena Gutierrez Pto Libertador
Ok 4:34 p. m.
3:35
dbb468d809c64f... 4:43 p. m.
Muchachos acuerdense se cilocar el ok para la lista de asistencia 4:44 p. m.
Luz Amparo Pto Libertador
Ok 4:44 p. m.
Ena Gutierrez Pto Libertador
Ok 4:49 p. m.
Bernuilla Paz Pto Libertador
Ok 4:49 p. m.
muchachos del ok dependen que sean certificados, 5:22 p. m.
Diana Maria Cuitiva Pto Libertador
Ok 5:37 p. m.
Escribe un mensaje


74% 11:46 a. m.
CURSO COCINA PTO LI...
Adris Barreto, Bernuilla Paz, Betil...
6:04 p. m.
Ludys De La Hoz Pto Libertador
ok 7:04 p. m.
Ena Gutierrez Pto Libertador
Ok 9:07 p. m.
Ramona Del C Pto Libertador
Ok 9:34 p. m.
Liney Osuna Pto Libertador
Ok 10:06 p. m.
15 DE AGOSTO DE 2020
Bernuilla Paz Pto Libertador
Buenos Días seño ya nos BA aser mucha falta ayúdeme para mariculatme en el curso Cortes y confeciones 7:27 a. m.
Filipenses c 4 v 9 léelo 7:31 a. m.
Burnos dias bermulia, te voy a dar el
Escribe un mensaje


74% 11:45 a. m.
CURSO COCINA PTO LI...
Adris Barreto, Bernuilla Paz, Betil...
Diana Maria Cuitiva Pto Libertador
Ok 7:39 a. m.
Adris Barreto Pto Libertafor
Ok 7:40 a. m.
Betilde Miranda Pto Libertador
Oky 8:42 a. m.
Diana Maria Cuitiva Pto Libertador
Ok 9:01 a. m.
Bernuilla Paz Pto Libertador
Ok 9:50 a. m.
Ludys De La Hoz Pto Libertador
ok 9:51 a. m.
Diana Maria Cuitiva Pto Libertador
Ok 10:22 a. m.
Bernuilla Paz Pto Libertador
Ok 2:47 p. m.
Luz Amparo Pto Libertador
Escribe un mensaje


+16
Hola buenas tardes señora aquí le presento la preparación de la receta q escogí para la demostracion
De parte de EVA GUTIERREZ
ARROZ CUBANO
muy bien eva, felicitaciones, vi el paso paso que hiciste, perfecto, lastima que no lo puedo degustar jajaja





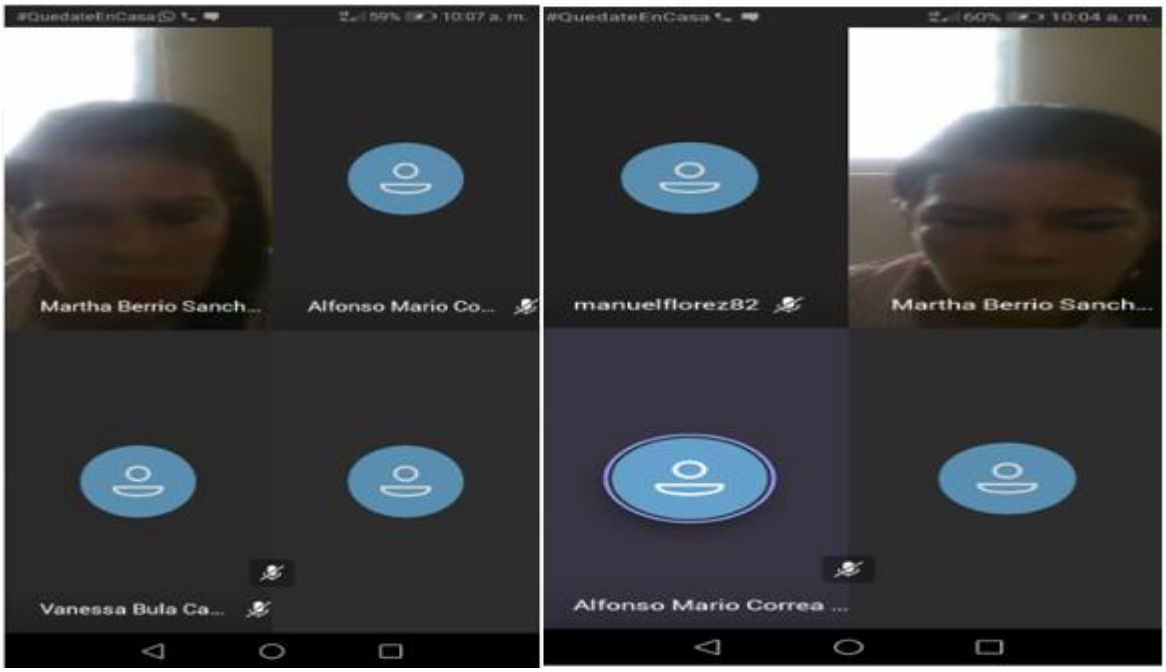












Marla Croz Canalete





@Martha Berrio buenas noches profe, hoy hice Cordón blue, no me daba para ponerle palillos y los amarre con un hilito. Acompañe con unas pastas y queso parmesano

6:46 p. m.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

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

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2157378 - 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 : 88,00

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 : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

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