PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, julio 22 de 2020

ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1338752**
Profesional grado 2
Centro de Comercio Industria y Turismo
Monteria

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

Referencia: No **1338752** del año 2020

ANA JUDITH VIVERO BAQUERO identificada con la cédula de ciudadanía No. 33.156.850 de Cartagena, 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: VEINTISIETE MILLONES DE PESOS $ 27.000.000, pagados de la siguiente manera: A) un pago por el mes de febrero por valor de $ 1.800.000. B) nueve pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $ 2.700.000, cada uno. C) un pago final por el mes de diciembre de $ 900.000. los honorarios serán pagados al contratista en la cuenta de ahorro No. 091-519321-82 del BANCOLOMBIA

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 (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1.	Planear los procesos formativos de acuerdo al programa de formación y los	Se Impartio Formación De Manera no presencial Acatando Las Ordenes De	EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS, PANTALLAZOS,

	lineamientos institucionales	Contingencias Dadas Por El Gobierno Nacional En Las Siguientes Fichas: 2134116 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL Preparar Alimentos De Acuerdo A La Solicitud Del Cliente. (Equivale A La Norma Nts Usna 001 Del Mincomercio, Industria Y Turismo)	
I.	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definidos	2134116 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONALFICHA Preparar Alimentos De Acuerdo A La Solicitud Del Cliente. (Equivale A La Norma Nts Usna 001 Del Mincomercio, Industria Y Turismo)	Evidencia fotográfica.
II.	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz	No aplica para este mes	PLATAFORMA SOFIA PLUS
III.	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Se están llevando todos los documentos del proceso acorde con los publicados en la plataforma siga	
IV.	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 realizaron actividades de creación de ruta y asocio de las 2134116 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONALFICHA Preparar Alimentos De Acuerdo A La Solicitud Del Cliente. (Equivale A La Norma Nts Usna 001 Del Mincomercio, Industria Y Turismo)	Plataforma Sofía plus, pantallazos
V.	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del	Se realizo capacitación en la plataforma terrritorium y	pantallazo

	contrato	linkeding	

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto informe **(formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

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 de 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 y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, 4342405851 expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de Junio del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

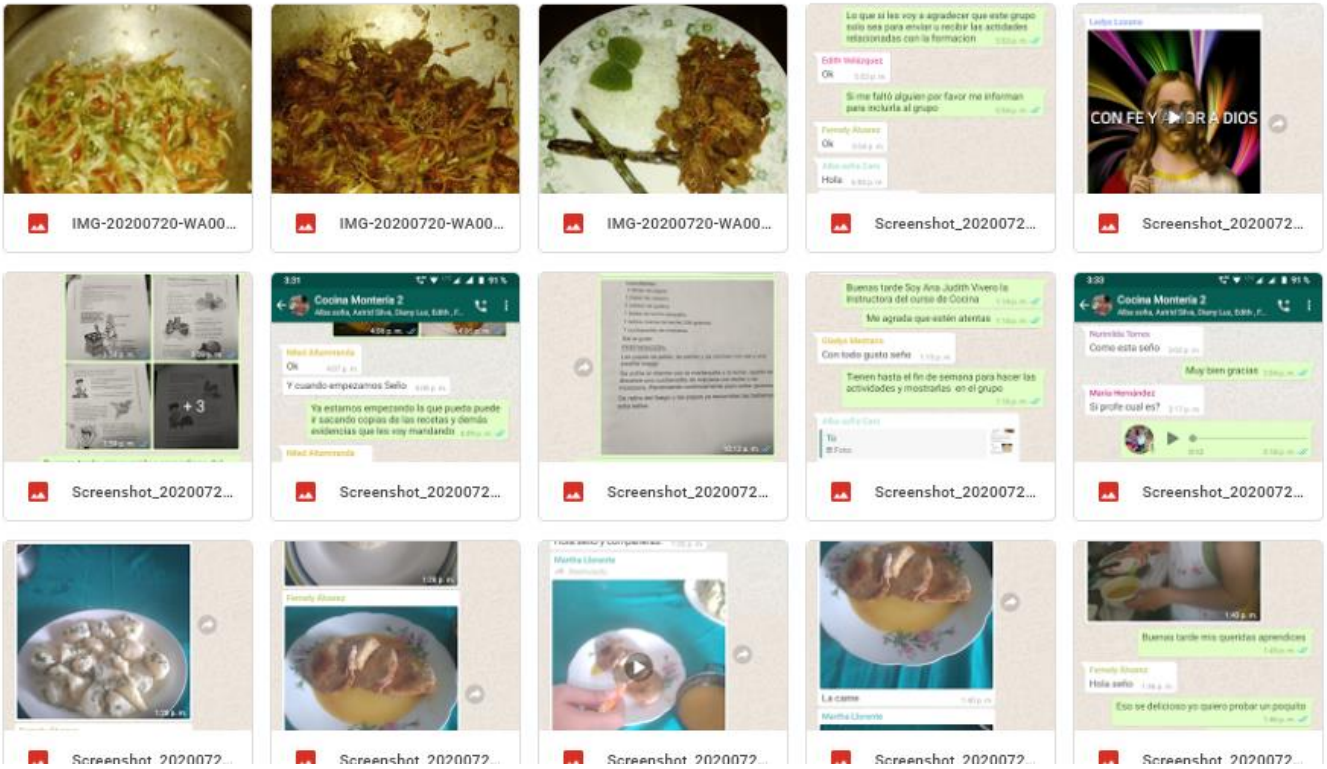
ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
C.C.No. 33.156.850 de Cartagena
Contratista

Recibí a satisfacción:

ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1338752**
Profesional grado 2
Centro de Comercio Industria y Turismo

VoBo; Vanesa Bula

Archivos


IMG-20200720-WA00...
IMG-20200720-WA00...
IMG-20200720-WA00...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...
Screenshot_2020072...

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

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: 2134116 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00

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: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

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