PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Acosto 18 de 2020

ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1338752**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Agosto 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: 2153201 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONA 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	2153201 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONA 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 2153201 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONA 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, 4347326605 expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de Julio del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

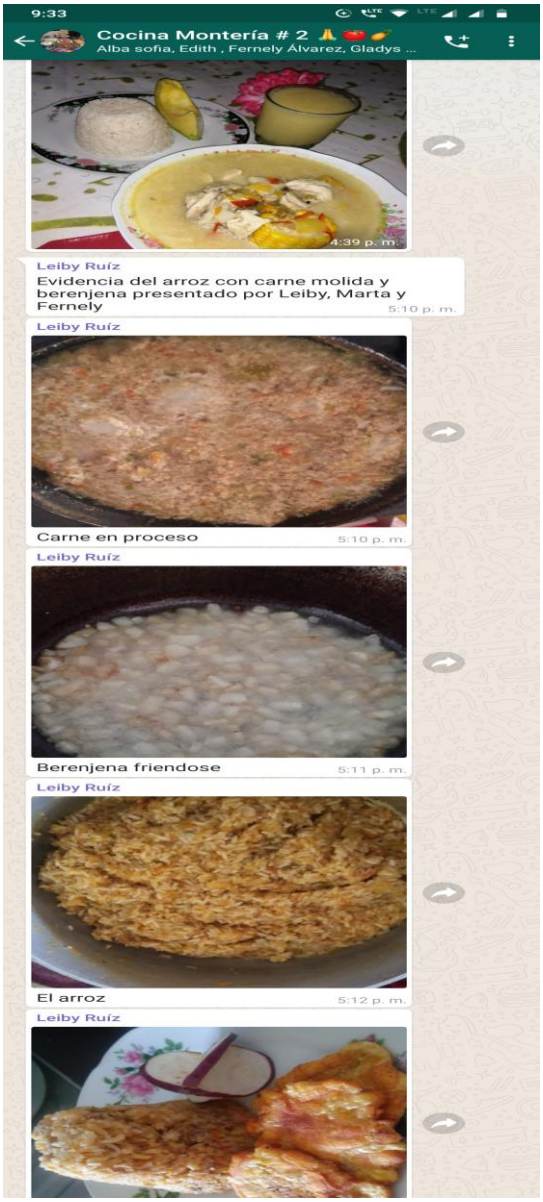
ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
C.C.No. 33.156.850 de Cartagena
Contratista

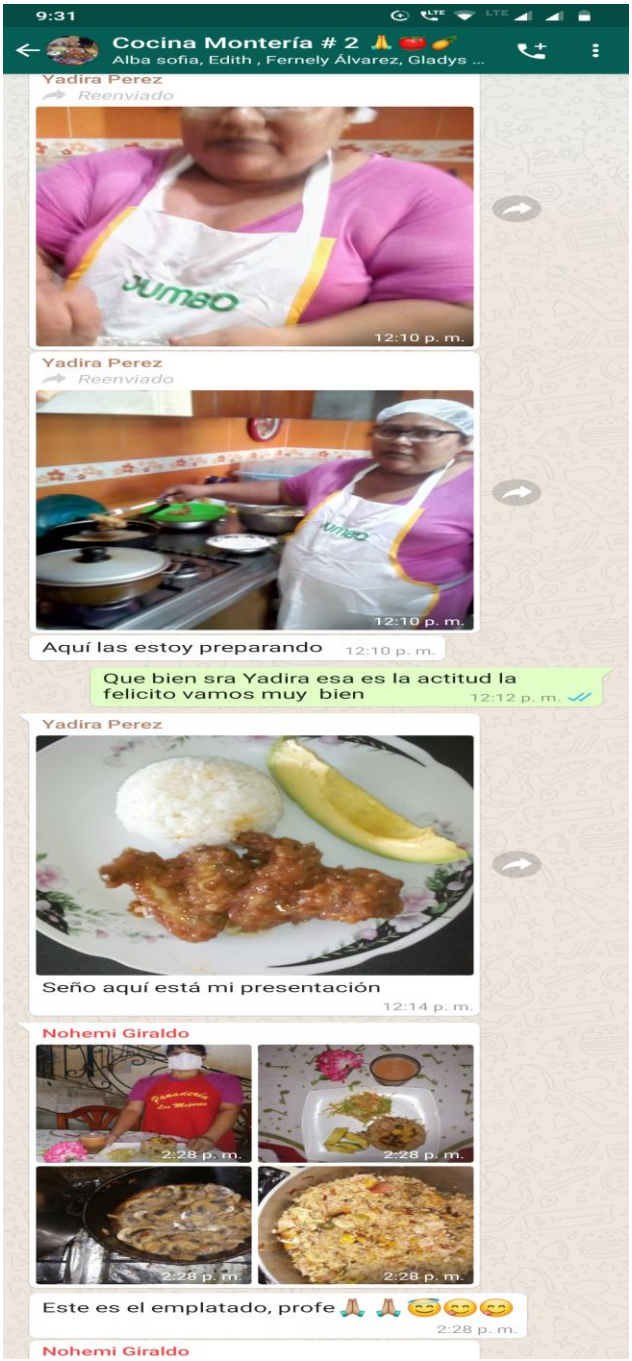
Recibí a satisfacción:

ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1338752**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo

VoBo; Vanesa Bula

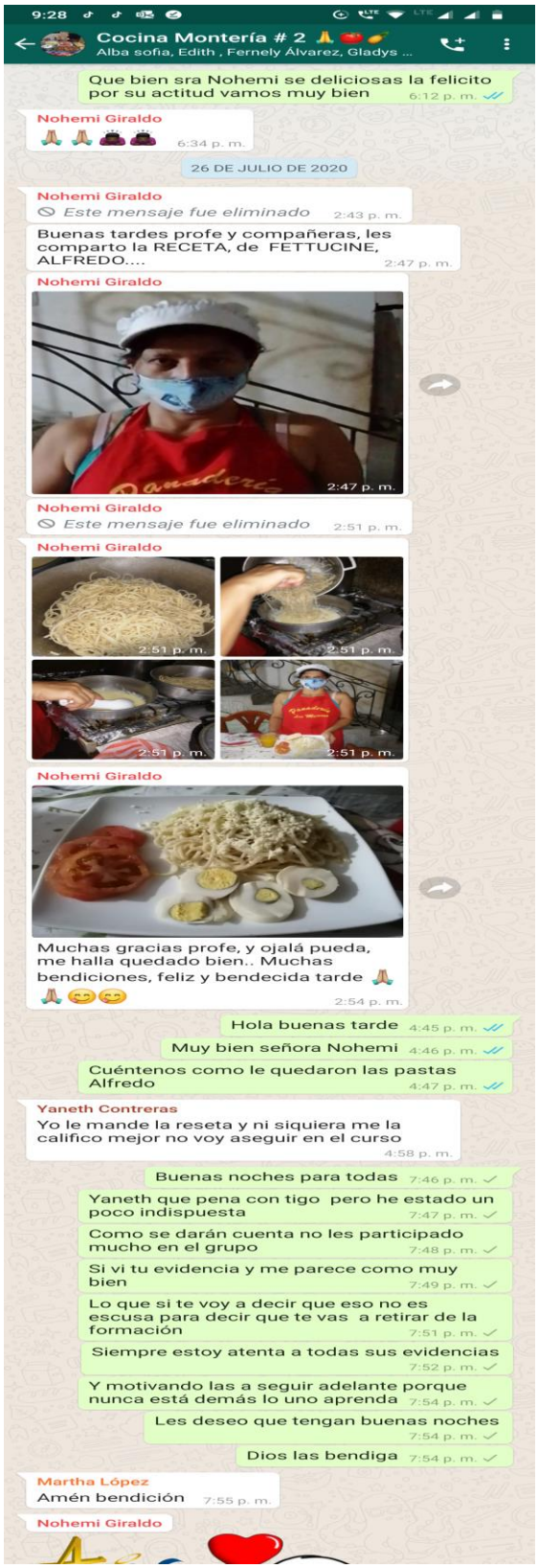
MONTERIA

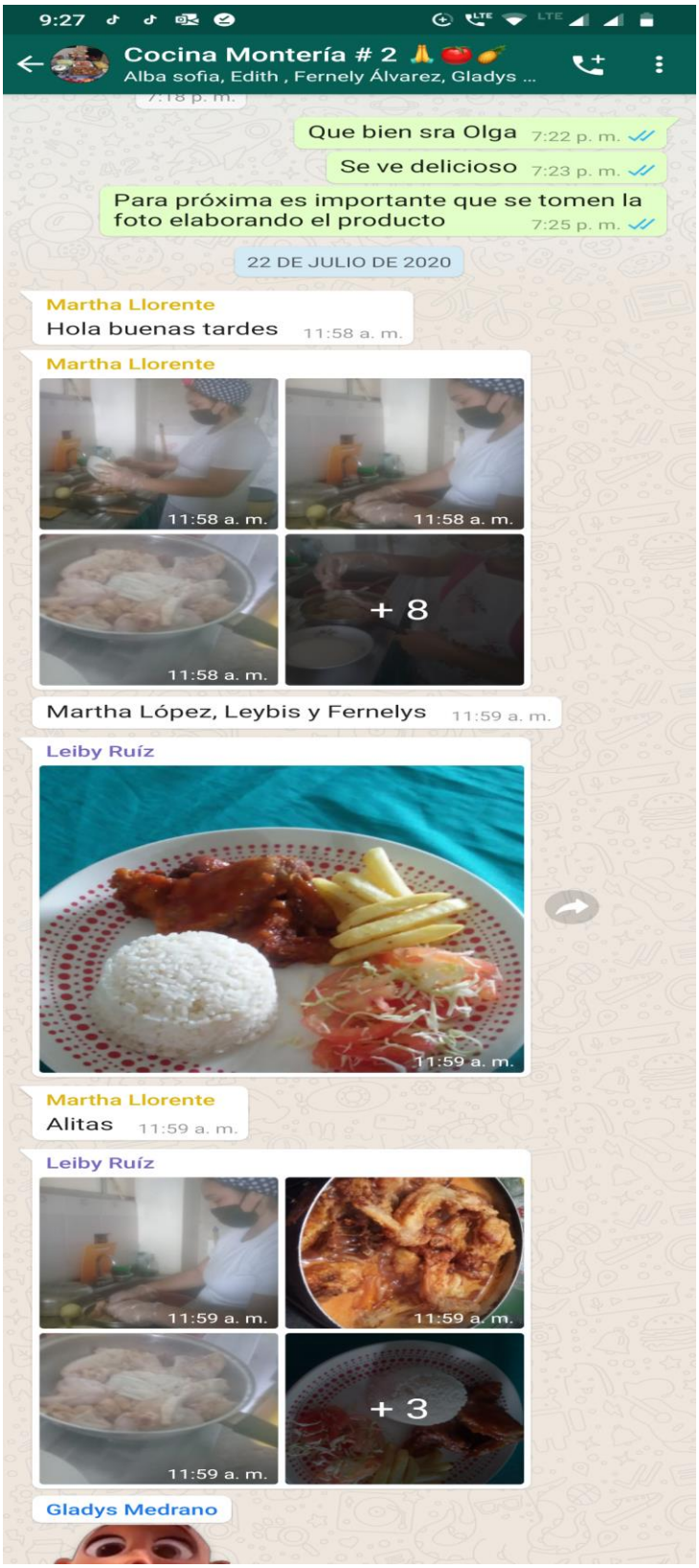

9:33
Cocina Montería # 2
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
4:39 p. m.
Leiby Ruíz
Evidencia del arroz con carne molida y berenjena presentado por Leiby, Marta y Fernely
5:10 p. m.
Leiby Ruíz
Carne en proceso
5:10 p. m.
Leiby Ruíz
Berenjena friendose
5:11 p. m.
Leiby Ruíz
El arroz
5:12 p. m.
Leiby Ruíz


9:31
Cocina Montería # 2
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
Yadira Perez
Reenviado
12:10 p. m.
Yadira Perez
Reenviado
12:10 p. m.
Aquí las estoy preparando 12:10 p. m.
Que bien sra Yadira esa es la actitud la felicito vamos muy bien 12:12 p. m.
Yadira Perez
Seño aquí está mi presentación
12:14 p. m.
Nohemi Giraldo
2:28 p. m.
2:28 p. m.
2:28 p. m.
2:28 p. m.
Este es el emplatado, profe 🙏 🙏 😇😊😊
2:28 p. m.
Nohemi Giraldo


9:35
Cocina Montería # 2
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
Buenas tarde Leiby Martha y Ferneli
Que rico se ve todo
Una sugerencia la próxima la mazorca que sea más pequeña
Gracias por su colaboración
Leiby Ruíz
Esta bien seño
Estamos dispuestas a aprender siempre
13 DE AGOSTO DE 2020
Yadira Perez
Reenviado
+ 9
Buenas tarde seño le mando evidencia de las pastas con pollo y jamón, pechugas a la crema
Me queda pendiente las brochetas, la ensalada y el postre
Buenas tarde señora Yadira se ve deliciodo mándeme un poquito
Delicioso
Yadira Perez
Bueno seño yo se lo mando
No más dígame dónde
Reenviado
AUD-20200813-WA...
Seño esta es la opinión de mi hijo sobre los dos platos de hoy
Yadira Perez
Jajajajaja
Astrid Silva salió del grupo
14 DE AGOSTO DE 2020
Gladys Medrano
Gladys Medrano
Hola buenas tarde para todas
Dios las bendiga
Gladys se ve delicooso
AYER
Reenviado


9:34
Cocina Montería # 2
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
estamos arrasadas
Nohemi Giraldo
Muy buenos días profe y Compañeras.. Aquí les comparto, la Receta.. PASTAS CAMPESINA CON JAMÓN Y POLLO. Muchas bendiciones y feliz y bendecido día!!
Nohemi Giraldo
+ 5
Muy bien sra Nohemi se ven deliciosas
Me agrada su actividad la felicitó
Yadira Perez
Buenos días seño
Animo compañeras
Si se puede
Yadira Perez
Si listo seño esta semana me pongo al día con usted
11 DE AGOSTO DE 2020
Leiby Ruíz
Buenas tardes seño
Aquí evidencias de arroz cubano y cazuela monteriana presentado por Marta, ferneli y Leiby
Leiby Ruíz
+ 5
Buenas tarde Leiby Martha y Ferneli
Que rico se ve todo


9:28
Cocina Montería # 2
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
Que bien sra Nohemi se deliciosas la felicito por su actitud vamos muy bien 6:12 p. m.
Nohemi Giraldo
6:34 p. m.
26 DE JULIO DE 2020
Nohemi Giraldo
Este mensaje fue eliminado 2:43 p. m.
Buenas tardes profe y compañeras, les comparto la RECETA, de FETTUCINE, ALFREDO.... 2:47 p. m.
Nohemi Giraldo
2:47 p. m.
Nohemi Giraldo
Este mensaje fue eliminado 2:51 p. m.
Nohemi Giraldo
2:51 p. m.
2:51 p. m.
2:51 p. m.
2:51 p. m.
Nohemi Giraldo
Muchas gracias profe, y ojalá pueda, me halla quedado bien.. Muchas bendiciones, feliz y bendecida tarde
2:54 p. m.
Hola buenas tarde 4:45 p. m.
Muy bien señora Nohemi 4:46 p. m.
Cuéntenos como le quedaron las pastas Alfredo 4:47 p. m.
Yaneth Contreras
Yo le mande la reseta y ni siquiera me la califico mejor no voy aseguir en el curso 4:58 p. m.
Buenas noches para todas 7:46 p. m.
Yaneth que pena con tigo pero he estado un poco indispuesta 7:47 p. m.
Como se darán cuenta no les participado mucho en el grupo 7:48 p. m.
Si vi tu evidencia y me parece como muy bien 7:49 p. m.
Lo que si te voy a decir que eso no es escusa para decir que te vas a retirar de la formación 7:51 p. m.
Siempre estoy atenta a todas sus evidencias 7:52 p. m.
Y motivando las a seguir adelante porque nunca está demás lo uno aprenda 7:54 p. m.
Les deseo que tengan buenas noches 7:54 p. m.
Dios las bendiga 7:54 p. m.
Martha López
Amén bendición 7:55 p. m.
Nohemi Giraldo


9:27
Cocina Montería # 2
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
Que bien sra Olga 7:22 p. m.
Se ve delicioso 7:23 p. m.
Para próxima es importante que se tomen la foto elaborando el producto 7:25 p. m.
22 DE JULIO DE 2020
Martha Llorente
Hola buenas tardes 11:58 a. m.
Martha Llorente
11:58 a. m.
11:58 a. m.
11:58 a. m.
+ 8
Martha López, Leybis y Fernelys 11:59 a. m.
Leiby Ruíz
11:59 a. m.
Martha Llorente
Alitas 11:59 a. m.
Leiby Ruíz
11:59 a. m.
11:59 a. m.
11:59 a. m.
+ 3
Gladys Medrano


9:27
Cocina Montería # 2 🙏🍅🥕
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
Buenas y bendecida tarde, profe, y compañeras.. Mando las evidencias del arroz con berenjena y carne molida 🙏
4:32 p. m.
Nohemi Giraldo
1:04
4:36 p. m.
Señora Nohemi buenas tarde 4:38 p. m.
Nohemi Giraldo
Este mensaje fue eliminado 4:38 p. m.
Buenas tardes profe, 🌹 4:38 p. m.
Recuerde que la berenjena debe freírlas antes de hacer el arroz 4:40 p. m.
Nohemi Giraldo
Este es el emplatado profe 4:40 p. m.
Para incorporar antes de tapar el arroz con la carne molida 4:41 p. m.
Nohemi Giraldo
1:05
4:42 p. m.
Nohemi Giraldo
Panadería Los Mejores
4:42 p. m.


9:30
Cocina Montería # 2 🙏🍅🥕
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
0:55
3:27 p. m.
Leiby Ruíz
Gracias seño deseo que mejore pronto
3:33 p. m.
28 DE JULIO DE 2020
Feliz día grupo
9:23 a. m.
Nohemi Giraldo
Bendiciones profe, espero que estés mejor, en nombre de Dios 🙏👜
9:25 a. m.
Nohemi Giraldo
Lluvia de bendiciones
9:26 a. m.
Un Abrazo Y que Dios Te Bendiga
9:26 a. m.
Yadira Perez
Buenos días bendiciones para todos
9:46 a. m.
Gladys Medrano
AMÉN AMÉN
10:09 a. m.
29 DE JULIO DE 2020
Gladys Medrano
1:20 p. m.
1:20 p. m.
1:21 p. m.
1:21 p. m.
Producto final ,shopsuy con yuca y suerito costeño jajjjaj. Bendiciones
1:22 p. m.
Gladys Medrano cambió el asunto de "Cocina Montería 2" a "🙏🍅🥕🥗🌮"
Gladys Medrano cambió el asunto de "🙏🍅🥕🥗🌮" a

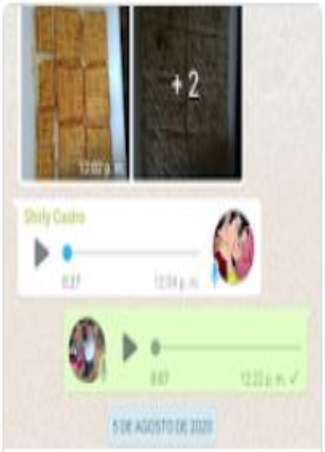

9:27
Cocina Montería # 2
Alba sofia, Edith , Fernely Álvarez, Gladys ...
11:17 a. m.
Reenviado
11:20 a. m.
Alba sofia Caro
11:27 a. m.
Edith Velázquez
Ok gracias 12:53 p. m.
Sra Olga buenas tarde 4:21 p. m.
Olga Meza
Buenas tarde seño 4:23 p. m.
Es importante que se conecten en el grupo y revisen las actividades que se envíen
4:24 p. m.
De este grupo tomo las evidencias de todas ustedes y enviarlas a una plataforma del Sena
4:26 p. m.
Yadira Perez
Buenas tardes seño cómo está seño cuánto tiempo tenemos para entregar las tareas
5:31 p. m.
Olga Meza
6:47 p. m.
Olga Meza
6:47 p. m.
Buenas tardes para todas
Yo soy Olga meza 6:51 p. m.
Mi plato es alitas bañadas en salsa bbq acompañadas de patacón y ensalada
6:52 p. m.
Gladys Medrano
7:18 p. m.

TIERRALTA

Files



Screenshot_20200817-0...



Screenshot_20200817-0...



Screenshot_20200817-0...



Screenshot_20200817-0...



Screenshot_20200817-0...



Screenshot_20200817-0...

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

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

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2153201 - 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 : 56,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 56,00

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