PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, SEPTIEMBRE 22 de 2020

Señor (a)
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1339167**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual SEPTIEMBRE del año 2020

Referencia: No **1339167** del año 2020

IVONNE AMELIA PAFFEN DURIER identificado con la cédula de ciudadanía No. 25.841.482 de Cerete, 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.

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 lineamientos institucionales	Se impartio formación de manera no precensial acatando las ordenes del gobierno nacional de contingrncia por covid – 19 en la ficha Procesos Básicos de Pastelería código 63520062 2159015 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE ficha 2197288 ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE Ficha 3278218 ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	Pantallazos clases virtuales
I.	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro	Se Ejecuta la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje	Pantallazos clase por whatsapp

	de los resultados de aprendizaje definidos	definidos acatando las ordenes del gobierno nacional de contingrncia por covid – 19 Procesos Básicos de Pastelería código 63520062 2159015 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE ficha 2197288 ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE Ficha 3278218 ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	
II.	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz	NO APLICA PARA ESTE MES	
III.	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Se esta cumpliendo con los informes en formatos establecidos	Informe

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 registro la creación de ruta y asocio de la ficha ficha 2197288 ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE Ficha 3278218 ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	Plataforma sofia plus
V.	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Realice actualización de la plataformaterritorium	pantallazo

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.				

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, 9410112212 expedido por APORTES EN LINEA correspondiente al mes de AGOSTO del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

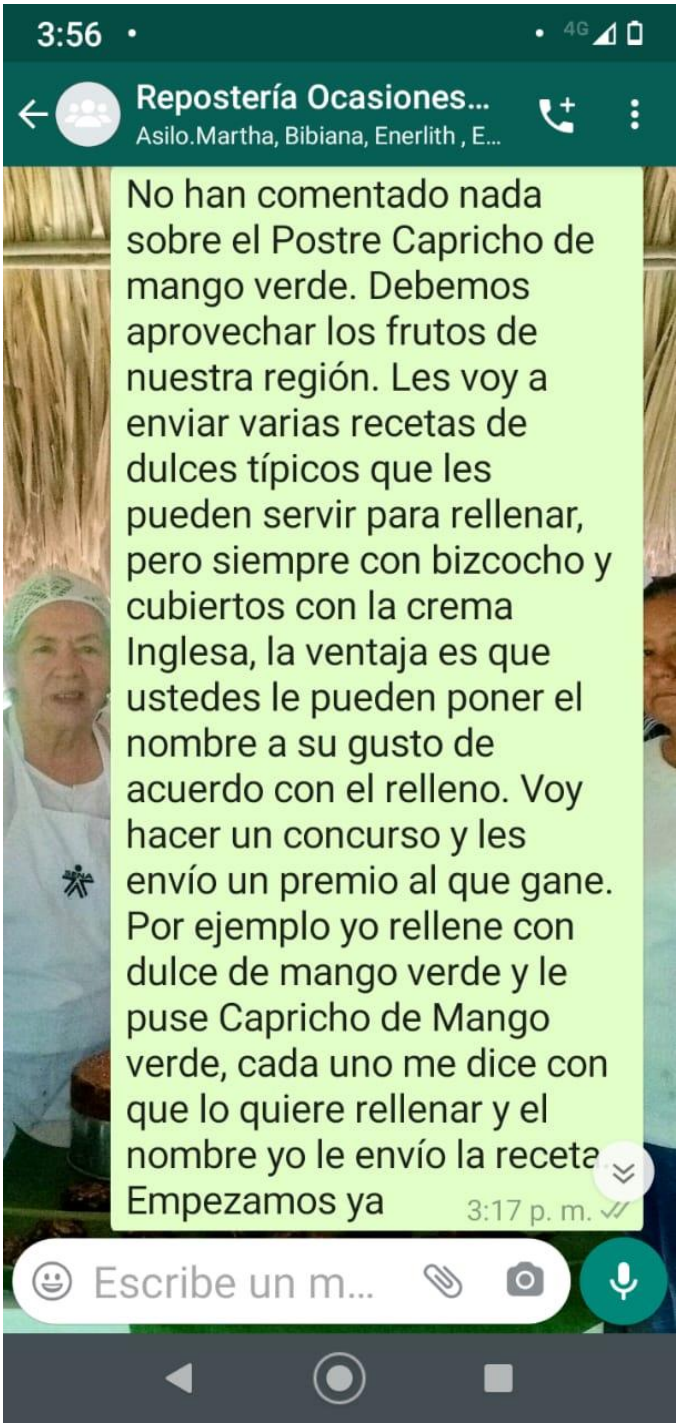
IVONNE AMELIA PAFFEN DURIER
C.C. No. 25.841.482 de Cerete
Contratista
Recibí a satisfacción:

ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1339167**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo

VoBo; Vanesa Bula

FICHA 3278218





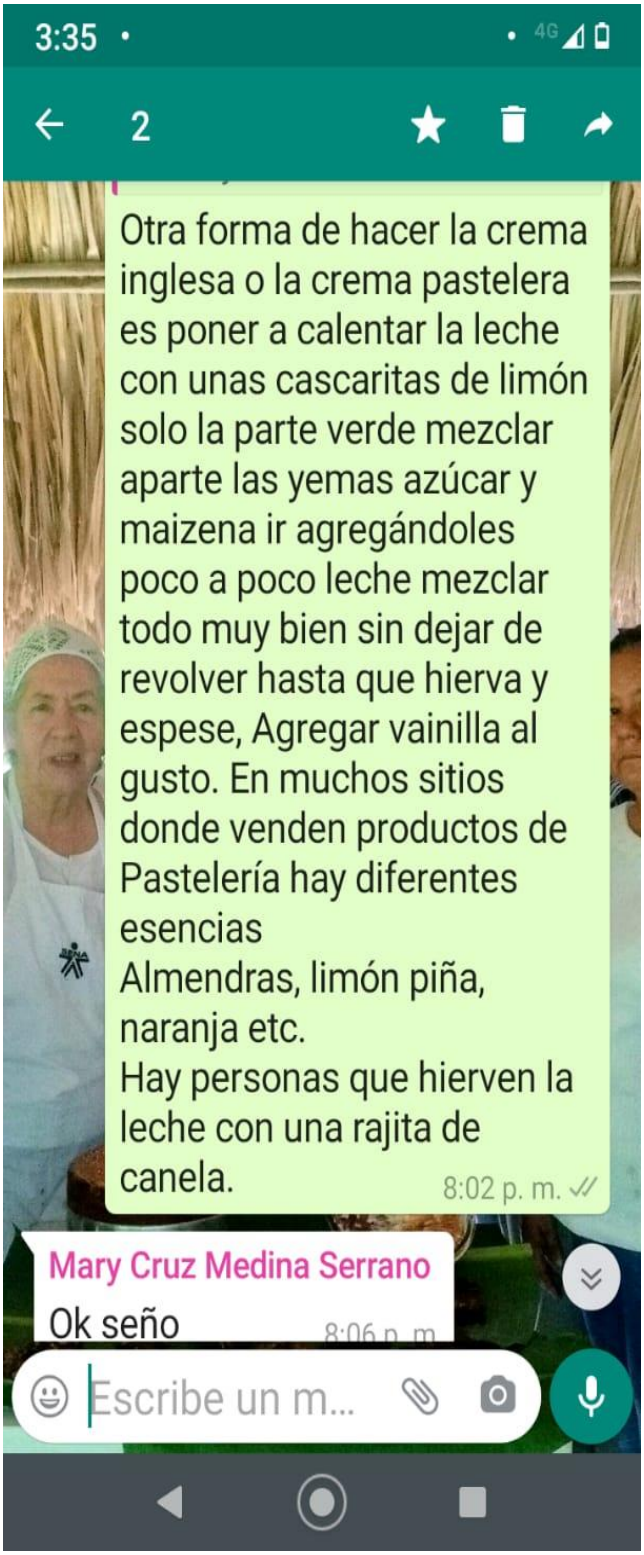

3:53
Repostería Ocasiones...
Asilo.Martha, Bibiana, Enerlith , E...
Buenas tardes como están? Hoy vamos hacer un concurso el que gane le doy un premio
1:36 p. m.
Lorena Isabel Pitalua
Buenas tardes profesora Super
1:39 p. m.
Ines del Carmen Gomez
Buenas tardes seño
1:40 p. m.
Hola voy a cambiar hoy de sistema para que se animen un poco
1:42 p. m.
Ustedes han recibido la receta de un postre que se llama Capricho de Mango Verde
1:45 p. m.
Capricho de mango verde
2:12 p. m.
Escribe un m...


3:47
Repostería Ocasiones...
Asilo.Martha, Bibiana, Enerlith , E...
8:19 p. m.
Enerlith Gonzalez Cerete
Lorena Isabel Pitalua
Foto
P
8:29 p. m.
1 MENSAJE NO LEÍDO
Lorena Isabel Pitalua
PhotoGrid
Mi evidencias de mi torta de cebra
9:59 p. m.
Escribe un m...

Ficha 2159015





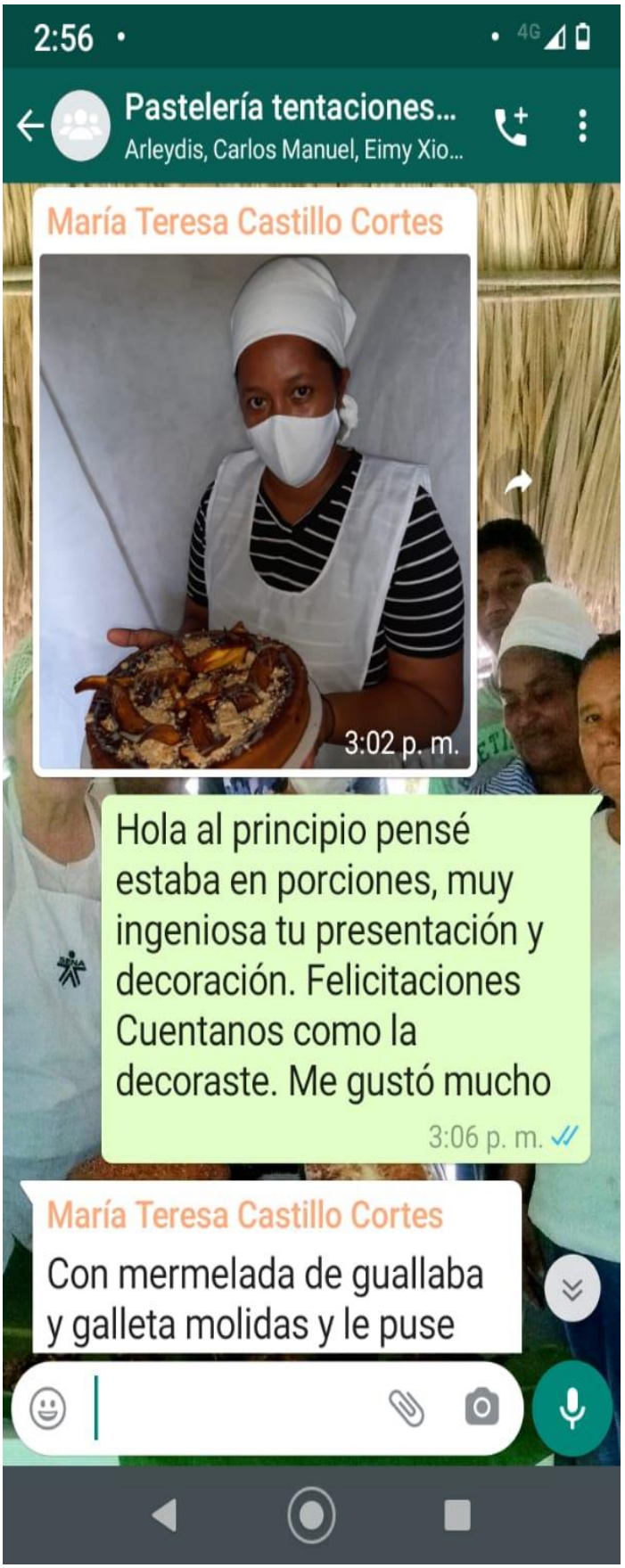

3:35
2
Otra forma de hacer la crema inglesa o la crema pastelera es poner a calentar la leche con unas cascaritas de limón solo la parte verde mezclar aparte las yemas azúcar y maizena ir agregándoles poco a poco leche mezclar todo muy bien sin dejar de revolver hasta que hierva y espese, Agregar vainilla al gusto. En muchos sitios donde venden productos de Pastelería hay diferentes esencias
Almendras, limón piña, naranja etc.
Hay personas que hierven la leche con una rajita de canela.
8:02 p. m.
Mary Cruz Medina Serrano
Ok seño
8:06 p. m.
Escribe un m...


3:31
Mary Cruz Medin...
18 de septiembre 4:24 p...
Seño esta es mi torta zebra

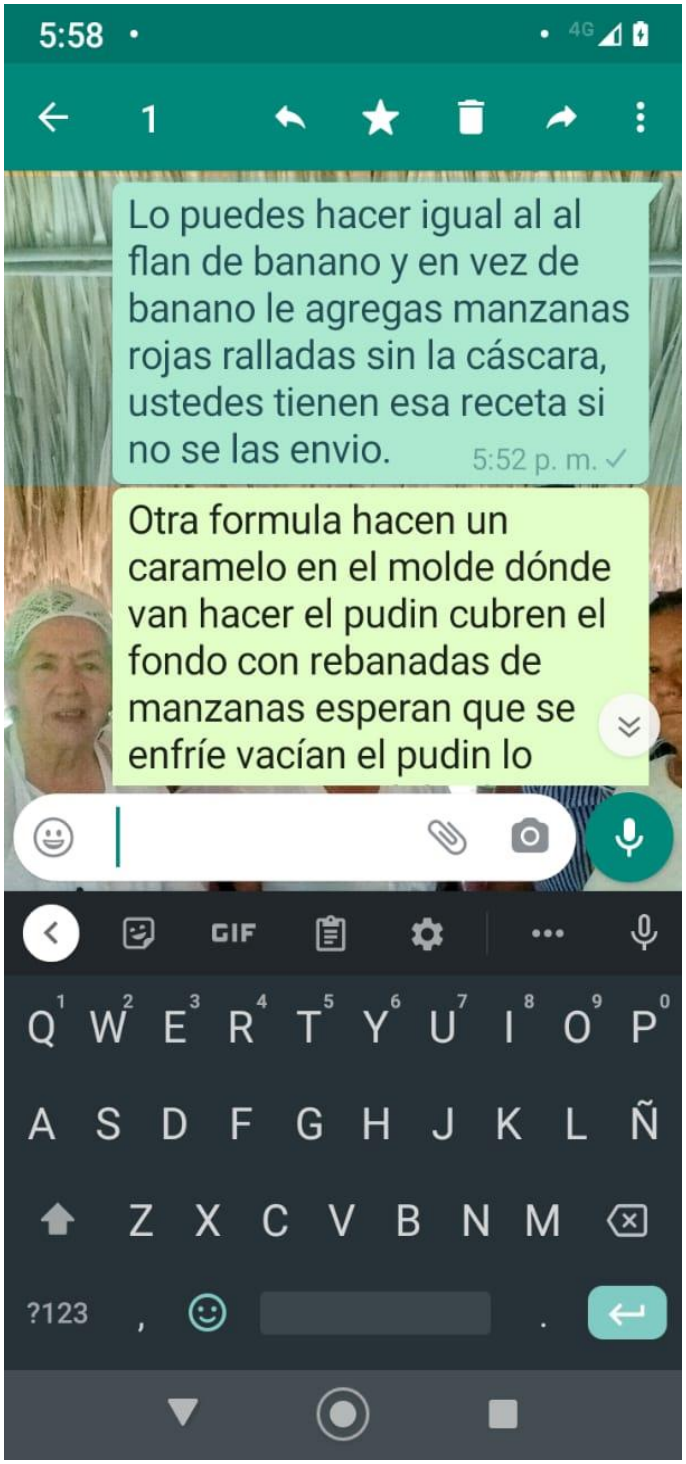

3:28
Pastelería Chinu.
Arlis, Carolina, Carolina, Diana Mil...
Seño buenas tarde este el resto de la evidencias del grupo de chinú barrio
Escribe un m...


2:47
1
Monica Doria Buelva
Reenviado
8:40 p. m.
Torta de plátano maduro
8:41 p. m.
Mónica doria Buelvas
8:41 p. m.
Se ve deliciosa, estoy segura la puedes vender entera o por porciones, es especial como postre o para acompañar una comida
Escribe un m...


3:05
Pastelería tentaciones...
Arleydis, Carlos Manuel, Eimy Xio...
7:59 p. m.
Decorada con crema de mantequilla y galleta oreo
7:59 p. m.
Excelente. 8:15 p. m.
Que belleza de trabajos
8:16 p. m.
Mary Delaney Pérez Perez
Gracias seño
8:18 p. m.
22 DE AGOSTO DE 2020


2:56
Pastelería tentaciones...
Arleydis, Carlos Manuel, Eimy Xio...
María Teresa Castillo Cortes
3:02 p. m.
Hola al principio pensé estaba en porciones, muy ingeniosa tu presentación y decoración. Felicitaciones Cuentanos como la decoraste. Me gustó mucho
3:06 p. m.
María Teresa Castillo Cortes
Con mermelada de guallaba y galleta molidas y le puse

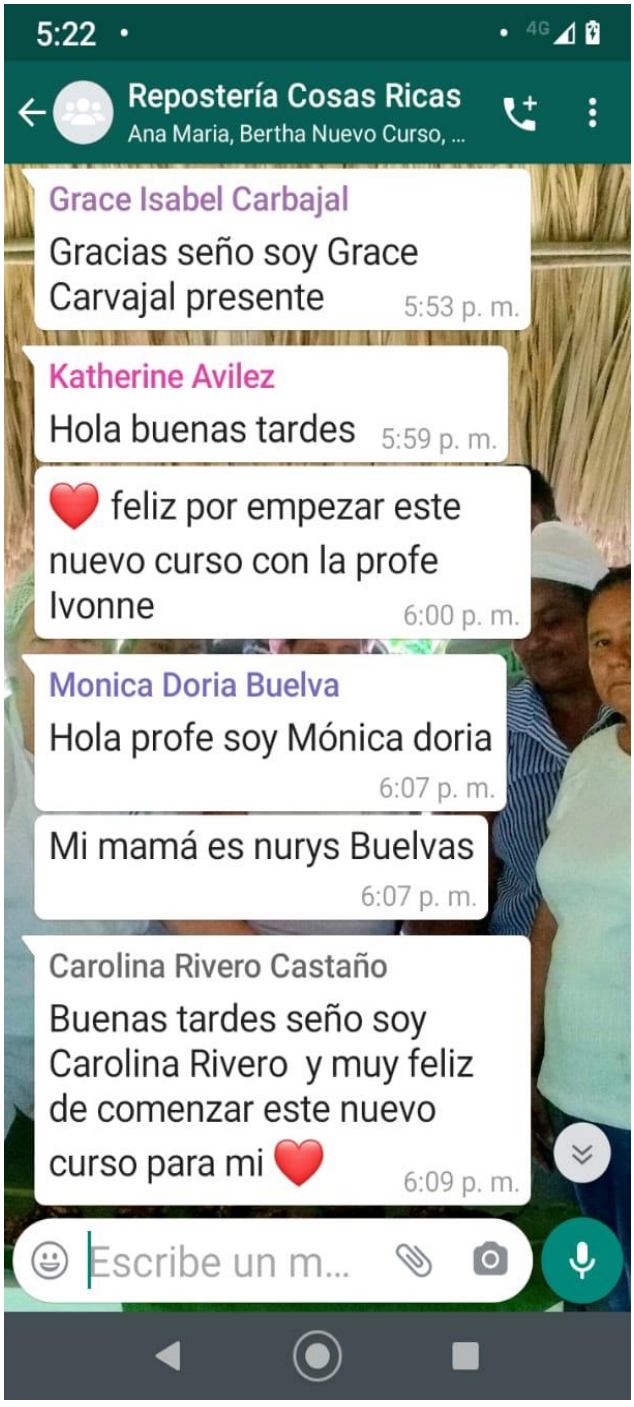
ficha 2197288






5:30
Repostería Cosas Ricas
Ana Maria, Bertha Nuevo Curso, ...
Katherine Avilez
Todas esas ideas me quedaron saltando en la mente profe, vamos a necesitar una segunda parte del curso para hacerlos todos
3:35 p. m.
Que receta necesitas para Delicias de Coco 3:36 p. m.
Dianis y Jose dónde están 3:36 p. m.
Ruth Villalba opina 3:36 p. m.
Esto es ñapa la clase de ustedes es el sábado 3:38 p. m.
Katherine Avilez
El bizcocho 4 leches, tengo idea de cómo sería pero no me gustaría su orientación
Escribe un m...


5:25
Repostería Cosas Ricas
Ana Maria, Bertha Nuevo Curso, ...
Grace Isabel Carbajal
3:24 p. m.
Grace Isabel Carbajal
3:24 p. m.
Esta es nuestra evidencia seño de la torta de cebra con
Escribe un m...


5:22
Repostería Cosas Ricas
Ana Maria, Bertha Nuevo Curso, ...
Grace Isabel Carbajal
Gracias seño soy Grace Carvajal presente 5:53 p. m.
Katherine Avilez
Hola buenas tardes 5:59 p. m.
❤️ feliz por empezar este nuevo curso con la profe Ivonne 6:00 p. m.
Monica Doria Buelva
Hola profe soy Mónica doria 6:07 p. m.
Mi mamá es nurys Buelvas 6:07 p. m.
Carolina Rivero Castaño
Buenas tardes seño soy Carolina Rivero y muy feliz de comenzar este nuevo curso para mi ❤️ 6:09 p. m.
Escribe un m...


5:15
Repostería Cosas Ricas
Ana Maria, Bertha Nuevo Curso, ...
Bdias Mónica Nurys y todos los participantes. Estoy esperando que el Sena revise sus documentos para saber si no tienen algún impedimento. Empezamos el sábado, les prometo que si alguno tiene algún impedimento trato de ayudarlo. Bdias Suyit 10:36 a. m.
Suyit Castro
Buen dia 10:37 a. m.
Profe còmo esta 10:37 a. m.
10:42 a. m.
Escribe un m...

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: IVONNE AMELIA PAFFEN DE CABRALES

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

FECHA INICIAL: 01/09/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2171175 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2197288 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2178218 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

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: IVONNE AMELIA PAFFEN DE CABRALES

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