PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Septiembre 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 Septiembre 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 2177083 en Puerto Libertador, Cocina fría nacional e internacional con la ficha 2187129 en Chinur, ficha por definir en Monteria de Comida Rapida	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° 4354529104** expedida por **Bancoomeva** correspondiente al periodo de **Agosto** del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

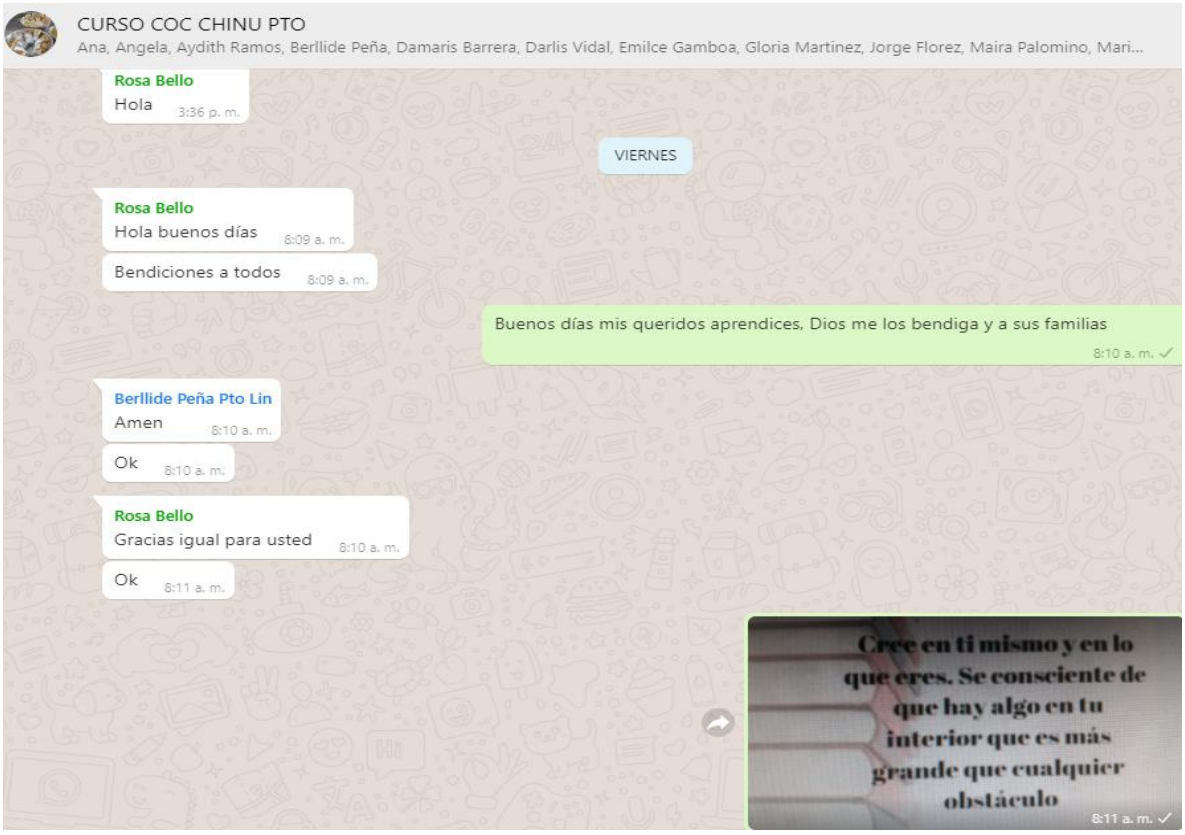
MARTHA CONSUELO BERRIO SANCHEZ
Contratista
C.C. No. 32.671.210

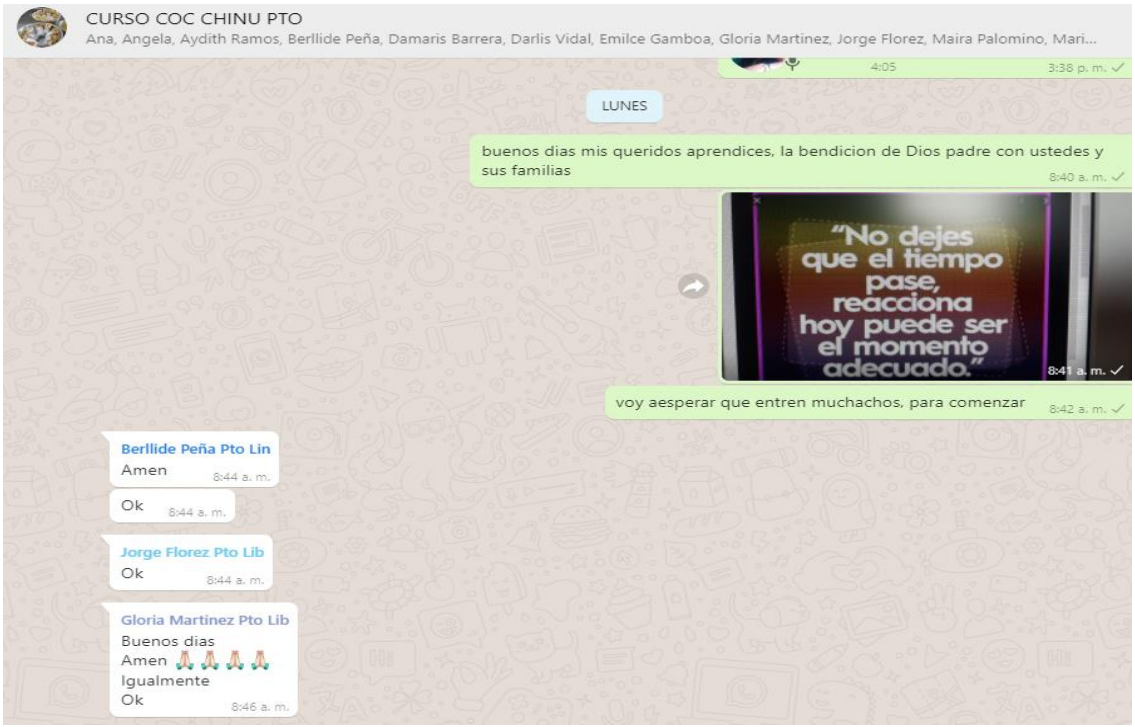
Recibí a satisfacción:

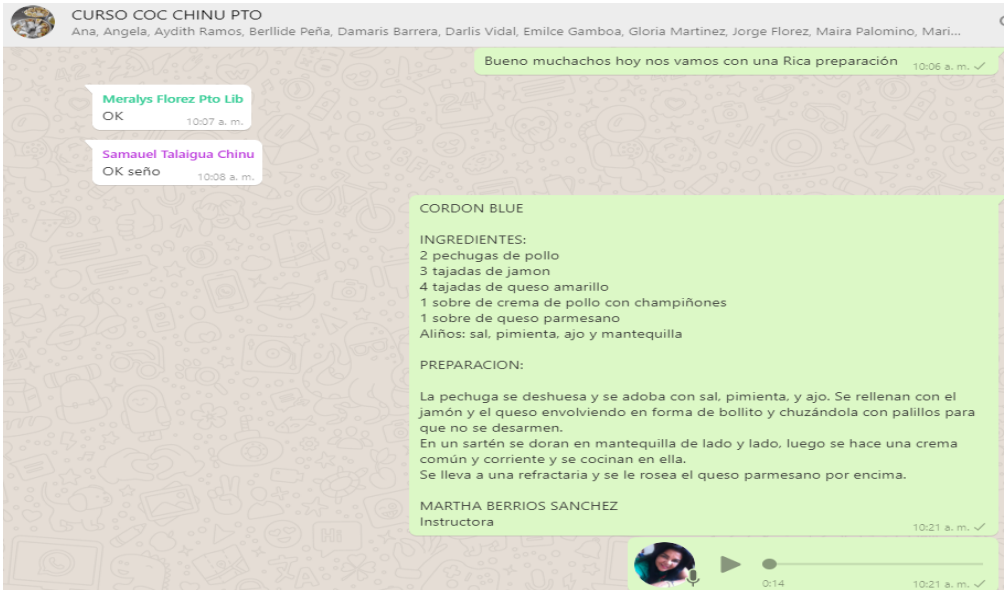
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
Coordinador de Formacion Profesional Integral
Centro de Comercio Industria y Turismo


CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Da
2:31 p. m.
Gloria Martinez Pto Lib
2:36 p. m.
2:36 p. m.

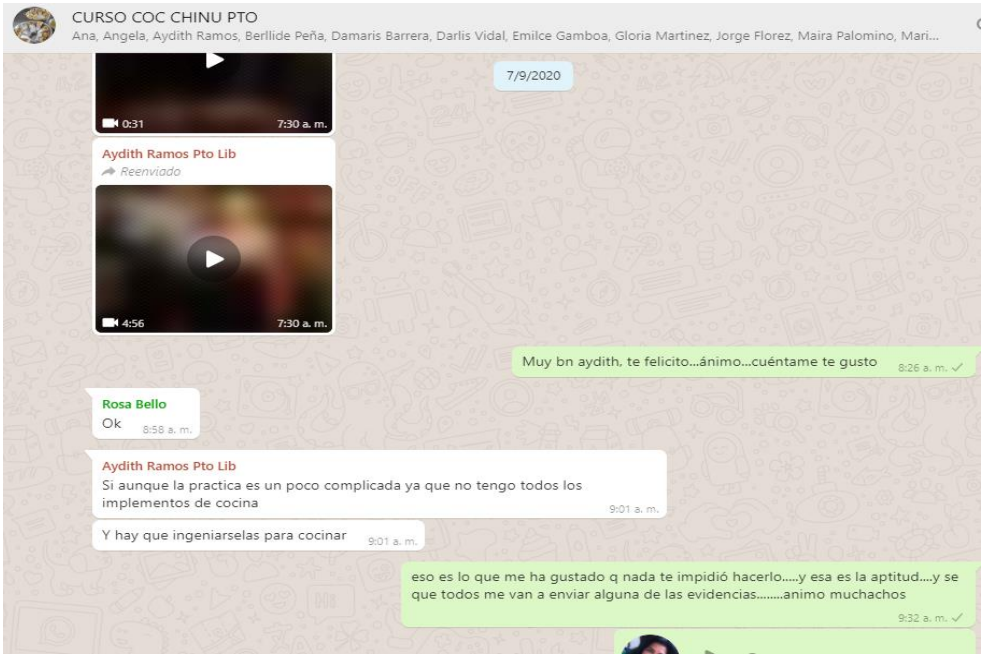

CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Da
Rosa Bello
Bn gracias
12:19 p. m.
Jorge Florez Pto Lib
Ok
1:46 p. m.
Aydith Ramos Pto Lib
Ok
1:46 p. m.
Yulisa Vergara Chinu
Ok
1:46 p. m.
Meralys Florez Pto Lib
Ok
1:54 p. m.
Maira Palomino Pto Lib
Ok
2:17 p. m.
Gloria Martinez Pto Lib

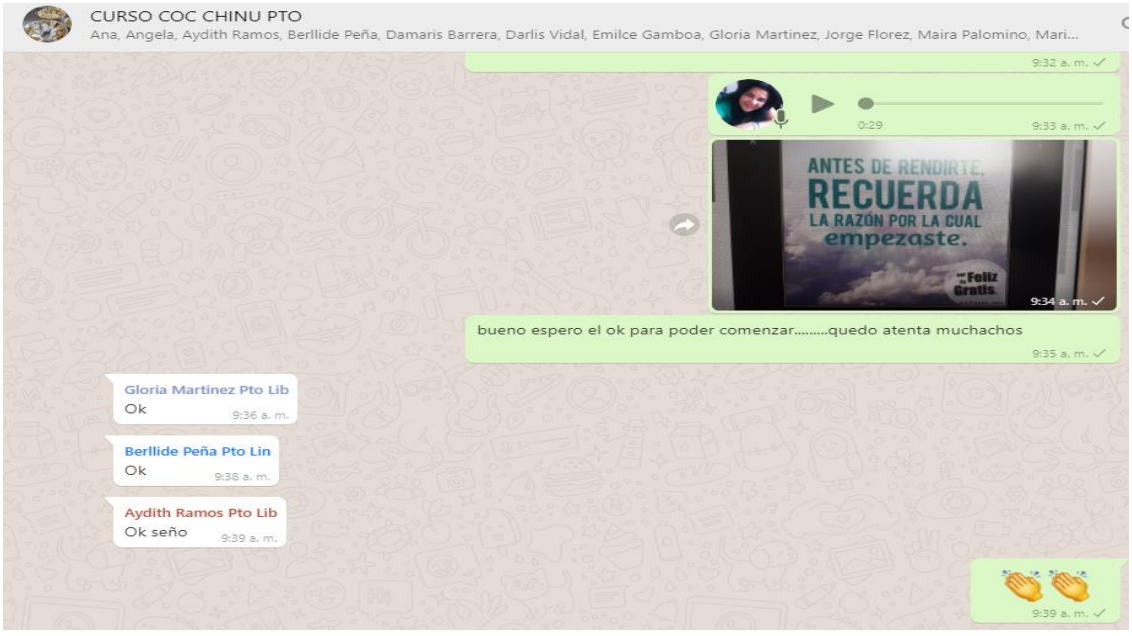

CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Darlis Vidal, Emilce Gamboa, Gloria Martinez, Jorge Florez, Maira Palomino, Mari...
Rosa Bello
Hola 3:36 p. m.
VIERNES
Rosa Bello
Hola buenos días 8:09 a. m.
Bendiciones a todos 8:09 a. m.
Buenos días mis queridos aprendices, Dios me los bendiga y a sus familias 8:10 a. m.
Berllide Peña Pto Lin
Amen 8:10 a. m.
Ok 8:10 a. m.
Rosa Bello
Gracias igual para usted 8:10 a. m.
Ok 8:11 a. m.
Cree en ti mismo y en lo que eres. Se consciente de que hay algo en tu interior que es más grande que cualquier obstáculo
8:11 a. m.

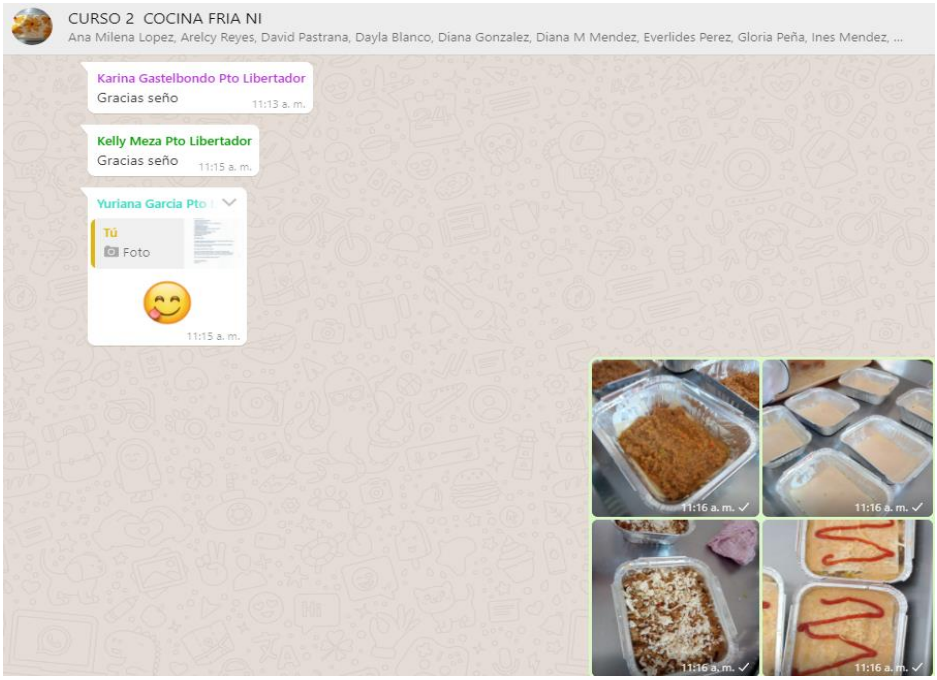

CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Darlis Vidal, Emilce Gamboa, Gloria Martinez, Jorge Florez, Maira Palomino, Mari...
4:05 3:38 p. m.
LUNES
buenos dias mis queridos aprendices, la bendicion de Dios padre con ustedes y sus familias 8:40 a. m.
"No dejes que el tiempo pase, reacciona hoy puede ser el momento adecuado."
8:41 a. m.
voy aesperar que entren muchachos, para comenzar 8:42 a. m.
Berllide Peña Pto Lin
Amen 8:44 a. m.
Ok 8:44 a. m.
Jorge Florez Pto Lib
Ok 8:44 a. m.
Gloria Martinez Pto Lib
Buenos dias
Amen 🙏🙏🙏🙏
Igualmente
Ok 8:46 a. m.


CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Darlis Vidal, Emilce Gamboa, Gloria Martinez, Jorge Florez, Maira Palomino, Mari...
Bueno muchachos hoy nos vamos con una Rica preparación 10:06 a. m.
Meralys Florez Pto Lib
OK 10:07 a. m.
Samauel Talaigua Chinu
OK seño 10:08 a. m.
CORDON BLUE
INGREDIENTES:
2 pechugas de pollo
3 tajadas de jamon
4 tajadas de queso amarillo
1 sobre de crema de pollo con champiñones
1 sobre de queso parmesano
Aliños: sal, pimienta, ajo y mantequilla
PREPARACION:
La pechuga se deshuesa y se adoba con sal, pimienta, y ajo. Se rellenan con el jamón y el queso envolviendo en forma de bollito y chuzándola con palillos para que no se desarmen.
En un sartén se doran en mantequilla de lado y lado, luego se hace una crema común y corriente y se cocinan en ella.
Se lleva a una refractaria y se le rosea el queso parmesano por encima.
MARTHA BERRIOS SANCHEZ
Instructora
10:21 a. m.
0:14
10:21 a. m.

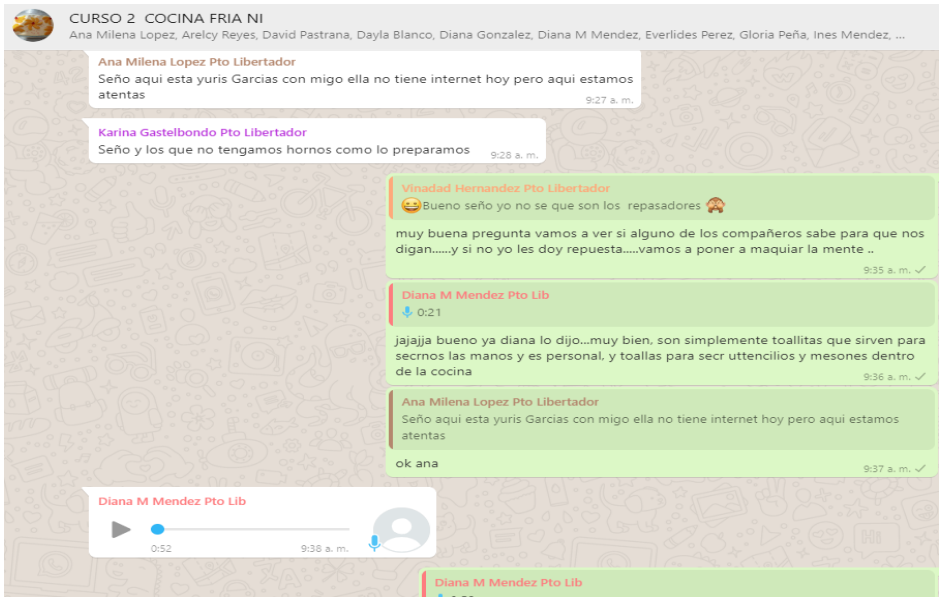

CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Dar
Jorge Florez Pto Lib
Ok 2:12 p. m.
Gloria Martinez Pto Lib
Comarrico
5:32 p. m.
Gloria Martinez Pto Lib

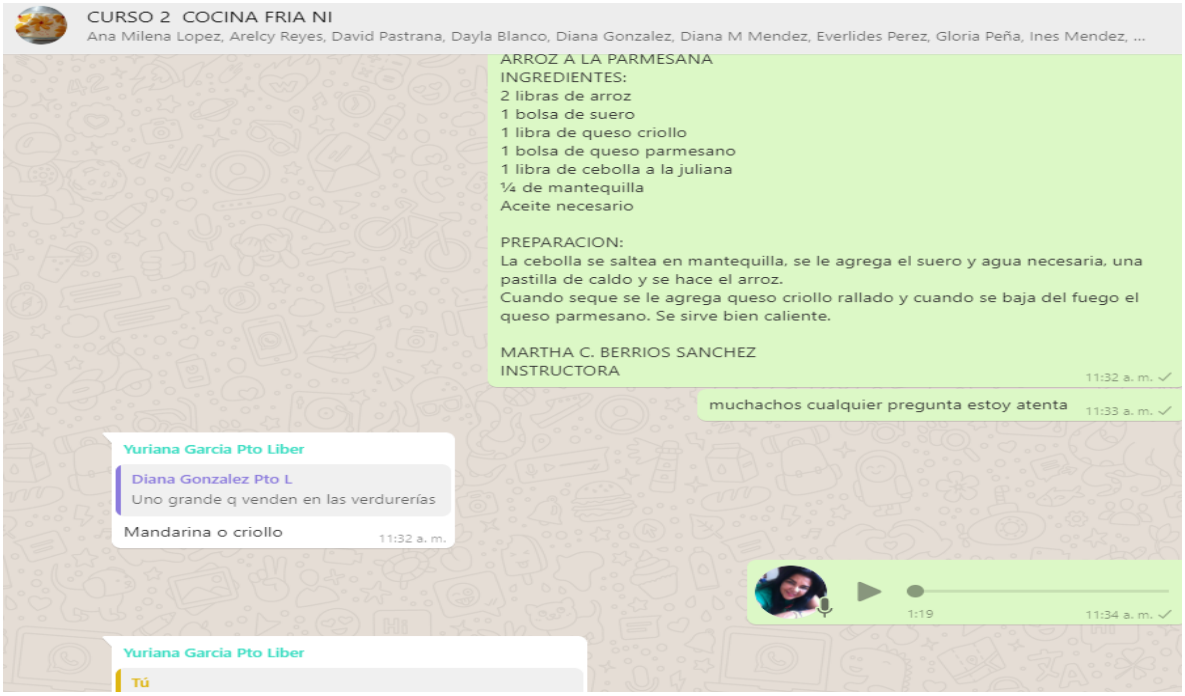

CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Darlis Vidal, Emilce Gamboa, Gloria Martinez, Jorge Florez, Maira Palomino, Mari...
7/9/2020
0:31 7:30 a. m.
Aydith Ramos Pto Lib
Reenviado
4:56 7:30 a. m.
Muy bn aydith, te felicito...ánimo...cuéntame te gusto 8:26 a. m.
Rosa Bello
Ok 8:58 a. m.
Aydith Ramos Pto Lib
Si aunque la practica es un poco complicada ya que no tengo todos los implementos de cocina 9:01 a. m.
Y hay que ingeniarselas para cocinar 9:01 a. m.
eso es lo que me ha gustado q nada te impidió hacerlo.....y esa es la aptitud....y se que todos me van a enviar alguna de las evidencias.....animo muchachos 9:32 a. m.

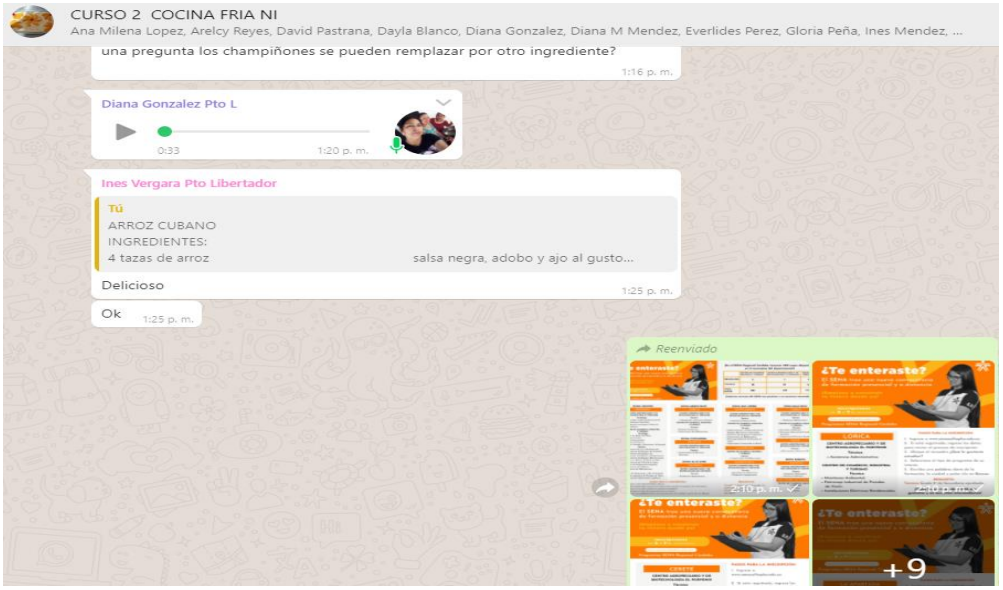

CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Darlis Vidal, Emilce Gamboa, Gloria Martinez, Jorge Florez, Maira Palomino, Mari...
9:32 a. m.
0:29 9:33 a. m.
ANTES DE RENDIRTE, RECUERDA LA RAZÓN POR LA CUAL empezaste.
Feliz Gratis
9:34 a. m.
bueno espero el ok para poder comenzar.....quedo atenta muchachos 9:35 a. m.
Gloria Martinez Pto Lib
Ok 9:36 a. m.
Berllide Peña Pto Lin
Ok 9:38 a. m.
Aydith Ramos Pto Lib
Ok seño 9:39 a. m.
9:39 a. m.


CURSO 2 COCINA FRIA NI
Ana Milena Lopez, Arelcy Reyes, David Pastrana, Dayla Blanco, Diana Gonzalez, Diana M Mendez, Everlides Perez, Gloria Peña, Ines Mendez, ...
Karina Gastelbondo Pto Libertador
Gracias seño
11:13 a. m.
Kelly Meza Pto Libertador
Gracias seño
11:15 a. m.
Yuriana Garcia Pto
Tú
Foto
11:15 a. m.
11:16 a. m.
11:16 a. m.
11:16 a. m.
11:16 a. m.

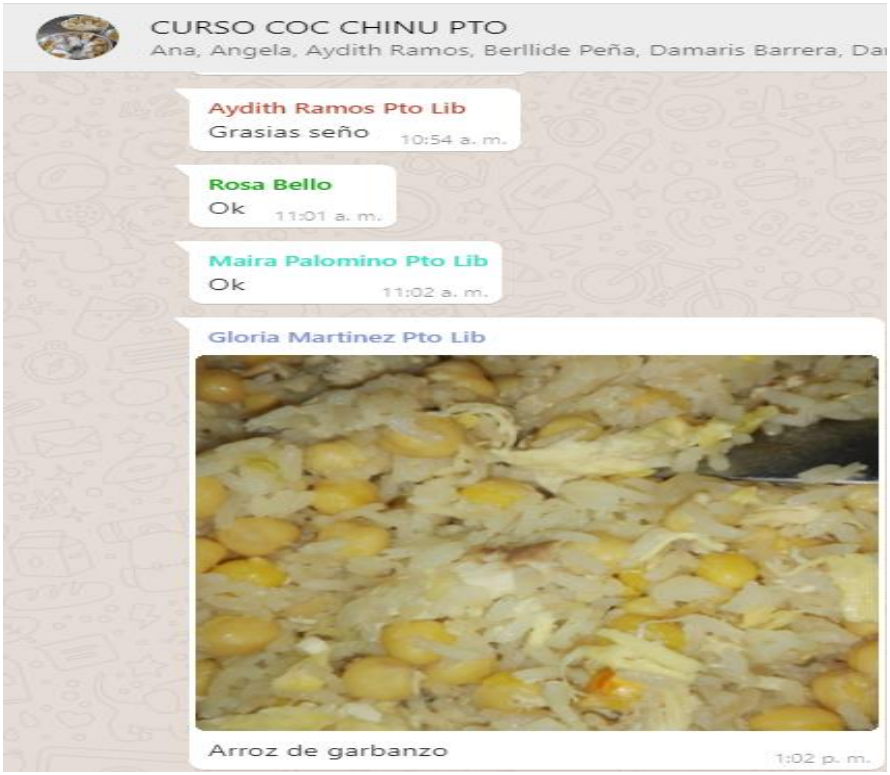

CURSO 2 COCINA FRIA NI
Ana Milena Lopez, Arelcy Reyes, David Pastrana, Dayl
Marlyn Figueroa Chi
Ok
9:37 a. m.
Ana Milena Lopez Pto Libertador
Ok
9:37 a. m.
Everlides Perez Pto Libertador
Ok
9:43 a. m.
Karina Gastelbondo Pto Libertador
Ok
9:47 a. m.
Maria Martinez Chi
Ok
9:49 a. m.
Kelly Meza Pto Libertador
Ok
9:49 a. m.
Diana M Mendez Pto Lib
Ok
9:52 a. m.
Ines Mendez Pto Libertador
Ok x2
10:05 a. m.
Dayla Blanco Pto Libertador
Ok
10:25 a. m.
Arelcy Reyes Pto Libertador
Ok
10:25 a. m.


CURSO 2 COCINA FRIA NI
Ana Milena Lopez, Arelcy Reyes, David Pastrana, Dayla Blanco, Diana Gonzalez, Diana M Mendez, Everlides Perez, Gloria Peña, Ines Mendez, ...
Ana Milena Lopez Pto Libertador
Seño aqui esta yuris Garcias con migo ella no tiene internet hoy pero aqui estamos atentas
9:27 a. m.
Karina Gastelbondo Pto Libertador
Seño y los que no tengamos hornos como lo preparamos
9:28 a. m.
Vinadad Hernandez Pto Libertador
Bueno seño yo no se que son los repasadores
muy buena pregunta vamos a ver si alguno de los compañeros sabe para que nos digan.....y si no yo les doy repuesta.....vamos a poner a maquiar la mente ..
9:35 a. m.
Diana M Mendez Pto Lib
0:21
jajajja bueno ya diana lo dijo...muy bien, son simplemente toallitas que sirven para secrnos las manos y es personal, y toallas para secr uttencilios y mesones dentro de la cocina
9:36 a. m.
Ana Milena Lopez Pto Libertador
Seño aqui esta yuris Garcias con migo ella no tiene internet hoy pero aqui estamos atentas
ok ana
9:37 a. m.
Diana M Mendez Pto Lib
0:52
9:38 a. m.
Diana M Mendez Pto Lib


CURSO 2 COCINA FRIA NI
Ana Milena Lopez, Arelcy Reyes, David Pastrana, Dayla Blanco, Diana Gonzalez, Diana M Mendez, Everlides Perez, Gloria Peña, Ines Mendez, ...
ARROZ A LA PARMESANA
INGREDIENTES:
2 libras de arroz
1 bolsa de suero
1 libra de queso criollo
1 bolsa de queso parmesano
1 libra de cebolla a la juliana
¼ de mantequilla
Aceite necesario
PREPARACION:
La cebolla se saltea en mantequilla, se le agrega el suero y agua necesaria, una pastilla de caldo y se hace el arroz.
Cuando seque se le agrega queso criollo rallado y cuando se baja del fuego el queso parmesano. Se sirve bien caliente.
MARTHA C. BERRIOS SANCHEZ
INSTRUCTORA
11:32 a. m.
muchachos cualquier pregunta estoy atenta
11:33 a. m.
Yuriana Garcia Pto Liber
Diana Gonzalez Pto L
Uno grande q venden en las verdurerías
Mandarina o criollo
11:32 a. m.
1:19
11:34 a. m.
Yuriana Garcia Pto Liber
Tú


CURSO 2 COCINA FRIA NI
Ana Milena Lopez, Arelcy Reyes, David Pastrana, Dayla Blanco, Diana Gonzalez, Diana M Mendez, Everlides Perez, Gloria Peña, Ines Mendez, ...
una pregunta los champiñones se pueden remplazar por otro ingrediente?
1:16 p. m.
Diana Gonzalez Pto L
0:33
1:20 p. m.
Ines Vergara Pto Libertador
Tú
ARROZ CUBANO
INGREDIENTES:
4 tazas de arroz
salsa negra, adobo y ajo al gusto...
Delicioso
1:25 p. m.
Ok
1:25 p. m.
Reenviado
¿Te enteraste?
+9


CURSO 2 COCINA FRIA NI
Ana Milena Lopez, Arelcy Reyes, David Pastrana, Dayla Blanco, Diana Gonzalez, Diana M
Yuriana Garcia Pto Liber
Buenos días
8:52 a. m.
Dayla Blanco Pto Libertador
Buen dia
8:54 a. m.
Dios les bendiga
8:55 a. m.
Q pasa con la profesora q no se a reportado
8:56 a. m.
Ana Milena Lopez Pto Libertador
Dayla Blanco Pto Libertador
Q pasa con la profesora q no se a reportado
Es raro ojala no sea nada malo
9:00 a. m.
Karina Gastelbondo Pto Libertador
Buenos días
9:02 a. m.
Vinadad Hernandez Pto Libertador
Ella es puntual quisas no tiene luz o Internet esperemos aver
9:03 a. m.
Everlides Perez Pto Libertador
Buenas atodo
9:09 a. m.
Ana Milena Lopez Pto Libertador
0:23
9:23 a. m.
Diana Gonzalez Pto L


CURSO COC CHINU PTO
Ana, Angela, Aydith Ramos, Berllide Peña, Damaris Barrera, Da
Aydith Ramos Pto Lib
Grasias seño
10:54 a. m.
Rosa Bello
Ok
11:01 a. m.
Maira Palomino Pto Lib
Ok
11:02 a. m.
Gloria Martinez Pto Lib
Arroz de garbanzo
1:02 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: 01/09/2020 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2187129 - 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 : 104.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2177083 - 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: 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: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

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