PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Septiembre 22 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 Septiembre 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: 2178224 - 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) 2193981 - 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	2178224 - 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) 2193981 - 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)	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	Se están llevando todos los documentos del proceso	

	formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	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 2178224 - 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) 2193981 - 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)	Plataforma Sofía plus, pantallazos
V.	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Se realizo capacitación en la plataforma terrritorium y linkeding	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.				
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, 4351517938 expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de Agosto del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

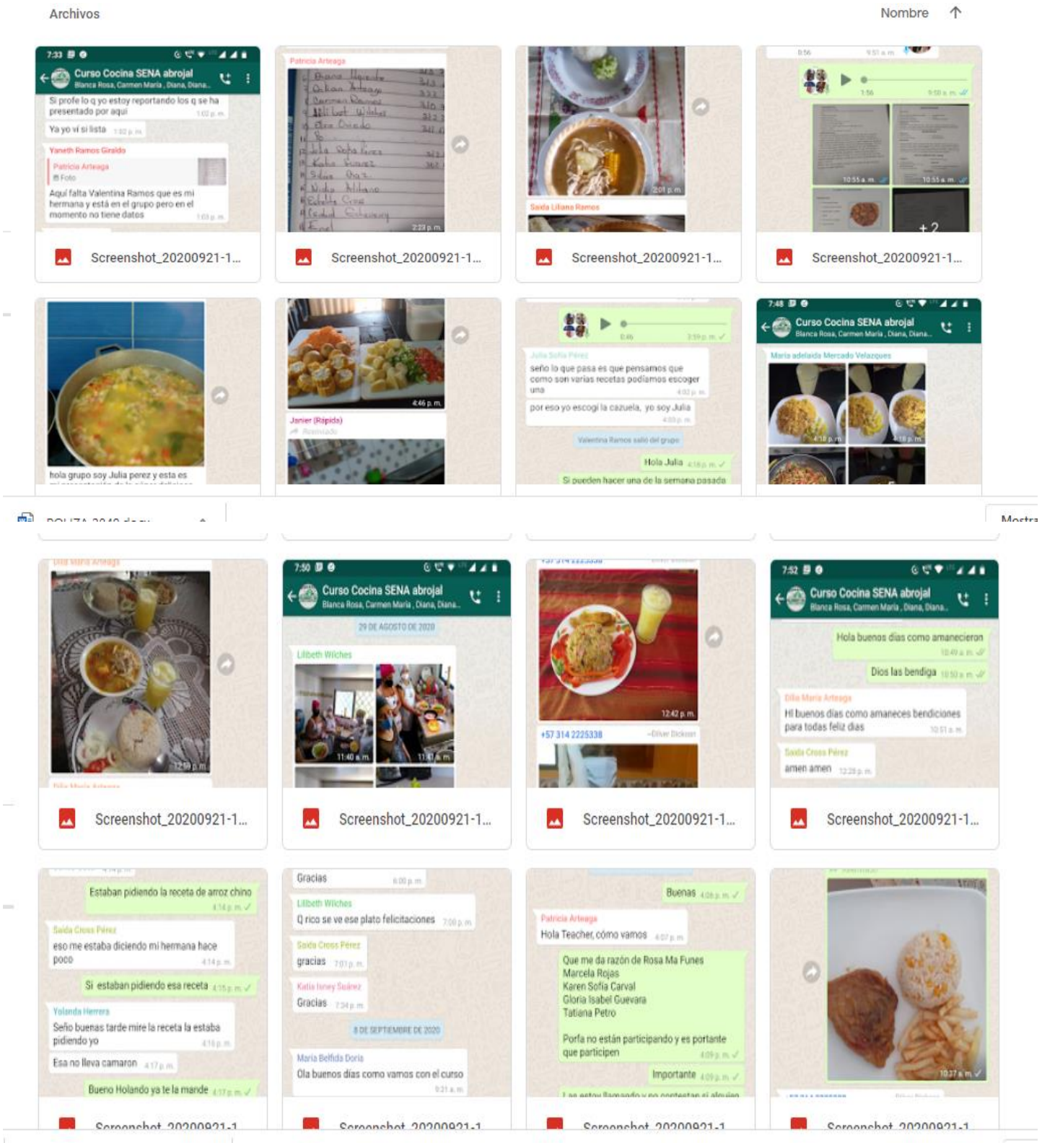
ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
C.C.No. 33.156.850 de Cartagena
Contratista

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

Curso cocina Abrojal septiembre



Cocina Tierralta 2 septiembre






8:18
Cocina Tierralta 2
Aida Margarita Meléndez, Ana , Ana Yeimy...
María Ramos
2:07 p. m.
Hola María que rico se ve esa comida 3:40 p. m.
Como has pasado te felicito 3:41 p. m.
La próxima tomate la foto elaborando el producto 3:42 p. m.
María Ramos
0:07 3:43 p. m.
0:25 3:44 p. m.
María Ramos
0:06 4:03 p. m.
Yajaira
H 5:29 p. m.
7 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Eva Saudith Teheran
1:11 p. m.
Hola este es mi plato 1:12 p. m.
Buenas tarde Eva Saudith que rico se ve esa comida 3:00 p. m.
Les recuerdo que deben tomar una foto preparando el producto 3:01 p. m.
Para poder montar la evidencia en la plataforma del Sena 3:02 p. m.
Eva Saudith Teheran
Buenas tardes abueno lo tendré en cuenta gracias 3:10 p. m.
Bn 3:11 p. m.
9 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Denis Inés Diaz
1:05 p. m.
Denis Inés Diaz
1:05 p. m.
Buenas tardes a qui esta mi pñato 1:05 p. m.


9 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Denis Inés Diaz
1:05 p. m.
Denis Inés Diaz
1:05 p. m.
Buenas tardes a qui esta mi pñato 1:05 p. m.
Buenas tarde sra Denis 1:52 p. m.
Se delicioso esa comida la felicito animo a las demás compañeras del grupo 1:54 p. m.
Yajaira
H 7:26 p. m.
Liliana García 2 salió del grupo
10 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Reenviado
3:32 p. m.
+ 5
Neidis Milena Sandon salió del grupo
12 DE SEPTIEMBRE DE 2020
3:37 p. m.
Buenas tarde como estan 3:38 p. m.
Les envío recetas de postre Napoleón. Pastas Campesinas 5:29 p. m.
Pechugas a la crema. Ensalada fría de papá y frutas 5:32 p. m.
14 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Reenviado
4:51 p. m.
Muy buenas tarde como estan 4:54 p. m.
El Sena les ofrecemos ese curso corto son 4 horas nada más espero contar con su colaboración y participación 4:56 p. m.
Les deseo que tenga muchas bendiciones 4:56 p. m.
Denis Inés Diaz
Buenas tarde seño como le va 5:56 p. m.
Denis Inés Diaz
Tú
Foto


8:19
Cocina Tierralta 2
Aida Margarita Meléndez, Ana , Ana Yeimy...
Denis Inés Diaz
Tú
Foto
Interesante 5:56 p. m.
Denis Inés Diaz
Tú
El Sena les ofrecemos ese curso corto son 4 horas nada más espero contar con su colaboración y participación
EXCELENTE
5:56 p. m.
15 DE SEPTIEMBRE DE 2020
María Ramos
Este mensaje fue eliminado 12:06 p. m.
María Ramos
0:09 12:07 p. m.
0:28 1:41 p. m.
Denis Inés Diaz
El curso de cocina se cancelo? 1:48 p. m.
Si voy a dictar ese que envíe 1:50 p. m.
Denis Inés Diaz
Tú
Foto
Este 1:51 p. m.
Tan bueno el curso 1:51 p. m.
Si ese fuera solo un dia 1:53 p. m.
Denis Inés Diaz
Y cuando seria ? 1:53 p. m.
Y despues que vendrá? 1:54 p. m.
Luz Greis Nerio Cavadia
Hl como estan 1:54 p. m.
Hola buenas tarde como estan 1:57 p. m.
Luz Greis Nerio Cavadia
Q asen 2:11 p. m.
Bien 2:13 p. m.
17 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Muy buenas tarde 4:09 p. m.
Como han pasado espero que muy bien con la ayuda de Dios 4:10 p. m.
Mis queridas aprendices he notado la no participación en las actividades les recuerdo que somos un equipo de trabajo como aprendices, Instructor y el SENA 4:15 p. m.
Por favor les pido su colaboración en las actividades muchas gracias 4:16 p. m.
Dios las bendiga grandemente 4:17 p. m.
Denis Inés Diaz
EXCELENTE
4:51 p. m.
Yajaira
H 6:46 p. m.
19 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Reenviado
Buenos Dias!
Que este dia este
Lleno de puras
Cosas bonitas
Y positivas
Y que la Bendición
De Dios no falte
Nunca
3:03 p. m.
María Ramos
Amen 3:05 p. m.
María Tibisay Ramos Cabrales salió del grupo
Reenviado
FELIZ DIA DEL AMOR Y LA AMISTAD
Luz Greis Nerio Cavadia salió del grupo
AYER
Añadiste a Dalis Andrea Guzman Calle


María Tibisay Ramos Cabrales salió del grupo
Reenviado
FELIZ DIA DEL AMOR Y LA AMISTAD
Luz Greis Nerio Cavadia salió del grupo
AYER
Añadiste a Dalis Andrea Guzman Calle
Reenviado
5:27 p. m.
+ 9
Denis Inés Diaz
6:16 p. m.
Denis Inés Diaz
6:19 p. m.
Que rico se ve denis 6:20 p. m.
Denis Inés Diaz
Si señora 6:24 p. m.
Gracias a Dios quedo rico 6:24 p. m.
Añadiste a Sr Luis tierralta 2
Reenviado
8:23 p. m.
Reenviado
8:23 p. m.
Eliminaste este mensaje 8:23 p. m.
Reenviado
8:23 p. m.
Buenas noches para todas 8:24 p. m.
Les envío 3 nuevas recetas las cuales son muy sencillas espero que les gusten y hagan la actidad 8:26 p. m.
De las tres pueden hacer la que les guste 8:26 p. m.
Estaré atenta su colaboración y participación 8:27 p. m.
Que tengan buenas llena de muchas bendiciones 8:27 p. m.
HOY
Reenviado
6:22 p. m.
Escribe un mensaje

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

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

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2178224 - 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 : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2193981 - 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 : 96,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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