PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, octubre 20 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 octubre 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, 4356151486 expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de Septiembre del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

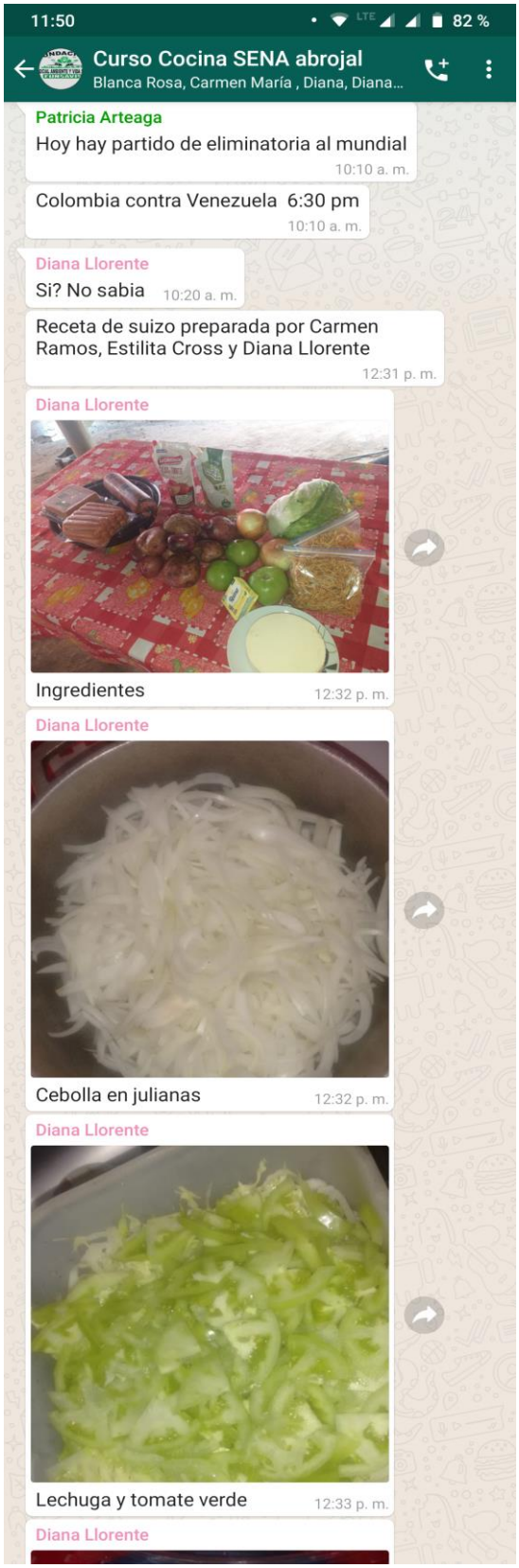
ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
C.C.No. 33.156.850 de Cartagena
Contratista

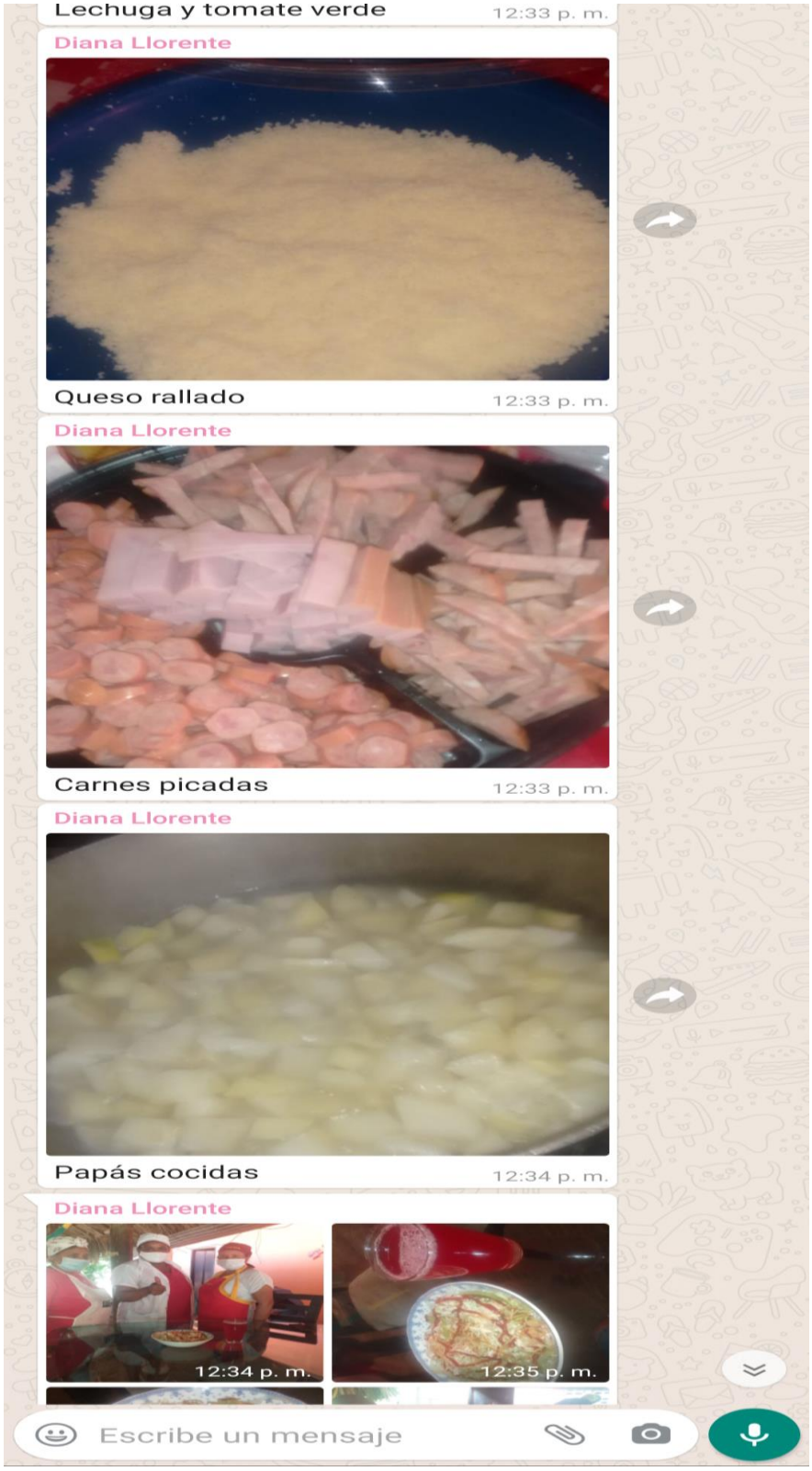
Recibí a satisfacción:

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

VoBo; Vanesa Bula

Cocina Tierralta 2 y abrojal octubre





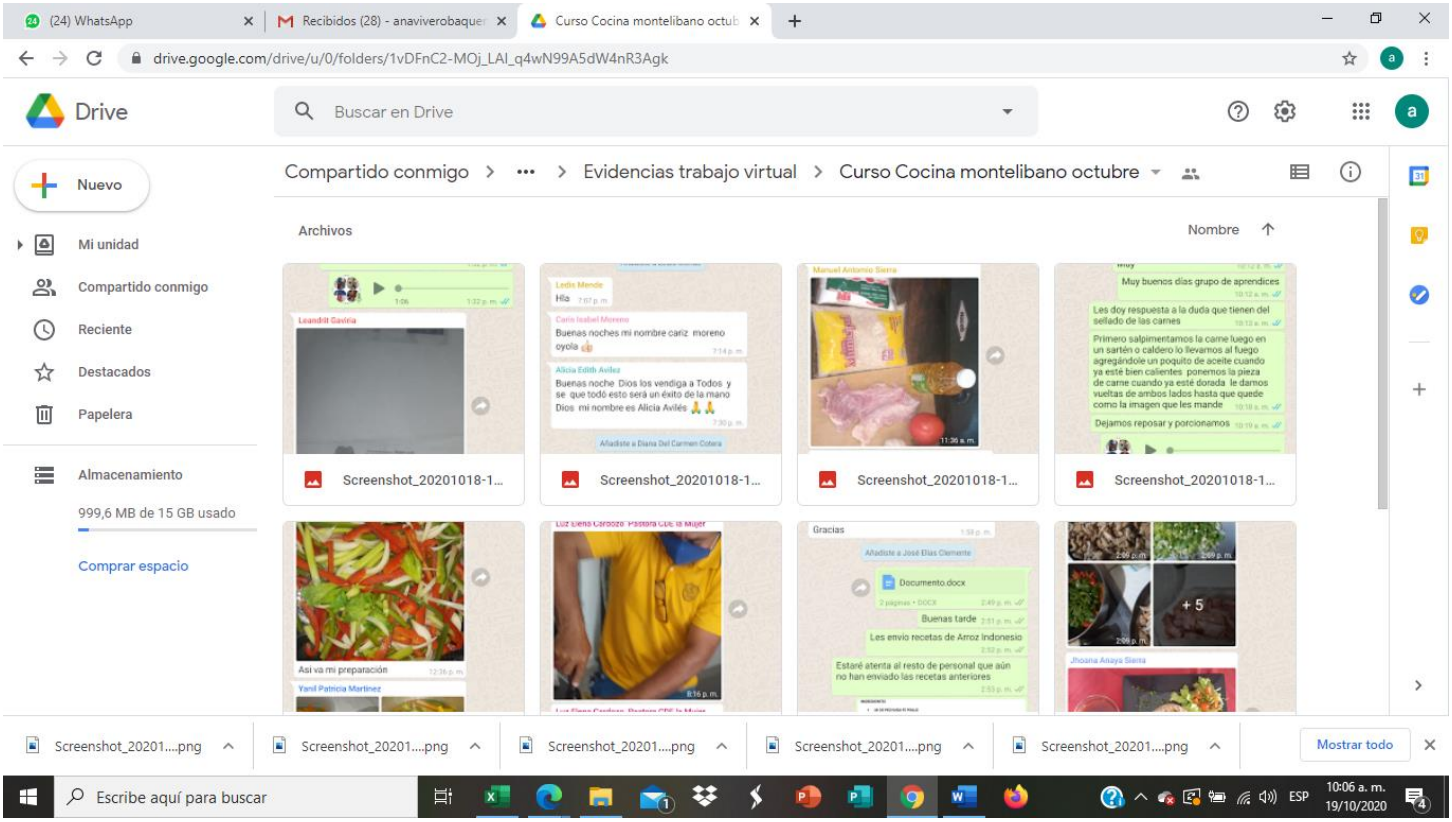

11:47
83 %
Cocina Tierralta 2
Aida Margarita Meléndez, Ana , Ana Yeimy...
Reenviado
6:22 p. m.
22 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Buenos días mis queridas aprendices 10:50 a. m.
Como estan 10:51 a. m.
Hoy deseo que Dios derrame muchas bendiciones para usted y toda la familia 10:52 a. m.
Denis Inés Diaz
Amén 10:53 a. m.
Igual para usted 10:53 a. m.
Ya estuve hablando con varias aprendices con respecto a la formación animo si se puede si ponemos de nuestra parte 10:54 a. m.
10:54 a. m.
23 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Buenos días Dios las bendiga 9:16 a. m.
Denis Inés Diaz
Buenos dias 9:35 a. m.
Amén 9:35 a. m.
Denis Inés Diaz
BUENOS DÍAS!!! SALUDOS A TODOS
9:35 a. m.
14 DE OCTUBRE DE 2020
Añadiste a Liney Del Carmen Villalobos
Añadiste a Maria Tibisay Ramos Cabrales
Añadiste a Luz Greis Nerio Cavadia
Añadiste a Daneivis Ochoa Montalvo
Documento.docx
2 páginas • DOCX 5:37 p. m.
Reenviado
5:39 p. m.
Reenviado
5:39 p. m.
Reenviado
5:39 p. m.
Muy buenas tarde 5:39 p. m.
Les doy la bienvenida a participar en la formación del Sena miren que son cursos muy prácticos porque através del conocimiento les pueden abrir ofertas de trabajo 5:42 p. m.
O para abrir pequeñas empresas como restaurantes o cafeterías 5:43 p. m.
Su número de ficha donde están matriculados es 2193981 5:45 p. m.
Estaré atenta a su participación no duden en preguntar cualquier inquietud 5:46 p. m.
Dios las bendiga 5:47 p. m.


6:48 p. m.
Leidys Luz Lopez
6:49 p. m.
15 DE OCTUBRE DE 2020
Muy buenos días 9:13 a. m.
Como amanecieron 9:13 a. m.
Dios las bendiga 9:13 a. m.
Por favor en el día de ayer llamé a un grupo de aprendices para lo de la formación en el curso de Cocina 9:14 a. m.
En espera de su colaboración y participación 9:15 a. m.
Que tengan un bonito dia 9:16 a. m.
Liney Del Carmen Villalobos
Amén
Bendiciones
9:24 a. m.
9:25 a. m.
María Ramos
Cerdo encebollado 1:01 p. m.
María Ramos
María Ramos
Cerdo encebollado
Maria ramos 1:02 p. m.
María Ramos
Reenviado
1:10 p. m.
Buenas tarde 4:52 p. m.
Que bien María Ramos 4:52 p. m.
La felicito se ve delicioso ese cerdo 4:53 p. m.
Animo mis queridas aprendices si se puede 4:53 p. m.
Dios las bendiga 4:54 p. m.
Escribe un mensaje


11:50
82 %
Curso Cocina SENA abrojal
Blanca Rosa, Carmen María , Diana, Diana...
1:56 p. m.
10 DE OCTUBRE DE 2020
Oyorvis Madera
Buenas tardes grupo acabo de hacer la Caraqueña ya les muestro 3:04 p. m.
Oyorvis Madera
3:34 p. m.
3:34 p. m.
3:34 p. m.
+ 6
Hola buenas tarde 4:19 p. m.
Como ha. Pasado 4:19 p. m.
Bendiciones para todas 4:20 p. m.
Deliciosa caraqueña 4:20 p. m.
Oyorvis Madera
Por Oyorvis Madera 4:22 p. m.
Reenviado
4:23 p. m.
4:23 p. m.
4:23 p. m.
4:23 p. m.
Les envío esa receta de pizza 4:24 p. m.
También pueden comprar las tórtolas que venden en el.Ara 4:24 p. m.
Oyorvis Madera
Tú
Bendiciones para todas
Gracias seño amén 4:25 p. m.
Diana Llorente
Gracias seño 7:01 p. m.
María Belfida Doria
Gracias seño por esa Reseta 7:28 p. m.
11 DE OCTUBRE DE 2020
María Belfida Doria
2:45 p. m.
Katia Isney Suárez
Hola grupo como estan 2:48 p. m.
Hola profe como estas .profe me puede regalar su numero de celular gracias 2:48 p. m.
0:15
3:34 p. m.
El No 320 538 4536 ese es mi número 3:35 p. m.
Katia Isney Suárez
Ok gracias 4:07 p. m.


11:50
82 %
Curso Cocina SENA abrojal
Blanca Rosa, Carmen María , Diana, Diana...
1:56 p. m.
10 DE OCTUBRE DE 2020
Oyorvis Madera
Buenas tardes grupo acabo de hacer la Caraqueña ya les muestro 3:04 p. m.
Oyorvis Madera
3:34 p. m.
3:34 p. m.
3:34 p. m.
+ 6
Hola buenas tarde 4:19 p. m.
Como ha. Pasado 4:19 p. m.
Bendiciones para todas 4:20 p. m.
Deliciosa caraqueña 4:20 p. m.
Oyorvis Madera
Por Oyorvis Madera 4:22 p. m.
Reenviado
4:23 p. m.
4:23 p. m.
4:23 p. m.
4:23 p. m.
Les envío esa receta de pizza 4:24 p. m.
También pueden comprar las tórtolas que venden en el.Ara 4:24 p. m.
Oyorvis Madera
Tú
Bendiciones para todas
Gracias seño amén 4:25 p. m.
Diana Llorente
Gracias seño 7:01 p. m.
María Belfida Doria
Gracias seño por esa Reseta 7:28 p. m.
11 DE OCTUBRE DE 2020
María Belfida Doria
2:45 p. m.
Katia Isney Suárez
Hola grupo como estan 2:48 p. m.
Hola profe como estas .profe me puede regalar su numero de celular gracias 2:48 p. m.
0:15
3:34 p. m.
El No 320 538 4536 ese es mi número 3:35 p. m.
Katia Isney Suárez
Ok gracias 4:07 p. m.
13 DE OCTUBRE DE 2020
Blanca Rosa Doria
Este mensaje fue eliminado 7:52 p. m.
Blanca Rosa Doria
Reenviado
7:52 p. m.
7:52 p. m.
7:52 p. m.
+ 2
Lilibeth Wilches
Tan bella mi tía 9:04 p. m.
Todo se ve rico 9:04 p. m.
La felicito mi tía 9:05 p. m.
María Belfida Doria
que bien tía. Se ve deli 9:08 p. m.
Blanca Rosa Doria
Gracias mija 9:35 p. m.
14 DE OCTUBRE DE 2020
Lindo Día para Todas
7:46 a. m.
Dios las bendiga 7:46 a. m.
Patricia Arteaga
Saludos y bendiciones!!!
7:46 a. m.
Feliz y Bello Día
7:46 a. m.
Blanca Rosa Doria
Reenviado
3:12 p. m.
Blanca Rosa Doria
Reenviado
0:48
3:12 p. m.
Blanca Rosa Doria
Reenviado
3:12 p. m.
Patricia Arteaga
Muy bien 3:14 p. m.
Lilibeth Wilches
Muy bien mi tía 3:57 p. m.
La felicito todo se ve muy rico 3:57 p. m.
Blanca Rosa Doria
Gracis 6:33 p. m.
15 DE OCTUBRE DE 2020
Patricia Arteaga
Reenviado
Así es 7:36 a. m.
Escribe un mensaje

Curso Cocina montelibano octubre



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

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

FECHA INICIAL: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2020 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 : 24,00

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 : 32,00

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