

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Diciembre 18 de 2020

Señor (a)

LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ

CORDINADOR ACADEMICA

CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1339936**

Centro de Comercio Industria y Turismo

Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de Diciembre del año 2020.

Referencia: No **1339936** de 2020

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA identificado con la cédula de ciudadanía No. **50.919.644** de Montería, 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. 09100030885 de 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 satisfacción 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 el área de Cocina COMIDA RAPIDA, en el Municipio de Monteria y los Córdoba.	Lista de 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.	0333	Montería - Montelibano Montelibano- Montería	12 DE NOVIEMBRE 2020	14 DE NOVIEMBRE 2020
2.	0341	Montería - Montelibano Montelibano- Montería	23 DE NOVIEMBRE 2020	27 DE NOVIEMBRE 2020

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° 4364933280 expedida por **Bancoomeva** correspondiente al periodo de **noviembre** del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,



BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

Contratista

C.C. No. 50.919.644 de Monteria

Recibí a satisfacción:

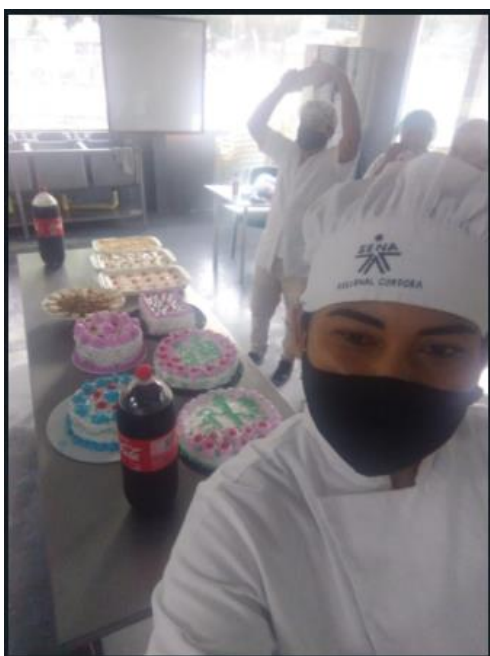
LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ

CORDINADOR ACADEMICA

CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1339936**

Centro de Comercio Industria y Turismo

EVIDENCIAS



50% Red.

PAN DE ARECOTE

INGREDIENTES	PE'GRÉN OS	COSTO
Harina	1000	
Sal	10	
Azúcar	250	
Margarina	100	
Huevos	50	
Esencia (vainilla)	5	
Levadura fresca	35	
Agua	300	
Polvillo de Bocado	500	
Azúcar comante	80	

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA
INSTRUCTOR PANADERIA









TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

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

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

FECHA FINAL: 24/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2223172 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
DE APRENDIZAJE:

- **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 : 70,00

FICHA 2142801 - COMIDAS RAPIDAS
DE APRENDIZAJE:

- **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

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
- ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
- ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
- 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
- RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.
- UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2201396 - COCINA FRÍA 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

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2178058 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2235265 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 55,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2088299 - COCINA COLOMBIANA

- **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

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
- ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
- ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.
- 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
- RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.
- UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2219194 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2200605 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2217016 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2176878 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
- ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
- ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.
- 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
- RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.
- UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2167082 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2167751 - COMIDAS RAPIDAS

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,70

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2081807 - COCINA COLOMBIANA

- **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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE GASTRONOMIA COLOMBIANA, DE ACUERDO A ESTANDARES ESTABLECIDOS.

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

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1064,30

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
16/03/2020	27/03/2020	OTROS	80,00
30/03/2020	20/04/2020	OTROS	120,00
01/05/2020	08/05/2020	OTROS	40,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			240,00

INSTRUCTOR: BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

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

**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO- CONTRATISTA****CIUDAD Y FECHA:** Montería 19 de noviembre de 2020**PRESENTADO A:** ALFONSO CORREA NAVARRO**ORDEN DE VIAJE No:** 0333**FECHA DE INICIO:**

12 DE NOVIEMBRE 2020

FECHA DE FINALIZACION:

14 DE NOVIEMBRE 2020

LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO:MONTERÍA-MONTELIBANO
MONTELIBANO-MONTERÍA**REGIONAL / CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO****OTRA:****OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:** IMPARTIR FORMACION COMIDA RAPIDA**ACTIVIDADES DESARROLLADAS:**

Impartir formación en el área comida rápida en las ficha 2235265

RESULTADOS:

1. Se pudo recibir información en que los aprendices manejan de forma correcta las actividades establecidas en el programa de formación

EVIDENCIAS O SOPORTES: Listado de asistencia, formato seguimiento a la formación , fotografías**COMPROMISOS**

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Se impartió formación en el área de comida rápida	Instructor: Beatriz Fernández Meza	11, 12 y 13 de noviembre

CONCLUSIONES: se cumplió con todas las actividades de formación en la ficha asignada.**DATOS DEL CONTRATISTA**

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

FIRMA**VISTO BUENO SUPERVISOR**

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR DE FORMACION PROFESIONAL	LUDYS PASTRANA	



No:

333

ORDEN DE VIAJE CONTRATISTA

(FORMATO ACTUALIZADO SEPTIEMBRE 29 DE 2020)

Atentamente solicito el tramite presupuestal y pago del anticipo para el desplazamiento del contratista:

Nombre **BEATRIZ FERNANDEZ MEZA** c.c No. **50.919.644** de **COLOMBIA**

Contrato No. **1339936** de **11 de febrero de 2020**

Valor Honorarios mensual **2.700.000** Valor 100% **2.700.000** **4**

Régimen del IVA: **SIMPLIFICADO**

Salida estimada	Llegada estimada	dias
12/11/2020	12/11/2020	0,5
13/11/2020	13/11/2020	0,5
14/11/2020	14/11/2020	0,5

Destino ciudad **MONTELIBANO** **B**

Manutencion Diaria **178084**

Pasaje Aereo ☐ Pasaje Terrestre ☒ Ruta **MONTERIA - MONTELIBANO - MONTERIA
MONTERIA - MONTELIBANO - MONTERIA
MONTERIA - MONTELIBANO - MONTERIA**

OBJETIVOS:

IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN EL AREA DE COMIDA RAPIDA EN EL MUNICIPIO DE MONTELIBANO

Valores a reconocer:

Gastos de manutención **267.126**

Gtos transporte por comision **150.000**

Otros gastos

Valor neto a reconocer **417.126**

REGISTRO PRESUPUESTAL No:

251120

FECHA: 06-nov-20

FIRMA:

CAROLINA PEREZ

SON: Cuatrocientos Diecisiete mil Ciento Veintiseis pesos m/cte.

CUENTA No. 09100030885

TIPO

AHORRO

BANCO

BANCOLOMBIA

RIZO PARA QUE DEL SALDO DEL CONTRATO SE DESCUENTE EL VALOR RECONOCIDO SI EN CINCO DIAS NO LO HE LEGALIZADO O EFECTUADO EL REINTEGRO.

RECIBI DE
CONFORME -

COMISIONADO:

C.C.

50.919.644

de

COLOMBIA

No. CDP

2720

de

21/01/2020

Observaciones

SEGUN RESOLUCIONES Nos. 092 DE 2015 y 2384 DE 2017 - CIRCULAR 01-3-2020-000173 DE 23/09/2020 SE LIQUIDA TRANSPORTE INTERMUNICIPAL DE IDA Y REGRESO A LOS MUNICIPIOS (MONTELIBANO \$ 50.000) + (MONTELIBANO \$ 50.000) + (MONTELIBANO \$ 50.000)

SUBDIRECCION CCIT

Dependencia

Firma Solicitante - Ordenador del Gasto

LEGALIZACION ORDEN DE VIAJE CONTRATISTA

Gastos de manutención

Gtos transporte por comision

Otros gastos

Valor neto a legalizar

Valores a legalizar

SALDO

SALDO A FAVOR

VALOR A REINTEGRAR

EL SOLICITANTE CERTIFICA QUE EL COMISIONADO AUTORIZADO EN ESTA COMISION U ORDEN DE SERVICIOS CUMPLIO A SATISFACCION CON LOS OBJETIVOS PREVISTOS.

Solicitante - Ordenador del Gasto

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba N° 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	50.000

ORIGEN: <u>Montería</u>		DESTINO: <u>Montelíbano</u>	
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:
11	11	20	
NOMBRE: <u>Beatriz fernandez</u>			BUS N°: <u>No 642383</u>
FIRMA DESPACHADOR: <u>Manuel Caballero</u>			

Jo. Lugoña N° 100794332-5 Cel. 310637012 Juan Obregón

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba N° 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	50.000

ORIGEN: <u>Montelíbano</u>		DESTINO: <u>Montería</u>	
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:
11	11	20	
NOMBRE: <u>Beatriz fernandez</u>			BUS N°: <u>No 642385</u>
FIRMA DESPACHADOR: <u>FRANKLIN RUIZ</u>			

Jo. Lugoña N° 100794332-5 Cel. 310637012 Juan Obregón

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba N° 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	50.000

ORIGEN: <u>Montería</u>		DESTINO: <u>Montelíbano</u>	
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:
12	11	20	
NOMBRE: <u>Beatriz fernandez</u>			BUS N°: <u>No 104513</u>
FIRMA DESPACHADOR: <u>Manuel Caballero</u>			

Jo. Lugoña N° 100794332-5 Cel. 310637012 Juan Obregón

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba N° 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	50.000

ORIGEN: <u>Montelíbano</u>		DESTINO: <u>Montería</u>	
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:
12	11	20	
NOMBRE: <u>Beatriz fernandez</u>			BUS N°: <u>No 642388</u>
FIRMA DESPACHADOR: <u>FRANKLIN RUIZ</u>			

Jo. Lugoña N° 100794332-5 Cel. 310637012 Juan Obregón

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba N° 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	50.000

ORIGEN: <u>Montería</u>		DESTINO: <u>Montelíbano</u>	
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:
13	11	20	
NOMBRE: <u>Beatriz fernandez</u>			BUS N°: <u>No 642380</u>
FIRMA DESPACHADOR: <u>Manuel Caballero</u>			

Jo. Lugoña N° 100794332-5 Cel. 310637012 Juan Obregón

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba N° 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	50.000

ORIGEN: <u>Montelíbano</u>		DESTINO: <u>Montería</u>	
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:
13	11	20	
NOMBRE: <u>Beatriz fernandez</u>			BUS N°: <u>No 104509</u>
FIRMA DESPACHADOR: <u>FRANKLIN RUIZ</u>			

Jo. Lugoña N° 100794332-5 Cel. 310637012 Juan Obregón

**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO- CONTRATISTA****CIUDAD Y FECHA:** Montería, 12 diciembre 2020**PRESENTADO A:** ALFONSO CORREA NAVARRO

ORDEN DE VIAJE No: 0341	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	23 DE NOVIEMBRE 2020	23 DE NOVIEMBRE 2020
	24 DE NOVIEMBRE 2020	24 DE NOVIEMBRE 2020
	25 DE NOVIEMBRE 2020	25 DE NOVIEMBRE 2020
	26 DE NOVIEMBRE 2020	26 DE NOVIEMBRE 2020
	27 DE NOVIEMBRE 2020	27 DE NOVIEMBRE 2020

LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO:
MONTERÍA-MONTELIBANO
MONTELIBANO-MONTERÍA**REGIONAL / CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO****OTRA:****OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:** IMPARTIR FORMACION COMIDA RAPIDA**ACTIVIDADES DESARROLLADAS:**

Impartir formación en el área comida rápida en la ficha 2219194

RESULTADOS:

1. Se pudo recibir información en que los aprendices manejaron de forma correcta las actividades establecidas en el programa de formación

EVIDENCIAS O SOPORTES: Listado de asistencia, formato seguimiento a la formación , fotografías**COMPROMISOS**

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Se impartió formación en el área de comida rápida	Instructor: Beatriz Fernández Meza	23, 24, 25, 26 y 27 de noviembre

CONCLUSIONES: se cumplió con todas las actividades de formación en la ficha asignada.**DATOS DEL CONTRATISTA**

BEATRIZ FERNANDEZ MEZA

FIRMA**VISTO BUENO SUPERVISOR**

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR DE FORMACION PROFESIONAL	LUDYS PASTRANA	



No:

341

ORDEN DE VIAJE CONTRATISTA

(FORMATO ACTUALIZADO SEPTIEMBRE 29 DE 2020)

Atentamente solicito el tramite presupuestal y pago del anticipo para el desplazamiento del contratista:

Nombre **BEATRIZ FERNANDEZ MEZA** c.c No. **50.919.644** de **COLOMBIA**

Contrato No. **1339936** de **11 de febrero de 2020**

Valor Honorarios mensual **2.700.000** Valor 100% **2.700.000** **4**

Régimen del IVA: **SIMPLIFICADO**

Salida estimada	23/11/2020	Llegada estimada	23/11/2020	0,5
	24/11/2020		24/11/2020	0,5
	25/11/2020		25/11/2020	0,5
	26/11/2020		26/11/2020	0,5
	27/11/2020		27/11/2020	0,5

Destino ciudad **MONTELIBANO**

B

Manutencion Diaria **178.084**

Pasaje Aereo ☐

Pasaje Terrestre ☒

Ruta

MONTERIA - MONTELIBANO - MONTERIA
MONTERIA - MONTELIBANO - MONTERIA
MONTERIA - MONTELIBANO - MONTERIA
MONTERIA - MONTELIBANO - MONTERIA
MONTERIA - MONTELIBANO - MONTERIA

OBJETIVOS:

IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN EL AREA DE COMIDA RAPIDA EN EL MUNICIPIO DE MONTELIBANO

Valores a reconocer:

Gastos de manutención **445.210**

Gtos transporte por comision **250.000**

Otros gastos

Valor neto a reconocer **695.210**

REGISTRO PRESUPUESTAL No:

252520

FECHA:

23-nov-20

FIRMA:

CAROLINA PEREZ

SON: **Seiscientos Noventa y Cinco mil Doscientos Diez pesos m/cte.**

CUENTA No. **09100030885**

TIPO

AHORRO

BANCO

BANCOLOMBIA

RIZO PARA QUE DEL SALDO DEL CONTRATO SE DESCUENTE EL VALOR RECONOCIDO SI EN CINCO DIAS NO LO HE LEGALIZADO O EFECTUADO EL REINTEGRO.

RECIBI DE

COMISIONADO:

CONFORME -

C.C.

50.919.644

de

COLOMBIA

No. CDP

2720

de

21/01/2020

Observaciones

SEGÚN RESOLUCIONES Nos. 092 DE 2015 y 2384 DE 2017 - CIRCULAR 01-3-2020-000173 DE 23/09/2020 SE LIQUIDA TRANSPORTE INTERMUNICIPAL DE IDA Y REGRESO A LOS MUNICIPIOS (MONTELIBANO \$ 50.000) + (MONTELIBANO \$ 50.000) + (MONTELIBANO \$ 50.000)+ (MONTELIBANO \$ 50.000)+ (MONTELIBANO \$ 50.000)

SUBDIRECCION CCIT

Dependencia

Firma Solicitante - Ordenador del Gasto

LEGALIZACION ORDEN DE VIAJE CONTRATISTA

	Valores a legalizar	SALDO	
Gastos de manutención			SALDO A FAVOR
Gtos transporte por comision			
Otros gastos			
Valor neto a legalizar	-	-	VALOR A REINTEGRAR

EL SOLICITANTE CERTIFICA QUE EL COMISIONADO AUTORIZADO EN ESTA COMISION U ORDEN DE SERVICIOS CUMPLIO A SATISFACCION CON LOS OBJETIVOS PREVISTOS.

Solicitante - Ordenador del Gasto

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
---	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montería</i>			DESTINO: <i>Montelíbano</i>		
DÍA <i>25</i>	MES <i>11</i>	AÑO <i>20</i>	HORA DE SALIDA: <i>6:00 Am</i>	BUS N°:	
NOMBRE: <i>Carlos Fuentes P.</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> N° 666889 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.o. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
---	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montelíbano</i>			DESTINO: <i>Montería</i>		
DÍA <i>25</i>	MES <i>11</i>	AÑO <i>20</i>	HORA DE SALIDA: <i>6:00 pm</i>	BUS N°:	
NOMBRE: <i>Rodolfo Peñero</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> N° 889921 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.o. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
---	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montería</i>			DESTINO: <i>Montelíbano</i>		
DÍA <i>26</i>	MES <i>11</i>	AÑO <i>20</i>	HORA DE SALIDA: <i>6:00 Am</i>	BUS N°:	
NOMBRE: <i>José Peñero</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> N° 666890 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.o. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
---	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montelíbano</i>			DESTINO: <i>Montería</i>		
DÍA <i>26</i>	MES <i>11</i>	AÑO <i>20</i>	HORA DE SALIDA: <i>6:00 pm</i>	BUS N°:	
NOMBRE: <i>Jorge Peñero</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> N° 889917 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.o. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
---	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montería</i>			DESTINO: <i>Montelíbano</i>		
DÍA <i>27</i>	MES <i>11</i>	AÑO <i>20</i>	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
NOMBRE: <i>Francisco J. Jara</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> N° 666891 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.o. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
---	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montelíbano</i>			DESTINO: <i>Montería</i>		
DÍA <i>26</i>	MES <i>11</i>	AÑO <i>20</i>	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
NOMBRE: <i>Rodolfo Peñero</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> N° 889919 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.o. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
--	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montería</i>			DESTINO: <i>Montelíbano</i>		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°	
<i>23</i>	<i>11</i>	<i>20</i>	<i>6:00 Am</i>		
NOMBRE: <i>Nicolas Perez.</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Nº 666888 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.O. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
---	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montelíbano</i>			DESTINO: <i>Montería</i>		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°	
<i>23</i>	<i>11</i>	<i>20</i>	<i>6:00 pm</i>		
NOMBRE: <i>Juan Lopez</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Nº 889918 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.O. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
---	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montería</i>			DESTINO: <i>Montelíbano</i>		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°	
<i>24</i>	<i>11</i>	<i>20</i>	<i>6:00 am</i>		
NOMBRE: <i>Fernando Flores</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Nº 666887 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.O. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba Nit. 891.000.093-8 Calle 41 N° 20-11 TAQUILLAS N° 5 / Terminal de Transporte de Montería	TARIFA
--	--------

TIQUETE

ORIGEN: <i>Montelíbano</i>			DESTINO: <i>Montería</i>		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°	
<i>24</i>	<i>11</i>	<i>20</i>	<i>6:00 pm</i>		
NOMBRE: <i>Fernando Flores</i>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Nº 889920 </div>		
FIRMA DESPACHADOR:					

J.O. Litografía Nit. 1067874332-5 Cel. 3106937012 Juan Obagi



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

1

Nombre del Curso: COMIDAS RAPIDAS			
FICHA No. 2219194			
Municipio: MONTELIBANO		Lugar: Casa de la Mayor	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ H.		Nº. Doc. Ident.	50919644
FECHA:	23-11-2020	HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Angel	Maria del Rosario	50942066	<i>[Signature]</i>
02	Patricia Osorio	Ruth Daniela	1003561678	<i>Ruth P.</i>
03	Pila Guzman	Smith Johanaiz	1066607195	<i>Smith Pila</i>
04	Chaira DIAZ	DIAZ	1133790122	<i>Chaira DIAZ</i>
05	Sotomayor Perez	Sandrieth Patricia	1063275638	<i>Sandrieth Sotomayor</i>
06	Cervantes Sierras	Yasmir Elena	50943668	<i>Yasmir Cervantes</i>
07	Correa ESPINOSA	Marta del Angeles	1066607415	<i>Marta Correa</i>
08	Rojas Ayala	Cristina Rojas	50947853	<i>Cristina Rojas</i>
09	Molina Rojas	Juan Carlos	1038097708	<i>Juan C. Molina</i>
10	Rojas Montoya	Yorgenis Viviana	1063281393	<i>Yorgenis Rojas</i>
11	Pajtrana Campo	Natalia	1063299767	<i>Natalia Pajtrana</i>
12	Campo Jimenez	DIANA Lora	52-515-816	<i>Diana Jimenez</i>
13	Aguirre Vides	Claudia Judith	50944374	<i>Claudia Aguirre</i>
14	Jardín Párraga	Jaidi PARRAGA	3928869	<i>Jaidi PARRAGA</i>
15	Natalia Velazquez	Liza Natalia	106322846	<i>Liza</i>
16	Durango Correa	Ledy del Carmen	50943927	<i>Ledy</i>
17	Garavito Vanegas	Ana Patricia	39298673	<i>Patricia Garavito</i>
18	Hernandez Moreno	Nelly Josefa	50942536	<i>Nelly Hernandez</i>
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Beatriz Fernandez H.



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

7

Nombre del Curso:	COMIDAS RAPIDAS		
FECHA No.	22-19-194		
Municipio:	MONTERIAANO		
Instructor:	BEATRIZ FERNANDEZ MEI	Lugar:	Casa de la Mayor
FECHA:	23-11-2020	Nº. Doc. Ident.	50919624
HORARIO:			

A.	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez ArcoS	MICHA DEL ROSARIO	50942066	Leidei
02	Pila Guzman	Smith Jhoaniz	1066607175	Smith p.
03	DIAZ Sotomayor	Chaira DIAZ	118379012	Chaira DIAZ
04	Sotomayor Perez	Sandrih Patricia	1063275638	Sandrih Sotomayor
05	Cervantes Sierra	Yasmir elena	50943668	Yasmir Cervantes
06	Corra Espitia	Maria delos Angeles	1066602645	Maria Corra
07	Rojas Avila	Cristina Rubiela	50947853	Cristina Rojas
08	Molina Rojas	Juan Carlos	1038092708	Juan C. Molina
09	Rojas Mantoya	Yorjais Wlviaua	1063281393	Yorjais Rojas
10	pastrano Camp	Natalia	1063294767	Natalia pastrano
11	Campo Jimenez	DIANA IVE	52.515.816	Diana Jimenez
12	Aguirre Vides	Claudia Jrdith	50.944.374	Claudia Aguirre
13	Gonzalez Durango	AUD PATINCA	39171671	AUD PATINCA
14	Durango Correa	ledys Durango	50.943.927	ledys Durango
15	Orzu Natalia Velasquez	Orzu Natalia	1063277846	Orzu Velasquez
16	Partauro Vanegas	Jaidith Paola	5928607	Jaidith Partauro
17	Nelly Josefa	Hernandez Moreno	50942536	Nelly Hernandez
18	Rodriguez Escudero	Melany Andrea	1063294650	Melany Rodriguez
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Beatriz Fernandez Mei



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

1

Nombre del Curso: COMIDAS RAPIDAS			
FICHA No. 2219194			
Municipio: MONTELIBANO		Lugar: Casa de la Mujer.	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ M		Nº. Doc. Ident.	50919644
FECHA: 25-11-2020	HORARIO:		

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	ANIDIA PEREZ AROS	Perez Aros	50942066	<i>[Signature]</i>
02	paternina osorio	Ruth mariela	1003561678	Ruth P.
03	pila guzman	Smith joaniz	1066.607175	Smith pila
04	DIAZ Sotomayor	chaia liseth	113379082	chaia DIAZ
05	Sotomayor perez	Sandrih Patricia	1063275638	Sandrih Sotomayor
06	Cervantes Sierra	Yasmir elena	50943668	Yasmir Cervante
07	Corred Espitia	Maria de los angeles	106660145	Maria Corred
08	Rojas Anila	Cristina Robiela	50947853	Cristina Rojas
09	Molina Rojas	Jean Carlos	1038092708	Jean C. Molina
10	Rojas Hoytoya	Yorfaus Viviana	1063287393	Yorfaus Rojas
11	Natalia Pastano Campo	Natalia	1063299767	Natalia Pastano
12	Campo Jimenez	DIANA LIZ	52-515-816	Campo Jimenez
13	Aguirre vides	Claudia Judith	50.944374	Claudia Aguirre
14	Velosquez Portico	Liza natalia	1036277806	Liza P
15	Duran y Correa	Ledy D. Carmen	50943927	Ledy D
16	Experto Duros	Alto potico	39127867	Potico
17	Kelly Josefa	Hernandez Moreno	50942536	Kelly Hernandez
18	Rodriguez Escudon	Melany Andrea	1063294650	Melany
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Beatz Fernandez



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

1

Nombre del Curso: COMIDAS RAPIDAS			
FICHA No. 2219194			
Municipio: MONTIELIBANO		Lugar: Casa de la Mujer	
Instructor: BEATRIZ FERNANDEZ M		Nº. Doc. Ident. 50919854	
FECHA: 26-11-2020		HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Derez Arcos	Nidia Del Rosario	50942066	Nidia
02	Paternina Osorio	Ruth Daniela	1003561678	Ruth P.
03	Pila Guzman	Smith Johana	1066607175	Smith Pila
04	Diaz Sotomayor	Chany Liseth	1133700127	Chany DIAZ
05	Sotomayor Perez	Sandrih Patricia	1063275638	Sandrih Sotomayor
06	Cervante Sierra	Yasmir Elena	50943668	Yasmir Cervante
07	Correa Espitia	Maria de los Angeles	1066602045	Maria Correa
08	Rojas Avila	Cristina Rabiela	50947853	Cristina Rojas
09	Molina Rojas	Jean Carlos	1038092708	Jean C. Molina
10	Rojas Montoya	Yorfaus Viviana	1063287393	Yorfaus Rojas
11	Pastrana Campo	Natalia	1063299767	Natalia Pasthore
12	Campo Jimenez	DIANA Iva	52515816	Diana Jimenez
13	Aguirre Vidales	Claudia Judith	50944374	Claudia Aguirre
14	Velasquez Portaco	Liza Natalia	1036277846	Liza
15	Durango Correa	Jedys del Carmen	50943927	Jedys Dur
16	Gonzalez Quintero	Ana Patricia	297784	Ana Patricia
17	Hernandez Hernandez	Melany Andrea	50942066	Melany Hernandez
18	Rodriguez Escobar		1063287393	
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Beatriz Fernandez M.



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

1

Nombre del Curso: **COMIDAS RAPIDAS**
 CHA No. **2219194**
 Municipio: **MONTELIBANO**
 Instructor: **BEATRIZ FERNANDEZ M.**
 Lugar: **Casa de la Mujer**
 Fecha: **27-11-2020**
 N° Doc. Ident. **50919644**
 HORARIO:

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Arcos	Nidia del Rosario	50942666	Nidia
02	Paternina Osorio	Ruth Daniela	1003561678	Ruth P.
03	Pila Gorman	Smith Jhoaniz	1066607175	Smith P.
04	DIAZ Solomayor	Chaira Liseth	1133790122	Chaira DIAZ
05	Solomayor Perez	Sandrih Patricia	1063275638	Sandrih Solomayor
06	Cervantes Sierra	Yasmir elena	50943668	Yasmir Cervante
07	Correa Esposito	Maria de los Angeles	1066602665	Maria Correa
08	Rojas Anla	Cristina Robiela	50947853	Cristina Rojas
09	Molina Rojas	Jean Carlos	1038092708	Jean C. Molina
10	Rojas Montoya	Yorjanis Viviana	1063281393	Yorjanis Rojas
11	Pastoran Camp	Natalia	1063299767	Natalia Pastoran
12	Campo Jimenez	DIANA Luz	52515816	Diana Jimenez
13	Aguirre vides	claudia Judith	50944374	Claudia Aguirre
14	Potacio Antecas	Jordith Paola	39288601	Julid Poteca
15	Plasquez	Liza natalia	1063277046	Liza
16	Durango Correa	Lailys del Carmen	50943927	Lailys
17	Salas Vargas	Ara Patricia	39127864	Ara
18	Horrobanza Moreno	Nelly Josefa	50942536	Nelly Hernandez
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Beatriz Fernandez

Acta No: 001

Fecha: 21-10-2020

Lugar: Montería - SENA

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 13:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 14:00

NOMBRE PROYECTO: Procesos Básicos de Panadería

FICHA 2223172

REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez M. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de Materiales

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Mera</u>	<u>INSTRUCTOR</u>
	<u>LIDER</u>
	<u>APRENDIZ</u>
	<u>APRENDIZ</u>

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
<u>1</u>		<u>Hornos</u>	<u>Kilo</u>	<u>5</u>	
<u>2</u>		<u>Azúcar</u>	<u>Kilo</u>	<u>5</u>	
<u>3</u>		<u>Margarina</u>	<u>Kilo</u>	<u>5</u>	
<u>4</u>		<u>Huevos</u>	<u>Colesta</u>	<u>4</u>	
<u>5</u>		<u>Yomon</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	
<u>6</u>		<u>Queso costeño</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	
<u>7</u>		<u>Esencia</u>	<u>Esencia</u>	<u>3</u>	
<u>8</u>		<u>Leche polvo</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
<u>9</u>		<u>Leche líquida</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
<u>10</u>		<u>Crema de leche</u>	<u>Kilo</u>	<u>4</u>	
<u>11</u>		<u>Chips de plátano</u>	<u>Libra</u>	<u>1</u>	
<u>12</u>		<u>Papel Aluminio</u>	<u>unidad</u>	<u>1</u>	
<u>13</u>		<u>Servilletas</u>	<u>Paquete</u>	<u>2</u>	
<u>14</u>		<u>Churros pan</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	



Berts Jerns Co
59919644 ntw

Acta No: 002.

Fecha: 30-10-2020

Lugar: Montería - SENA

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 13:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 14:00

NOMBRE PROYECTO: Procesos Basicos Panificación
FICHA 2223172.

REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez M. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de Materiales.

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Mera</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
<u>1</u>		<u>Harina</u>	<u>Kilo</u>	<u>5</u>	
<u>2</u>		<u>Azucar</u>	<u>Kilo</u>	<u>5</u>	
<u>3</u>		<u>Margarina</u>	<u>Kilo</u>	<u>5</u>	
<u>4</u>		<u>Huevos</u>	<u>Cuadras</u>	<u>2</u>	
<u>5</u>		<u>Yema</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	
<u>6</u>		<u>Quiloscotes</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	
<u>7</u>		<u>Aguape mas</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	
<u>8</u>		<u>Almendra</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
<u>9</u>		<u>Canela</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	
<u>10</u>		<u>Clorito</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
<u>11</u>		<u>Cafe instantaneo</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
<u>12</u>		<u>Vino</u>	<u>Botella</u>	<u>4</u>	
<u>13</u>		<u>Levadura</u>	<u>Libra</u>	<u>4</u>	
<u>14</u>		<u>Enegres</u>	<u>Libra</u>	<u>2</u>	



Acepta: Encargado Almacén

Butz finally for
50-919.644 Netsu

Montería, 21 de octubre de 2020

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad

ASUNTO: ACTA DE ENTREGA DE PRODUCTOS

Atendiendo su solicitud procedemos a entregar los siguientes productos:

ITEM	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Harina Tres Castillo	kilo	10 ✓
2	Harina Elite	kilo	10 ✓
3	Azúcar	kilo	10 ✓
4	Mantequilla Astra reposteria	kilo	10 ✓
5	Huevo	canastas	4 ✓
6	Jamon Pietran	kilo	2 ✓
7	Queso costeño seco	kilo	2 ✓
8	Esencia de Matequilla	Frasco	1 ✓
9	Esencia de Hinojo	Frasco	1 ✓
10	Esencia de Banano	Frasco	1 ✓
11	Esencia de Coco	Frasco	1 ✓
12	Leche en polvo	kilo	1 ✓
13	Leche líquida Entera	Litros	4 ✓
14	Crema de leche	kilo	4 ✓
15	Leche Condensada	Litros	4 ✓
16	Clavos de Olor	Libra	1 ✓
17	Papel Aluminio	Unidad	1 ✓
18	Servilleta	Paquete	2 ✓
19	Ciruelas Pulpas	kilo	2 ✓
20	Arequipe Manga	kilo	2 ✓

Dirección sede administrativa: Carrera 10 # 58-18. B/ La Castellana Teléfonos: (4) 7842491

Celular: 3004828040-3015371281

E-mail:

gerencia@vtmlogisticaysuministros.com

21	Almendra	Kilo	1	✓
22	Carne de Nalga	Kilo	2	✓
23	Polvo Chantilly	Libra	4	✓
24	Clavito de Olor	Libra	1	✓
25	Pimienta de Olor	Libra	1	✓
26	Café Instantaneo	Kilo	1	✓
27	Vino de Pasas x 750 Cm	Botella	4	✓
28	Levadura Seca Instantanea	Libra	4	✓
29	Levadura Fresca	Libra	4	✓
30	Grageas de Colores	Libra	2	✓
31	Polvo de Hornear	Kilo	2	✓
32	Lomo de Cerdo	Kilo	2	✓
33	Color Caramelo Levapan x 500 C3	Frasco	2	✓
34	Pechuga de Pollo	Killo	2	✓
35	Gelatina sin Sabor	Libra	3	✓
36	Nueces	Libre	2	✓
37	Ciruelas Pasas	Kilo	2	✓
38	Cereza Marrachin	Kilo	2	✓
39	Fecula de Maiz	Kilo	2	✓
40	Breva en Almibar x 600G	Frascos	2	✓
41	Canela en Estilla	Libra	1	✓
42	Piña en Rodaja x 565 G	Frascos	2	✓
43	Uvas Pasas x 500 g	Kilo	2	✓
44	Aceite x 1000 C3 Girasol	Litro	2	✓
45	Queso Mozarella	kilo	2	✓

Por medio de la presente acta se hace constar que se entregan los productos relacionados en la tabla anterior.

FIRMA RECIBE:

Bentz Juarez Hu
50919644

Dirección sede administrativa: Carrera 10 # 58-18. B/ La Castellana Teléfonos: (4)
7842491

Celular: 3004828040-3015371281

E-mail:

gerencia@vtmlogisticaysuministros.com

Montería, 19 de Noviembre de 2020

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Montería

ASUNTO: ACTA DE ENTREGA DE PRODUCTOS

Atendiendo su solicitud procedemos a entregar los siguientes productos

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	HARINA TRES CASTILLOS	KILO	10
2	QUESO COSTEÑO SECO	KILO	1

Por medio de la presente acta se hace constar que se entregan los productos relacionados en la tabla anterior.

FIRMA RECIBE:

Berty Jairo H.
50 919 644



Acta No: 003

Fecha: 12-11-2020

Lugar: Municipio Montaña

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 13:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 14:00

NOMBRE PROYECTO: Procesos Basicos de Penitencia

FICHA 2223172

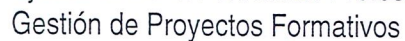
REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez M. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de materiales

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Maza</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1		Harina 3castillos	Libra	<u>24,5</u>	
2		Elite	Kilo	<u>5</u>	
3		Azucar	Kilo	<u>5</u>	
4		Huevos			
5		Jamon	Kilo	<u>2</u>	
6		Queso Costeño	Kilo	<u>1</u>	
7		Frencles	Paquete	<u>5</u>	
8		Lecho en polvo	Kilo	<u>1</u>	
9		Arequipe	Kilo	<u>1</u>	
10		Cafe instantaneo	Kilo	<u>2</u>	
11		Carne nalgo	Kilo	<u>2</u>	
12		Vino de pasas	Botella	<u>2</u>	
13		Grageas	Libra	<u>2</u>	
14		Lomo Cerdo	Kilo	<u>2</u>	



Luis Alvarez 1069502268

Acepta: Encargado Almacén

Acta No: 004

Fecha: 26-11-2020

Lugar: Municipio Montevideo - SEVA

Hora de Iniciación Entrega Materiales: _____

Hora de Terminación Entrega Materiales: _____

NOMBRE PROYECTO: Procesos Basicos de Panaderia

FICHA: 22 23 172

REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez M. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de materiales

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Mera</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1		<u>Harina 3 crestilla</u>	<u>libra</u>	<u>54,5</u>	
2		<u>Azucar</u>	<u>Kilo</u>	<u>10</u>	
3		<u>Huevos</u>	<u>Canasta</u>	<u>7</u>	
4		<u>Colo Caramelo</u>	<u>Frescos</u>	<u>2</u>	
5		<u>Pechuga</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	
6		<u>Gelatina</u>	<u>libra</u>	<u>3</u>	
7		<u>Fecula</u>	<u>libra</u>	<u>4</u>	
8		<u>Canela</u>	<u>libra</u>	<u>1</u>	
9		<u>Piña Rodajas</u>	<u>Trasco</u>	<u>2</u>	
10		<u>Aceite</u>	<u>litro</u>	<u>2</u>	
11		<u>Queso mozzarella</u>	<u>Kilo</u>	<u>2</u>	
12		<u>Bicarbonato</u>	<u>libra</u>	<u>1</u>	
13		<u>Vitrua</u>	<u>Bloque</u>	<u>1</u>	
14		<u>Anis Guao</u>	<u>250g</u>	<u>1</u>	

Acepta: Encargado Almacen

Montería, 26 de Noviembre de 2020

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

ASUNTO: ACTA DE ENTREGA DE PRODUCTOS

Atendiendo su solicitud procedemos a entregar los siguientes productos

ITEM	PRODUCTO	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Harina Tres Castillo	kilo	51
2	Harina Elite	kilo	10
3	Azúcar	kilo	10
5	Huevo	canastas	7
6	Jamón	kilo	3
7	Queso costeño seco	kilo	2
8	Esencia de Mantequilla	Frasco	2
9	Esencia de vainilla	Frasco	1
10	Esencia de Banano	Frasco	1
11	Leche en polvo	kilo	1
12	Leche líquida Entera	Litros	4
13	Crema de leche	kilo	4
14	Leche Condensada	Litros	4
15	Papel Aluminio	Unidad	1
16	Servilleta	Paquete	2
17	Arequipe Manga	kilo	2
18	Carne de Nalga	Kilo	2
19	Café Instantáneo	Kilo	1
20	Vino de Pasas x 750 Cm	Botella	2
21	Grageas de Colores	Libra	2
22	Margarina	Libra	30
23	Lomo de Cerdo	Kilo	2
24	Color Caramelo Levapan x 500 C3	Frasco	2
25	Pechuga de Pollo	Kilo	2

Dirección sede administrativa: Calle 63 N° 10-35 B/ La Castellana

Teléfonos: (4) 7895369

Celular: 3004828040-3015371281

E-mail: gerencia@vtmlogisticaysuministros.com

26	Gelatina sin Sabor	Libra	3	✓
27	Fécula de Maíz	Kilo	2	✓
28	Canela en Estilla	Libra	1	✓
29	Piña en Rodaja x 565 G	Frascos	2	✓
30	Aceite x 1000 C3 Girasol	Litro	3	✓
31	Queso Mozarela	kilo	2	✓
32	Bicarbonato de sodio	Libra	1	✓
33	Vitina	Bloque	1	✓
34	Aniz grano	250 gr	1	✓
35	Sal	kl	1	✓
36	Merengue	Libra	1	✓

Por medio de la presente acta se hace constar que se entregan los productos relacionados en la tabla anterior.

FIRMA: Bentz Juvando H
50919644 nete

Montería, 12 de Noviembre de 2020

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Montería

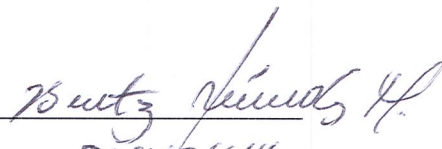
ASUNTO: ACTA DE ENTREGA DE PRODUCTOS

Atendiendo su solicitud procedemos a entregar los siguientes productos

ITEM	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD
1	HARINA TRES CASTILLO	LIBRA	7
2	HARINA ELITE	LIBRA	7
3	AZÚCAR	LIBRA	14
4	MANTEQUILLA ASTRA REPOSTERÍA	LIBRA	10
5	HUEVO	UNIDAD	90

Por medio de la presente acta se hace constar que se entregan los productos relacionados en la tabla anterior.

FIRMA RECIBE:


50919644.



Acta No: 005

Fecha: 01-12-2020

Lugar: Municipio Montelíbano

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 9:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 10:00

NOMBRE PROYECTO: Comidas Rápidas - Cocina Nacional e Internacional

FICHA 2142801 - 2201396

REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernández identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de Materiales

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Mera</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1		<u>Aceite</u>	<u>Botella</u>	<u>3</u>	
2		<u>Aroz</u>	<u>libra</u>	<u>10</u>	
3		<u>Alverja</u>	<u>libra</u>	<u>3</u>	
4		<u>Ajocero</u>	<u>libra</u>	<u>5</u>	
5		<u>Cerdo</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
6		<u>Chorizo</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
7		<u>Curry Salsa</u>	<u>Tarro</u>	<u>3</u>	
8		<u>Fritol</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
9		<u>Garbanzo</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
10		<u>Tanon</u>	<u>libra</u>	<u>3</u>	
11		<u>Maiz</u>	<u>Chapeta</u>	<u>2</u>	
12		<u>Mostaza</u>	<u>Frasco</u>	<u>3</u>	
13		<u>Oregano</u>	<u>Chapeta</u>	<u>3</u>	
14		<u>Pasta lasaña</u>	<u>Bolsa</u>	<u>3</u>	



Acepta: Encargado Almacén

Acta No: 006

Fecha: 01-12-2020

Lugar: Municipio Montelibano

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 10:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 11:00

NOMBRE PROYECTO: COMIDAS RAPIDAS

FICHA 2219194

REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez M. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega materiales población víctima.

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Mera</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1		<u>Aceite</u>	<u>Botella</u>	<u>3</u>	
2		<u>Amor</u>	<u>Libra</u>	<u>10</u>	
3		<u>Alfalfa</u>	<u>libra</u>	<u>3</u>	
4		<u>Azucar</u>	<u>libra</u>	<u>5</u>	
5		<u>Cerdo</u>	<u>kilo</u>	<u>3</u>	
6		<u>chorizo</u>	<u>kilo</u>	<u>3</u>	
7		<u>Cuery Salsa</u>	<u>tamo</u>	<u>3</u>	
8		<u>trijol</u>	<u>kilo</u>	<u>3</u>	
9		<u>Garbanzo</u>	<u>kilo</u>	<u>3</u>	
10		<u>tanon</u>	<u>kilo</u>	<u>3</u>	
11		<u>Laurel</u>	<u>libra</u>	<u>2</u>	
12		<u>mostarza</u>	<u>chupeta</u>	<u>3</u>	
13		<u>Oregano</u>	<u>frasco</u>	<u>3</u>	
14		<u>Pasta de sacha</u>	<u>Bolsa</u>	<u>3</u>	



FORMATO ACTA DE ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN - VICTIMAS

F09-08-5054 / Versión 01

Ejecución de la Formación Profesional

Gestión de Proyectos Formativos

EN CONSTANCIA FIRMAN QUIENES ASISTIERON E INTERVINIERON:

ASISTENTES

Nombres y Apellidos

Firma

Yasmin Elena Cerda Montes *Yasmin Cerda 50943668*

Visto Bueno: Coordinador Academico

Acepta: Encargado Almacen

Acta No: 007

Fecha: 02-12-2020.

Lugar: Municipio Montelíbano.

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 08:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 09:00.

NOMBRE PROYECTO: Comidas Rápidas

FICHA 2246178

REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernández M. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de materiales

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernández M.</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1		<u>Aceite</u>	<u>Botella</u>	<u>3</u>	
2		<u>Ajo</u>	<u>Libra</u>	<u>10</u>	
3		<u>Alverga</u>	<u>Libra</u>	<u>3</u>	
4		<u>Azúcar</u>	<u>Libra</u>	<u>5</u>	
5		<u>Cebolla</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
6		<u>Chorizo</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
7		<u>Conch Salsic</u>	<u>Tomo</u>	<u>3</u>	
8		<u>Frijol.</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
9		<u>Garbanzo</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
10		<u>Tomate</u>	<u>Libra</u>	<u>3</u>	
11		<u>Lechuga</u>	<u>Chapeta</u>	<u>2</u>	
12		<u>Mostaza</u>	<u>Fresco</u>	<u>3</u>	
13		<u>Queso</u>	<u>Chapeta</u>	<u>3</u>	
14		<u>Pastelillo</u>	<u>Bolsa</u>	<u>3</u>	

[illegible]

Acepta: Encargado Almacén

Acta No: 000

Fecha: 02-12-2020

Lugar: Municipio Montellibano

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 10:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 11:00

NOMBRE PROYECTO: Comidas Rápidas

FICHA 2217016

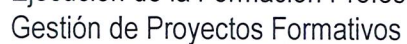
REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez H. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de Materiales

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez H.</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1		Pastres Cortes	Bolsa	3	
2		Pimienta	Sobre	3	
3		Pollo	Kilo	3	
4		Queso	Libra	3	
5		Sel	Libra	3	
6		Salsa Soya	Fresco	3	
7		Salsa negra	Fresco	3	
8		Salsa Teriyaki	Fresco	3	
9		Tomillo	Unidad	3	
10		Uvas Pasas	Libra	3	
11		Vinagre de Frutas	Fresco	3	
12		Aceite	Fresco	1	
13		Ajor	Libras	5	
14		Aluega	Libra	1	



Acepta: Encargado Almacén

Acta No: 009

Fecha: 09-12-2020

Lugar: Municipio Montelíbano

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 10:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 11:00

NOMBRE PROYECTO: Comidas Rapidas

FICHA 2219194

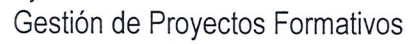
REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez M. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de materiales.

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Mera</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1		<u>Pastas Cortes</u>	<u>Bolsa</u>	<u>3</u>	
2		<u>Pimienta</u>	<u>Sobre</u>	<u>3</u>	
3		<u>pollo</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
4		<u>Queso</u>	<u>Libra</u>	<u>3</u>	
5		<u>Sal</u>	<u>Libra</u>	<u>3</u>	
6		<u>Salsa Saja</u>	<u>Frasco</u>	<u>3</u>	
7		<u>Salsa negra</u>	<u>Frasco</u>	<u>3</u>	
8		<u>Salsa Tomyati</u>	<u>Frasco</u>	<u>3</u>	
9		<u>Tomillo</u>	<u>Unidad</u>	<u>3</u>	
10		<u>Unas Pasas</u>	<u>Libra</u>	<u>3</u>	
11		<u>Unagre de futas</u>	<u>Frasco</u>	<u>3</u>	
12		<u>Acete</u>	<u>Botella</u>	<u>1</u>	
13		<u>Aroz</u>	<u>libras</u>	<u>5</u>	
14		<u>Alverja</u>	<u>Libra</u>	<u>1</u>	



Acepta: Encargado Almacén

Acta No: 010

Fecha: 04-12-2020

Lugar: Montevideo

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 3:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 4:00

NOMBRE PROYECTO: Cocina Fria Nacional e internacional

FICHA 2201396

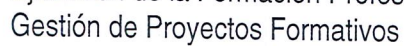
REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez M. identificado con el número de cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de Materiales.

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Mera.</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
<u>1</u>		<u>Pastas Cortas</u>	<u>Bolsa</u>	<u>3</u>	
<u>2</u>		<u>Pimienta</u>	<u>Sobre</u>	<u>3</u>	
<u>3</u>		<u>Pollo</u>	<u>Kilo</u>	<u>3</u>	
<u>4</u>		<u>Queso</u>	<u>Libra</u>	<u>3</u>	
<u>5</u>		<u>Sel</u>	<u>Libra</u>	<u>3</u>	
<u>6</u>		<u>Salsa Soja</u>	<u>Fresco</u>	<u>3</u>	
<u>7</u>		<u>Salsa Negro</u>	<u>Fresco</u>	<u>3</u>	
<u>8</u>		<u>Tomillos</u>	<u>Fresco</u>	<u>3</u>	
<u>9</u>		<u>Uvas Pasas</u>	<u>Unidad</u>	<u>3</u>	
<u>10</u>		<u>Pinapple de Fresa</u>	<u>Fresco</u>	<u>3</u>	
<u>11</u>		<u>Aceite</u>	<u>Botella</u>	<u>1</u>	
<u>12</u>		<u>Amor</u>	<u>Libras</u>	<u>5</u>	
<u>13</u>		<u>Aiverga</u>	<u>Libra</u>	<u>2</u>	
<u>14</u>		<u>Cerdo</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	



Acepta: Encargado Almacén

Acta No: 011

Fecha: 10-12-2020

Lugar: Montería - SENA

Hora de Iniciación Entrega Materiales: 08:00

Hora de Terminación Entrega Materiales: 09:00

NOMBRE PROYECTO: Preparar Alimentos FICHA 2042280

REUNIÓN COORDINADA POR: Beatriz Fernandez identificado con el número de

cedula: 50919644 PROPÓSITO: Entrega de materiales población víctima

PARTICIPANTES:

NOMBRES Y APELLIDOS	RESPONSABILIDAD
<u>Beatriz Fernandez Herra</u>	INSTRUCTOR
	LIDER
	APRENDIZ
	APRENDIZ

MATERIALES ENTREGADOS: (Relacionar No. Orden salida de Almacén)

ITE M	CODIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1		<u>Amoz</u>	<u>Bolsa</u>	<u>3</u>	
2		<u>Aceto</u>	<u>Botella</u>	<u>1</u>	
3		<u>Aluerja</u>	<u>Libra</u>	<u>1</u>	
4		<u>Cerdo</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
5		<u>Chorizo</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
6		<u>Azucar</u>	<u>Libra</u>	<u>3</u>	
7		<u>Cornu</u>	<u>Frano</u>	<u>1</u>	
8		<u>Fajol</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
9		<u>Garbanzo</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
10		<u>Jamon</u>	<u>Libra</u>	<u>1</u>	
11		<u>Laurel</u>	<u>Cajaete</u>	<u>1</u>	
12		<u>mostaza</u>	<u>Truco</u>	<u>1</u>	
13		<u>pollo</u>	<u>Kilo</u>	<u>1</u>	
14		<u>Queso</u>	<u>Libra</u>	<u>1</u>	



FORMATO ACTA DE ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN - VICTIMAS

F09-08-5054 / Versión 01

Ejecución de la Formación Profesional

Gestión de Proyectos Formativos

EN CONSTANCIA FIRMAN QUIENES ASISTIERON E INTERVINIERON:

ASISTENTES

Nombres y Apellidos

Firma

Julia Fuentes Moreno

[Firma manuscrita]
26027840

Visto Bueno: Coordinador Academico

Acepta: Encargado Almacen

Montería, 20 de Noviembre de 2020

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Montería

ASUNTO: ACTA DE ENTREGA DE PRODUCTOS

Atendiendo su solicitud procedemos a entregar los siguientes productos

ITEM	DESCRIPCION	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA
1	ACEITE DE GIRASOL	900 CC	BOTELLA	10
2	ARROZ	GRANO LARGO	LIBRA	50
3	ARVEJA	FRESCA, VERDE	LIBRA	10
4	AZÚCAR	BLANCA, EN GRANO	LIBRA	20
5	CERDO	CORTE LOMO, MAGRO	KILO	10
6	CHORIZO	CERDO	KILO	10
7	CURRY SALSA	SALSA, LIQUIDO, CONDIMENTO	TARRO	10
8	FRIJOL CARGAMANTO	GARGAMANTO, GRANO	KILO	10
9	GARBANZO	GRANO	KILO	10
10	JAMON	CERDO	LIBRA	10
11	LAUREL	SECO, HOJA ENTERA	CHAPETA	10
12	MOSTAZA	COLOR AMARILLO INTENSO, CREMOSO	FRASCO	10
13	OREGANO	SECO, MOLIDO	CHAPETA	10
14	PASTA LASAÑA	LAMINAS ENTERAS	BOLSA	10
15	PASTAS CORTAS	ENTERAS	BOLSA	10
16	PIMIENTA	EN POLVO	SOBRE	10
17	POLLO	CORTE PECHUGA	KILO	10
18	QUESO	PARMESANO, MOLIDO, RAYADO	LIBRA	10
19	SAL	POLVO, COLOR BLANCO	LIBRA	10
20	SALSA DE SOYA	LIQUIDO, COLOR OSCURO	FRASCO	10

Dirección sede administrativa: Calle 63 N° 10-35 B/ La Castellana
Teléfonos: (4) 7895369
Celular: 3004828040-3015371281
E-mail: gerencia@vtmlogisticaysuministros.com

21	SALSA NEGRA	LIQUIDO, COLOR OSCURO	FRASCO	10
22	SALSA TERIYAKI	LIQUIDO, COLOR OSCURO	LITRO	10
23	TOMILLO	SECO, HOJA ENTERA	UNIDAD	10
24	UVAS PASAS	SECAS, ENTERAS, SIN SEMILLAS	LIBRA	10
25	VINAGRE DE FRUTAS	LIQUIDO	FRASCO	10

Por medio de la presente acta se hace constar que se entregan los productos relacionados en la tabla anterior.

FIRMA RECIBE:







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



Hace constar:

Que el Sr(a) BEATRIZ FERNANDEZ MEZA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50919644 realizó el día 11/12/2020 la Capacitación de protocolos de bioseguridad.

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 666 de 2020 del ministerio de salud y protección y social, la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA, mediante la cual se establece el protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID-19, Circular 01-03-2020-000156 del 02 de septiembre del 2020 del Sena, mediante el cual se establece el alcance a la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA – Lineamientos SENA para el “aislamiento selectivo inteligente”.

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



Hace constar:

Que el Sr(a) BEATRIZ FERNANDEZ MEZA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50919644 realizó el día 11/12/2020 la Capacitación Módulo 2 - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas