



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Marzo 15 de 2021

Señor (a)
Ludys Pastrana Martinez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2195917**
Coordinador(a) Academico(a)
Atención Población Víctima Del Desplazamiento Por La Violencia
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Marzo del año 2021

Referencia: No **CO1.PCCNTR.2195917** del año 2021

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **32.671.210** de **BARRANQUILLA**, en mi calidad de Contratista del SENA, en **Atención Población Víctima Del Desplazamiento Por La Violencia**, 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: VEINTIOCHO MILLONES DE PESOSM/CTE (\$28.000.000) cada uno. Estas sumas serán pagada por el SENA de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por los meses de Febrero a Noviembre de 2021 por valor de DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/cte (\$2.800.000) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de **NOVIEMBRE** de 2021.

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 DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE COCINA SALUDABLE	

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear procesos formativos de acuerdo al programa de formación y a los lineamientos institucionales.	Socialización de la formación, registro en Sofiaplus, verificación en base de datos vivanto, proceso de matricula	Aplicativo sofia plus
2	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado, para el	Desarrollo de proceso formativo en dos cursos, así: ficha 2261898- Cocina	Aplicativo Sofia Plus



	logro de los resultados de aprendizaje definidos conforme a los requerimientos del Gobierno nacional COVID 19	fría Nacional Internacional Municipio Monteria y Ficha 2262946-Cocina Basica en Canalete,ficha por definir Cocina Basica Valencia	
3	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz.	Aprendizaje aun no suceptible de evaluacion	No aplica
4	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Documentos diligenciados de acuerdo a los publicados en la plataforma SIGA	Administracion Educativa
5	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo. Para ello deben crear la rutas de aprendizaje, asignar aprendices y evaluarlos.	Rutas creadas – aprendices asociados	Aplicativo Sofia Plus
6	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Participacion en reuniones	Evidencia - Fotografica
7	Reportar en el sistema Sofia Plus en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: El Registro de Juicios Evaluativos, Creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos.	Rutas creadas – Aprendices asociados	Aplicativo Sofia Plus
8	Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II.	Documentos cargados mensualmente	Secop
9	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica	No aplica
10	Cumplir con todo el Protocolo de Bioseguridad y SST y los lineamientos establecidos por el	Protocolos de Bioseguridad y SST, cumplidos de acuerdo a los	No aplica



	gobierno nacional frente a la pandemia del COVID 19.	alineamientos del gobierno Nacional	
--	--	-------------------------------------	--

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y. fotocopia de la planilla SOI, recibo de pago de aportes a la salud, pensiones y ARL, planilla **N° 4380600471** expedida por **Bancoomeva** correspondiente al periodo de Febrero del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

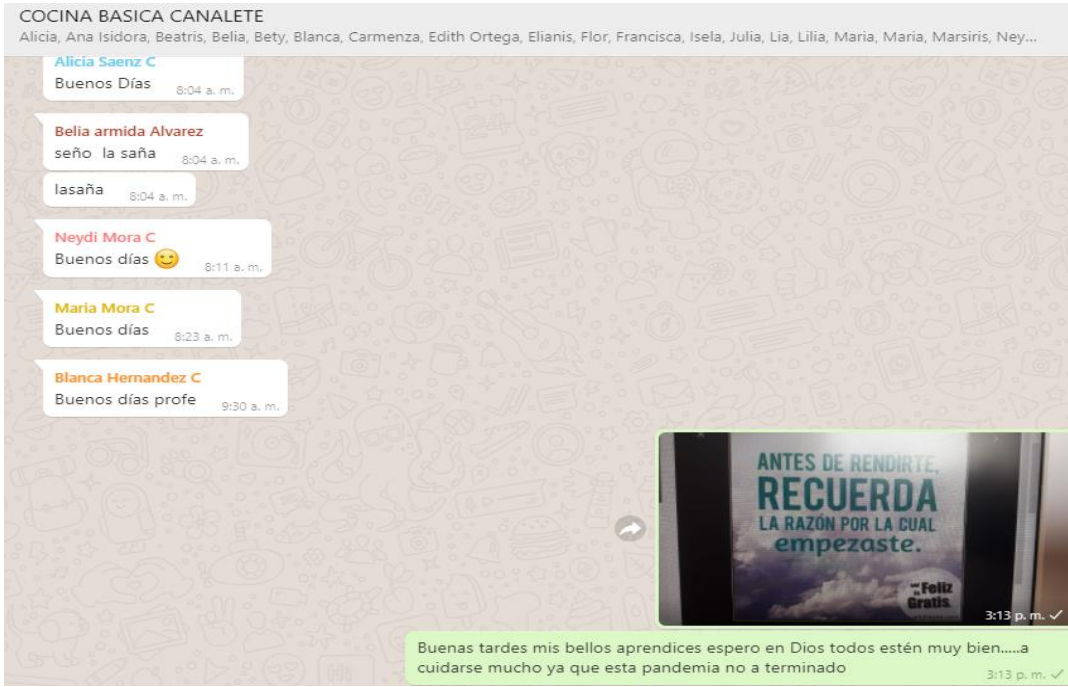
Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ
Contratista
C.C. No. 32671210 de Barranquilla

Recibí a satisfacción:

Ludys Pastrana Martinez
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2195954 de 2021
Coordinador(a) Academico(a)





CURSO DE COCINA 2021 FEB

Ana Causil, Ana Nov, Angelica Ruiz, Any, Arnolis, Denis Gonzal

Liney Guzman Est Mon



muy buena tarde..seño Marta berrio. y grupo familia gastronómica! no quise dejar pasar por desapercibidas tantas recetas que usted nos transmitió en este curso tan importante ;por eso hoy humildemente desde mi humilde hogar les presento el delicioso arroz rosado con un cañón de cerdo cocido en piña y mostaza y palitos de yuca...🍌🍷🌻🌻🌻🌻🌻🌻 abrazos y miles de bendiciones para usted su flia y todo el grupo..felicidades ..benedicida tarde🌻🌻🌻

1:18 p. m.

CURSO DE COCINA 2021 FEB

Ana Causil, Ana Nov, Angelica Ruiz, Any, Arnolis, Denis Gonzalez, Denis Solano, Eliana, Elisabeth, Hijo, Ismeli, Jazmin, Kiara, Liney Guzman, M...

Sonia Uñas

Ok

10:11 a. m.



2:11

10:36 a. m. ✓

bueno ahora ya nos vamos con la otra preparacion 11:50 a. m. ✓

CORDON BLUE

INGREDIENTES:

2 pechugas de pollo
3 tajadas de jamon
4 tajadas de queso amarillo
1 sobre de crema de pollo con champiñones
1 sobre de queso parmesano
Aliños: sal, pimienta, ajo y mantequilla

PREPARACION:

La pechuga se deshuesa y se adoba con sal, pimienta, y ajo. Se rellenan con el jamón y el queso envolviendo en forma de bollito y chuzándola con palillos para que no se desarmen.
En un sartén se doran en mantequilla de lado y lado, luego se hace una crema común y corriente y se cocinan en ella.
Se lleva a una refractaria y se le rosea el queso parmesano por encima.

MARTHA BERRIOS SANCHEZ

Instructora

11:52 a. m. ✓



CURSO DE COCINA 2021 FEB

Ana Causil, Ana Nov, Angelica Ruiz, Any, Arnolis, Denis Gonzalez, Denis Solano, Eliana, Elisabeth, Hijo, Ismeli, Jazmin, kiara, Liney Guzman, M...

Denis Gonzalez Est Mon
Muchas gracias instructora, muy agradecida con usted por compartir sus conocimientos con nosotros. Espero para una próxima oportunidad me tenga en cuenta. Dios la bendiga grandemente en su vida

Claro que si denis 9:28 a. m. ✓

9:28 a. m. 4:54 9:28 a. m. ✓

Ismeli Cuñi
Gracias seño por su gran apoyo, por la disposición que tiene de transmitirnos sus conocimientos.
Que DIOS la BENDIGA. 🙏🙏🙏
Quedo atenta para un próximo curso. 🙌

9:44 a. m.

Ismeli Cuñi
Gracias seño por su gran apoyo, por la disposición que tiene de transmitirnos sus conocimientos.
Que DIOS la BENDIGA. 🙏🙏🙏....

Claro grupo que los tendré en cuenta 9:45 a. m. ✓

9:45 a. m. 1:50 9:45 a. m. ✓

Liney Guzman Est Mon
amén! seño mil gracias por toda su trayectoria gastronómica 🌹🙌🙌🙌🙌🙌 Dios le siga dando salud y vida y muchas bendiciones..gracias gracias

9:51 a. m.

CURSO DE COCINA 2021 FEB

Ana Causil, Ana Nov, Angelica Ruiz, Any, Arnolis, Denis Gonzalez, Denis Solano, Eliana, Elisabeth, Hijo, Ismeli, Jazmin, kiara, Liney Guzman, M...

kiara paola Est
Buenos días para todo el grupo 8:36 a. m.

Ok profe 8:36 a. m.

Arnolis Vega Est
Ok profe 8:40 a. m.

Buenos dias 8:40 a. m.

kiara paola Est
Bueno profe 8:47 a. m.

Arnolis Vega Est
Ok 8:54 a. m.

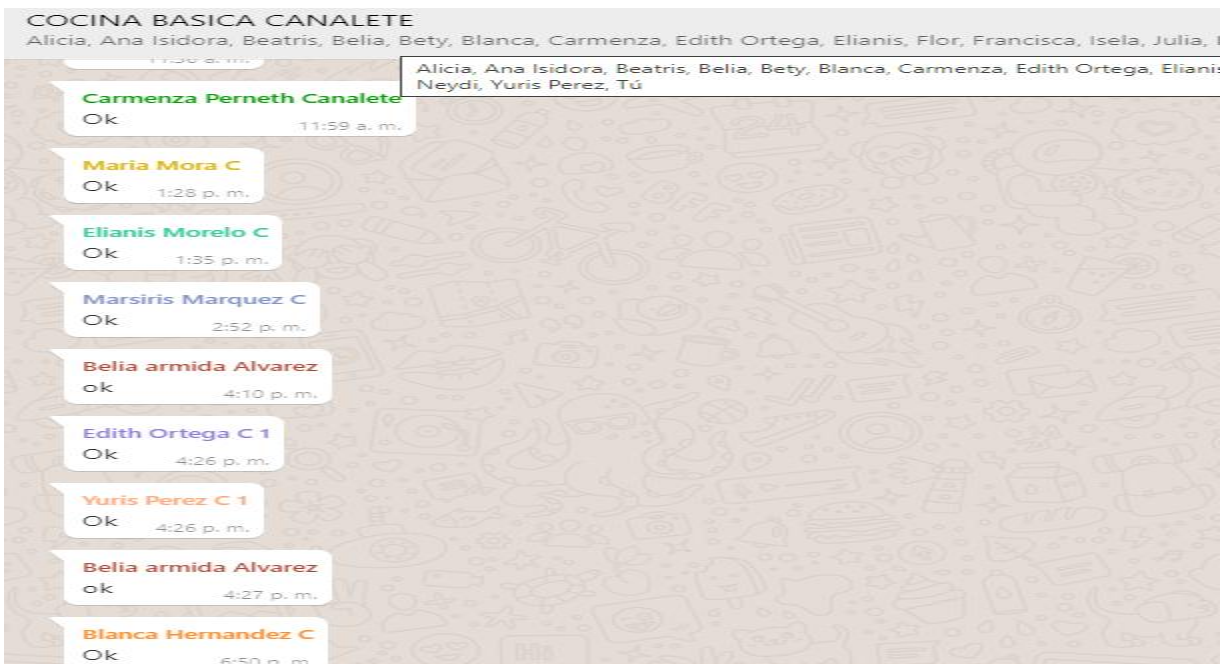
Liney Guzman Est Mon
ok 8:59 a. m.

Ismeli Cuñi
Buen día para todos 9:00 a. m.

Ya saben estoy atenta 8:46 a. m. ✓

Para irnos con la guarnicion 8:46 a. m. ✓

Es una preparación del cordón blue 8:48 a. m. ✓





COCINA BASICA CANALETE

Alicia, Ana Isidora, Beatris, Belia, Bety, Blanca, Carmenza, Edith Ortega, Elianis, Flor, Francisco

Elianis Morelo C

5/3/2021



10:51 a. m.

Elianis Morelo C



COCINA BASICA

Dioselina, Edwin Parra Valencia Programa, Grey, Jose, Lenay, Leonila, Mineyis, Virginia, +57 301 7820505, +57 311 3680474, +57 311 680315...

Dioselina Valencia

Amen 9:46 a. m.

TOMATES RELLENOS DE CARNE

INGREDIENTES:

8 tomates medianos maduros pero firmes	½ libra de carne de molida
½ taza de salsa media glasa	1 cebolla cabezona pequeña picada
1 diente de ajo	1 cucharada de alcaparras picadas
2 cucharadas de queso rallado	2 cucharadas de aceite
1 taza de caldo	tomillo y orégano

Sal y pimienta

PREPARACION:

- 1- Lavar y secar los tomates. Cortarle la parte superior y vaciar parte de la pulpa con una cuchara, espolvorear con sal y colocarlos en una bandeja.
- 2- Sofreír la cebolla y el ajo en una sartén con el aceite hasta que este transparente añadir la carne, l... [Leer más](#)

10:00 a. m. ✓





COCINA BASICA

Dioselina, Edwin Parra Valencia Programa, Grey, Jose, Lenay, Leonila, Mineyis, Virginia, +57 301 7820505, +57 311 3680474, +57 311 680315...

seguridad...pero les estaría avisando.....

9:35 a. m. ✓

Este curso es de 80 horas....donde van a ver cosas nuevas

9:36 a. m. ✓

Mineyis Silva Valencia



0:28

9:39 a. m.



1:26

9:40 a. m. ✓

Eduin por favor colocamen sobre la imagen cocina basica

9:43 a. m. ✓

Cambiaste el asunto a "COCINA BASICA"

Mineyis Silva Valencia



0:25

9:44 a. m.



Mineyis Silva Valencia



0:10

9:45 a. m.



0:59

9:47 a. m. ✓



COCINA BASICA

Dioselina, Edwin Parra Valencia Programa, Grey, Jose, Lenay, Leonila, Mineyis, Virginia, +57 301 7820505, +57 311 3680474, +57 311 680315...

Estoy presta a cualquier pregunta, para irnos al paso a paso 10:08 a. m. ✓

Virginia Segura Val

Amen
BENDICIONES

10:10 a. m.

Ok 10:10 a. m.

Grey Valencia

Seño el queso es costeño 10:11 a. m.

Grey Valencia

Seño el queso es costeño

Grey puedes trabajarlo con costeño, mozzarella, aunq particularmente me gusta con el vosteño6 10:25 a. m. ✓

Grey Valencia

Tú

Grey puedes trabajarlo con costeño, mozzarella, aunq particularmente me gusta con el vosteño6

Ok. Seño

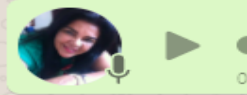
10:26 a. m.





CURSO DE COCINA 2021 FEB

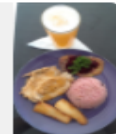
Ana Causil, Ana Nov, Angelica Ruiz, Any, Arnolis, Denis Gonzalez, Denis Solano, Eliana, Elisabeth, Hijo, Ismeli, Ja



Ismeli Cuñi

Liney Guzman Est Mon

📷 muy buena tarde..seño Marta berrio. y grupo familia gastronómica! no quise dejar pasar por desapercibidas tantas recetas que usted nos transmitió en este curso tan importante ;por eso hoy humildemente desde...



Excelente compañera
Se ve delicioso.👍

3:31 p. m.

Liney Guzman Est Mon



3:32 p. m.

Ana Causil Est Mon



0:18

3:40 p. m.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

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

FECHA INICIAL: 01/03/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2262946 - COCINA BÁSICA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA 2261898 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
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

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:	88,00
--	--------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ

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