**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Guadalajara de Buga, septiembre de 2022

Señor (a)
**GERMÁN SUAREZ GARCÍA**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 3370284 de 2022**
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes de septiembre del año 2022

**Referencia: No CO1.PCCNTR. 3370284 de 2022**

**MEY KWANG CHIA LONDOÑO** identificado con la cédula de ciudadanía No. **29.683.024** de palmira (V), en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario de Buga, 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 asciende a la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES SESENTA MIL PESOS MCTE ($39.060.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) cuotas mensuales, iguales, de febrero a noviembre por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS SEIS MIL PESOS MCTE ($3.906.000) cada una.

**Plazo:** Será hasta el 30 de Noviembre de 2022.

| **OBJETO:** |
| --- |
| Prestación de servicios de carácter temporal orientando formacion profesional integral como instructor Sena del programa de articulacion con la educacion media tecnica del Centro Agropecuario de Buga. |

**Obligaciones Especificas:**

| | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| **1.** | **A.** Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación. | Durante este mes se ejecutaron las actividades de aprendizaje establecidas en la guía integrada de las siguientes fichas:<br><br>**Nombre de la IE:** Rosa zárate de peña<br>**Programa:** técnico en operación de eventos<br>**Ficha**: 2501779<br>**Fase:** Planeación<br>**Actividad de aprendizaje:**<br>Ap3: Reconocer los elementos que intervienen en la creación de un evento y sus participantes<br>Ap4: Determinar el protocolo del evento<br>**Resultado de aprendizaje:**<br>• 378521 - Aplicar hábitos de higiene y presentación personal, de acuerdo a las normas establecidas para el desempeño de su labor.<br>• 378510 - Elaborar plan de acción del evento a realizar de acuerdo con las necesidades del cliente<br>• 378487 - Facilitar información turística y local de acuerdo a los necesidades del usuario<br>• 378513 - Determinar el protocolo de servicio conforme al tipo del evento y a los procedimientos de la organización.<br>• 378518 - Alistar aéreas de trabajo según procedimientos establecidos por la empresa<br>• 378519 - Seleccionar equipos y elementos de acuerdo a las actividades a desarrollar, y se utiliza cumpliendo normas técnicas de seguridad y mantenimiento. | • Listados de asistencia.<br>• Registro fotográfico<br><br>Ver anexo de registro de evidencias Pagina 1 - 24 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Nombre de la IE:** Nuestra Señora del Palmar<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2513084<br>**Fase:** Planeación<br>**Actividad de aprendizaje:**<br>AP02: Alistar las áreas para la preparación de alimentos<br>**Resultado de aprendizaje:**<br>• Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.<br><br>**Nombre de la IE:** Humberto Raffo Rivera<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2501714<br>**Fase:** Planeación<br>**Actividad de aprendizaje:**<br>Identificar las técnicas, procesos y procedimientos ancestrales más importantes en la preparación de los platos.<br>**Resultado de aprendizaje:**<br>• .Identificar las diferentes organizaciones de brigadas con relación a la tipología de establecimientos gastronómicos<br>• Interpretar los contextos actuales de la cocina de acuerdo a su evolución histórica, avances tecnológicos y características de clima.<br>• Preparar las bases de cocina fría y caliente de acuerdo a estándares internacionales cumpliendo con las normas de manipulación vigentes<br>• Preparar las bases de repostería aplicando las diferentes técnicas existentes y los estándares internacionales.<br>• Proponer ensambles de las preparaciones de acuerdo a tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color.<br>• Realizar la preparación de los platos fríos y calientes de las | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | gastronomías regionales colombianas.<br>• Realizar la preparación de los platos fríos y calientes de las principales gastronomías mundiales<br>• Realizar los cortes, porcionamientos y almacenamiento de las diferentes materias primas cumpliendo con los métodos de conservación, las normas de manipulación y seguridad industrial.<br><br>**Nombre de la IE:** Humberto Raffo Rivera<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2513055<br>**Fase:** Planeación<br>**Actividad de aprendizaje:**<br>AP02: Alistar las áreas para la preparación de alimentos<br>**Resultado de aprendizaje:**<br>• Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. | |
| **2.** | B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, | Se asistió de manera activa de las reuniones, de acuerdo al coronograme de concertación de actividades:<br><br>**Fecha:** 2 de septiembre 2022<br>**Actividad:** Acompañamiento desarrollo curricular<br>**Evidencia:** Registro Fotográfico<br><br>**Fecha:** 13 de septiembre 2022<br>**Actividad:** Reunión IE Nuestra Señora del palmar<br>**Evidencia:** Registro Fotográfico | • Registro fotográfico<br><br>Ver anexo de registro de evidencias Pagina 24 - 27 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales. | | |
| **3.** | C. Apoyar el alistamiento de la oferta de los programas de formación en las Instituciones Educativas Articuladas en la Educación Media a través de la Transferencia Institucional y evidenciada en los formatos establecidos por la entidad para tal fin. | Se realizó alistamiento de las IE así:<br><br>**Nombre de la IE:** Nuestra Señora del Palmar<br>**Programa:** técnico en Cocina<br><br>**Nombre de la IE:** Humberto Raffo Rivera<br>**Programa:** técnico en Cocina<br><br>**Nombre de la IE:** Rosa zárate de peña<br>**Programa:** técnico en operación de eventos | • Ver anexo de registro de evidencias Pagina 28 |
| **4.** | D. Entregar los soportes requeridos para el procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, compromiso del aprendiz, tratamiento de datos, certificado de afiliación SS. Así mismo la entrega de los | Durante este periodo no realizó la actividad | • Ninguna |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | soportes requeridos para la certificación de aprendices tales como: Paz y Salvo de la IE y copia actualizada de los documentos de identificación de cada uno de los aprendices del programa de formación. | | |
| **5.** | E. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro. | Durante el periodo no se realizo la actividad | • Ninguna |
| **6.** | F. Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico en cada una de las fichas asignadas por Institución Educativa de forma mensual de acuerdo a lo establecido en el Manual de Articulación. | Durante el mes objeto del contrato, se realizo acompañamiento así:<br><br>La reunión de acompañamiento técnico pedagógico delas siguientes fichas, se encuentra proyectadas tan pronto se retomen las actividades, posterior al receso de mitad de año:<br><br>**Nombre de la IE:** Nuestra Señora del Palmar<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2513084<br><br>**Nombre de la IE:** Humberto Raffo Rivera<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2501714 | • Registro fotográfico<br><br>Ver anexo de registro de evidencias Pagina 29 - 31 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Nombre de la IE:** Humberto Raffo Rivera<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2513055<br><br>**IE:** Rosa Zárate de Peña - Yumbo<br>**Ficha:** 2288867<br>**Objetivo:** Reunión de Acompañamiento técnico pedagógico de la IE<br><br>**IE:** Rosa Zárate de Peña - Yumbo<br>**Ficha:** 2501779<br>**Objetivo:** Reunión de Acompañamiento técnico pedagógico de la IE | |
| **7.** | G. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos | Se realiza seguimiento a la etapa productiva de las siguientes fichas:<br><br>**IE:** Rosa Zárate de Peña - Yumbo<br>**Programa:** Técnico en Operación de Eventos<br>**Ficha:** 2501779<br><br>**Nombre de la IE:** Nuestra Señora del Palmar<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2513084<br><br>**Nombre de la IE:** Humberto Raffo Rivera<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2501714<br><br>**Nombre de la IE:** Humberto Raffo Rivera<br>**Programa:** técnico en Cocina<br>**Ficha**: 2513055 | • Bitacoras de seguimiento mensual<br><br>Ver anexo de registro de evidencias Pagina 30 – 41 |
| **8.** | H. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la | Durante el mes objeto de contrato se realiza la actualización de los portafolios de evidencias del Instructor y aprendiz en las formas y medios dispuestos por la entidad. | • Listados de asistencia.<br>• Registro fotográfico<br><br>Ver anexo de registro de |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor. | | evidencias Pagina 42 |
| **9.** | I. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos. | Durante el periodo no se realizo la actividad | • Ninguna |
| **10.** | J. Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades. | Durante el periodo no se realizo la actividad | • Ninguna |
| **11.** | K. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la | Durante el periodo objeto de pago se realizo entrega en los medios y formas dispuestos por la coordinación académica. | • Drive “Informe mensual X instructor”.<br>• Plataforma SECOP<br>• Ver anexo de registro de evidencias Pagina 42 - 43 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | liquidación del contrato. | | |
| **12.** | L. Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices. | No Aplica para el mes del reporte, aun no programado | • Ninguna |
| **13.** | M. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación. | Aplicación permanente por ser inherente al proceso formativo. | • Ninguna |
| **14.** | N. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo. | Se acatan los lineamientos establecidos por el Centro de formación | • Ninguna |
| **15.** | O. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. | Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales. | • Ninguna |
| **16.** | P. Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización | Actualmente cumplo con la certificación de la Norma "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" con vigencia hasta el 6 de Junio de 2024 | • Certificado<br><br>Ver anexo de registro de evidencias Pagina 44 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto aplicar al proceso de certificación de la norma en la vigencia del contrato. | | |
| **17.** | Q. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual | Durante el mes objeto del contrato no han sido asignadas actividades adicionales | • Ninguna |

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 el No. **7846479068** de la planilla, SOI del mes de **AGOSTO**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

**Declaración bajo la gravedad de juramento.**

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI___NO_X_he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se

encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

**Nota:** En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (**53**) folios

Cordialmente,

**Firma**
**MEY KWANG CHIA LONDOÑO**
**Contratista**
**C.C. No. 29.683.024 de Palmira (V)**

Recibí a satisfacción:

**Firma**
**GERMÁN SUAREZ GARCÍA**
**Supervisor Contrato No. PCCNTR. 3370284 de 2022**
**Coordinador Académico**