



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, Abril del año 2023

Señor

Irene Ramirez Sanchez

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4549225**

Cargo de la supervisora Coordinadora Academica

Dependencia Programas Nocturnos y Sabatinos

Guadalajara de Buga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual

Abril del año 2023

Referencia: No **CO1.PCCNTR.4549225** del año 2023

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 (nombre de la dependencia), 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: Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de QUINCE MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE (\$15.733.333). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un primer pago correspondientes al mes de Abril de 2023 por TRES MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE (3.733.333) y Tres (3) pagos iguales correspondientes a los meses de Abril a mayo de 2023 por valor de CUATRO MILLONES DE PESOS MCTE (\$4.000.000).

Plazo: Será hasta el 31 de Mayo de 2023.

OBJETO:

Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor Sena a través de acciones regulares en las modalidades presencial y a distancia en los diferentes niveles de formación del Centro Agropecuario De Buga.
--

Obligaciones Especificas:

N o	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de	Anexo 1 Informe de Evidencias Drive con soportes dispuesto por el supervisor



	<p>apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.</p>	<p>formación, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y territorium.</p> <p>Ficha: 2562097 Programa: Técnico en Cocina Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Resultado de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none">• Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos <p>Ficha: 2673655 Programa: Técnico en Cocina Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Resultado de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none">• Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización• Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas,	
--	--	--	--



		<p>procedimientos y principios éticos de responsabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos. <p>Ficha: 2617761 Programa: Técnico en Cocina Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Resultado de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización • Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad • Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y 	
--	--	--	--



		procedimientos establecidos.	
2	<p>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 instrumentos de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.</p>	<p>Se participó activamente en reuniones de área u otras, encuentros programados por la coordinación académica y los equipos ejecutores.</p> <p>Fecha: 27 de marzo 2023 Descripción de la actividad desarrollada: Participación de la reunión programada por la Coordinación equipo ejecutor red hotelería, turismo, mesa y bar, cocina.</p> <p>Fecha: 10 de abril 2023 Descripción de la actividad desarrollada: Reunión del equipo ejecutor de cocina para verificar del estado de las fichas en ejecución Técnico en Cocina.</p> <p>Fecha: 11 de abril 2023 Descripción de la actividad desarrollada: Actas correspondientes al Alistamiento de la ficha 2713997 y de cierre para la ficha 2562097. Evidencia: Listado de asistencia.</p> <p>Fecha: 12 de abril 2023 Descripción de la actividad desarrollada: Evaluación de juicios en la plataforma Sofia Plus.</p>	<p>Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.</p>



		<p>Solicitud de apertura de complementario como parte del alistamiento para el trimestre entrante</p> <p>Fecha: 13 de abril 2023 Descripción de la actividad desarrollada: Solicitud de insumos en drive, programación de fichas y alistamiento.</p> <p>Fecha: 14 de abril 2023 Descripción de la actividad desarrollada: Participación de la reunión del equipo ejecutor del programa de Cocina con la coordinación académica.</p>	
3	<p>C. 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.</p>	No aplica para este mes	Ninguna
4	<p>D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los</p>	No aplica para este mes	Ninguna



	lineamientos establecidos		
5	E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.	<p>Se realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, territorium, TEMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado.</p> <p>Se realiza la revisión y verificación programación mes a mes en Sofía plus.</p> <p>En los casos que aplique, se realiza la gestión en Sofía plus de las horas de otras actividades de acuerdo con la programación y asignación establecida por la coordinación académica.</p> <p>Se realiza la gestión en la plataforma territorium de acuerdo con las necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado.</p> <p>Se realiza la gestión en la actualización mes a mes el portafolio del instructor de acuerdo con lineamientos institucionales y programación de grupos asignados.</p>	<p>Portafolio del instructor cargado en el link asignado por la coordinación académica: MEY KWANG CHÍA LONDOÑO</p>
6	F. Generar estrategias que permitan la permanencia de	Se desarrollan actividades de formación que contienen estrategias didácticas activas entre las que se encuentran:	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.



	los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.	Aplicación de técnicas didácticas.	
7	G. 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	No Aplica para este mes	Ninguna
8	H. 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 liquidación del contrato	Se hace entrega de los informes y requerimientos dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato y el centro, los cuales están dispuestos en el drive creado para tal fin de forma organizada y siguiendo los lineamientos dados por la coordinación académica, así como en el SECOP II.	Portafolio del instructor cargado en el link asignado por la coordinación académica: MEY KWANG CHIA LONDOÑO
9	I. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así	Se realiza seguimiento periódico de los aprendices informando al coordinador académico situaciones que	En el presente mes no se identificaron situaciones que se desvíen del cumplimiento del



	como el manual de convivencia del Centro de Formación.	se identifiquen que van en contravía al reglamento del aprendiz y se soporta en actas individuales y/o de equipo ejecutor.	reglamento manual de convivencia.
10	J. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	No aplica para este mes	Ninguna
11	K. Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No aplica para este mes	Ninguna
12	L. Gestionar certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Se tiene norma de competencia laboral vigente hasta la siguiente fecha: 6 de Abril de 2024	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.
13	M. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según	Se realizará la valoración de Juicios evaluativos en la plataforma Sofía plus: Ficha: 2562097	



	<p>la planeación pedagógica de los programas de formación asignados</p>	<p>Programa: Técnico en Cocina Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Resultado de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none">• Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos <p>Ficha: 2673655 Programa: Técnico en Cocina Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Resultado de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none">• Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización• Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos. <p>Ficha: 2617761</p>	
--	---	---	--



		<p>Programa: Técnico en Cocina</p> <p>Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>Resultado de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización • Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad 	
14	N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	No aplica para este mes	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. **7872094034** de la planilla, SOI del mes de marzo. (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 ☒ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) 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 (32) folios

Cordialmente,

Firma
Mey Kwang Chia Londoo
Contratista
C.C. No. 29.683.024

Recibí a satisfacción:

Firma
Irene Ramirez Sanchez
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4549225
Supervisora Coordinadora Academica
Dependencia Programas Nocturnos y Sabatinos