PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, D.C., 16 de Diciembre de 2023

Señor (a)
CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARRETE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5014632
Coordinador Académico Alimentos y Bebidas
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Bogotá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes Diciembre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5014632 del año 2023

DORIS ALICIA BASTIDAS DIAZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 59.837.269 de Pasto, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de Alimentos y bebidas, 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: Se fija como valor total del contrato la suma de Diecinueve millones quinientos treinta mil pesos m/cte ($19.530.000). Está suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago por el mes de julio de 2023, por Dos millones seiscientos cuatro mil pesos m/cte ($2.604.000) b) Cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2023, por valor de tres millones novecientos seis mil pesos m/cte ($3.906.000) c) un último pago correspondiente para el mes de diciembre de 2023 por valor de dos millones ochenta y tres mil doscientos pesos moneda corriente ($ 2.083.200).

Adición y prorroga: Mediante solicitud realizada con fecha del 10 de octubre de 2023 para el Contrato No. CO1.PCCNTR 5014632 de 2023 al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos-SENA Bogotá DC. Se realiza la adición de contrato CO1.PCCNTR. 5014632 DE 2023 a nombre de DORIS ALICIA BASTIDAS DIAZ , ÁREA: INSTRUCTOR REGULAR se adiciona 06 días equivale a $ 781.200 para un valor total de $ 20.311.200 y 156 días totales . EN EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA- SECOP II.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas. PROGRAMA: Técnico en Cocina ESPECIALIDAD: Control del manejo de las materias primas en la producción de alimentos.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.	Impartí formación con las fichas asignadas por la coordinación académica del programa de formación Técnico en Cocina con las competencias de preparar alimentos (teoría) y control de materias primas con las fichas: 2752842,2752854,2771228 2713334,2713322,2800026,	Documento en el cual se verifica las horas de apoyo a formación, durante el mes de diciembre de 2023de Sena sofia Plus, listados de asistencia. Se evaluó los juicios de valor de cada una de las fichas.

		2771210,2771225,2751713.	
2	Participar en las reuniones quesean convocadas con la ejecución del contrato.	Participé en las reuniones convocadas por el Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas durante el mes.	Listados de asistencia a reuniones programadas.
3	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.	No aplica	No aplica
4	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.	Utilicé los accesos a los sistemas de información dándole un correcto y privado uso a las claves asignadas. Usé responsablemente las plataformas de aprendizaje y administración dispuestas por la entidad.	Correos institucionales SENA y Misena, Sena Sofía Plus, SENA Contratistas, SECOP II, Agencia Pública de Empleo (APE) y Territorium.
5	Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que	Registré diariamente en la plataforma Sena Sofía Plus SENA, las respectivas novedades por inasistencias diarias del mes de diciembre de 2023 de las fichas asignadas por la Coordinación Académica. Mantuve actualizadas las	Correos institucionales SENA y Misena, plataformas Sena SofíaPlus, Contratistas Sena, Territorium, Sigep, Ape y Secop II.

	encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.	plataformas, Sigep y Ape referente a la hoja de vida.	
6	Participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas,morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.	No aplica	No aplica
7	Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizajes realizados por aprendices a quienes imparte formación profesional.	Elaboré y subí al Drive y a SECOP II oportunamente el Informe de Ejecución Contractual del mes de diciembre, la planilla de pago de seguridad social, planilla de pago de noviembre y reporte horas Sofía del mes de diciembre.	Formato Planeación Pedagógica del Proyecto formativo, Malla Curricular y Estructura curricular del Programa: Técnico en Cocina
8	Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias	Planeé, organicé, ejecuté e impartí formación a las fichas asignadas por el Coordinador Académico, del programa Técnico en	Listados de aprendices, de las fichas del programa Técnico en Cocina.

	programadas ylos resultados de aprendizaje asignados.	Cocina con las competencias. Preparar alimentos (teoría) y Control de materias primas a las fichas: 2752842,2752854,2771228 2713334,2713322,2800026, 2771210,2771225,2751713.	Formato de evidencias mensuales de aprendices.
9	Cumplir con la programación académica predeterminada por la correspondiente Coordinación Académica de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.	Acaté el horario para las fichas asignadas por el Coordinador Académico, cumpliendo y siguiendo con la información descrita en la formación profesional integral. Efectué la planeación y ejecución de la formación con las fichas asignadas por la Coordinación Académica para los programas: Técnico en Cocina impartiendo la competencia: Preparar Alimentos (teoría) y Control de materias primas, para las siguientes fichas: 2752842,2752854,2771228 2713334,2713322,2800026, 2771210,2771225,2751713.	Listado de Asistencia de formación de las fichas del Técnico en Cocina. Horario asignado para las fichas, por parte de la Coordinación de Alimentos y Bebidas. Formato de Evidencias presentadas por los aprendices. Formato Plan de Mejoramiento Correos institucionales SENA y Misena Guías de Aprendizaje
10	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivasetapas de la formación.	Realicé acompañamiento y seguimiento a los aprendices de sus proyectos formativos y/o productivos.	Evidencias presentadas por los aprendices. Horario asignado por el Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas.
11	Preparar, orientar, desarrollar,apoyar y evaluar	Retroalimenté el Portafolio del Instructor y aprendiz	Formatos correspondientes al

	procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de formación profesional integral según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	SENA para las fichas asignadas del Programa: Técnico en Cocina de Alimentos y Bebidas. Desarrollé, enseñé, retroalimenté y evalué losrespectivos temas delas competencias Prepararalimentos y Control de materias primas para eldebido aprendizaje.	portafolio del instructor: Formato de Evidencias. Formato Cronograma de actividades. Formato Llamado de Atención. Formato Plan de Mejoramiento. Listado de Asistencia de formación de Sofia Plus. Horario asignado por el Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas.
12	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	Promoví la reflexión, investigación, creatividad e integración de saberes durante la formación profesional impartida a las fichas a cargo.	Horario asignado por la Coordinacion Academica de Alimentos y Bebidas. Listados de asistencia. Plan de trabajo.
13	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	Hice seguimiento oral y escrito a cada uno de los aprendices en el desarrollo de cada evidencia exigida semanalmente dentro de la formación en la competencia: Preparar alimentos (teoría) y Control de materias primas.	Evidencias de aprendices presentadas semanalmente. Formato de evidencias. Cronograma de actividades diarias, Formato plan de Mejoramiento, Guías de aprendizaje para el

			programa:Técnicoen Cocina.
14	Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño y según las necesidades del entono.	No aplica	No aplica
15	Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de especialidad en que imparte formación profesional	No aplica	No aplica
16	Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes	Participe en capacitaciones orientadas por los coordinadores.	Participé en las capacitaciones.
17	Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad	No aplica	No aplica

	en que imparte Formación Profesional.		
18	Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.	No aplica	No aplica
19	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesiona l Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional,municipal y rural.	No aplica	No aplica
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, si es del caso.	No aplica	No aplica
21	Responder por la integridad y buen uso de materiales,	Velé por el buen uso y cuidado de los ambientes,	Lista de chequeo de verificación de ambiente.

	equipos y demás elementos dela institución puestos bajo su cuidado.	espacios, materiales y equipos de manera adecuada y responsable del ambiente: 402 de la sede B para la formación de las fichas asignados por la Coordinación Académica.	
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad	Implementé herramientas Donde los aprendices pudieron utilizar algunas TIC, Como: internet, correo electrónico, PowerPoint, Word, Excel y Drive, con el objetivo de apoyar el buen desarrollo del proceso de aprendizaje virtual de su programa de formación.	Drive, Excel, Word, Power Point. Correo institucional misena, Sena Sofia Plus y Territorium.
23	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.	No aplica	No aplica
24	Participar activamente en lasactividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva recreativa, dirigida a los aprendices en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría adicionalmente en actividades de bienestar dirigida a los aprendices y funcionarios.	No aplica	No aplica
25	Reportar en el sistema SOFÍAPLUS en un plazo no	Registré en el aplicativo Sofía Plus las respectivas	Aplicativo Sena Sofía Plus, LMS, listados de

	máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos queson su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b)Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.	inasistencias, juicios de valor novedades	asistencia, evidencias de aprendices, correos institucionales SENA y Misena.
26	Apoyar los proyectos de cooperación nacional e internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación en concordancia con las	No aplica	No aplica

	exigencias de desarrollo sostenible.		
27	Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinario por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.	No aplica	No aplica
28	Participaren la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.	No aplica	No aplica
29	Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen laintegridad en la ejecución	No aplica	No aplica

	del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos.		
30	Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.	Programé y di a conocer a los aprendices las fechas asignadas para los temas de formación y las evidencias a presentar en cada sesión de formación durante todo el trimestre.	Formato de deserciones, Acta grupo ejecutor, Encuentros semanales de seguimiento con la ficha.
31	Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	No aplica	No aplica
32	Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferenteCentro de Formación o dependencias del SENA	No aplica	No aplica
33	Colaborar activamente con lasdisposiciones sobre aseoy orden de los ambientes de formación.	Ayudé a mantener ordenado y limpio el ambiente de formación: 402 de la sede B con la colaboración de los aprendices.	Lista de chequeo y Formato de Aseo de Ambientes de Formación.
34	Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.	No aplica	No aplica.

35	Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.	Velé por el uso racional de los ambientes, espacios, materiales y equipos de los ambientes asignados por la Coordinación: ambiente 402 de la sede B.	Lista de chequeo de verificación de ambiente.
36	Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas,etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.	Tramite las respectivas firmas del formato de paz y salvo de entrega de bienes. Subí los juicios evaluativos del IV trimestre de cada ficha asignada.	Formato paz y salvo. Juicios en plataforma Sofia plus.

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
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. 1059341977 de la planilla, expedido por el operador Aportes en línea SIMPLE correspondiente al mes de Noviembre de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “DecretoLey Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

DORIS ALICIA BASTIDAS DIAZ

Contratista

C.C. No. 59.837.269 de Pasto

Recibí a satisfacción:

CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARRETE

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5014632 del año 2023
Coordinador Académico Alimentos y Bebidas