



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN

CONTRACTUAL

Bogotá, 16 de diciembre de 2023

Señor (a)
CARLOS JAVIER GONZÁLEZ NAVARRETE SUPERVISOR(A)
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5074833
Coordinador Académico de Alimentos y bebidas Centro
Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes diciembre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5074833 del año 2023

Juan Camilo Rojas Gutierrez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1032471725 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la Coordinación de Alimentos y bebidas, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No. CO1.PCCNTR. 5074833 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 veinte millones cincuenta mil ochocientos pesos moneda corriente (\$ 20.050.800). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de julio de 2023 por valor de dos millones trescientos cuarenta y tres mil seiscientos pesos moneda corriente (\$ 2.343.600); b) cuatro 04 pagos iguales para los meses comprendidos entre agosto a noviembre de 2023 por valor de tres millones novecientos seis mil pesos moneda corriente (\$ 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 prórroga: Mediante solicitud realizada con fecha del 10 de octubre de 2023 para el Contrato No. CO1.PCCNTR 5074833 de 2023 al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- SENA Bogotá DC. Se realiza la adición de contrato CO1.PCCNTR. 5074833 DE 2023a nombre de JUAN CAMILO ROJAS GUTIERREZ, ÁREA: INSTRUCTOR REGULAR se adiciona 04 días equivale a \$ 520.800 para un valor total de \$ 20.050.800 y 154 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.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación	Oriente la formación en tallerabierto Horario establecido por la coordinación académica de Alimentos y Bebidas. Fichas en formación T. Abierto. Servicio de Restaurante Urapanes. Fichas 2620416-2620420-2618660-2620422-2620424	Documento en el cual se verifica las horas de apoyo a formación, durante el mes de diciembre de 2023 de Sena Sofía plus, listados de asistencia
2	Participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato	Participé en las reuniones convocadas por el Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas durante el	Listados de asistencia a reuniones programadas.



		mes.	
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	N/A	N/A
4	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y	Utilicé los accesos a los sistemas de información dándole un correcto y privado	Correos institucionales SENA y Misena, SenaSofía Plus, SENAContratistas,
	gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad GTH-F-062 V09 y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato	uso a las claves asignadas. Usé responsablemente las plataformas de aprendizaje y administraciones dispuestas por la entidad.	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 se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final	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 plataformas, Sigep y Ape referente a la hoja de vida.	Correos institucionales SENA y Misena, plataformas Sena Sofía Plus, Contratistas Sena, Territorium, Sigep, Ape y Secop II.
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	N/A	N/A



	formativo		
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 aprendizaje 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 OCTUBRE	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 programadas y los resultados de aprendizaje	Planeé, ejecuté e impartí formación presencial en la competencia de Servicio de alimentos y bebidas a las fichas en formación Técnico en Cocina con las	Listados de aprendices, de las fichas del programa Técnico en Cocina. Formato de evidencias mensuales de aprendices.

	asignados	competencias. Preparar alimentos (taller abierto urapanes) fichas 2620416-2620420-2618660-2620422-2620424	
--	-----------	--	--



9	Cumplir con la programación académica determinada 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 asignado 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 (taller abierto urapanes) para las fichas 2620416-2620420-2618660-2620422-2620424	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 respectivas etapas de la formación	Realicé acompañamiento y seguimiento Presencial a los aprendices en 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 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	Retroalimenté el Portafolio del Instructor y aprendiz SENA para las fichas asignadas del Programa: Técnico en Cocina de Alimentos y Bebidas. Desarrollé, enseñé, retroalimenté y evalué los respectivos temas de las competencias Preparar alimentos y Control de materias primas para el debido aprendizaje	Formatos correspondientes al 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	Promoví la reflexión, investigación, creatividad e integración de saberes durante la formación profesional impartida a las	Horario asignado por la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas. Listados de asistencia. Plan de trabajo.
----	--	--	---

	aprendices para su mejoramiento continuo	fichas a cargo.	
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 (urapanes tallerabierto)	Evidencias de aprendices presentadas semanalmente. Formato de evidencias. Cronograma de actividades diarias, Formato plan de Mejoramiento, Guías de aprendizaje para el programa: Técnico en 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 entorno	N/A	N/A
15	Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.	N/A	N/A
16	Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización	N/A	N/A



	de los docentes		
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 que imparte Formación Profesional	N/A	N/A
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	N/A	N/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.		
19	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.	N/A	N/A
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.	N/A	N/A



21	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.	Velé por el buen uso y cuidado de los ambientes, espacios, materiales y equipos de manera adecuada y responsable de los ambientes: cocina, aurapanes	Lista de chequeo de verificación de ambiente
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, PowerPoint. Correo institucional misena, SenaSofiaPlus y Territorium.
23	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendizaje SENA	N/A	N/A
24	Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter	N/A	N/A
	preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios		



25	Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son 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 oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información	Registré en el aplicativo Sofía Plus las respectivas inasistencias, novedades. creé y asocié las respectivas rutas de aprendices de 2 trimestre; de los aprendices en el mes de diciembre de 2023; de acuerdo con las fichas asignadas por la Coordinación Académica.	Aplicativo Sena Sofía Plus, LMS, listados de 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 desempeña, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible	N/A	N/A
27	Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de	N/A	N/A



	aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que		
--	--	--	--

	alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras		
28	Participar en 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.	N/A	N/A
29	Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.	N/A	N/A
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.	N/A	N/A
32	Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA	Di inicio al contrato Número CO1.PCCNTR.5074833 año 2023, firmado con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos,	Contrato y póliza en Secop II.
33	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación	Ayudé a mantener ordenado y limpio el ambiente de formación: cocina urapanes	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	N/A	N/A

	necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación		
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 asignados por la Coordinación: cocina urapanes	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 la paz y salvo correspondiente para el último pago.	N/A	N/A

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 lo 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 003A Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **72679718** de la planilla, operador MI PLANILLA.COM, periodo noviembre de 2023, (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”)

Evidencias en () folios
Cordialmente,

Juan Camilo Rojas G.

Juan Camilo Rojas Gutierrez

Contratista

C.C. No. 1032471725 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

CARLOS JAVIER GONZÁLEZ NAVARRETE

Supervisor(a) Contrato 5074833 de 2023 Coordinador

Académico de Alimentos y bebidas