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. CO1.PCCNTR.5014575**
Coordinador Académico Alimentos y Bebidas
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Bogotá D.C

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **DICIEMBRE** del año 2023

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5014575** del año 2023

AIDEÉ TORRES GIL, identificada con la cédula de ciudadanía No. **39.759.365** de **Bogotá**, 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: El valor total del presente contrato es máximo de veinte millones trescientos once mil doscientos pesos moneda corriente ($ 20.311.200). 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 seiscientos cuatro mil

pesos moneda corriente ($ 2.604.000); 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 5014575 de 2023 al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- SENA Bogotá DC. Se realiza la adición de contrato CO1.PCCNTR. 5014575 DE 2023 a nombre de AIDEE TORRES GIL, 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 Servicio de Restaurante y Bar. ESPECIALIDAD: Gestión de Procesos Emprendedores

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.	Atendí proyectos productivos de las fichas: 2448523, 2393714, 2448546, 2308071, 2500517, 2183703, 2500356, 2234136, 2427166, 2448559, 2616012, 2559258, 2616325, 2559261, 2616325, 195515, 2470707, 2378716, 2065757, 1955173, 2620407, 2668229, 2668231, 2559260, 2559258, 2595930 y 2500488 *de la* especialidad Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Barismo, Cocina, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Auxiliar de Bartener. Orienté proceso formativo de las fichas 2713334 (3°), 2752842 COMPASS GROUP (3°), 2713322 (3°), 2751713 KFC (3°) y 2752854 FRISBY (3°) del programa Técnico en Cocina en la competencia de Emprendimiento Realicé sustentación de los proyectos de Juan Sebastián Cubillos de la Vega y Luz Aida Castro Prada Subí juicios evaluativos de las fichas asignadas en el cuarto trimestre de 2023	Reporte horas Sena Sofía Plus. Correos electrónicos de citación a reunión Formulación proyectos Plan de trabajo Horarios por trimestres Reportes Juicios Evaluativos
2	Participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.	Participé en las reuniones programadas por la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas. Participé en las reuniones de los equipos ejecutores de las fichas asignadas, programadas por los líderes instructores de ficha.	Correo electrónico y Google calendar Actas

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
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.	Atendí las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo del SENA	N.A.
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.	Realicé correcto uso a los accesos a los sistemas de información, dándole uso privado a las claves asignadas. Usé responsablemente las plataformas de aprendizaje dispuestas por la entidad.	Correo institucional misena.edu.co Plataforma CompromISO (SIGA), Plataforma Senasofiaplus.edu.co Plataforma contratistas.sena.edu.co Plataforma 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.	Mantuve del SECOP II referente al cargue de los documentos de cada cuenta de cobro; además de la plataforma sicontratistas.sena.edu.co en lo referente al plan de pago en mi calidad de contratista. Registré en la plataforma Sofía las novedades por: inasistencias de los aprendices, cargué actividades de aprendizaje a las fichas asignadas, corregí las evidencias presentadas por los aprendices.	Documentos cuenta de cobro, Plataforma sicontratistas.sena.edu.co Plataforma senasofiaplus.edu.co 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 formativo.	N.A.	N.A.
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	Elaboré y presenté el informe mensual de ejecución contractual, dando así cumplimiento a los requerimientos de la supervisión de contratos.	Informe mensual de ejecución contractual del mes de **DICIEMBRE** de 2023

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	aprendices a quienes imparte Formación Profesional.		
8	Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.	Atendí proyectos productivos de las fichas: 2448523, 2393714, 2448546, 2308071, 2500517, 2183703, 2500356, 2234136, 2427166, 2448559, 2616012, 2559258, 2616325, 2559261, 2616325, 195515, 2470707, 2378716, 2065757, 1955173, 2620407, 2668229, 2668231, 2559260, 2559258, 2595930 y 2500488 *de la* especialidad Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Barismo, Cocina, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Auxiliar de Bartener. Orienté proceso formativo de las fichas 2713334 (3°), 2752842 COMPASS GROUP (3°), 2713322 (3°), 2751713 KFC (3°) y 2752854 FRISBY (3°) del programa Técnico en Cocina en la competencia de Emprendimiento Realicé sustentación de los proyectos de Juan Sebastián Cubillos de la Vega y Luz Aida Castro Prada Subí juicios evaluativos de las fichas asignadas en el cuarto trimestre de 2023	Horario asignado por la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas Lista de chequeo para evaluar sustentación de proyecto productivo. Plan de trabajo por proyecto. Evidencias presentadas por los aprendices en cada sesión y proyecto formulado. Reportes juicios evaluativos Acta
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 la programación asignada por el Coordinador Académico, para la orientación de los aprendices de la especialidad de Técnico en servicio de Bar y Restaurante al igual que los proyectos productivos asignados de Técnico en Servicio de Barismo, Técnico en Cocina,	Horario Trimestral Territorium Correos electrónicos Territorium Plan de trabajo Proyectos

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
		Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Auxiliar de Bartender	
10	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.	Orienté el proyecto productivo de los siguientes aprendices: *DAYNER TAPIAS MUÑETON* *JOSÉ RICARDO CARVAJAL MAZORRA* *HAYAO ODA* *SANDRA LILIANA ZAPATA ROLDAN* *SERGIO ALEJANDRO ZARATE TORRES* *DORIS SÁNCHEZ LADINO* *MAYRA TATIANA GONZALEZ PULIDO* *CLAUDIA MARCELA OSPINA BERMUDEZ (INICIO)* Realicé sustentación de los proyectos de Juan Sebastián Cubillos de la Vega y Luz Aida Castro Prada	Avance proyectos, consolidado de proyectos Plan de trabajo Listas de Chequeo Proyectos Acta
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.	Orienté el proyecto productivo de los siguientes aprendices: *DAYNER TAPIAS MUÑETON* *JOSÉ RICARDO CARVAJAL MAZORRA* *HAYAO ODA* *SANDRA LILIANA ZAPATA ROLDAN* *SERGIO ALEJANDRO ZARATE TORRES* *DORIS SÁNCHEZ LADINO* *MAYRA TATIANA GONZALEZ PULIDO* *CLAUDIA MARCELA OSPINA BERMUDEZ (INICIO)* Orienté proceso formativo de las fichas 2713334 (3°), 2752842 COMPASS GROUP (3°), 2713322	Avance proyectos, consolidado de proyectos Google Calendar Listas de Chequeo Certificaciones Proyectos

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
		(3°), 2751713 KFC (3°) y 2752854 FRISBY (3°) del programa Técnico en Cocina en la competencia de Emprendimiento Realicé sustentación de los proyectos de Juan Sebastián Cubillos de la Vega y Luz Aida Castro Prada Subí juicios evaluativos de las fichas asignadas en el cuarto trimestre de 2023	Acta
12	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	Motivé y estimulé en los aprendices el interés por la investigación basados en actividades propias de la formulación del proyecto productivo.	Cronograma Avances de los proyectos en digital
13	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	Diseñé instrumentos que permiten en el aprendiz apropiar mejor el conocimiento y aplicarlo a su proyecto productivo en los programas: Técnico en Servicio de Barismo, Técnico en Cocina, Técnico en Servicio de Restaurante y Bar y Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Cronograma Instrumentos
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	N.A.	N.A.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	que imparte Formación Profesional.		
16	Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.	N.A.	N.A.
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 en 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 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.	N.A.	N.A.
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.	Realicé uso adecuado de los equipos prestados.	Reporte del área de Biblioteca.
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.	Incentivé en los aprendices el uso de herramientas tecnológicas en la consulta, desarrollo y presentación del proyecto productivo.	Proyecto productivo

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
23	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.	Participé en las reuniones programadas por la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas. Participé en las reuniones de los equipos ejecutores de las fichas asignadas, programadas por los líderes instructores de ficha.	Correo electrónico Actas
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 preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.	N.A.	N.A.
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.	Reporté al Coordinador Académico las novedades que se dieron a lugar respecto a novedades de los aprendices, al igual que al instructor líder.	Correo electrónico Informes
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	N.A.	N.A.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.		
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 aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.	N.A.	N.A.
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.	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 encuentros para los aprendices de Técnico en Restaurante y Bar que están en formación para formular el proyecto productivo.	Plan de trabajo Proyectos
31	Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	Cumplí con lo estipulado en el manual del instructor en el ambiente virtual de aprendizaje	Territorium
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.	Contraté única y exclusivamente con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Contrato

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
33	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación	Verifiqué el ingreso y salida del ambiente de formación para que quedará aseador y organizado	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.	N.A.	N.A.
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.	Cuidé de los ambientes, equipos, libros, etc.	Ambientes, equipos, libros, etc.
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.	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.

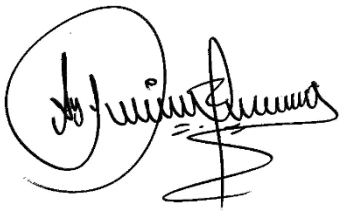
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que 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. **7901788582** de la planilla, expedido por el operador **SOI** y periodo **NOVIEMBRE** de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en () folios

Cordialmente,



AIDEÉ TORRES GIL
Contratista
C.C. No. 39.759.365 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARRETE

Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR.5014575** de 2023

Coordinador Académico Alimentos y Bebidas