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 CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 5118124**
Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5118124 del año 2023

Tarcisio Andrés Pérez Hosttos, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.220.697 de Duitama, 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 diecinueve millones novecientos veinte mil pesos moneda corriente ($ 19.920.600). 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 doscientos trece mil cuatrocientos pesos moneda corriente ($ 2.213.400); 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 prorroga: Mediante solicitud realizada con fecha del 10 de octubre de 2023 para el Contrato No. CO1.PCCNTR 5118124 de 2023 al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- SENA Bogotá DC. Se realiza la adición de contrato CO1.PCCNTR. 5118124 DE 2023 a nombre de TARCISIO ANDRES PEREZ HOSTTOS, ÁREA: INSTRUCTOR REGULAR se adiciona 03 días equivale a $ 390.600 para un valor total de $ 19.920.600 y 153 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 Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.	Impartí formación en el horario 6 am a 10 p.m. en las competencias “Preparar bebidas a base de café” y “Manipular café Tostado y	Evidencias presentadas por los aprendices, formato de inasistencias.

		molido"; a los aprendices de las fichas: 2815218 (Idipron), 2771111 y 2825805 del programa Técnico en servicios de Barismo, con las fichas 2713335, 2713336, 2713339 del programa Técnico en Servicios de Restaurante y Bar en la competencia Preparar bebidas a base de café.	
2	Participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.	Asistí a la reunión programada por parte de la Coordinación académica	Registro de asistencia
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.	Cumplí con los lineamientos dados en la capacitación de inducción del Sistema de Gestión de la Salud y Seguridad en el trabajo.	Certificado del SG-SST
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 y, garantizar 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.	Correo institucional misena, Compromiso, Sena Sofía plus Territorium, plataforma: sicontratistas Sena. SECOP II
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	Asocié en la plataforma Sena Sofía a los aprendices en la respectiva ruta de aprendizaje	Reporte de aprendices asociados a la ruta de aprendizaje

	del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.		
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 o el coordinador académico 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.	Atendí, elaboré y presenté de manera digital el Informe de Ejecución Contractual y demás documentos solicitados correspondientes al mes en curso al coordinador académico supervisor del contrato	Informe de Ejecución Contractual y demás documentos
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 la formación en el horario 6 am a 10 p.m. en las competencias “Preparar bebidas a base de café” y “Manipular café Tostado y molido”; a los aprendices de las fichas: 2815218 (Idipron), 2771111 y 2825805 del programa Técnico en servicios de Barismo, con las fichas 2713335, 2713336, 2713339 del programa Técnico en Servicios de Restaurante y Bar en la	Evidencias presentadas por los aprendices, formato de inasistencias

		competencia Preparar bebidas a base de café.	
9	Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.	Cumplí con el horario asignado por la Coordinación de alimentos y bebidas para desarrollar diferentes procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas en la formación.	Horario asignado por parte de la Coordinación de Alimentos y Bebidas. Vía correo, plan de trabajo de cada ficha.
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, apoyé y asesoré a los aprendices en su proyecto formativo.	Horarios de formación evidencias de las actividades de formación.
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.	Preparé, orienté e impartí la formación en el horario 6 am a 10 p.m. en las competencias “Preparar bebidas a base de café” y “Manipular café Tostado y molido”; a los aprendices de las fichas: 2815218 (Idipron), 2771111 y 2825805 del programa Técnico en servicios de Barismo, con las fichas 2713335, 2713336, 2713339 del programa Técnico en Servicios de Restaurante y Bar en la competencia Preparar bebidas a base de café.	Evidencias presentadas por los aprendices, formato de inasistencias.
12	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu	Creé conciencia a través de diferentes actividades pedagógicas acerca de la	Formatos de Plan de trabajo, evidencias de actividades formación

	investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	importancia en ampliar los conocimientos a través de la investigación y aprendizaje autónomo para su crecimiento personal y profesional, con el propósito de estar bien preparados para su vida laboral.	presentadas por los aprendices.
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 a los aprendices en el desarrollo de cada evidencia exigida semanalmente dentro de la formación.	Evidencias de aprendices presentadas semanalmente. Formatos de asistencia y recolección de evidencias.
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 de los docentes.	N.A.	N.A.
17	Capacitar y asistir técnica, empresarial y	N.A.	N.A.

	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.		
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.	Hice buen uso de materiales equipos y demás elementos puestos bajo mi responsabilidad.	Materiales, equipos y elementos asignados en buen estado.

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 tecnológicas para el desarrollo de la formación.	Plan de trabajo, evidencias de los aprendices y links de apoyo.
23	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz 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 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,	N.A.	N.A.

	inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.		
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 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 aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.	Participé en el grupo de desarrollo curricular en el programa Técnico en Servicios de Barismo	Ruta de Aprendizaje, Matriz de Correlación del programa y guía integrada de aprendizaje.
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	N.A.	N.A.

	tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución 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 las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación e impartí formación en el horario 6 am a 10 p.m. en las competencias “Preparar bebidas a base de café” y “Manipular café Tostado y molido”; a los aprendices de las fichas: 2815218 (Idipron), 2771111 y 2825805 del programa Técnico en servicios de Barismo, con las fichas 2713335, 2713336, 2713339 del programa Técnico en Servicios de Restaurante y Bar en la competencia Preparar bebidas a base de café.	Planes de trabajo, evidencias presentadas por los aprendices, formato de inasistencias,
31	Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	Cumplí con el manual de desempeño del instructor en ambientes virtuales con ocasión del desarrollo de la formación de forma virtual.	Plataforma Sena Sofía, 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.	Cumplo con este ítem.	Plataforma SECOP II
33	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes deformación.	Asistí puntualmente a la formación programada velando por el debido orden y aseo del respectivo ambiente de formación.	Horarios de formación, lista de chequeo de ambiente de formación.
34	Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación	N.A	N.A

	requerida en aspectos técnicos según las 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 buen uso de materiales, equipos herramientas e infraestructura del Centro de formación.	Materiales, equipos y elementos asignados en buen estado
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. 9458574268 de la planilla, expedido por el operador Aportes en Línea y periodo noviembre de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en () folios

Cordialmente,



Firma

Tarcisio Andrés Pérez Hosttos
Contratista
C.C. No. 7.220.697 de Duitama

Recibí a satisfacción:

Firma
Carlos Javier González Navarrete
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 5118124 de 2023
Coordinador Académico de Alimentos y Bebidas