PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, D.C., 16 de Diciembre de 2023

Señor (a)
JOHANA GARZA MANRIQUE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.
PCCNTR.5316172 Dinamizador ECCL
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5316172 del año 2023

Diana Patricia Ávila Sáenz, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.771.781 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de industrias alimentarias, 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 catorce millones ochocientos cuarenta y dos mil ochocientos pesos M/CTE ($14.842.800).Está suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago por el mes de agosto de 2023, por millón cuarenta y un mil seis cientos pesos m/cte ($1.041.600) b) 3 pagos iguales por los meses de Septiembre a Noviembre de 2023, por valor de tres millones novecientos seis mil pesos m/cte ($3.906.000) c) Un (1) último pago por el mes de Diciembre de 2023, por valor de dos millones ochenta y tres mil doscientos pesos m/cte ($2.083.200).

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 centro nacional de hotelería turismo y alimentos y sus subsedes adscritas.

Obligaciones Específicas: (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.	Orienté formación en el programa de higiene y manipulación de alimentos. Ficha 2892163 Aspectos sanitarios en nutrición ficha 2891947,2891948, 2892164.	Documento en el cual se verifica las horas de apoyo a formación virtual, durante el mes de Diciembre de 2023 de Sena Sofía plus, subido en DRIVE.Territorium.
2	Participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.	Asistí a las reuniones que fueron convocadas.	Ver listas de asistencia a reuniones de la coordinación.
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.	He Cumplido con las reglas e instrucciones del SGSST.	Certificado de SST y Examen de salud ocupacional subido en DRIVE y SECOP II.Ver certificado aprobado de evaluación adjunta sobre las normas, reglas e instrucciones delSGSST 2023
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	Manejo de las plataformas institucionales como (Sena Sofia Plus, Territorium, correo @ Sena). Usé en debida forma las claves asignadas para ingreso a los sistemas de información del SENA.	Actividades realizadas en las plataformas, recibir y enviar comunicaciones de manera oficial. Sena Sofía plus, contratistas Sena, APE y SECOP II.
5	Mantener actualizados lossistemas 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	Entrega de informes mensuales de acuerdo con los requerimientos de la entidad. Actualicé los	Informe mensual y las evidencias a que haya solicitud por la entidad. Sena Sofía plus, Territorium, contratistas

	encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.	sistemas de información de Sena a los cuales tengo ingreso.	Sena, APE, SECOP II y SIGEP
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 apoye proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales	No apoye proyecto de este numeral
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	Se atendió de manera oportuna los requerimientos del supervisor de contrato sobre el informe mensual de ejecución del contrato.	Informe mensual de ejecución contractual Informe mensual de ejecución contractual, subido en SECOP II y DRIVE.
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.	Orienté formación en el programa virtual en Higiene y manipulación de alimentos desde la plataforma Territorium con las fichas: Higiene y manipulación de alimentos. Ficha 2892163 Aspectos sanitarios en nutrición ficha 2891947,2891948, 2892164. Realicé formación de acuerdo con la programación de formación dada por la coordinación académica. Cumplí con las horas semanales asignadas.	Plataforma Sofía Plus, Territorium
9	Cumplir con la programación académica predeterminada por la correspondiente Coordinación Académica de acuerdo con las normas, procesos y metodologías	Se ejecutó la programación establecida para el mes objeto de pago en los programas de formación virtual en higiene y	Horario Instructor subido en Plataforma Territorium y Sofia plus.

	pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.	manipulación de alimentos. Ficha 2892163 Aspectos sanitarios en nutrición ficha 2891947,2891948, 2892164.	
10	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.	No oriente, ni apoye ni asesore a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos.	
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.	Desarrollé planeación plataforma Territorium guías de aprendizaje, plan de evaluación y seguimiento para los Cursos orientados	Plataforma Territorium
12	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo	Desarrollé la formación orientando los procesos de aprendizaje teniendo en cuenta factores que faciliten los aprendizajes y el mejoramiento continuo. Recibí evidencia de temas relacionados procesos y planeación realizados en plataforma Territorium Curso Manipulación de alimentos, Aspectos sanitarios en nutrición.	Guía de aprendizaje, Evidencia trabajos plataforma Territorium
13	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	Evalué el proceso de aprendizaje de los aprendices.	Ver reporte de juicios de valor en Sena Sofia plus, Territorium.

14	Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que con lleven a la actualización y creación de		

	diseños, planes, programas, procesos y productos propios delas actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.	Ejecuté los programas de manipulación de alimentos.	Programa contenido del curso Territorium
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.	Ejecuté los programas de manipulación de alimentos.	Programa contenido del curso Territorium
16	Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.	Asistí a programa de inducción y reinducción. Participé en las convocatorias del Programa	Ver lista de asistencia y certificado de aprobación del curso
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	Capacité y asistí a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad higiene y manipulación de alimentos.	Evidencias en Territorium
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 emití concepto acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar.	No se presenta evidencia porque no se emitió concepto
19	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de	No participe en la concertación y coordinación interinstitucional.	NO APLICA

	desarrollo sectorial, regional, municipal y rural		
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 participe en las labores de montaje y puesta en marchade equipos.	NO APLICA
21	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado	Promover el buen uso de los materiales, insumos, equipos y demás elementos de la institución.	Elementos 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	Se realizó la incorporación de tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión en la formación. Desarrollé actividades en las cuales los aprendices utilizaron las TIC (internet, correo electrónico,Word, Excel power point,Drive, Whatsapp, MEET,),sesión en línea (video conferencia),para apoyar el desarrollo de los procesos de formación en plataforma Territorium	Archivos Word, Excel, imágenes o pantallazos de sesión en línea (video conferencia) en plataforma Territorium
23	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA	No participe en comités de seguimiento.	No aplica
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	No participe en las actividades de formación, programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices.	No aplica

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 procesoformativo, 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	Realice actualizacionesdiarias en plataforma Territorium para los cursos Higiene y Manipulación de alimentos Ficha 2892163 Aspectos sanitarios en nutrición ficha 2891947,2891948, 2892164.	Informe centro de calificaciones plataforma Territorium
26	Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cualesparticipe 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.	Este mes no apoye los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas.	NO APLICA
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.	No integre el desarrollo curricular interdisciplinario 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

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.	Realice inducción a aprendices de formación complementaria virtual.	Grabaciones Primera Sesión en línea en Territorium
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.	No participe en 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.	NO APLICA
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	Planeé y Ejecuté actividades de enseñanza- aprendizaje para aprendices para loscursos Higiene y Manipulación de alimentos. Ficha 2892163 Aspectos sanitarios en nutrición ficha 2891947,2891948, 2892164.	Cronograma de actividades para cada ficha y grabación sesión en línea (video conferencia) subido en plataforma Territorium.
31	Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje	Acaté el manual de desempeño de Instructor en AVA.	Guía, GFPI-G-014, Subida en DRIVE.
32	Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.	Suscribí contrato No 5316172CO1.PCCNTR. para el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos, Instructor virtual.	Contrato No. CO1.PCCNTR. 5316172

33	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.	Colabore con las disposiciones desorden y aseo de Los ambientes deformación	Ambientes limpios y organizados
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 apoye 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
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 materiales de formación como equipos e infraestructura del centro de formación	Buen uso de los materiales entregados a biblioteca
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.	Reintegre los materiales libros, equipos y ayudas educativas dentro de los plazos estipulados	Paz y salvo

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. 72416423 de la planilla,expedido por el operador miplanilla correspondiente al mes de NOVIEMBRE del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en () folios

Cordialmente,



DIANAPATRICIA AVILA SAENZ

Contratista

C.C. N°52.771.781 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

JOHANA GARZA MANRIQUE

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5316172

Dinamizador ECCL