PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, D.C., 31 de octubre de 2024

Señor (a)
CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARRETE
SUPERVISOR(A) CONTRATO CO1.PCCNTR.5768575 del año 2024
Coordinador(a) Académico(a) Alimentos y bebidas.
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5768575 del año 2024

Alfonso Tibocha Sacristán, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79420856 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: Se fija como valor total para cada contrato la suma cuarenta y ocho millones setenta y nueve mil treinta y cinco pesos M/CTE. ($ 48.079.035). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de enero de 2024 por valor de un millón trescientos treinta y nueve mil seiscientos sesenta y cuatro pesos M/CTE. ($ 1.339.664); b) diez (10) pagos iguales por los meses de (febrero) a (noviembre) de 2024, por valor de cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos M/CTE. ($ 4.465.545) cada uno; c) un

último pago correspondiente al mes de diciembre de 2024 por valor de dos millones ochenta y tres mil novecientos veintiún pesos M/CTE. ($ 2.083.921).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.	socialicé inasistencias y deserciones y subí juicios evaluativos como líder e instructor de las fichas tecnólogo cadena de formación GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE AY B en las competencias SUPERVISAR SERVICIOS con la ficha 2875409- 3º trimestre. Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ (TEORIA) con las fichas 2875433- 2875443- 2875408-2875425- 2875427 3º trimestre. DE A Y B 3er trimestre Curso complementario APLICACIÓN DE TECNICAS	GD-F-014 V02 Lista de asistencia Reporte de juicios evaluativos en Sofía plus Reunión con grupo ejecutor de cada ficha Recibí evidencias finales de cada ficha Cronograma y Plan de trabajo. Guías de aprendizaje Bases de datos

		DE ENOLOGIA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS fichas 3003393 y matricula de la ficha 3092973. Empecé formación con Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Taller abierto) con las fichas 2994727-2994728-2994729-2994731-2994738	
2	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.	Realicé los cursos de SST1, SST2	Certificado emitido de SST1, SST2

3	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 de forma adecuada dándole un correcto y privado uso a las claves asignadas a los sistemas de información y gestión del SENA.	Activación Sofía plus, en el rol de Instructor. Activación correo institucional Sena SECOP II. Plataforma si contratistas.
4	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.	Actualicé Clave Secop II, Si contratista, Correo Sena, Plataforma Territorium y Sofia Plus Registré diariamente en la plataforma Sena Sofía Plus SENA, las respectivas novedades por inasistencias diarias del mes de octubre	Plataformas Secop II, Si contratista, Correo mi Sena, Sofia Plus y Territorium
5	Participar en 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 con el grupo de Bienestar al Aprendiz.	No aplica para este mes.	N/A

6	Presentar 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.	Realicé el presente informe mensual atendiendo a las Obligaciones contractuales, el cual fue revisado y aprobado por el supervisor de contrato.	GTH-F-062 Informe mensual correspondiente al mes De octubre
7	Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.	socialicé inasistencias y deserciones y subí juicios evaluativos como líder e instructor de las fichas tecnólogo cadena de formación GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE AY B en las competencias SUPERVISAR SERVICIOS con la ficha 2875409- 3º trimestre. Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ (TEORIA) con las fichas 2875433- 2875443- 2875408-2875425- 2875427 3º trimestre. DE A Y B 3er trimestre Curso complementario APLICACIÓN DE TECNICAS DE ENOLOGIA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS fichas 3003393 y matricula de la ficha 3092973. Empecé formación con Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia SERVICIO	Listados de asistencia Planes de trabajo. Cronograma de actividades portafolio del instructor.

		DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Taller abierto) con las fichas 2994727-2994728-2994729-2994731-2994738	
8	Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación.	Impartí formación con nuevos horarios de trimestre con Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Taller abierto) con las fichas 2994727-2994728-2994729-2994731-2994738	Lista de asistencia Horarios Programados. Guía de Aprendizaje

9	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.	No aplica para este mes.	N/A

10	Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje con estrategias para el aprendizaje en los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de aprendizaje y los programas curriculares vigentes.	Retroalimenté el Portafolio del Instructor y aprendiz SENA con las diferentes fichas en técnico en servicio de restaurante y bar y tecnólogo en gestión para establecimientos de alimentos y bebidas en los horarios asignados por la coordinación de alimentos y bebidas.	Cronograma de actividades. Formato Llamado de Atención. Formato Plan de Mejoramiento. Formato de Plan de Trabajo del III trimestre. Listado de Asistencia de formación de Sofía Plus. Horario de Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas.
11	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.	Guía de aprendizaje, Evidencias, lista de chequeo, planeación.
12	Evaluar el proceso de aprendizaje de acuerdo con las estrategias pedagógicas y al requerimiento de la formación profesional integral en las plataformas establecidas.	No aplica para este mes	N/A

13	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.	No aplica para este mes	N/A
14	Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.	No aplica para este mes	N/A
15	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 para este mes	N/A
16	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 para este mes	N/A

17	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.	Utilicé de manera adecuada y responsable el ambiente de formación, equipo personal, equipos de biblioteca.	Formato de registro de biblioteca Lista de chequeo de verificación de ambiente
18	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.	Se hizo uso de herramientas didácticas virtuales como plataforma territorium, red bibliotecas del sena, Excel, power point	Biblioteca virtual Sena Herramientas web videos en línea, territorium.
19	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.	No aplica para este mes	N/A
20	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 aplica para este mes	N/A

21	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.	socialicé inasistencias y deserciones y subí juicios evaluativos como líder e instructor de las fichas tecnólogo cadena de formación GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE AY B en las competencias SUPERVISAR SERVICIOS con la ficha 2875409- 3º trimestre. Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ (TEORIA) con las fichas 2875433- 2875443- 2875408-2875425- 2875427 3º trimestre. DE A Y B 3er trimestre Curso complementario APLICACIÓN DE TECNICAS DE ENOLOGIA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS fichas 3003393 y matricula de la ficha 3092973. Empecé formación con Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Taller abierto) con las fichas 2994727-2994728-2994729-2994731-2994738	GD-F-014 V02 Lista de asistencia Reporte de juicios evaluativos en Sofía plus Reunión con grupo ejecutor de cada ficha Recibí evidencias finales de cada ficha Cronograma y Plan de trabajo. Guías de aprendizaje Bases de datos
22	Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo	No aplica para este mes.	N/A

	de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.		

23	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 aplica para este mes	N/A
24	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.	NA	NA
25	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 aplica para este mes.	N/A

26	Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA	Cumplí a cabalidad el objeto contractual. No suscribí otro contrato en otro centro de formación	Secop II Si contratista
27	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.	Durante las sesiones presenciales se inculcó el buen uso de los ambientes de formación asignados se mantuvieron aseados y en orden.	Ambientes de formación. Reglamento del aprendiz
28	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 para este mes.	N/A
29	Usar racional y adecuadamente los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional	Mantuve los equipos y demás instrumentos que se encontraban en los ambientes asignados para la formación en buen estado	Ambientes de formación.
30	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.	No aplica para este mes	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 certificados de afiliación a salud, pensión y ARL el No. 9474114441 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo septiembre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,



Firma

Alfonso Tibocha sacristán

Contratista

C.C. No. 79420856

Recibí a satisfacción:

Firma

Carlos Javier González Navarrete

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5768575 del año 2024

Coordinador alimentos y bebidas