PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, D.C., 30 de noviembre de 2024

Señor
Carlos Javier Gonzalez Navarrete
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5770958**
Coordinador Académico Alimentos y Bebidas
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5770958 del año 2024

Jeison David Castaño Reina, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1026558803 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 Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.	Ejecute actividades de formación profesional integral al: - orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios de Bartender de la ficha 3064796 - participar como experto en las actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	• Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje • Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante
2	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la	Cumplí cabalmente con las normas, reglamentos e Instrucciones	- Certificado de módulos 1 y 2 de SST.

	Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.	establecidas por el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA.	
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.	Hice correcto uso de los accesos a los sistemas de información, dándole uso privado a las claves asignadas, así como, empleé responsablemente las plataformas de aprendizaje dispuestas por la entidad	- Correo institucional Sena - CompromISO (SIGA) - Senasofiaplus.edu.co - contratistas.sena.edu.co
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.	Mantuve actualizadas los sistemas de información al registrar juicios de evaluación en la plataforma Sena Sofia plus, al actualizar la hoja de vida en las plataformas Sigep y APE y completar la información de los pagos en la plataforma contratistas.sena.edu.co	- información en Sofia plus. - Planilla de cobro descargada de Contratistas.sena.edu.co. - Hojas de vida actualizadas en SIGEP y APE.
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.	Ejecute actividades de formación profesional integral al: - orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios de Bartender de la ficha 3064796 - participar como experto en las	- Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje - Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante

		actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	
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.	Presente Informe mensual de ejecución de actividades contractuales correspondientes al mes de noviembre de 2024.	• Informe mensual de ejecución de actividades contractuales correspondientes al mes de noviembre de 2024.
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	Atendí la formación de aprendices al desarrollar: - orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios de Bartender de la ficha 3064796 - participar como experto en las actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	- Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje - Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante
8	Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación.	Aplique normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en Ejecute actividades de formación profesional integral al: - orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios	- Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje - Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante

		de Bartender de la ficha 3064796 - participar como experto en las actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	
9	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.	Prepare, oriente y asesore a los aprendices al: • orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios de Bartender de la ficha 3064796 • participar como experto en las actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	• Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje • Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante
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.	Prepare, oriente, desarrolle, apoye y evalué procesos de aprendizaje al - orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios de Bartender de la ficha 3064796 - participar como experto en las actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	- Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje - Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante
11	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la	Desarrolle mecanismos para la reflexión, la	- Portafolio del instructor con listas de

	innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	innovación y la creatividad en la formación al - orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios de Bartender de la ficha 3064796 - participar como experto en las actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje - Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante
12	Evaluar el proceso de aprendizaje de acuerdo con las estrategias pedagógicas y al requerimiento de la formación profesional integral en las plataformas establecidas.	Evalué el proceso de aprendizaje al: - orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios de Bartender de la ficha 3064796 - participar como experto en las actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	- Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje - Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante
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 formule, ejecute ni evalué diagnósticos durante el periodo objeto de este informe	No aplica
14	Colaborar en el diseño y ejecución de programas de	No colabore en el diseño y ejecución de programas	No aplica

	actualización de instructores del SENA en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.	de actualización de instructores durante el periodo objeto de este informe	
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 emití concepto alguno durante el periodo objeto de este informe	No aplica
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 el periodo al que hace referencia este informe.	No aplica
17	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.	No aplica para el periodo al que hace referencia este informe.	No aplica
18	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.	Incorpore las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión al: - orientar la formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios	- Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros de formación y guías de aprendizaje - Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante

		de Bartender de la ficha 3064796 - participar como experto en las actividades de la estrategia WorldSkills Colombia	
19	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.	No aplica para el periodo al que hace referencia este informe.	No aplica
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 el periodo al que hace referencia este informe.	No aplica
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	Reporte en los sistemas de información, las actividades de acuerdo con el proceso de formación en la competencia Servicio Bebidas a los aprendices de auxiliar en servicios de Bartender de la ficha 3064796	Registro de aprendices

	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		
22	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.	Apoye 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 al participar como experto en la competencia International WorldSkills Lyon 2024	- Documentación WorldSkills 2024 de la habilidad 35 Servicio de Restaurante
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 el periodo al que hace referencia este informe	No aplica
24	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación	No aplica para el periodo al que hace referencia este informe.	No aplica

	titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.		
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 el periodo al que hace referencia este informe.	No aplica
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	Suscribí un único contrato con el SENA en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos SENA para la vigencia del año 2024	Contrato de Prestación de Servicios No. CO1.PCCNTR.5770958 del año 2024
27	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.	No aplica para el periodo al que hace referencia este informe	No aplica
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 el periodo al que hace referencia este informe.	No aplica
29	Usar racional y adecuadamente los materiales de formación,	Use racional y adecuadamente los materiales de formación,	- Portafolio del instructor con listas de asistencia y registros

	equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.	equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro en la formación	de formación y guías de aprendizaje
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 el periodo al que hace referencia este informe.	No aplica

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.

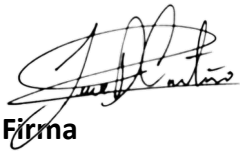
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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. 9475804851 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo octubre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en () folios

Cordialmente,



Firma

Jeison David Castaño Reina

Contratista

C.C. No. 1026558803 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

Carlos Javier Gonzalez Navarrete

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.5770958 de 2024

Coordinador Académico Alimentos y Bebidas