PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, noviembre de 2024

Señora
ADA LORENA CERON ROSERO
SUPERVISORA CONTRATO No. *CO1.PCCNTR.5811277*

Coordinadora Académica
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

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

Referencia: NO *CO1.PCCNTR.5811277* DE 2024

Amparo Samboni Cruz, identificado con la cédula de ciudadanía No 48645064 de Mercaderes, en mi calidad de Contratista del SENA, Coordinación Académica titulada, 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:

1.Prorroga el plazo de ejecución en 40 días, es decir, hasta el diez de diciembre de 2024
2.Adición de recursos por valor de CINCO MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SESENTA PESOS MCTE. ($5,954,060) MCTE COP IVA Incluido, para un valor total del contrato de CUARENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTITRÉS PESOS MCTE. ($46,888,223) que serán pagaderos de la siguiente manera: El valor total del contrato es por la suma de CUARENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTITRÉS PESOS MCTE. ($ 46.888.223), el cual se pagará de la siguiente manera: A) Un primer pago, por valor de setecientos cuarenta y cuatro mil doscientos cincuenta y ocho pesos ($ 744,258) COP Incluido IVA, por el mes de enero de 2024. B) Diez pagos iguales, por valor de cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos ($ 4,465.545) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2024. C) Un último pago por el valor de Un millón cuatrocientos ochenta y ocho mil quinientos quince pesos ($1.488.515) COP incluido IVA, por el mes de diciembre de 2024

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2024.

OBJETO: *Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos en la modalidad presencial, a distancia y/o virtual en los programas de formación de nivel titulada del Centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la red: Hotelería y Turismo, según las necesidades del servicio en los diferentes municipios del departamento del Cauca donde le sea asignado por la entidad contratante.*

Obligaciones Especificas:

<table>
<tr><th>No.</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Cumplir el objeto y el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación Académica en el marco de las políticas de Calidad,</td>
<td>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2930191</td><td>Barismo</td><td>Popayán</td><td>Lunes de 07 a 13</td><td>25</td></tr>
<tr><td>2930173</td><td>Restaurante y bar</td><td>Popayán</td><td>Martes y Viernes 13 a 18</td><td>12</td></tr>
<tr><td>2930192</td><td>cocina</td><td>Popayán</td><td>Martes, Miercoles, Jueves y viernes de 18 a 22 y sábado de 71 3</td><td>42</td></tr>
<tr><td>3000044</td><td>cocina</td><td>Popayán</td><td>Jueves de 07 a 13</td><td>24</td></tr>
<tr><td>3066149</td><td>cocina</td><td>Popayán</td><td>Lunes de 13 a 18</td><td>10</td></tr>
<tr><td>3120751</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>Popayán</td><td>Lunes 08 a 18</td><td>20</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>133</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td>
<td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Pertinencia y Eficacia</td>
<td>Para los instructores asignados a seguimientos de EP: Realizar seguimientos de etapa productiva de acuerdo con los aprendices asignados, configuración de la plataforma LMS territoriom, verificación del portafolio del aprendiz en etapa productiva
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Programa</th><th>No. Aprendices</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>2774283</td><td>Técnico panificación</td><td>3</td><td>6 y 2 de revisión de bitácoras</td></tr>
<tr><td>26737088</td><td>Técnico cocina</td><td>4</td><td>8 y 4 de revisión de bitácoras</td></tr>
<tr><td>2824288</td><td>Técnico cocina</td><td>8</td><td>16 y 8 bitacoras</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>44</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td>
<td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)

Diario de campo del mes anterior al reporte</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato</td>
<td>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.
<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3000044</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico cocina</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>PLANEACION</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>2930173</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico servicio de restaurante y bar</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>EJECUCION</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>2930191</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en servicios de barismo</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Desarrollo de procesos de manipulación, análisis, caracterización, evaluación de calidad de café, preparación de bebidas y servicio con el</td></tr>
</table></td>
<td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium

Fecha de publicación:13 de noviembre de 2024</td>
</tr>
</table>

	programa técnico Servicios de Barismo en Popayán Cauca.
Actividad del proyecto	Realizar el diagnostico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de la ciudad de Popayán
Fase del proyecto	EJECUCION

Ficha 4.	3066149
Programa	Técnico cocina
Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos
Actividad del proyecto	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional
Fase del proyecto	PLANEACION

Ficha 5.	2930192
Programa	Técnico cocina
Proyecto	Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos
Actividad del proyecto	Preparar alimentos de la cocina nacional e internacional.
Fase del proyecto	EJECUCION

Ficha 6.	3120751
Programa complementaria	Higiene y manipulación de alimentos
Proyecto	N/A
Actividad del proyecto	N/ A

Inserte más fichas si lo requiere

3	Entregar informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamados de atención, inasistencia reiterada, resultado del plan de mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales); casos	Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.	Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS Fecha 25 de septiembre de 2024 de Correo remitido a coordinación Académica mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz- al correo

Ficha 1.	3000044
Programa	Tecnico en cocina
No. Aprendices matriculados	29
No. Aprendices con novedades	2
Novedad reportada (nombre)	R/V Y DESERCION
Nombre de aprendices	ANA GABRIELA CASTILLO R/V MARIA CAMILA GUETIA TUNUBALAMARIA CAMILA GUETIA

	específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.			(icbuesaquillo@sena.edu.co)

	TUNUBALA. (Se paso formato para deserción)
Ficha 2.	2930191
Programa	Tco en servicios de Barismo
No. Aprendices matriculados	25
No. Aprendices con novedades	4
Novedad reportada (nombre)	2 R/V 1 en proceso de deserción
Nombre de aprendices	MARLODY TOBAR MUÑOZ YAMILE PALADINES CAIZA KEVIN DANIEL JIMENEZ ORTIZ JULIANA VANESSA PALADINEZ (C)

Ficha 3.	2930192
Programa	Tco en cocina
No. Aprendices matriculados	27
No. Aprendices con novedades	8
Novedad reportada (nombre)	6 no asistieron desde el inicio de la inducción y 2 manifestaron retirarse voluntariamente,
Nombre de aprendices	CLAUDIA LORENA MACA SANCHEZ VALENTINA AVILA CERON (R/V) VIVIANA ALEJANDRA SERNA CHARA LEIDY VANESSA RSTREPO EMBUS DANIEL FELIPE GUEVARA ROSALES PABLO ALEJANDRO JURADO CARVAJALJUAN ANDRES SALAZAR MONTENEGRO HEIDY LILIANA POSADA Se envió correo con formato de deserción.
Ficha 4.	2930173
Programa	SERVICIO DE RESTAURANTE
No. Aprendices matriculados	20
No. Aprendices con novedades	5
Novedad reportada (nombre)	R/V
Nombre de aprendices	ROBERT DARIO MARIACA MENDEZ
Ficha 5.	3066149
Programa	COCINA
No. Aprendices matriculados	26

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>1 Aprendiz presento incapacidad médica., 1 aprednd iz con R/V.</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>CAREEN VANESSA SOLARTE DAZA..
LEIDI CONSTANZA OETREGA RODRIGUEZ</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ficha 6.</td><td>3120751</td></tr>
<tr><td>Programa complementaria</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>23</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>N/A</td></tr>
</table>

Inserte más fichas si lo requiere
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Registrar los resultados de la emisión de juicios de evaluación relacionados con los logros de los resultados de aprendizaje en los tiempos establecidos por el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la Entidad.</td>
<td>
ETAPA LECTIVA: Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.

Juicios para etapa lectiva

<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3066149</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td>1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>26</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>0</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>25</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>Aprendiz que no termino su inducción por incapacidad medica</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2</td><td>2875733</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico e n cocina</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td>3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA. 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y</td></tr>
</table>
</td>
<td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de evidencias en plataforma LMS territorium</td>
</tr>
</table>

	TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS
No. Aprendices matriculados	**29**
No. Aprendices retirados	**5 y una aplazada**
No. Aprendices aprobados	**23**
No. Aprendices sin valorar	**0**
Justificación de la no emisión de juicios	**N/A**

Ficha 3	**3120751**
Programa	**Higiene y manipulación de alimentos**
Resultados de aprendizaje	**29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN2- 29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.3. 9080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN4. 29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN**
No. Aprendices matriculados	**23**
No. Aprendices retirados	**N/A**
No. Aprendices aprobados	**N/A**
No. Aprendices sin valorar	**N/A**
Justificación de la no emisión de juicios	**N/A**

Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)

ETAPA PRODUCTIVA (Para los instructores de seguimiento a EP): Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.

Ficha 2673708	YANIER ZEMANATE ZEMANATE

Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de bitácoras en etapa productiva en Territorium

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Participar activamente en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.</td><td>Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.
<table><tr><td>Nombre del proyecto</td><td>Código SENNOVA</td><td>Nombre del Semillero</td><td>Cantidad de horas</td></tr><tr><td>Proyecto 1.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto 2.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto n.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>Total horas mes</td><td></td></tr></table></td><td>Reporte Mensual de instructor (RMI)

Actas, registro de asistencia

Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande</td><td>Reportar detalle de acciones realizadas
<table><tr><td>Actividad realizada</td><td>Horas ejecutadas</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></td><td>Actas, registro de asistencia

Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td></tr>
</table>

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**. 8632655473 de** la planilla, Asopagos y cancelado en AV villas, mes de octubre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

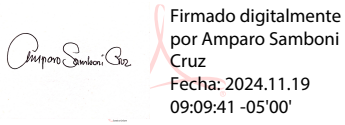
Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_x__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

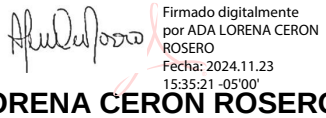
Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma
Amparo Samboni Cruz
Contratista
C.C. No. 48645064

Recibí a satisfacción:



Firma
ADA LORENA CERON ROSERO
Supervisor(a) Contrato No . CO1.PCCNTR.5811277
Coordinadora Académica Titulada

.