



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, D.C., 14 de diciembre de 2024

Señor
CARLOS JAVIER GONZÁLEZ NAVARRETE
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5769407**
Coordinador(a) Académico(a) Alimentos y Bebidas
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5769407 del año 2024

Edgar Augusto Gracia Rodríguez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.285.751 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 del contrato la suma de treinta y siete millones ciento sesenta y nueve mil setecientos noventa y seis pesos M/CTE. (\$ 37.169.796). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (1) pago por mes de enero de 2024, por valor de un millón treinta y cinco mil seiscientos noventa y un pesos M/CTE.(\$ 1.035.691) b) diez (10) pagos iguales por meses de febrero a noviembre de 2024, por valor de tres millones cuatrocientos cincuenta y dos mil trescientos tres pesos M/CTE. (\$ 3.452.303) cada uno y c) un (1) último pago por mes de diciembre de 2024, por valor de un millón seiscientos once mil setenta y cinco pesos M/CTE (\$ 1.611.075).

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.	Oriente la formación en taller abierto Horario establecido por la coordinación académica de Alimentos y Bebidas. Formación Fichas 2994738, 2994727, 2994728, 3025467, TSRB y 3064796 Bartender Auxiliar. Formación Complementaria. Taller Abierto Bar I	Programa de formación, Cronograma de actividades, Formato de inasistencia, Formato llamado de atención.
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.	Cumplí con las normas establecidas del SGSST establecidas.	Cursos y formatos.
3	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el	Usé responsablemente las plataformas de aprendizaje y	Correo institucional miSena,



	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	administración dispuestas por la entidad.	Compromiso, Sena sociales y la página contratistas Sena.
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.	Utilicé los accesos a los sistemas de información dándole un correcto uso a las claves asignadas.	Sistemas de información.
5	Participar en proyectos y programas tendientes al	N/A	N/A



	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.		
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.	<p>Elaboré, presenté y radiqué en las fechas establecidas los documentos requeridos de ejecución contractual del mes de enero.</p> <p>Efectué el pago correspondiente a seguridad social noviembre de 2024.</p>	<p>Planilla informe mensual presentado al supervisor de contratos.</p> <p>Horas de Sofía plus.</p>
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.	<p>Planeé, ejecuté e impartí formación presencial en Formación Fichas 2994738, 2994727, 2994728, 3025467, TSRB y 3064796 Bartender Auxiliar. Formación Complementaria. Taller Abierto Bar I.</p>	<p>Horario asignado por la coordinación académica de A y B.</p>



8	Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación.	Apliqué procesos establecidos.	Proyecto formativo.
9	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.	Realicé acompañamiento y seguimiento Presencial a los aprendices en sus Proyectos formativos y/o productivos.	Lista de chequeo talleres de aprendizaje práctica presenciales talleres abiertos
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.	Impartí formación profesional e integral, retroalimentando los conocimientos de los aprendices, evidenciando los resultados de aprendizaje adquiridos con las diferentes técnicas establecidas en los diferentes ambientes de formación.	Evaluación taller servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con los criterios internacionales y normativas establecidas



11	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	Realicé talleres abiertos de forma presencial evaluando las diferentes técnicas de servicio.	Transferencia de conocimiento de las diferentes técnicas de servicio de acuerdo con los protocolos requeridos. En los diferentes ambientes de formación.
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 en la Formación mediante lista de chequeo.	Formatos de llamado de atención, listas de chequeo y plan de mejoramiento.
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	N/A	N/A



	desempeño, y según las necesidades del entorno.		
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.	N/A	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.	N/A	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.	N/A	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 responsable y adecuada los materiales y equipos del ambiente de formación.	Lista de chequeo verificación de ambientes.
18	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.	N/A	N/A
19	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.	N/A	N/A
20	Participar activamente en las actividades de formación programadas por	N/A	N/A



	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.		
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	Orienté las actividades de práctica y aprendizaje de conformidad con los módulos de formación aplicados dando uso a las Tic.	Se envía video y tutoriales de técnicas de servicio de mesa y bar mediante correo electrónico.



	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.	N/A	N/A
23	Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar	N/A	N/A



	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.		
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.	N/A	N/A
25	Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la	N/A	N/A



	ejecución del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos.		
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	Dí cumplimiento al contrato C01.PCCNTR.5769407 con el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos el día 22 de enero de 2024, suscrito el 20 de enero del mismo año.	Contrato firmado en Secop II
27	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.	Colaboré, ayudé y participé a mantener ordenado y limpio el ambiente de formación.	Lista de chequeo aseo.
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.	N/A	N/A
29	Usar racional y adecuadamente los materiales de formación, equipos,	Utilicé y realicé acompañamiento e hice seguimiento al aprendiz para que se de buen uso a los materiales utilizados para la formación.	Lista d chequeo ambientes de formación.



	herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.		
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.	Dilienciamiento del paz y salvo	Paz y salvo firmado y diligenciado, reporte miinventario

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 certificados de afiliación a salud, pensión y arl, el No. 82169768 de la planilla expedida por Mi Planilla del mes de noviembre de 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

EDGAR AUGUSTO GRACIA RODRIGUEZ

Contratista

C.C. No. 79285751

Recibí a satisfacción:

Firma

CARLOS JAVIER GONZÁLEZ NAVARRETE

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5769407 de 2024

Coordinador Académico Alimentos y Bebidas