PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, D.C., 14 de Diciembre de 2024

Señor (a)
Carlos Javier González Navarrete
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5880586
Coordinador Académico Alimentos y Bebidas
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Bogotá D.C.

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5880586 del año 2024

José Alexander Herrán Chávez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 76.315.978 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de alimentos y bebidas, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios personales para impartir formación profesional de forma titulada y/complementaria presencial o virtual 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 el contrato la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVESCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO VEINTICUATRO PESOS M/CTE ($ 45,995,124) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Primer pago en el mes de Febrero de 2024 por un valor de TRES MILLONES SETECIENTOS VENTIUN MIL DOCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($3.721.298); b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 4,465,545); c) Un último pago en el mes de diciembre de 2024 por un valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VENTI UNO 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.	Atendí oportunamente las Fichas 2860260, 2860261, 2860259, 2902043, 2903898, 2902931.Tecnólogos en gestión de Alimentos y Bebidas. Cumplí con 40 horas de formación programas de formación asignados, según el requerimiento de la Coordinación Académica Se asigno nueva ficha de formación 2970910 en proyectar mercado y prototipo. Junto a tres fichas de técnico en cocina 2057610, 2970911, 3032629 en emprendimiento	Documento en el cual se verifica las horas de apoyo a la formación presencial durante el mes de Julio del 2024 Listados de Aprendices según Sofía plus. Guías actualizadas-cronograma de actividades.
2	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del	Se realizó curso de formación en sst, como inicio al	Se anexa certificado en primer reporte de mes según requerimientos

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.	contrato de formación	
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	Se Activó el uso de claves y activación de plataforma y correo Sena para procesos académicos	Correo Sena y plataforma SOFIA PLUS ya activas
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 la clave asignada de la plataforma SOFIA PLUS garantizando la seguridad y reserva de la información presente	Gestión llevada en SOFIA PLUS. APE, si contratistas, Secop II
5	Participar en proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas,	Actualicé los sistemas de información asignados, donde tengo ingreso	Sena Sofía y correo Sena. APE, SECOP II,

	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.	Realice primero informe de mes según procesos de formación	Se entregó reporte mes de septiembre 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.	Se dio inicio a procesos de formación según competencias asignadas	Se cargó material de apoyo a la formación y entrego a voceros para el desarrollo de evidencias de aprendizaje.
8	Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación.	Planeé, organicé, ejecuté e impartí formación presencial Se atendió de manera oportuna la formación según horario asignado por la coordinación académica	Listado de asistencia Ficha 2771109, 2860260, 2860261, 2860259, 2902043, 2903898, 2902931, 2970910 .
9	Orientar, apoyar y	Impartí formación a	Listado de asistencia Ficha 2771109,

	asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.	los grupos asignados hasta el momento, en los programas de formación requeridos por la Coordinación Académica	2860260, 2860261, 2860259, 2902043, 2903898, 2902931, 2970910
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.	N.A.	N.A.
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 el proceso formativo de los programas de tecnólogos en alimentos y bebidas	Listado de asistencia Ficha 2771109, 2860260, 2860261, 2860259, 2902043, 2903898, 2902931
12	Evaluar el proceso de aprendizaje de acuerdo con las estrategias pedagógicas y al requerimiento de la formación profesional integral en las plataformas establecidas.	Planeé dinámicas en los grupos a cargo donde se busca que los aprendices reflexionen sobre los productos elaborados y sus posibles mejoras mediante la aplicación de diversas técnicas o	Evidencias de sesiones. Retroalimentación dada en los ambientes de aprendizaje.

		materias primas.	
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.	Evalué el proceso de aprendizaje a diario y (de manera presencial) a cada uno de los aprendices en el desarrollo de cada evidencia exigida semanalmente dentro de la formación	Evidencias de aprendices presentadas semanalmente. Formato de evidencias, Formato de acciones diarias, Cronograma de actividades diarias, Reconocimiento de aprendizajes previos, Formato Plan de Mejoramiento, Guías actualizadas , según competencia asignada.
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.	N.A.	N.A.

	Presentar su concepto y recomendaciones.		
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.	N.A.	N.A.
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 la entidad en el área	N.A.	N.A.

	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 previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y	Utilicé de buena forma los equipos y utensilios asignados en mis ambientes de formación a mi cargo	Buen manejo de equipos

	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.	Realicé la incorporación de tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión en la formación.	Plan de trabajo según necesidades y capacidades evidenciadas de los grupos a cargo en los programas de formación
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.	N.A.	N.A.
24	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de	N.A.	N.A.

	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.		
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.	N. A	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	N.A.	N.A.
27	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.	N.A.	N.A.
28	Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación	N.A.	N.A.

	requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.		
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.	N.A	N. A
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.	Programé las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación, tomando en cuenta las necesidades y posibilidades de los grupos siguiendo los parámetros de los programas y el manual de procedimiento de la ejecución de la Formación Profesional.	Evidencias de sesiones mediante desarrollo de guía de aprendizaje y entrega de evidencias de conocimiento en plataforma territorium Planes de trabajo con enlace al proyecto de formación académica de cada programa de formación, permitiendo reconocer aprendizajes previos y fortalecimiento de los mismos si es necesario

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.

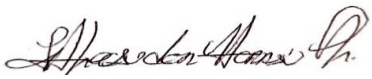
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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. 44576595216 de la planilla, operador SOI periodo Noviembre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti-trámites"*

Evidencias en () folios

Cordialmente,



Firma
JOSE ALEXANDER HERRAN CHAVEZ
Contratista
C.C. No. 76.315.978 de Popayán

Recibí a satisfacción:

Firma
CARLOS JAVIER GONZÁLEZ NAVARRETE
SUPERVISOR CONTRATO No.CO1.PCCNTR.5445370
Coordinador académico de alimentos y bebidas.