PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá D.c. 14 De Diciembre de 2024

Señor

Diego León González Páez

SUPERVISOR CONTRATO **CO1.PCCNTR.6798191**

Coordinador Académico Industrias Alimentarias

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.6798191 del año 2024.

JOHN ALEXANDER SABOGAL MACIAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1019086101 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la Coordinación de Industrias Alimentarias del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, 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 el contrato la suma de DOCE MILLONES DOSIENTOS CINCO MIL OCHOSIENTOS VENTI Y TRES PESOS M/CTE ($12.205.823). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de septiembre de 2024 por valor de UN MILLÓN CIENTO NOVENTA MIL OCHOCIENTOS DOCE PESOS (M/CTE) ($1.190.812); b) Dos (2) pagos iguales por los meses de octubre y noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO (M/CTE

($4.465.545) cada uno. c) Un último pago en el mes de diciembre de 2024 por valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIÚN PESOS M/CTE ($2.083.921) o fracción correspondiente a los días que efectivamente preste sus servicios. **Plazo:** Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo con 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.	Orienté formación en los programas: tecnólogo en procesamiento de alimentos de y técnico en panificación, operarios en panadería, cursos estrategia CampeSena en la industria alimentaria, fichas:2826128,2994801,3110128,3064706,3111117, 3037156 respectivamente. Realicé formación de acuerdo con la programación de formación asignada por la coordinación académica.	Listados de Asistencias.

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 reglas e instrucciones del SGSST	Certificados aprobados y cargados en el Drive compartido por la Supervisión de Contrato.
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	Mantuve un uso responsable de los sistemas de información empleados en la ejecución de las actividades de formación.	N/A

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.	Entregué los informes mensuales de acuerdo con los requerimientos.	Informe mensual y evidencias.
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	N/A	N/A
	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.	Entregué los informes mensuales de acuerdo con los requerimientos.	Informe mensual y evidencias de la formación
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.	Orienté formación en los programas: tecnólogo en procesamiento de alimentos de y técnico en panificación, operarios en panadería, cursos estrategia CampeSena en la industria alimentaria, fichas:2826128,2994801,3110128,3064706,3111117, 3037156 respectivamente Realicé formación de acuerdo con la programación de formación asignada por la coordinación académica y formación complementaria.	Informe mensual y evidencias de la formación.
8	Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación.	Realicé formación de acuerdo con el modelo pedagógico por proyectos - SENA.	Informe mensual y evidencias de la formación

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 talleres de creatividad e innovación alimentaria.	Informe mensual y evidencias de la 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 proceso de aprendizaje	Informe mensual y evidencias de la formación.

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.	N/A	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.	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.	Empleé de manera adecuada los materiales y equipos de los ambientes de formación	Bitácoras de entrega de ambientes asignados
18	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.	Desarrollé técnicas didácticas activas de aprendizaje.	Planes de trabajo

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	N/A	N/A

	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.		

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.	Evalue los Juicios de correspondientes a los programas tecnólogo en procesamiento de alimentos de y técnico en panificación, operarios en panadería, cursos estrategia CampeSena en la industriaalimentaria, fichas:2826128,2994801,3110128,3064706,3111117, 3037156 3037231 respectivamente .	Cargue de juicios de valor Sofía plus
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	N/A	N/A

	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.	N/A	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	Se realiza evaluación de Conocimiento de conocimientos previos del aprendiz Edward Jaimes Ficha 2826128 Tecnólogo en procesamiento de Alimentos	Informe evaluación Tecnica de conocimientos.

	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	Cumplí con el objeto de contrato exclusivamente en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – Sena.	Informe mensual y evidencias de la formación.

27	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.	Cumplí activamente con las disposiciones sobre el aseo y orden.	Bitácoras de entrega de ambientes asignados
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, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.	Cumplí activamente con las disposiciones sobre el uso de materiales y equipos de los ambientes de formación.	Bitácoras de entrega De ambientes asignados
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.	N/A	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.

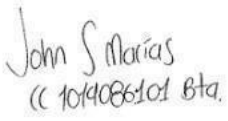
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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 quela 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 certificados de salud, pensión y ARL. Anexada en la planilla 81895340 de aportes, y periodo NOVIEMBRE de 2024, operador MI PLANILLA. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,



John Alexander Sabogal Macías

Contratista

C.C. No.1019086101 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

DIEGO LEÓN GONZÁLEZ PÁEZ

Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.6798191

Coordinador del año 2024 Coordinador Industrias Alimentarias