PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 14 diciembre de 2024

Señor
Carlos Javier González Navarrete
SUPERVISOR CONTRATO No. 5903131-2024
Coordinación de Alimentos y Bebidas
Dependencia SENA Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos
Ciudad

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

Referencia: N° CO1.PCCNTR.5903131-2024

JEINY JOHANA PACHON IZQUIERDO, identificado con la cédula de ciudadanía No **52814548** de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de servicios turísticos y hoteleros, 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 la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL DOCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE (45.846.262,00)
Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un pago por el mes de febrero de 2024 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($3.572.436); nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 4.465.545), último pago por el mes diciembre de 2024 por valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIÚN PESOS M/CTE ($2.083.921).

Plazo: Hasta 14/12/2024

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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad se cubre con formación titulada y complementaria en los cursos asignados en las áreas de Gastronomía e Higiene y Manipulación de Alimentos en: Policía Nacional- Técnico en Cocina Empresa Colliers	Envió de documentación requerida para matricula, fichas atendidas según requerimiento de la comunidad, listados de asistencia. Portafolio del instructor Reporte horas Sofia Plus
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.	Se cumplió con los reglamentos en instrucciones del sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.	Cumplimiento de la norma en las diferentes formaciones. Curso de capacitación SICONTRATISTA
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 utilizaron de forma debida las claves para el ingreso a los sistemas de información de gestión Sena	Uso contante de correo Sena. Y de las plataformas Sena Sofia Plus, Sicontratista
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	Actualizada la plataforma de Sena Sofia Plus.	Se actualizan según necesidad Aplicativo Sena Sofia plus, correo institucional, plataforma Sicontratista.

	que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.		
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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	No aplica
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.	Se presenta para el mes de diciembre el informe contractual de ejecución del contrato y portafolio del instructor para la formación Titulada y Complementaria, entregados según requerimiento.	Informe y portafolio subido a la carpeta asignada por la coordinación en teams. Informe a líder de la complementaria.
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 atendió formación Titulada y complementaria en las áreas de Técnico en Cocina Higiene y Manipulación de alimentos. Cocina Navideña Se realizaron las gestiones con diferentes entidades y empresas para impartir cursos complementarios en el área de cocina.	Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación. Correos electrónicos de gestión de los diferentes cursos en Complementaria.
8	Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación	Se aplican en la formación Titulada y complementaria las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, talleres prácticos.	Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.

9	Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió por ejecución de formación en el área de Titulada y complementaria.	No aplica
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.	Para el periodo objeto de este pago, se preparó, oriento, desarrollo, apoyo y evaluó los procesos de aprendizaje en la formación Titulada y Complementaria de -Técnico en Cocina -Higiene y manipulación de alimentos. Cocina Navideña	Guías de aprendizaje Planeación pedagógica Portafolio del instructor. Juicios Evaluativos Sena Sofia Plus
11	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	Se desarrolla en formación Titulada y complementaria los mecanismos que facilitaron la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices. Por medio de talleres prácticos y teóricos.	Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.
12	Evaluar el proceso de aprendizaje de acuerdo con las estrategias pedagógicas y al requerimiento de la formación profesional integral en las plataformas establecidas.	Se emiten juicios evaluativos de las fichas asignadas en cocina. Técnico en Cocina Higiene y Manipulación de alimentos Cocina Navidad	Juicios evaluativos carpeta evidencias teams.
13	Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes,	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	No aplica

	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.		
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.	Para el periodo objeto de este pago, se responde a la necesidad del servicio según requerimiento en la formación Titulada y Complementaria.	No aplica.
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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	No aplica
17	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	No aplica Por Formación Titulada y complementaria fuera de las instalaciones.

18	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad	Se incorporaron las tendencias pedagógicas y tecnológicas en las áreas de formación Titulada y complementaria de la especialidad en cocina y manipulación de alimentos	Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.
19	Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	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 evaluativos del reconocimiento de	Para este periodo se ejecutan los procesos asociación de aprendices a rutas de aprendizaje, registro de novedades y juicios evaluativos de las fichas de formación Titulada y complementaria radicadas para ejecución en el mes de diciembre	Reportes Sofia plus Juicios evaluativos

	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	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	No aplica
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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	No aplica
24	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	No aplica

	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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	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	Se da cumplimiento como instructor al no tener ningún contrato diferente al que se tiene actualmente con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Registros de contrato Secop II
27	Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.	Se dispondrá de la mejor manera según la necesidad de la formación.	Se aplica Formación Titulada y complementaria fuera de las instalaciones
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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	No aplica
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.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio se ejecutan las actividades correspondientes a esta obligación. Uso racional y adecuadamente los materiales de formación, equipos, herramientas	Se aplica Formación Titulada y complementaria fuera de las instalaciones.

30	Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar la paz y salvo correspondiente para el último pago.	Para el periodo objeto de este pago, requirió la necesidad de ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Se entrega paz y salvo Formación titula y complementaria según directrices de la coordinación.

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 certificados de afiliación a salud, pensión y ARL N° **82110945** el operador Mi

planilla y el periodo de noviembre de 2024. Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en (0) folios

Cordialmente,



Jeiny Johana Pachón Izquierdo
Contratista
C.C. No. 52.814.548

Recibí a satisfacción:

Carlos Javier González Navarrete
Supervisor Contrato No CO1.PCCNTR.5903131-2024
Coordinación de Alimentos y Bebidas