



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Tunja, noviembre de 2025

Señor (a)
MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR .8199243
Coordinadora Académica
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
del 1 de noviembre al 30 de noviembre de 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR .8199243 del año 2025

Yo Jhaiver Francisco González Pérez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.090.422.875 de Cúcuta, Norte de Santander, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Coordinación Académica), 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: El valor total del presente contrato asciende a la suma de catorce millones ochocientos dieciséis mil ciento treinta y tres pesos moneda legal (\$14.816.133) incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer pago correspondiente al mes agosto de 2025 por valor de un millón ochocientos noventa y seis mil cuatrocientos sesenta y cinco pesos moneda legal (\$1.896.465) incluido IVA, o proporcional al número de días reportados durante el mes. b). Tres pagos iguales por los meses de septiembre a noviembre de 2025 por valor de tres millones quinientos cincuenta y cinco mil ochocientos setenta y dos pesos moneda legal (\$3.555.872) incluido IVA, y un pago final por valor de dos millones doscientos cincuenta y dos mil cincuenta y dos pesos moneda legal (\$2.252.052) incluido IVA, que se pagará en el mes de diciembre de 2025, o proporcional al número de días reportados en el mes.

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025

OBJETO: Prestar los servicios personales en la ejecución de la formación profesional integral desarrollando actividades de planeación, orientación y evaluación en los programas de Formación titulada y/o complementaria que se imparte en el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial en el área de SERVICIOS DE BARISMO de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente.

Obligaciones Específicas:

N o	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional Integral, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional	Planeo las acciones para orientar la formación Profesional integral, de acuerdo con la programación asignada por el respectivo	- Planeación pedagógica realizada con participación del equipo de Desarrollo Curricular - Guías de aprendizaje de acuerdo a la planeación pedagógica con registro de control de cambios. - Instrumentos de Evaluación de acuerdo con la planeación pedagógica, guía de aprendizaje y plan de trabajo.



del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica, conforme a la modalidad, intensidad establecida en el diseño curricular de los programas y lugar de ejecución definido por el centro.	coordinador académico, de conformidad con los lineamientos institucionales.	• Material de apoyo elaborado y/o ajustado acorde a las actividades y técnicas didácticas descritas en la guía de aprendizaje. • Plan de Trabajo concertado con el aprendiz. • Programación Mensual Programa: Técnico en Servicios de Restaurante y Bar Nombre y código del Proyecto: Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios en establecimientos de alimentos y bebidas, café, bar. Código: (2318272) Ficha: 3171233 Programa: Técnico en Servicios de Barismo Nombre y código del Proyecto: Implementación de servicios profesionales de Barismo respondiendo a las tendencias del consumidor e identidad cafetera en el Departamento de Boyacá. Código: (3397790)) Ficha: 3314023 Programa: Complementario en Preparación de Bebidas a Base de espresso 48 Horas Nombre y código del Proyecto: No aplica Ficha: 3391672 Anexo Carpeta Obligación 1: Anexo:1 Trazabilidad por Ficha Anexo:2 Planilla de programación mes octubre Anexo:3 Guías de aprendizaje (desarrolladas en el mes) Anexo:4 Plan de Trabajo Anexo:5 Instrumentos de evaluación estructurado según actividades de evaluación de la guía de aprendizaje
	Orienta el proceso de enseñanza-aprendizaje, de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y la programación asignada	Evidencias dispuestas en: plataforma Classroom Orienta formación Presencial en los programas de formación, <i>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</i> <i>Técnico en Servicio de Barismo</i> <i>Complementario en Preparación de Bebidas a Base de espresso</i> Según fichas asignadas y que se describen a continuación: Ficha: 3171233 Programa: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Competencia: Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa Resultado de Aprendizaje: <i>Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente</i> Ficha: 3314023 Programa: Técnico en Servicios de Barismo Competencia: Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. Resultado de Aprendizaje: 1. Caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad Física, criterios de uso y necesidades comerciales. Ficha: 3391672 Programa: Complementario en Preparación de Bebidas a Base de espresso 48 Horas



		Se realizan seguimientos de etapa productiva	Competencia: <i>Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica</i> Resultado de Aprendizaje: 1. Reconocer tipos de café en grano y bebidas preparadas a base de café espresso de acuerdo con criterios técnicos 2. verificar las condición físicas y sensoriales de las bebidas a base de café espresso aplicando normativa 3. Elaborar bebidas a partir de café espresso cumpliendo estándares de calidad 4. Implementar acciones de mejora en la preparación de bebidas de acuerdo con criterios técnicos Anexo Carpeta Obligación 1: Anexo:6 Reporte de tiempos SOFIA mes de noviembre Anexo:7 Registro de inasistencia de aprendices por ficha (Formación Presencial) En el Mes de Noviembre no se asignaron seguimientos a etapa productiva .
		Revisión de evidencias para evaluación de Resultados de aprendizaje de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y criterios de la Guía de Aprendizaje y Plan de Trabajo	Durante el mes no se tomaron evidencias, ya que los raps se encuentran en ejecución Ficha: 3171233 Programa: <i>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</i> Competencia: Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa Resultado de Aprendizaje: Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales. Ficha: 3314023 Programa: <i>Técnico en Servicios de Barismo</i> Competencia: Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. Resultado de Aprendizaje: 1. Caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad Física, criterios de uso y necesidades comerciales. Ficha: 3391672 Programa: Complementario en Preparación de Bebidas a Base de espresso 48 Horas Competencia: <i>Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica</i> Resultado de Aprendizaje: 1. Reconocer tipos de café en grano y bebidas preparadas a base de café espresso de acuerdo con criterios técnicos 2. verificar las condición físicas y sensoriales de las bebidas a base de café espresso aplicando normativa 3. Elaborar bebidas a partir de café espresso cumpliendo estándares de calidad 4. Implementar acciones de mejora en la preparación de bebidas de acuerdo con criterios técnicos
Registrar, verificar, mantener actualizados y hacer seguimiento oportuno a la	Registre, verifique y actualice en el sistema de información que la entidad dispone		Se realizaron las siguientes actividades en la plataforma —Sofía plus en los programas. Reporte de aprendices asociados y en Sofia plus Programa: <i>Técnico en Servicio de Restaurante y Bar</i>



2	información registrada en los sistemas de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	para la Gestión de la Formación Profesional Integral en Plataforma: SOFIA PLUS – ZAJUNA, las siguientes actividades: a). Verifique en la plataforma Sofia plus el estado del Aprendiz	Ficha: 3171233 Aprendices activos en formación: 17 Programa: Técnico en Servicios de Barismo Ficha: 3314023 Aprendices activos en formación: 18 Programa: Complementario en Preparación de Bebidas a Base de Espresso Ficha: 3391672 Aprendices activos en formación: 30 Anexo: 1 Reporte de juicios evaluativos para verificar estado de aprendices. Anexo:2 Archivo en Word con el Link de acceso al portafolio del Instructor (Formación Presencial)
3	Realizar la evaluación de resultados de aprendizaje en las plataformas dispuestas por la entidad, de manera oportuna manteniéndolos constantemente actualizados, de acuerdo con el cronograma de ejecución del programa, la planeación pedagógica y avance de los programas de formación y realizar la evaluación de las evidencias presentadas por los aprendices en la plataforma ZAJUNA de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se realizan las siguientes actividades en las plataformas dispuestas - Sofia Plus para cada Evalué los RAP en plataforma Sofia Plus – Y ZAJUNA (para orientación virtual) orientados y terminados de los programas relacionados:	Resultados de aprendizaje terminados y evaluados Durante el mes se emitieron los juicios evaluativos de los resultados de Aprendizaje correspondiente a la competencia de Inducción, en la formación Técnico en Servicios de Barismo, Ficha 3314023
4	Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de formación, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA.	Se rinde informe del avance de entregables de los productos resultantes del Proyecto Formativo según FASE que se encuentre	En reunión de EEF, se analiza el avance de los entregables de la FASE del proyecto Formativo Anexo: Acta de Reunión Equipo Ejecutor Ficha: 3171233 Programa: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar Ficha: 3314023 Programa: Técnico en Servicios de Barismo



5	Aportar de manera oportuna, clara y coherente la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual y sus obligaciones, de acuerdo con los lineamientos legales de la entidad.	Se hace entrega de: *Informe mensual de ejecución contractual (GTH-F-062-V10) *Planilla de Si Contratistas *Planilla de aportes a Seguridad Social	Informe mensual de ejecución contractual (GTH-F-062-V10) mes de noviembre de 2025 Planilla de cobro mes de noviembre de 2025. Pago aportes Seguridad Social planilla No. 91437253 correspondiente al mes de octubre de 2025, operador mi planilla . Anexo:1 Informe mensual de Ejecución contractual Anexo: 2 Planilla de cobro de Si Contratistas
6	Participar en las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato, como apoyos técnicos y/o apoyo a las coordinaciones académicas y de formación del Centro	Participar de actividades cuando sea convocado por Subdirección de Centro o Supervisor del contrato	Reunión mensual de área, programación Mes de Octubre Anexo: Acta de reunión de área firmada como asistente con aprobación de decisiones (GOR-F-084 VO2)
7	Asistir a las jornadas de alistamiento del procedimiento de ejecución de la formación programadas por el supervisor del contrato y /o establecidas en el calendario académico institucional.	Las actividades que se derivan de esta obligación se proyectan desarrollar en los próximos meses	
8	Participar de capacitaciones de Inducción, socializaciones, ambiental, energético, SST, SIGA y Modelo Integrado de Planeación y Gestión - MIPG	Participe de capacitaciones Inducciones, socializaciones de calidad, ambiental-energético, SST, mes SIGA y demás actividades, Modelo Integrado de Planeación y Gestión -MIPG	Capacitaciones en proceso o realizadas dentro del mes Nombre de la Capacitación: Anexo:1 Encuesta de Integridad y Transparencia

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.	176725	Tunja-Moniquirá-Tunja	18/10/2025	18/10/2025
2.	178125	Tunja-Moniquirá-Tunja	20/10/2025	20/10/2025
3.	189325	Tunja-Moniquirá-Tunja	22/10/2025	22/10/2025
4.	192025	Tunja-Moniquirá-Tunja	27/10/2025	27/10/2025

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 aporte a Seguridad Social planilla No. **91437253** correspondiente al mes de **octubre** de 2025, operador **mi planilla**. Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Cordialmente,

Jhaiver Francisco González Pérez
Contratista
C.C. No. 1.090.422.875

Recibí a satisfacción:

MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR .8199243
Coordinadora Académica