



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

Rionegro, diciembre 30 de 2025

Señor (a)

LILIANA EUGENIA TORO MARULANDA

Supervisor(a) Contrato No. 7448485

Coordinadora Académica

Turismo y Gastronomía

Rionegro, Antioquia

Asunto: Informe final de ejecución
contractual diciembre del 2025

Juan Fernando Ortiz Santamaria, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1037576050 expedida en Envigado, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios # 7448485 del año 2025, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el período de ejecución del contrato.

Fecha Inicio: 10 de febrero del 2025

Fecha terminación: 30 de diciembre del 2025

OBJETO:

Prestar servicios profesionales y/o de apoyo de carácter temporal a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación profesional integral, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares presenciales y/o no presenciales asignados desde la subdirección de centro y la coordinación académica de turismo y gastronomía, en concordancia con los lineamientos establecidos en el plan estratégico institucional.

A continuación, relaciono las actividades realizadas durante la ejecución del contrato.

ACTIVIDADES REALIZADAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades de acuerdo con la programación establecida	Planeación y alistamiento con el fin de impartir formación	Agenda del instructor



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

	en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, utilizando métodos y recursos pedagógicos acordes con las normativas y estándares del SENA.	profesional integral en las fichas asignadas por la Coordinación Académica	https://sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/jprado_sena_edu_co/_layouts/15/doc2.aspx?sourcedoc=%7B5D1532CD-B2A8-490E-9147-4E945647C4B1%7D&file=PROGRAMACIO%C%81N%20HOTELER%C3%8DA%20Y%20E VENTOS%202025.xlsx&action=default&mobileredirect=true&DefaultItemOpen=1
2	Impartir formación profesional de manera integral de conformidad con los programas de formación definidos, orientando el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiando, asesorando y acompañando permanentemente a los aprendices en la ejecución de ellas.	Orientación, asesoría y acompañamiento de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia). Valoración de las evidencias de aprendizaje	No. de Ficha: 3340011 Nombre del programa: Técnico en Servicios de Restaurante y Bar. Complementaria en: Cocina básica Municipio: Rionegro No. de Ficha: 3174482 Nombre del programa: Técnico en Cocina Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Municipio: Rionegro



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

3	Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sean convocados, de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas por la entidad para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el seguimiento efectivo a la formación profesional integral.	Participación en las reuniones de equipo ejecutor del área de Turismo y gastronomía realizadas en las fechas: 01. Marzo 15 de 2025 02. Abril 05 de 2025 03. Julio 04 de 2025 04. Septiembre 19 de 2025 05. Noviembre 18 de 2025	Verificación de actas en el portafolio del instructor.
4	Actualizar la información en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación, comunicando oportunamente al coordinador académico las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se realizó la emisión de juicios de evaluación de las fichas asignadas para las diferentes competencias asignadas y relacionadas en la obligación # 1	Reporte de juicios de evaluación en el portafolio del instructor.
5	Mantener actualizados los procesos derivados de la ejecución de la formación, de forma mensual o cuando sea requerido, haciendo entrega de las actas de ejecución de las fichas asignadas, las cuales deben contener la siguiente información: novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas, o disciplinarias que requieran de	Actualización mensual del portafolio del instructor	Portafolio del instructor https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/letoro_sena_edu_co/EtVktMpOks_tJoolXg99ASNMBdhin_gmiMKxLrYiDENpA_BQ?email=jfortiz%40sena.edu.co&e=lqw3J5



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

	seguimiento, bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento de centro de formación.		
6	Diligenciar los registros de la ejecución de la formación de cada una de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el SENA y que serán consignadas dentro del Portafolio del Instructor según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta la plataforma designada por el SENA.	Actualización mensual del portafolio del instructor	Portafolio del instructor https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/letoro_sena_edu_co/EtVktMpOks_tJoolXg99ASNMBdhinqmiMKxLrYiDENpA_BQ?email=jfortiz%40senana.edu.co&e=lqw3J5
7	Elaborar informes requeridos por la entidad, de manera mensual o cuando la entidad lo solicite de los proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineado con el plan tecnológico del centro y el plan estratégico de la entidad.	Diligenciamiento de los informes solicitados por la Coordinación Académica del área de Turismo y Gastronomía	Se entregaron los informes contractuales y financieros de acuerdo con las fechas asignadas por la Coordinación Académica y relacionadas en el SECOP II y Drive de la Coordinación Académica del área de Turismo y Gastronomía
8	Aportar al momento del inicio del contrato certificación vigente en la norma de competencia laboral: 240201056 V2: "Orientar formación	Se realizó la actualización de la norma "Orientar formación presencial de acuerdo procedimientos	La norma se encuentra actualizada



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

	presencial de acuerdo procedimientos técnicos y normativa” actualizada. <u>En caso de no contar con dicha certificación</u> , se deberá realizar la entrega de esta dentro del <u>primer semestre de formación</u> , así mismo se deberá participar de los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo al plan estratégico institucional.	técnicos y normativa”, versión 2	
9	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Durante este mes no se ejecutó esta actividad	No aplica
10	Incorporar buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía, promoviendo la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos.	Durante los recesos de los diferentes encuentros formativos, se apagaron las luces de los ambientes de formación; dado que no hay aprendices dentro del mismo.	Se adjuntaron las evidencias para dicha obligación en los informes contractuales.
11	Hacer entrega del carnet institucional una vez se dé por terminado el presente contrato.	Este será entregado al momento de la finalización del contrato y en el momento que sea asignado por la Coordinación Académica del área de Turismo y Gastronomía.	Entrega de carnet a la Coordinadora Académica, Señora Liliana Eugenia Toro Marulanda.
12	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y	Participación en la Jornada de trabajo y Bienvenida al equipo de colaboradores del	Se adjuntaron las evidencias para dicha obligación en los informes contractuales.



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

	de acuerdo con las necesidades del servicio.	Centro de formación para el año 2025 Visita de inspección a la Ciudadela Agrotecnológica (Marinilla) para la organización del día del Campesino Participación en las actividades de Jornada de Instructores Reunión Semillero de Investigación SITYG Participación en la planeación de actividades de Producción de Centros con el equipo de Cocina Participación en el Encuentro Pedagógico Regional – Sede UNIREMINGTON. Participación en la capacitación Portafolio del Instructor con el equipo pedagógico de Centro	
--	--	--	--



INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

Cordialmente,

Juan Fernando Ortiz Santamaria

Contratista

C.C. No. 1037576050

Recibí a satisfacción:

LILIANA EUGENIA TORO MARULANDA

Supervisor(a) Contrato 7448485 de 2025

Coordinadora Académica Turismo y Gastronomía