



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Valledupar, junio de 2025

Señor (a)
Ciro Carlos Jiménez Cujia
SUPERVISOR(A) CONTRATO
CO1.PCCNTR. 7490508/2025
Coordinadora Académica
Centro biotecnológico del Caribe

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes de junio del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7490508 del año 2025

Luz Estela Medina Muñoz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 49763281 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de junio objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Valor total del contrato \$35.677.249 esta suma será paga al contratista de la siguiente manera a) por el mes de febrero por valor de \$1.422.349 UN MILLÓN CUATROCIENTOS VEINTIDÓS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS b) 9 pagos iguales por valor de \$3.555.872 TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS y un último pago en el mes de diciembre por valor de \$2.252.052 DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CINCUENTA Y DOS PESOS.

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal en la planeación, gestión y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, en la red de conocimiento hotelería y turismo área temática cocina, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas, en los programas de titulada y o complementaria regular presencial del centro biotecnológico del caribe y sus municipios de influencia en el departamento del cesar.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la ejecución de la formación titulada y/o complementaria presencial de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje - Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado	Cumplir siempre con las obligaciones asignadas 3257689 - COCINA SALUDABLE 3249899 - COCINA SALUDABLE 3249895 - COCINA SALUDABLE	Entregar la documentación y soporte.
2	Realizar la evaluación de los aprendices asignados tanto en el LMS como en el aplicativo SOFIA PLUS.	Realizar la evaluación de los aprendices asignados	foto
3	Atender la totalidad de los aprendices asignados de formación titulada presencial y/o virtual.	aprendices asignados de formación titulada presencial y/o virtual.	foto
4	Participar de las reuniones periódicas de los equipos ejecutores de la formación regular	Participar de las reuniones periódicas de los equipos ejecutores de la formación regular	foto
5	Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato.	Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato.	foto
6	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	foto
7	Desarrollar las actividades de seguimiento a aprendices en etapa práctica, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje - Proyectos de Formación - que el	Desarrollar las actividades de seguimiento a aprendices en etapa práctica, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad.	foto



	SENA ha determinado.		
8	. Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa.	Foto
9	Atender a los aprendices de forma virtual y/o presencial en los ambientes de aprendizaje en centros de formación, empresas, municipios, con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Atender a los aprendices de forma virtual y/o presencial en los ambientes de aprendizaje	foto
10	Orientar los procesos de aprendizaje de seguimiento a etapa productiva según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Orientar los procesos de aprendizaje de seguimiento a etapa productiva según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación	foto
11	Programar las actividades de atención de los aprendices en etapa productiva de enseñanza – aprendizaje – evaluación, de conformidad con los formatos de planeación, seguimiento, evaluación y bitácoras, y el calendario de formación institucional.	planeación, seguimiento, evaluación y bitácoras, y el calendario de formación.	foto
12	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de seguimiento de aprendices en etapa productiva de formación regular de manera oportuna.	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso	
13	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices a su cargo	Se está trabajando.	
14	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	



15	Informar oportunamente a los aprendices acerca del cumplimiento de la entrega de los formatos de concertación, seguimiento, informe final, bitácoras, y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Informar oportunamente a los aprendices acerca del cumplimiento de la entrega de los formatos de concertación	foto
16	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación en etapa productiva y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices.	foto
17	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como el registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades.	foto
18	Apoyar la programación y seguimiento de los aprendices en etapa productiva de la formación regular por Redes de Conocimiento que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	seguimiento de los aprendices en etapa productiva de la formación regular	foto
19	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución.	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales.	foto
20	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato.	Se está trabajando	
21	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato.	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita como contratista	



22	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión.	foto
23	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato.	foto
24	Atender las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar de las competencias y habilidades de los instructores contratistas, dentro de un proceso de certificación de competencias para certificarse en habilidades pedagógicas, como también capacitarse en el idioma inglés	Atender las convocatorias que realice el centro de formación	
25	Apoyar técnicamente en cuando se le requiere en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató	Se está trabajando	
26	apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que, por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro	apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que, por el conocimiento profesional	foto
27	aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	Se está trabajando	



28	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Lo que plantea el supervisor de contrato.	foto
----	--	---	------

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 ORDENDEVIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACION
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. **4604576901** de la planilla [Cooomeva](#) correspondiente al periodo [mayo](#) de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019– “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en folios

Cordialmente,

Luz Stella Medina Muñoz
Contratista
C.C. 49763281

Recibí a satisfacción:
Ciro Carlos Jiménez Cujia
SUPERVISOR(A) CONTRATO
CO1.PCCNTR. 7490508/2025
Coordinadora Académica
Centro biotecnológico del Caribe





SENA

#3249895

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2015

Cocina Saludable

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	C. INSCRITA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORÍA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juana	0250106557214			Aprendiz	CBC	juana@cocinasaludable.com	312738726	Si	Juana
2	Luz Vibe	4970745			Aprendiz	CBC	lvibe@cocinasaludable.com	314-77189	Si	Luz Vibe
3	Dubas Díaz	42496639			Aprendiz	CBC				Dubas Díaz
4	Rosa Miranda	100428388			Aprendiz	CBC	rosamiranda1998@gmail.com	311509177	Si	Rosa Miranda
5	Denisse Rodríguez	4023043			Aprendiz	CBC		31678880	Si	Denisse R
6	Carolina Armentis	49608883			Aprendiz	CBC	carolinakarmentis@cocinasaludable.com	304438936	Si	Carolina A
7	Adriana	49734735			Aprendiz	CBC		30215554	Si	Adriana
8	Rosmary	49774034			Aprendiz	CBC		30490000	Si	Rosmary
9	Erin da	49687834			Aprendiz	CBC	erinda@cocinasaludable.com	316153481	Si	Erin da
10	Yolanda	2628152			Aprendiz	CBC	nutricion@cocinasaludable.com	31222108	Si	Yolanda E. D. 92 E
11	Nubia Valdes	44758723			Aprendiz	CBC	nubiavaldes@cocinasaludable.com	302210420	Si	Nubia Valdes
12	Barbara	36591873			Aprendiz	CBC		320304505	Si	Barbara
13	Yaidivis Barroza	36670954			Aprendiz	CBC	yaidivisbarroza@gmail.com	304321964	Si	Yaidivis Barroza
14	Janeth P.O	49771289			Aprendiz	CBC		3186032634	Si	Janeth P.O
15	ANYI ORTIZ	100184741			Aprendiz	CBC	anyiortiz@gmail.com	316280076	Si	ANYI ORTIZ

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

#3257689

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2015

Cocina Saludable

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	C. INSCRITA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORÍA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jess	77185708			Aprendiz	CBC		321210413	Si	JESS
2	Yedis Torres	96042412			Aprendiz	CBC		3004971224	Si	Yedis Torres
3	Raciel Bedoya	31628957			Aprendiz	CBC		352411229	Si	Raciel B
4	Sandra Lucía P	45519483			Aprendiz	CBC		311230055	Si	Sandra Plata
5	Alberto	106608579			Aprendiz	CBC		311221243	Si	Alberto
6	COMANA	1007781205			Aprendiz	CBC		3142911021	Si	COMANA
7	Paulina B	44782277			Aprendiz	CBC			Si	Paulina
8	Mario	10522196			Aprendiz	CBC		3009200	Si	Mario
9	Daniela M	1003315277			Aprendiz	CBC		320189429	Si	Daniela
10	Dayana Michell	1067610234			Aprendiz	CBC			Si	Dayana Michell
11	OMAIRA FIZO	3674632			Aprendiz	CBC		304211987	Si	OMAIRA F
12	Yosmir	4974587			Aprendiz	CBC		3188007	Si	Yosmir
13	NATALIA GARCIA	1065635979			Aprendiz	CBC		320421901	Si	NATALIA GARCIA
14	Betsabel	4972024			Aprendiz	CBC			Si	Betsabel
15	Mazad Pardo	86057187			Aprendiz	CBC		322012471	Si	Mazad Pardo

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUZ STELLA MEDINA MUÑOZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 02/06/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3257689 - COCINA SALUDABLE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3249899 - COCINA SALUDABLE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA 3249895 - COCINA SALUDABLE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: LUZ STELLA MEDINA MUÑOZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE