



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bucaramanga 18 de julio de 2025

Señor (a)

LEONARDO ALBERTO CASTELLANOS TRUJILLO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7535251

Coordinador Académico

Centro de Servicios Empresariales y Turísticos

Bucaramanga

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7535251 del año 2025

CARLOS ALONSO CUERVO PEÑA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 74.373.389 de Duitama, en mi calidad de Contratista del SENA, en SENA REGIONAL SANTANDER Grupo de Apoyo Administrativo Mixto, 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 CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE. **(\$45.688.476)** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de FEBRERO de 2025. b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de MARZO a NOVIEMBRE de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. **(\$4.599.511)** cada uno. c) Último pago proporcional a los días ejecutados en el mes de DICIEMBRE 2025. d) Los honorarios serán pagados por el SENA al



contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la Cuenta de ahorros No. **1002003822** de Scotiabank Colpatria, cuyo titular es EL CONTRATISTA.

Plazo: Será por 298 días hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, PARA ORIENTAR FORMACIÓN TITULADA, COMPLEMENTARIA Y/O VIRTUAL SEGÚN LOS MODELOS FORMATIVOS ESTABLECIDOS POR EL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS- SENA REGIONAL SANTANDER.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir el objeto del contrato de conformidad con la programación, dentro del lugar de ejecución, y acorde a los parámetros de costeo de la formación que la Dirección General del SENA establece (nota1: para los contratos de periodo fijo el lineamiento señala que el instructor contratista debe cumplir con 160 horas de formación directa al mes; nota2: para los contratos por horas, la programación que se costea es el número de horas de formación directa que el instructor contratista ejecute conforme lo establezca la coordinación académica correspondiente).	Formación complementaria en grupo 3264845 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS, 36 hr Formación complementaria en grupo 3238597 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS, 8 hr. Formación titulada técnico en cocina 3171820 - COCINA. Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente.54 hr Producción de centro, 46 horas. Total horas de formación del 11 de junio al 11 de julio de 2025: 144 horas.	Folios adjuntos
2	Realizar planeación y alistamiento del programa o competencia a orientar.	Cargar rutas de aprendizaje para cursos complementarios y titulado	Sena Sofia Plus



3	Orientar formación a aprendices de conformidad al programa asignado.	<p>Formación complementaria en grupo 3264845 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS, 36 hr</p> <p>Formación complementaria en grupo 3238597 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS, 8 hr.</p> <p>Formación titulada técnico en cocina 3171820 - COCINA. Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente.54 hr</p> <p>Producción de centro, 46 horas.</p> <p>Total horas de formación del 11 de junio al 11 de julio de 2025: 144 horas.</p>	Fotos de la explicación
4	Evaluar y reportar los juicios evaluativos en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de cinco (5) días una vez culminada la competencia orientada.	Se ha evaluado los juicios de los grupos según terminación de la competencia.	Sena Sofia Plus
5	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	N / A	N / A
6	Registrar la información de conformidad con el portafolio en el sistema LMS (Learning Management System)	El portafolio del aprendiz se encuentra en TEAMS.	Evidencia en TEAMS.
7	Asistir y participar de las reuniones y/o eventos y/o comités citados y/o por el Supervisor del contrato.	Participe en reunión de red el 20 de junio de 2025, y en reunión Capacitación REPFORA 8 de julio de 2025.	Listado de asistencia.
8	Realizar la gestión y aportar la documentación requerida en lo referente al aseguramiento de la calidad en todas sus etapas (Autoevaluación, Registro	N / A	N / A



	calificado y Plan de mejora).		
9	Realizar la entrega oportuna de los documentos establecidos por el SIGA en el cumplimiento de la guía de desarrollo curricular.	N / A	N / A
10	Contar con disponibilidad para brindar formación profesional integral de aprendices conforme a las necesidades y la misión del SENA en las diferentes jornadas de atención a los aprendices (mañana, tarde o mixta) en los diferentes lugares del área metropolitana donde el CSET orienta formación.	<p>Formación complementaria en grupo 3264845 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS, 36 hr</p> <p>Formación complementaria en grupo 3238597 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS, 8 hr.</p> <p>Formación titulada técnico en cocina 3171820 - COCINA. Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad Vigente.54 hr</p> <p>Producción de centro, 46 horas.</p> <p>Total horas de formación del 11 de junio al 11 de julio de 2025: 144 horas.</p>	<p>Lista de asistencia</p> <p>Evidencia fotográfica</p> <p>Reporte de Repfora</p>
11	Apoyar las respuestas a derechos de petición, oficios y requerimientos presentados al Centro de Servicios Empresariales y turísticos	N / A	N / A
12	Las demás que le sean asignadas y que guarden relación con el objeto contractual, atendiendo oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato	Recibir formación en 3181429-Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA 18h	Lista de asistencia

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.	N / A	N / A	N / A	N / A
2.	N / A	N / A	N / A	N / A

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. **8636728576**, Asopagos S.A y de julio de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (09) folios

Cordialmente,

Carlos Alonso Cuervo Peña

Contratista

C.C. No. 74.373.389

Recibí a satisfacción:

LEONARDO ALBERTO CASTELLANOS TRUJILLO

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7535251 de 2025

Coordinador académico



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES JULIO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7535251 CARLOS ALONSO CUERVO PEÑA

EVIDENCIAS DOCUMENTAL - PERIODO 11 JUNIO AL 11 DE JULIO DE 2025

Producción de centro. Apoyo a la formación realizada el 10 de julio de 2025, según programación asignada por la Subdirección del centro de formación.







Formación titulada. Competencia manipular alimentos. Grupo técnico en cocina 3171820





Producción de Centro del 21 de junio de 2025.





Producción de Centro del 27 de junio de 2025.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ALONSO CUERVO PEÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS

FECHA INICIAL: 11/06/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 11/07/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3264845 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3238597 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

- **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

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

FICHA 3171820 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.EFFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 53,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	97,60
-------------------------------------	-------

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: CARLOS ALONSO CUERVO PEÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS