PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa marta –Julio 2025

Señor (a)
DEYBI ALONSO NIEBLES MORA
SUPERVISOR(A)CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7420196
Cargo del supervisor CORDINADOR ACADEMICO
Ciudad SANTA MARTA

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7420196 del año 2025

SERGIO DAVID CABAS CUETO , identificado con la cédula de ciudadanía No. 1082837453 de FONSECA (LA GUAJIRA), en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Julio.

Valor y forma de Pago: El Sena pagara al contratista la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL ONCE PESOS ($36.744.011,00)De la siguiente manera a) Un (1) un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHEINTA Y UN PESOS ($2.370.581,00) b) Nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de MARZO hasta NOVIEMBRE por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CT ($ 3.555.872,00) C) Un (1) ultimo pago correspondiente al mes de DICIEMBRE por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS ($2.370.582,00)

Plazo: Será hasta el 20 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Ecoturística Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual en el área de COCINA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se trabaja con ficha asignada por el coordinador ficha COCINA 3173571	**Anexo 1.** Se adjunta evidencia
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se trabaja en guías de aprendizaje de acuerdo con diseño curricular	**Anexo 2.** Se adjunta evidencia
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro

	acuerdo con los lineamientos institucionales.		
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Se toma listado de asistencia de aprendices asignados ficha número “COCINA 3173571	**Anexo 3.** Se adjunta evidencia
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias según ficha asignada resultados de aprendizaje cocina tipica colombiana ficha 3247063	**Anexo 4.** Se adjunta evidencia

		se evaluaron resultados de aprendizaje manipulación de alimentos ficha 3247058	
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se asiste a reunión instructores titulada	**Anexo 5.** Se adjunta evidencia
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se relaciona reporte de horas en el aplicativo SOFIA PLUS	**ANEXO 6**: Se adjunta evidencia

14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se crea carpeta “PORTAFOLIO INSTRUCTOR” para llevar orden de información que se imparte en clase,guias de trabajo etc	**ANEXO 7**. Se adjunta evidencia
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills,	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro

	Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.		
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Se promocionan las ofertas académicas por medios digitales	**ANEXO 8:** Se adjunta evidencia
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecuto en el mes pendiente de cobro
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro

	utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.		
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realiza informe mensual correspondiente al mes de JULIO	**Anexo 9**: Se adjunta evidencia
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de Agosto de 2025, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro

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 el No. 1073426740 de la planilla, PAGO SIMPLE Y MAYO . (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

Firma

SERGIO DAVID CABAS CUETO

Contratista

C.C. No. 1082837453

Recibí a satisfacción:

DEYBI ALONSO NIEBLES MORA
SUPERVISOR(A)CONTRATONo. CO1.PCCNTR.7420196
Cargo del supervisor CORDINADOR ACADEMICO

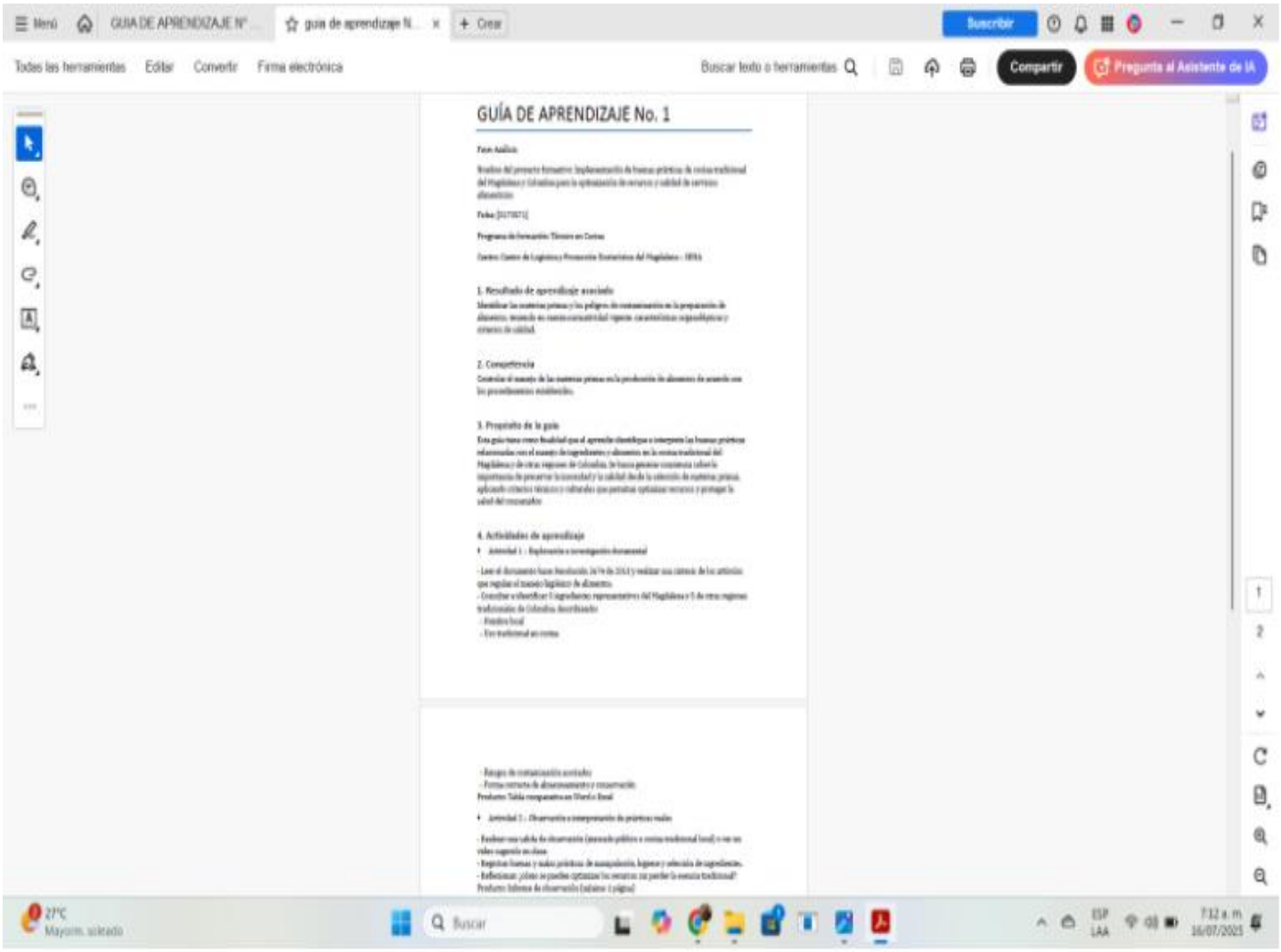
ANEXO 1



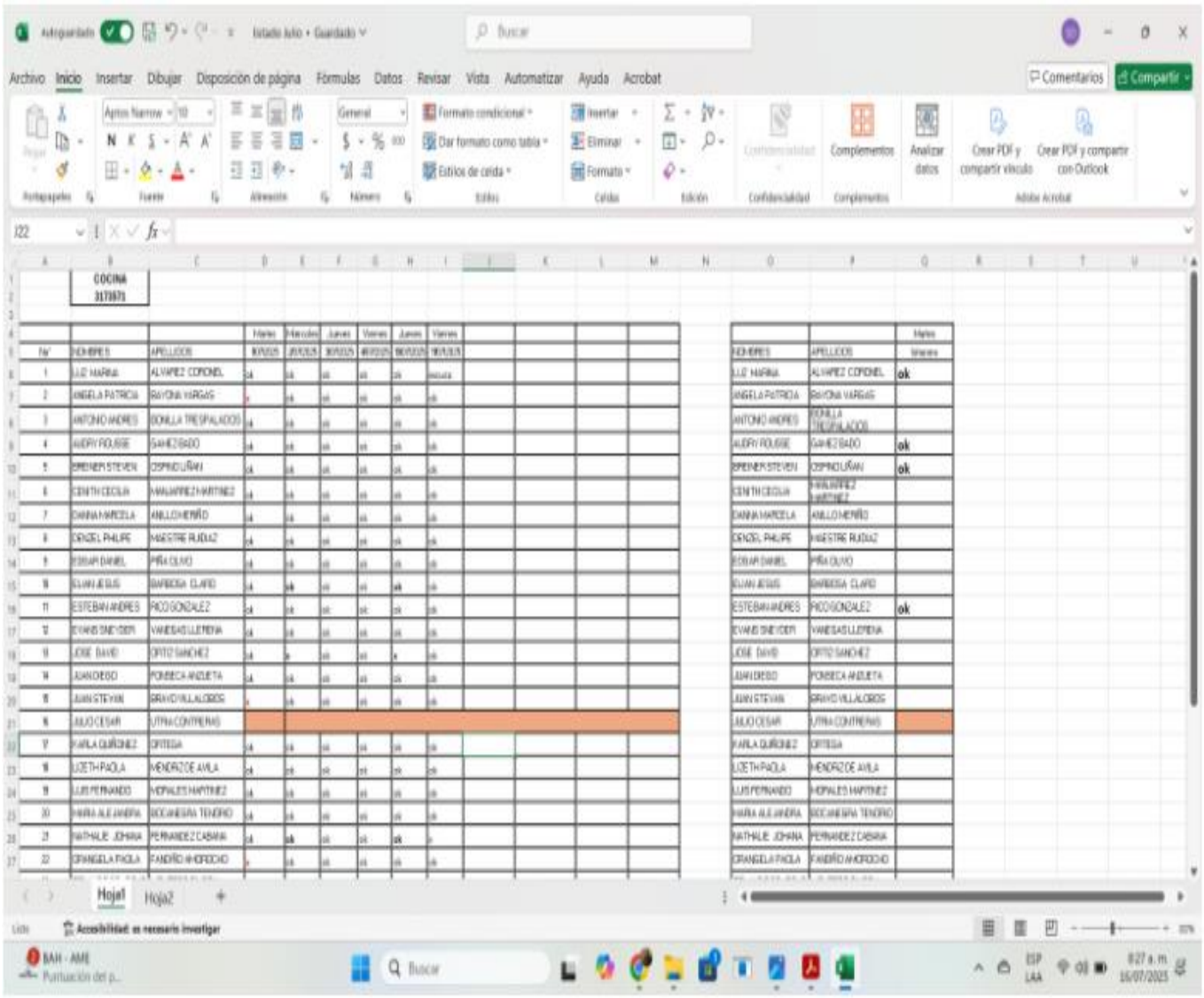




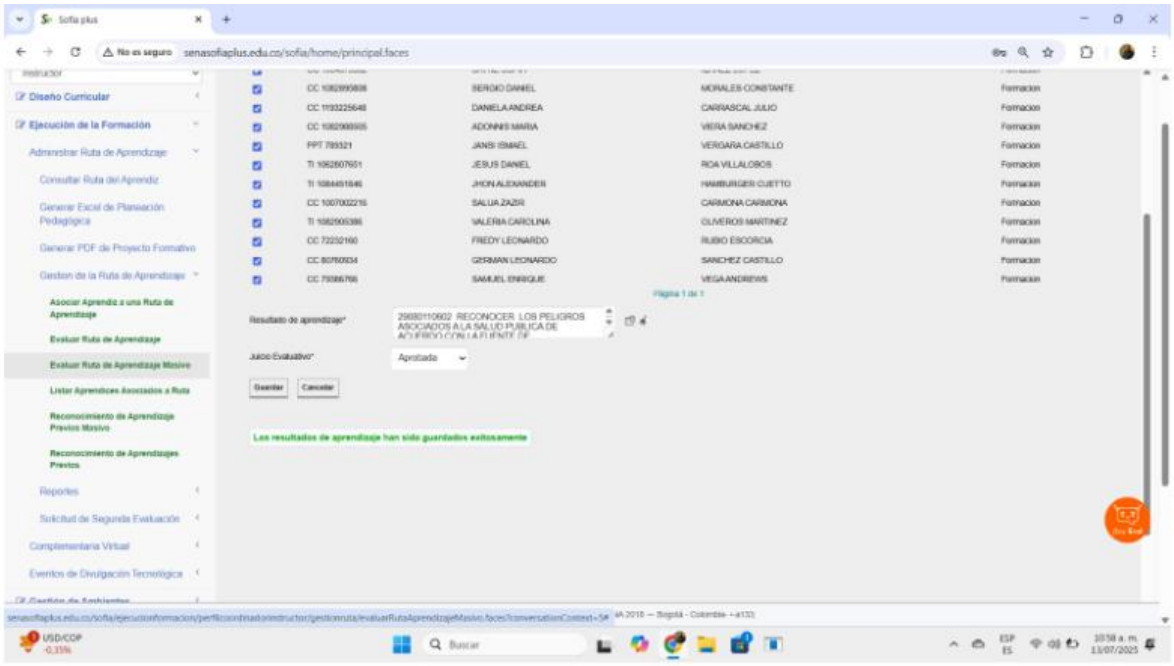
ANEXO 2

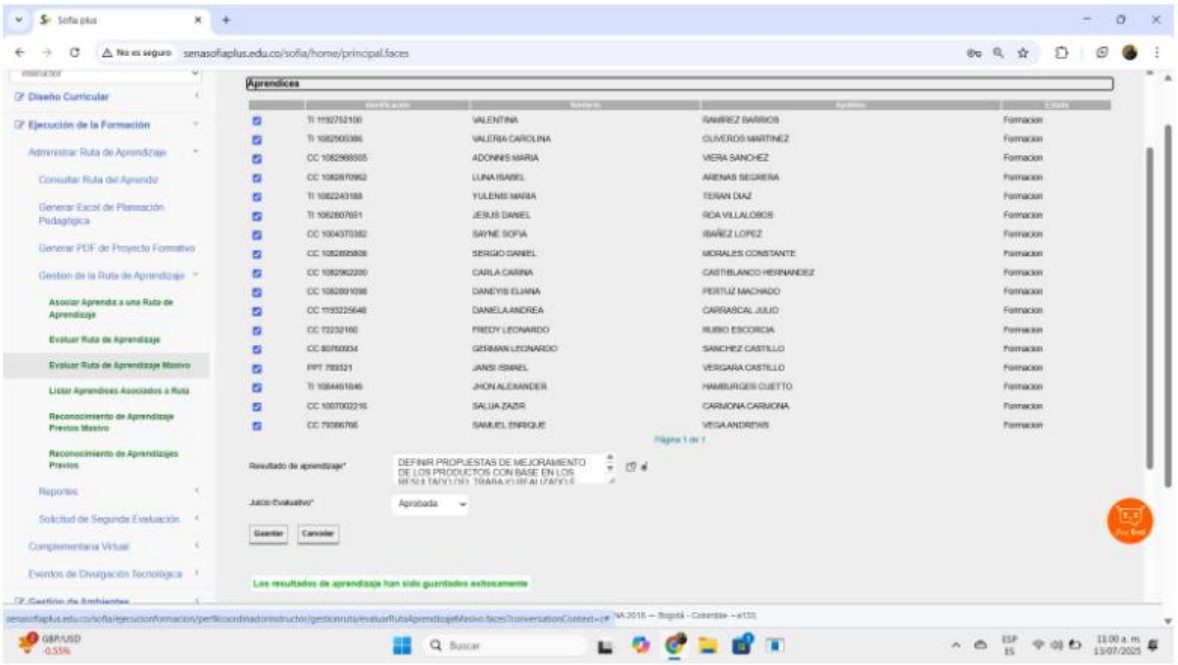


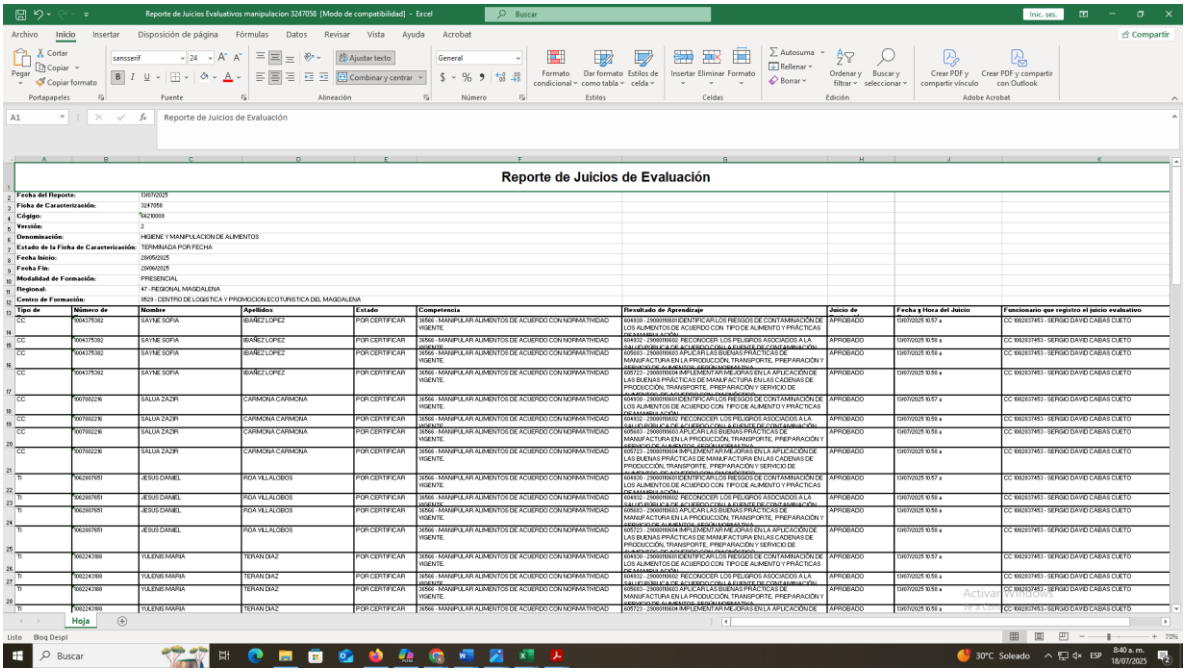
ANEXO 3



ANEXO 4


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Resultado de aprendizaje*
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

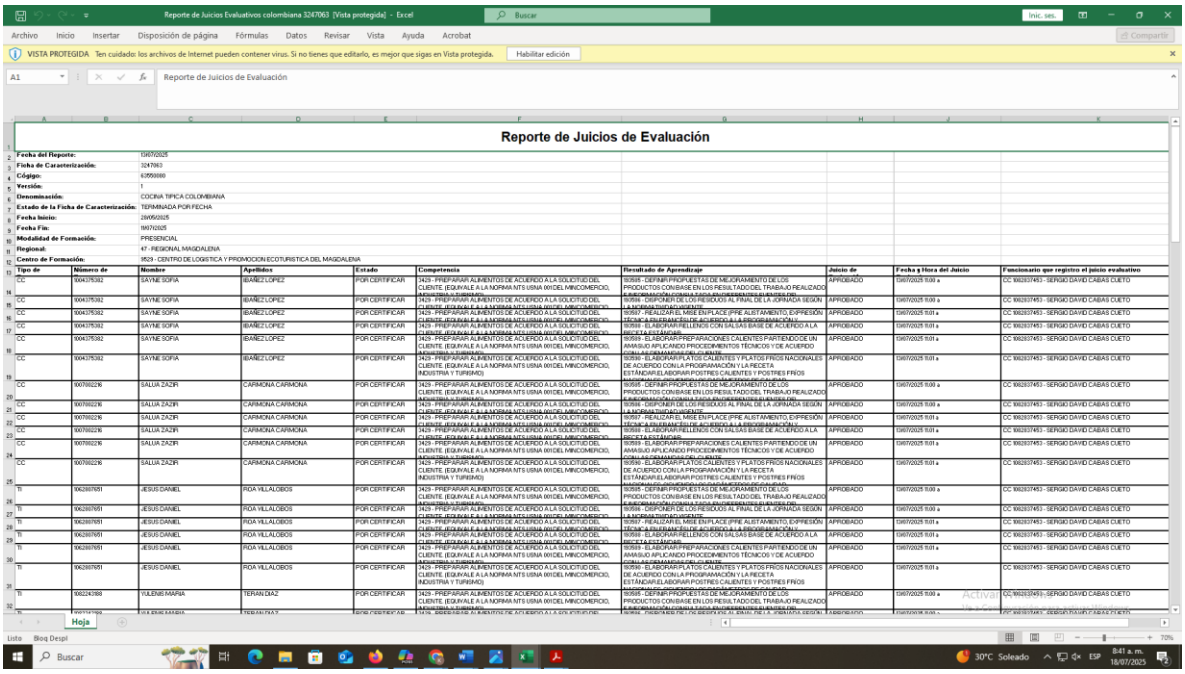

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Aprendices
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Resultado de aprendizaje*
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	13/07/2025
Ficha de Caracterización:	3247050
Código:	56230009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	29/05/2025
Fecha Fin:	29/06/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604939 - 2900859900 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	APROBADO	13/07/2025 10:57 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2900859902 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON EL AGENTE DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605603 - 2900859903 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2900859904 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604939 - 2900859900 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	APROBADO	13/07/2025 10:57 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2900859902 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON EL AGENTE DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605603 - 2900859903 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2900859904 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604939 - 2900859900 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	APROBADO	13/07/2025 10:57 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2900859902 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON EL AGENTE DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605603 - 2900859903 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2900859904 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062247888	YULIENIS MARIA	TERAN DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604939 - 2900859900 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	APROBADO	13/07/2025 10:57 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062247888	YULIENIS MARIA	TERAN DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2900859902 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON EL AGENTE DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062247888	YULIENIS MARIA	TERAN DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2900859904 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	13/07/2025 10:58 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	13/07/2025
Ficha de Caracterización:	3247063
Código:	63550000
Versión:	1
Denominación:	COCINA TIPICA COLOMBIANA
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	29/05/2025
Fecha Fin:	19/07/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605611 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL TRABAJO REALIZADO	APROBADO	13/07/2025 11:00 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605597 - REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN EL BANCO DE TRABAJO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605598 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605599 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LA FORMULACIÓN ESTABLECIDA	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1004375302	SAYNE SOFIA	IBAÑEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605600 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR/ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRIOS	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605595 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL TRABAJO REALIZADO	APROBADO	13/07/2025 11:00 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605596 - DISPONER DE LOS RESIDUOS FINALES DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	13/07/2025 11:00 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605597 - REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN EL BANCO DE TRABAJO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605598 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605599 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LA FORMULACIÓN ESTABLECIDA	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
CC	1007002216	SALUA ZAZIR	CARMONA CARMONA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605600 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR/ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRIOS	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605595 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL TRABAJO REALIZADO	APROBADO	13/07/2025 11:00 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605596 - DISPONER DE LOS RESIDUOS FINALES DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	13/07/2025 11:00 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605597 - REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN EL BANCO DE TRABAJO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605598 - ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605599 - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LA FORMULACIÓN ESTABLECIDA	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062697651	JESUS DANIEL	ROA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605600 - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR/ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRIOS	APROBADO	13/07/2025 11:01 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO
TI	1062247888	YULIENIS MARIA	TERAN DIAZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	605595 - DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL TRABAJO REALIZADO	APROBADO	13/07/2025 11:00 a.	CC 1002037453 - SERGIO DAVID CABAS CUETO

ANEXO 5

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO(S)/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	SERGIO CAÑAS	1082834463		X		CLPE	[illegible]	3013354721	X	
2	[illegible]	1082900693		X		CLPE	[illegible]	3216[illegible]79	X	
3	Yanina Montaño	1.192.914.674		✓		CLPE	yaninamontanogomez@gmail.com	3044401521	✓	
4	Delia Flores	36.725.141		✓		CLPEM	[illegible]	3135585515		
5	Eduardo Ortiz	85.462.110		✓		CLPEM	[illegible]	3003976591	✓	
6	Rafael Cerón	72293912		✓		CLPEM	[illegible]	3013097092	✓	
7	Emil Mafo	35157634		✓		CLPEM	[illegible]	30109836[illegible]12	✓	
8	Gina Castillo Hern	1082946615		✓		CLPEM	[illegible]	3024423246	✓	
9	Ruby Alandete	36.725.127		✓		CLPE	[illegible]	3008348537	✓	
10	Jose Ayola	12547760		✓		CLPE	[illegible]	3147160581	✓	
11	Mauricio Torres I	72258940		✓		CLPE	[illegible]	3002999919	✓	
12	Juan Borges	1082895492		✓		CLPE	[illegible]	3002481	✓	
13	Geimar David	84558805		✓		CLPE	[illegible]	3016988190	✓	
14	[illegible]	85150916		✓		CLPE	[illegible]	3002231469	✓	
15	Carlos Vergara	12547333		✓		CLPE	[illegible]	3008599770	✓	

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.



ANEXO 6

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SERGIO DAVID CABAS CUETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

FECHA INICIAL: 01/07/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3173571 - COCINA.

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

FICHA DE APRENDIZAJE: 3247063 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

• 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 PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD
DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.
DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.
ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR
REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 117,00

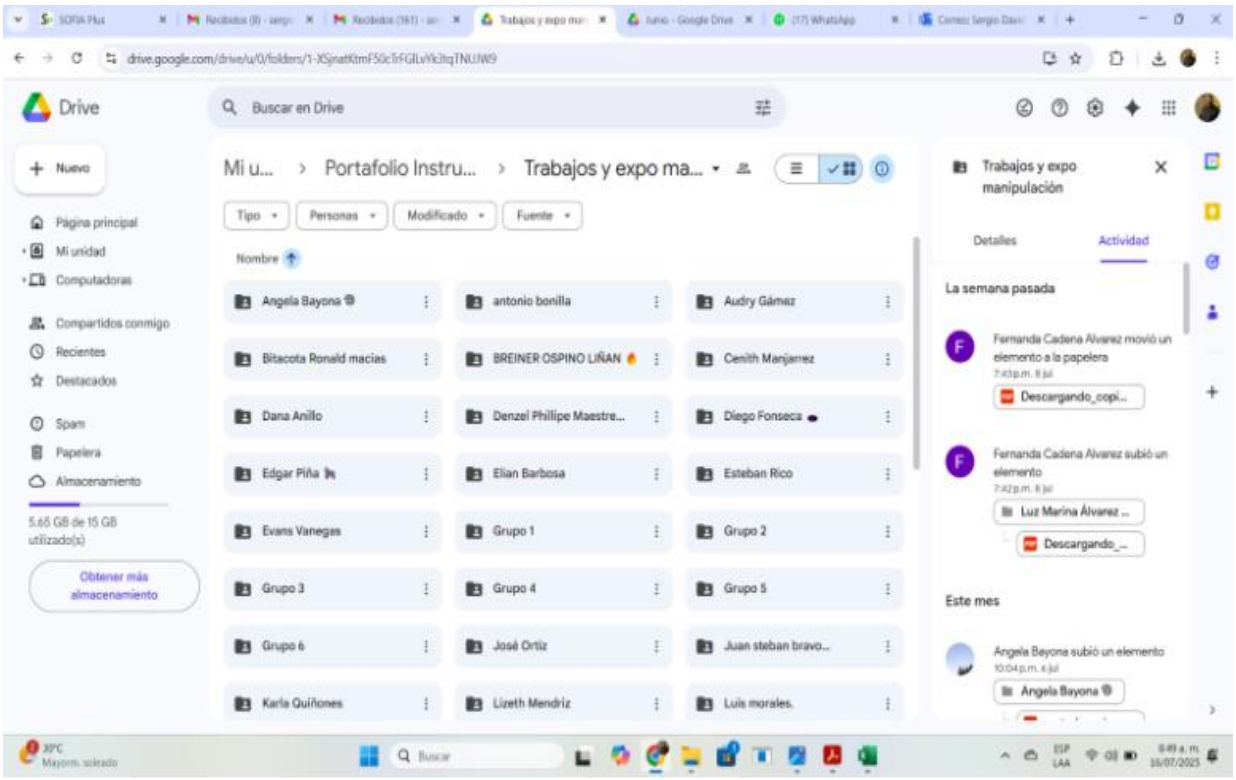
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

16/07/25 9:07 Page 3 of 4

ANEXO 7



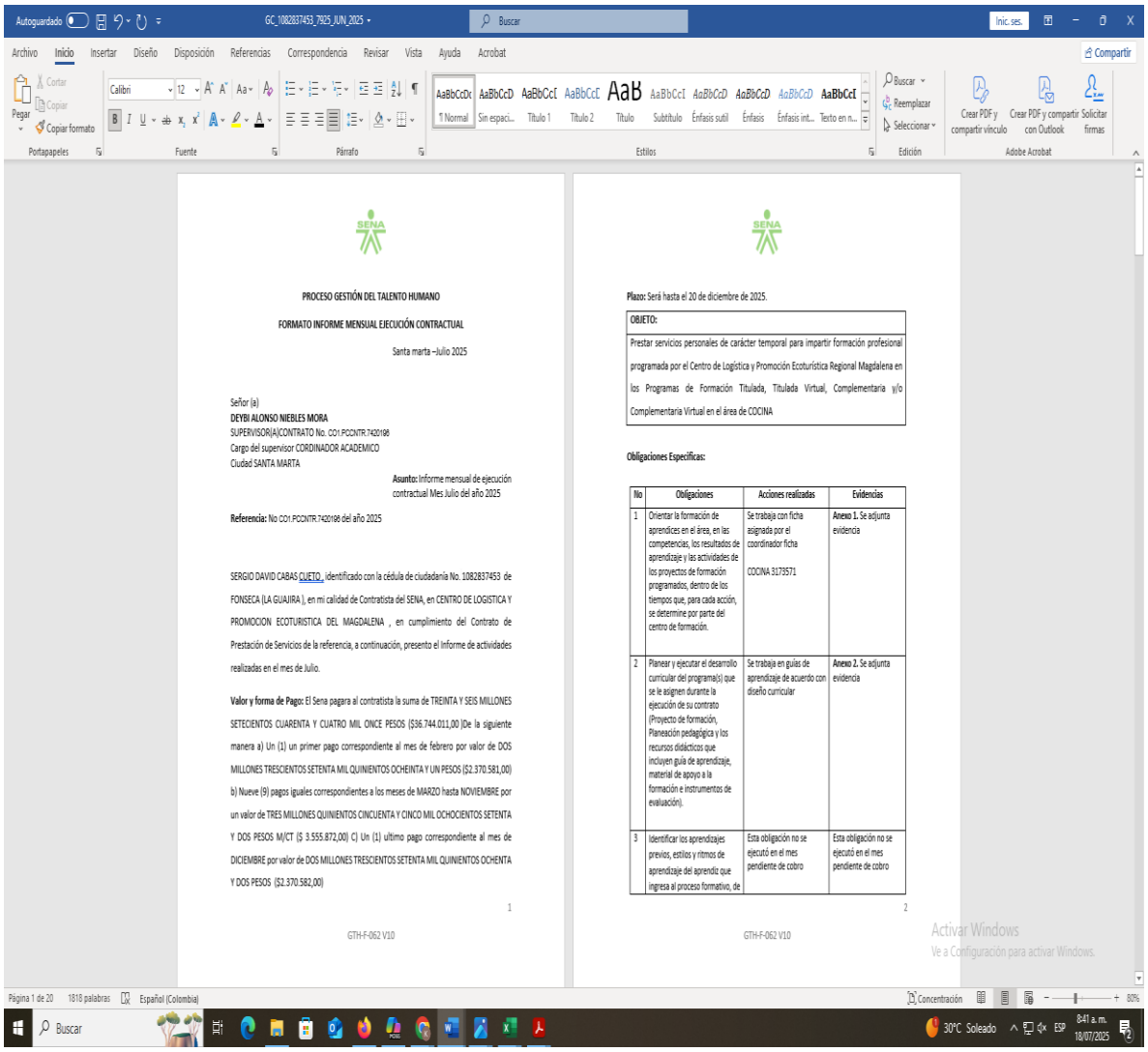
LINK:https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-XSjnatKtmF50cTrFGlLvYk3tqTNUJW9

ANEXO 8


9:19
Sergio Cabas 1 h
Compartir como reel
ni mucho una
Vista por 25
Danis Garcia
Jorge Mario Cuet...
Johan Camacho
Aldo Vanleenden
Juank Brugés Sa...
Agregar historia
Instagram
Compartir como


9:20
Sergio Cabas 1 h
Compartir como reel
Vista por 18
Danis Garcia
Jorge Mario Cuet...
Johan Camacho
Aldo Vanleenden
Leandry Alfaro D...
Agregar historia
Instagram
Compartir como

ANEXO 9



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa marta –Julio 2025

Señor (a)
DEYBI ALONSO NIEBLES MORA
SUPERVISOR(A)CONTRATO No. CO1.PCONTR.7420198
Cargo del supervisor CORDINADOR ACADEMICO
Ciudad SANTA MARTA

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

Referencia: No CO1.PCONTR.7420198 del año 2025

SERGIO DAVID CABAS CUETO , identificado con la cédula de ciudadanía No. 1082837453 de FONSECA (LA GUAJIRA), en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Julio.

Valor y forma de Pago: El Sena pagara al contratista la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL ONCE PESOS ($36.744.011,00)De la siguiente manera a) Un (1) un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHEINTA Y UN PESOS ($2.370.581,00) b) Nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de MARZO hasta NOVIEMBRE por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CT ($ 3.555.872,00) C) Un (1) último pago correspondiente al mes de DICIEMBRE por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS ($2.370.582,00)

1

GTH-F-062 V10

Plazo: Será hasta el 20 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Ecoturística Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual en el área de COCINA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se trabaja con ficha asignada por el coordinador ficha COCINA 3179571	**Anexo 1.** Se adjunta evidencia
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se trabaja en guías de aprendizaje de acuerdo con diseño curricular	**Anexo 2.** Se adjunta evidencia
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes pendiente de cobro

2

GTH-F-062 V10

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.