



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, 30 de julio de 2025

Señor

**JUAN CAMILO PULGARIN VANEGAS**

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1. PCCNTR. 7614764

**INSTRUCTOR GRADO 17**

Coordinador de Logística y complementaria

Ciudad

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

**Referencia:** No 7614764 del año 2025

José Mario Romero Cañas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 77192361 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en complementaria presencial, 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 CUARENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS VEINTE Y OCHO MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE (\$42,928,770). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de marzo por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE (\$3,219,658) b) Ocho (08) pagos iguales de abril a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4,599,511). c) Un último pago en el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE (\$ 2,913,024).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la CUENTA DE AHORROS No. 24104016491 del Banco caja social, cuyo titular es el contratista

**Plazo:** Será hasta el 19 de diciembre de 2025



**OBJETO:**

Prestar los servicios personales de carácter temporal, con autonomía e independencia, para atender la formación complementaria de los aprendices en las competencias técnicas relacionadas con la red de conocimiento salud en la modalidad presencial, cumpliendo los procesos y lineamientos de la formación profesional integral y las necesidades del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información.

**Obligaciones Específicas:** (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de apoyo en la planeación de los procesos de la competencia asignada por la supervisión, según la modalidad en la que se oriente el programa, de acuerdo con las necesidades del servicio, las cuales contemplan las jornadas académicas y sedes adscritas que maneje el centro de formación, en la red de conocimiento y área temática citada en el objeto contractual	<p>Planeé formación en la coordinación de formación complementaria a las siguientes:</p> <p>Ficha 3268599 – Manipulación alimentos– 48 horas (APE)</p> <p>Ficha 3276562 – Manipulación alimentos– 48 horas (APE)</p> <p>Ficha 3285524 – Manipulación alimentos– 48 horas (APE)</p> <p>Ficha 3289984 – Higiene y Manipulación alimentos– 10 horas (Casa Libertad)</p> <p>Ficha 3292823 – Servicio de alimentos y bebidas– 40 horas (APE)</p>	Anexo 1. Actualización de guía de aprendizajes de los programas manipulación de alimentos y servicio de alimentos y bebidas
2	Realizar la evaluación de los aprendices acorde a la normatividad y registrarlos oportunamente en los aplicativos dispuestos por la entidad	Evalué los resultados de la guía 93610000. De acuerdo con el programa de formación complementaria manipulación de alimentos	Anexo 2. Juicios evaluativos finalizados



3	Reportar las novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices asignados a la coordinación	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	Anexo 3. Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación
4	Participar en los comités de evaluación y seguimiento a los aprendices cuando se requiera	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	ANEXO 4: Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación
5	Implementar las estrategias para preparar, orientar, evaluar y apoyar el aprendizaje utilizando las herramientas y métodos definidos por la entidad.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación.	ANEXO 5: Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación.
6	Apoyar las actividades relacionadas con el desarrollo curricular de los programas de formación asociados con la línea medular que imparte el centro, de acuerdo con la necesidad y las tendencias del sector	Esta obligación se ejecutó en este periodo. Ejecuté por medio de toma de asistencia	ANEXO 6: Realicé planilla de asistencia
7	Formular, ejecutar y evaluar cuando sea necesario, las actividades derivadas de los procesos de autoevaluación y registro calificado de los programas de formación en los tiempos establecidos por el centro de formación, la Dirección General y el Ministerio de Educación Nacional, para la actualización de planes y programas de formación, en sintonía con las necesidades del entorno y su especialidad	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	ANEXO 7: Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación



8	Aplicar y hacer cumplir lo establecido en el reglamento del aprendiz	Siempre se recordó la importancia del reglamento SENA	ANEXO 8: Lista de asistencia
9	Apoyar la promoción de los programas de Formación Profesional Integral y participar en actividades de divulgación tecnológica.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	ANEXO 9: Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación
10	Presentar oportunamente los informes y reportes requeridos sobre las actividades formativas, usando los formatos y plataformas indicadas por el SENA.	Esta obligación se ejecutó realizando la entrega de Guía de aprendizaje manipulación alimentos. Código del programa 93610000.- y Guía de aprendizaje servicio de alimentos y bebidas. Código 63530006	ANEXO 10: Realicé la entrega de guía de aprendizaje manipulación de alimentos y servicio de alimentos y bebidas



11	Participar en las actividades convocadas por la supervisión relacionados con la ejecución del objeto contractual.	Esta obligación se ejecutó entregando el informe contractual de las diferentes actividades realizadas y asistencia a reunión complementaria en el centro.	ANEXO 11: Realice entrega de informe contractual al mes correspondiente, es decir julio. Asistí a reunión complementaria 11 de julio (planilla asistencia)  El Anexo es este cuadro del informe contractual y planilla asistencia reunión complementaria
12	Velar por el buen uso de los elementos y equipos ubicados en el lugar donde se preste el servicio.	Esta obligación se ejecutó en este periodo. El ambiente de aprendizaje cumple con los requisitos apropiados para el bienestar de aprendizaje	ANEXO 12: Realice las condiciones propicias para el desarrollo adecuada de aprendizaje.
13	Garantizar la participación de aprendices y participar en las actividades programadas por el grupo de Bienestar al Aprendiz	Esta obligación se ejecutó en este periodo. El ambiente de aprendizaje cumple con los requisitos apropiados para el bienestar de aprendizaje	ANEXO 13: Realice las condiciones propicias para el desarrollo adecuada de aprendizaje.



14	Aplicar los procesos y procedimientos establecidos por la entidad, para la gestión documental relacionada con el objeto contractual.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación.	ANEXO 14: Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta Obligación.
15	Las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.	Esta obligación se ejecutó en este periodo. Se portó la bata	ANEXO 15: Uso de bata

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

**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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, fotocopia de la planilla - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, *Número de planilla 34070229* expedido por Asopagos correspondiente al mes de junio año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



José Mario Romero Cañas  
**Contratista**  
**C.C. No. 77192361**

Recibí a satisfacción:

**Firma**

**Iván Camilo Pulgarin Vanegas**

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1. PCCNTR. 7614764

INSTRUCTOR GRADO 17

Coordinador de Logística y complementaria

**C.C. 1013646232**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION

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

**FECHA FINAL:** 30/07/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3268599 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 31,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3289984 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS. IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 10,00

---

**FICHA** 3292823 - SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA

HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.

MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 23,90

---

**FICHA** 3285524 - MANIPULACION DE ALIMENTOS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 47,90

---

**FICHA** 3276562 - MANIPULACION DE ALIMENTOS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 47,90

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 161,60

---

#### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

#### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION