



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, septiembre 2025

Señor (a)

ERMIT ANTONIO SANDOVAL GUEVARA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1. PCCNTR. 7475617

**COORDINADOR ACADÉMICO DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y POBLACIONES
ESPECIALES**

Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial - Servicios Prestados a La
Formación Sabanalarga

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual septiembre del año 2025.

Referencia: CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7475617 del año 2025

LAURA MARCELA CONTRERA MUÑOZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.043.025.415 de Sabanalarga Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial CEDAGRO, 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: El valor total del contrato es la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS TRES PESOS M/CTE \$(45.684.503). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un primer (1) pago del mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS M/CTE \$(2.606.162), nueve (9) pagos iguales por



los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO ONCE PESOS M/CTE \$(4.599.111) cada uno. Y un último pago correspondiente a los 12 días del mes de diciembre por valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE \$(1.839.643).

Plazo: Será hasta el 12 de Diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para la formación profesional integral, en las competencias de manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación académica del Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el Centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad.	Impartir formación profesional en el área de: - Higiene Y Manipulación De Alimentos.	Ficha: 3332912 Ficha: 3333069 Ficha: 3331962 Ficha: 3337281
2	Compartir al equipo de Sofia Plus la información necesaria para la asignación de roles y la disponibilidad en la aplicación.	Se asigna el rol de Instructor al aplicativo Sofia Plus, para las debidas acciones a realizar como: creación y asociación de rutas de aprendizaje y realizar los juicios evaluativos.	-Validación de aspirantes a formaciones. - Creación de rutas de aprendizaje - Asociación y evaluación de las rutas de aprendizaje. - Reporte de juicios evaluativos.



5	Apoyo en el seguimiento del proceso educativo de los aprendices que recibirán la formación profesional.	Verificar que el aprendiz realice de manera oportuna las actividades a desarrollar en cada uno de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa de formación.	- Entrega de las diferentes actividades de aprendizaje.
4	Realizar y emitir a tiempo los juicios evaluativos correspondientes a las competencias, fichas y programas que ofrece el centro de formación, siguiendo los plazos establecidos por la coordinación académica.	Emisión de Juicios Evaluativos de las formaciones finalizadas.	Ficha: 3297635 Ficha: 3286580 Ficha: 3301794 Ficha: 3306164
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado	Diligenciar los formatos requeridos para el proceso de matrícula de las formaciones a ejecutar.	- Formato de caracterización. - Formato APE base de datos. - Archivo plano de matrícula.
6	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas en cada trimestre académico.	No se han realizado comités en el trimestre.	No se han realizado comités.
7	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos, garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas.	No se realiza proyecto formativo, ya que las formaciones impartidas son complementarias.	No se elabora proyecto formativo.
8	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizaran en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Elaboración de guía en Higiene Y Manipulación De Alimentos, haciendo uso de los medios tecnológicos (TIC) en aulas de clase, motivando a la participación activa de los aprendices. - Elaboración de planes de sesión para la ejecución de la formación.	Guías de aprendizajes e instrumentos de control de las actividades académicas desarrolladas. - Planes de sesión según las técnicas. Evidencia de participación de aprendizajes.



9	Apoyar en las tareas asignadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.		
---	--	--	--

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. **4615816368** de la planilla, expedido por **Bancoomeva.**, correspondiente al mes de agosto del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Laura Contrera Muñoz

Firma

LAURA MARCELA CONTRERA MUÑOZ

Contratista

C.C. No. 1.043.025.415

Recibí a satisfacción:



Firma



ERMIT ANTONIO SANDOVAL GUEVARA



SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7475617

**COORDINADOR ACADÉMICO DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y POBLACIONES
ESPECIALES**

EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3332912
FECHA DE INICIO	09/09/2025
FECHA FINAL	16/10/2025
NÚMERO DE APRENDICES MATRICULADOS	34
NUMERO DE APRENDICES CERTIFICADOS	En ejecución
DESERCIÓN	En ejecución
MOTIVO DE LA DESERCIÓN	N/A
ESTRATEGIA DE RETENCIÓN	N/A
GALERIA DE IMAGENES	 

NOMBRE DEL PROGRAMA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3333069
FECHA DE INICIO	13/09/2025
FECHA FINAL	21/10/2025
NÚMERO DE APRENDICES MATRICULADOS	33
NUMERO DE APRENDICES CERTIFICADOS	En ejecución
DESERCIÓN	En ejecución
MOTIVO DE LA DESERCIÓN	N/A
ESTRATEGIA DE RETENCIÓN	N/A
GALERIA DE IMAGENES	 

NOMBRE DEL PROGRAMA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3331962
FECHA DE INICIO	10/09/2025
FECHA FINAL	06/10/2025
NÚMERO DE APRENDICES MATRICULADOS	31
NUMERO DE APRENDICES CERTIFICADOS	En ejecución
DESERCIÓN	5
MOTIVO DE LA DESERCIÓN	Motivos laborales los cuales no permiten la realización del curso por disponibilidad de tiempo.
ESTRATEGIA DE RETENCIÓN	N/A
GALERIA DE IMAGENES	 

NOMBRE DEL PROGRAMA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3337281
FECHA DE INICIO	13/09/2025
FECHA FINAL	23/10/2025
NÚMERO DE APRENDICES MATRICULADOS	24
NUMERO DE APRENDICES CERTIFICADOS	En ejecución
DESERCIÓN	En ejecución
MOTIVO DE LA DESERCIÓN	N/A
ESTRATEGIA DE RETENCIÓN	N/A
GALERIA DE IMAGENES	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAURA MARCELA CONTRERA MUÑOZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3337281 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3327603 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

FICHA 3333069 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA 3301794 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA 3332912 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA 3306164 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y
DE APRENDIZAJE: HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA 3331962 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 161,00

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: 12,00

INSTRUCTOR: LAURA MARCELA CONTRERA MUÑOZ**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL