PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bucaramanga, 22 de septiembre de 2025

Señor (a)
LEONARDO ALBERTO CASTELLANOS TRUJILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8139639**
Coordinador Académico
Centro De Servicios Empresariales Y Turísticos
Ciudad

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

Referencia: CO1.PCCNTR.8139639 del 2025

Arnulfo Rodríguez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 457323 de Viotá - Cundinamarca, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro De Servicios Empresariales Y Turísticos, 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: : contrato la suma de El valor total del presente contrato será de VEINTIÚN MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL TRECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($21.464.385,00) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a los días ejecutados en el mes de agosto de 2025; b) tres (3) pagos mensuales iguales de septiembre 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 correspondiente a los días ejecutados en el mes de diciembre de 2025 cada uno incluido IVA

Plazo: Será hasta el 22 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 Especificas:

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).	1-codigo de ficha # 3307529 y código del programa # 63550186, que se imparte formación de **(60 horas)** desde el día 5 de septiembre al día 16 de septiembre en el horario de 1 pm a 6 pm en el barrio Juan XXIII, de la ciudad de Bucaramanga 2- código de ficha # 3313439 y código del programa # 63550186, que se imparte formación de **(50 horas)** desde el día 10 de septiembre al día 16 de septiembre en el horario de 7 am a 12 pm y del día 17 de septiembre al 21 de septiembre de 1 pm a 6 pm. en el barrio Pablo sexto, de la ciudad de Bucaramanga 3- código de ficha # 3306893 y código del programa # 63520166, que se imparte formación de **(60 horas)** desde el día 17 de septiembre al día 30 de septiembre en el horario de 7 am a 12 pm. en la FUNDACION CORPOADASES (grupo 1) de la ciudad de Bucaramanga **(cabe anotar que esta ficha es de una totalidad de 100 horas y va hasta el 9 de octubre)** 4- código de ficha # 3321611 y código del programa # 63520166, que se imparte formación de **(40 horas)** desde el día 22 de septiembre al día 30 de septiembre en el horario de 1 pm 6 pm. en la FUNDACION CORPOADASES (grupo 2) de la ciudad de Bucaramanga (**cabe anotar que esta ficha es de una totalidad de 100 horas y va hasta el 15 de octubre)**	1-foto de planilla 2-foto elaboración de alimentos 2- registro fotográfico preparación de alimentos 3- -registro fotográfico preparación de alimentos 4- sin evidencia
2	Realizar planeación y alistamiento del programa o competencia a orientar.	1-se realiza programación según calendario para la ejecución de cada una de las fichas 2-ficha técnica de producción de panadería y pastelería. 3-ficha técnica de cocina	1-registro fotográfico 2- registro fotográfico 3- registro fotográfico

3	Orientar formación a aprendices de conformidad al programa asignado	Ase activan las rutas de aprendizaje para la ficha 3307529, 3313439	1-registro fotográfico de la ruta de aprendizaje
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	Evaluación y reporte de aprobados y no aprobados de la ficha # 3307529	1-captura de evaluación Sofia plus
5	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices	1-taller de sociabilización de los pasos a seguir para realizar el registro en la plataforma de SENA SOFIA PLUS, con usuarios de la fundación CORPOADASES. 2- taller de sociabilización de los pasos a seguir para realizar el registro en la plataforma de SENA SOFIA PLUS, con usuarios de la comuna 8 del barrio juan 23. 3-taller de sociabilización de los pasos a seguir para realizar el registro en la plataforma de SENA SOFIA PLUS, con usuarios de la comuna 8 barrio pablo 6	Fotos Planilla de asistencia
6	Registrar la información de conformidad con el portafolio en el sistema LMS (Learning Management System)	No se ejecutó en este periodo contractual.	N/A
7	Asistir y participar de las reuniones y/o eventos y/o comités citados y/o por el Supervisor del contrato	Asistencia virtual a la jornada de concientización de seguridad digital y protección de la información	1-registro fotográfico
8	Realizar la gestión y aportar la documentación requerida en lo referente al aseguramiento de la calidad en todas sus etapas (Autoevaluación, Registro calificado y Plan de mejora).	No se ejecutó en este periodo contractual.	N/A
9	Realizar la entrega oportuna de los documentos establecidos por el SIGA en el cumplimiento de la guía de desarrollo curricular	No se ejecutó en este periodo contractual.	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	No se ejecutó en este periodo contractual.	N/A

11	Apoyar las respuestas a derechos de petición, oficios y requerimientos presentados al Centro de Servicios Empresariales y turísticos	No se ejecutó en este periodo contractual.	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	No se ejecutó en este periodo contractual.	N/A

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos

realizados y el No. **1112309570** de la planilla, operador SOI del periodo de septiembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en seis folios

Cordialmente,



Arnulfo Rodríguez

Contratista

C.C. No. 457.323 de Viotá- Cundinamarca

Recibí a satisfacción:



LEONARDO ALBERTO CASTELLANOS TRUJILLO

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.8139639 de 2025

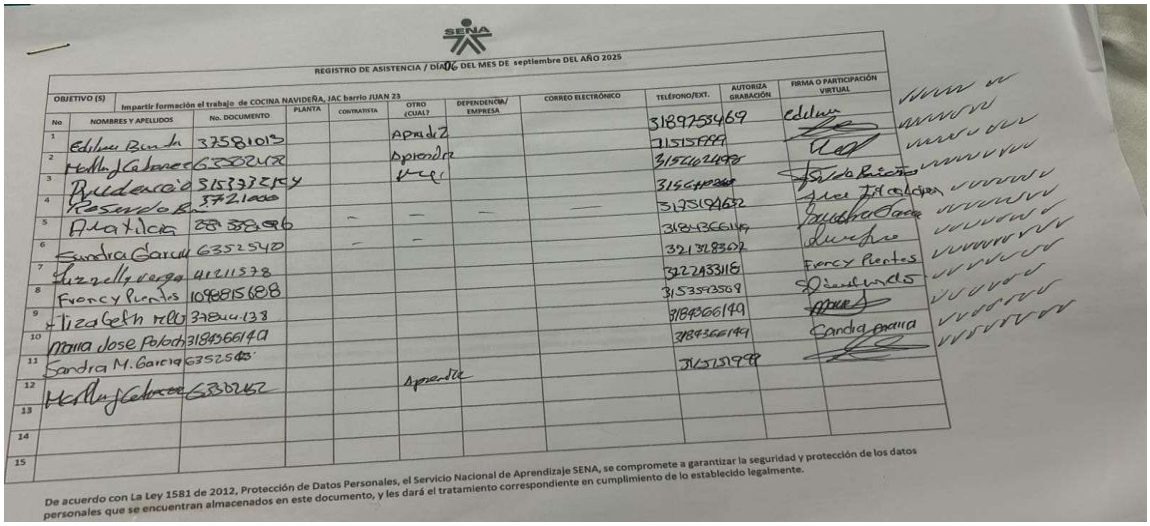
Coordinador Académico

EVIDENCIAS DOCUMENTAL -MES SEPTIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8139639- ARNULFO RODRIGUEZ

EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2025

Obligación 1.1 (registro de asistencia) barrio Juan XXIII



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Impartir formación el trabajo de COCINA NAVIDEÑA, JAC barrio JUAN 23

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Edilma Burch	37581013			Aprendiz			3189753469		Edilma
2	Holly Cabrera	63502452			Aprendiz			3157624498		
3	Ruldercio	5153725154			Vigi			3156		
4	Rosendo Ba	3721000						3175184632		
5	Aratilca	28 [illegible]	-		-	-	-	3184366149		
6	Sandra Garcia	63525420	-		-	-	-	3213183692		
7	Luzelly Vargas	41211538						3222433116		Fercy Pientos
8	Fercy Pientos	1098815688						3153393589		
9	Lizaleth Mol	37844133						3184366149		
10	Maria Jose Pelaez	3184366149						3184366149		
11	Sandra M. Garcia	63525420						3157151999		Sandra Garcia
12	Holly Cabrera	63502452			Aprendiz					
13										
14										
15										

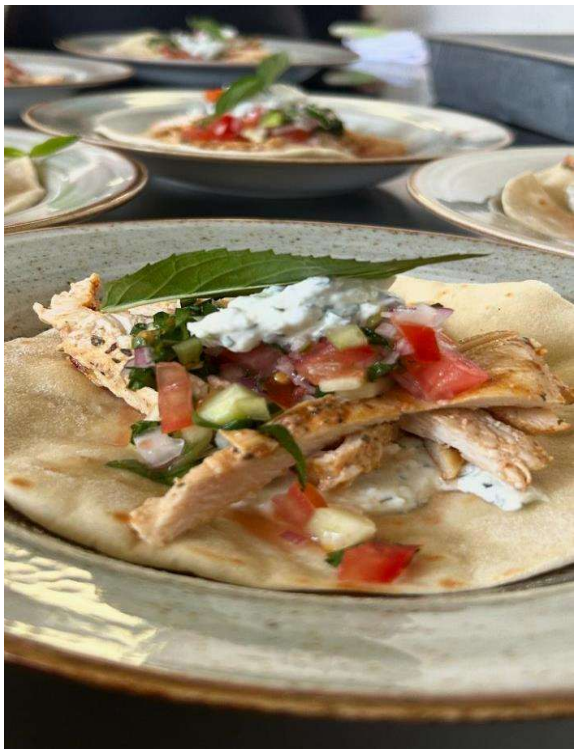
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

Obligación 1.1 (evidencia del proceso de manipulación y técnicas) barrio Juan XXIII





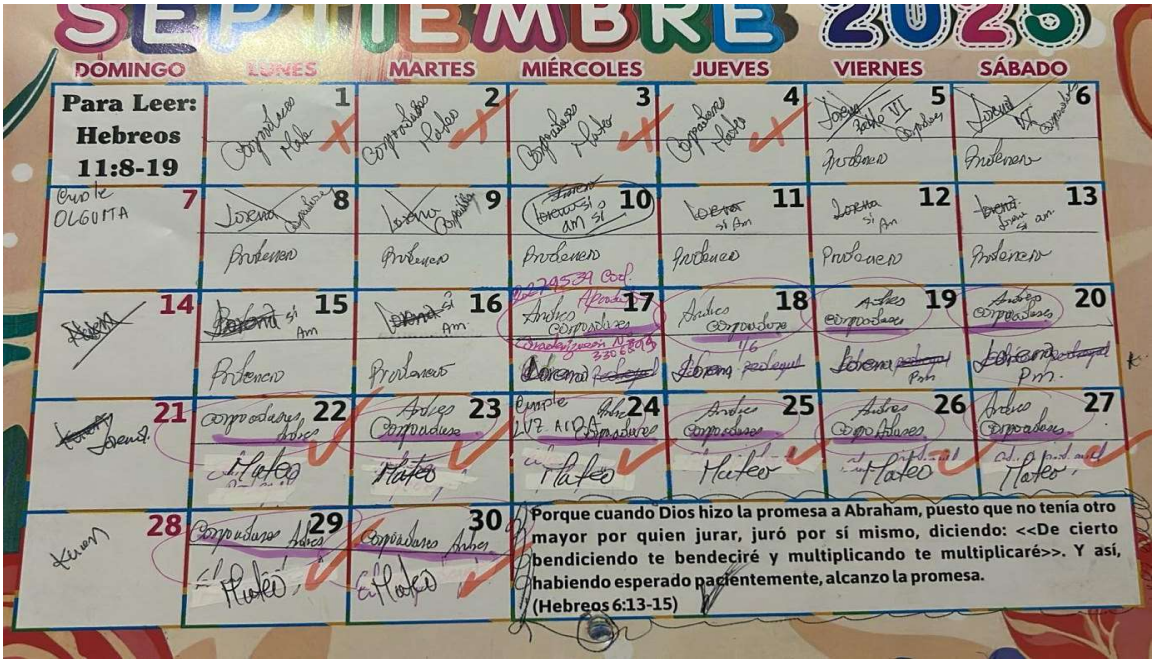
Obligación 1.2 (evidencia del proceso de manipulación y técnicas) barrio pablo VI

Obligación 1.3 (evidencia del proceso de manipulación y técnicas)
Fundación CORPOADASES




Obligación 2 (registro fotográfico planeador)



Obligación 2.2 y 3 (ficha de panadería y cocina)



FICHA TECNICA DE LA PRODUCCION EN PASTELERIA Y PANADERIA

ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA

Ficha: 3306893
Nombre del producto: Pan Chancay
Categoría de evaluación:
Código: FO_PP_FT_01 V01 2022
Aprendiz: [illegible]
Instructor: Arnulfo Rodriguez
Fecha: [illegible] 17 de 2025

Formulación	Cantidad (g /ml/oz)	Costo
-Harina de trigo	200 gr	
- Mantequilla	10 gr	
- Azúcar	55 gr	
-Sal	3 gr	
-Agua	105 gr	
-Levadura	10 gr	
-Yemas de huevo	2 Uds.	

Proceso de elaboración

1.Lo primero que debes hacer es diluir la levadura en un recipiente con agua tibia y 1 cucharada de harina. Reserva con una cubierta plástica. Luego, cierra y reserva 10 o 15 minutos hasta que crezca. 2. Hacer un volcán con harina. Por un lado, agregar el azúcar junto con la sal. 4. Vierta la esencia y las dos yemas, en el centro del volcán y agregue el agua lentamente y amase. 5. Cuando ya que los ingredientes se han integrado en una masa, añade la mantequilla y amase hasta que no quede grumos. 6.Comprueba que la masa está lista apretando un trozo y estirar lentamente entre ambas manos. Debe estirarse con facilidad dejando una lámina transparente, dejando sin romperse. 7. Engrase a precalienta en el horno de 20 grados. Transfiera la mesa bien enharinada.La bolita debe quedar redonda, con la superficie lisa y con pliegues bien cuidas por debajo. 8. colocar en un bol de metal engrasado, cubrir la masa con papel vinipel y taparlo en un lugar templado por 30 minutos hasta que la masa doble su volumen. Por último, hornéalos a 180 °C de 15 a 20 minutos o hasta que se vean bien dorados

COSTO TOTAL:
PORCION EN GRAMOS ANTES DE HORNEAR:
CANTIDAD TOTAL DE PORCIONES:

IMAGEN DE REFERENCIA

Observaciones



FICHA TECNICA DE LA PRODUCCION EN PASTELERIA Y PANADERIA

ELABORACION DE PRODUCTOS

Ficha: 3307529
Nombre del producto: Blinis – Huevos Benedictinos
Version: FO_PP_FT_01 V01 2024
Aprendiz: BARRIO JUAN 23
Instructor: ARNULFO RODRIGUEZ
Fecha: 9/09/2025

Formulación	Cantidad (g /ml/oz)
Huevo	
Sal	
Pimienta	
Jamos Serrano	
Salsa holandesa	
Harina de Trigo	125g
Leche	240g
Huevos	1und
Bicarbonato (levadura o cerveza)	Pizca
Sal	Pizca

Proceso de elaboración

Blinis

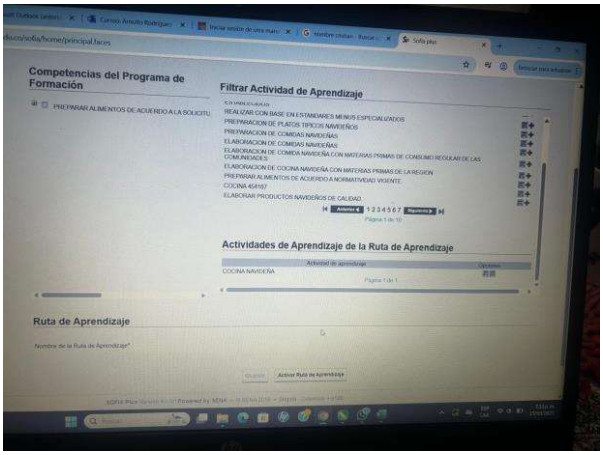
* Agregamos todos los ingredientes en una licuadora y batimos hasta crear una masa homogenea. Servimos en un bol y dejamos reposar de 15 a 20 minutos.
* Calentamos en un asarten con poco aceite o mantequilla a fuego bajo, y agregamos un poquito de mezcla formando un circulo pequeño.

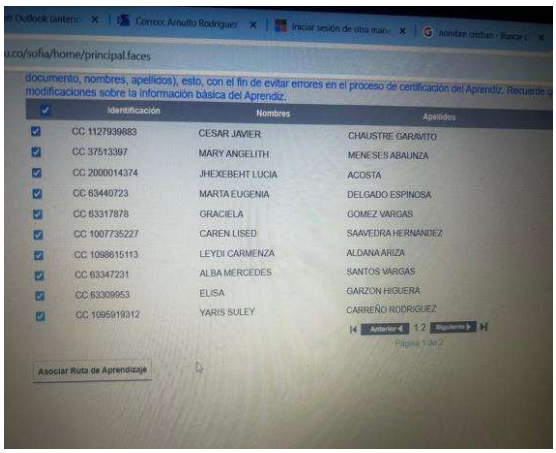
Huevos Benedictinos

* Huevos pochado, en una taza con papel binipel lo engrasamos y colocamos el huevo adentro, colocamos sal y pimienta, juntamos los extremos del papel amarramos sin deformar el huevo, luego lo colocamos en agua caliente, durante 6 minutos
* Cuando pasen los 6 minutos los sacamos del agua, destapamos el vinipel y lo llevamos sobre los blinis, retiramos el papel.
* En un plato hondo colocamos los blinis y con sumo cuidado colocamos sobre este el huevo pochado, y sobre el huevo una lamina de jamon serrano, y decoramos al

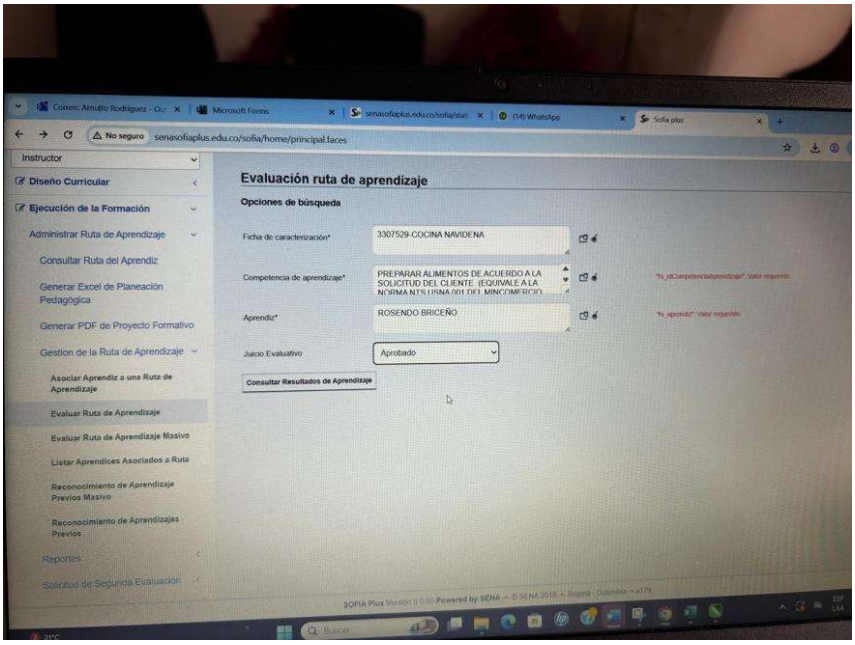
IMAGEN DE REFERENCIA

Obligación 3 (registro rutas de aprendizaje)





Obligación 4 (captura de evaluación sofiaplus)



Obligación 5 (registro fotográfico)





Obligación 7 (correo invitación al taller)

