PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7892958 del año 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro Agropecuario de Buga / Regional Valle
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7892958 del año 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	20 DE mayo del 2025
OBJETO	Prestar servicios profesionales o de apoyo a la gestionen planeación y ejecución de formación, así como evaluación de resultados de aprendizaje definidos en diseños curriculares asignados, para desarrollo de habilidades y competencias técnicas de población de trabajadores de la economía popular, aportando al fortalecimiento de economía popular en concordancia con lineamientos establecidos por DSNFT y coordinación Nacional de atención Integral, Diferencial e Incluyente a la economía popular - Campe SENA
CONTRATISTA	Mey Kwang Chia Londoño
FECHA DE INICIO	20 DE mayo del 2025
FECHA DE TERMINACIÓN	05 de diciembre de 2025
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	Treinta millones cincuenta mil ciento treinta y ocho pesos($ 30.050.138)

1.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO	
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO
NRO. DE PÓLIZA	52-46-101005587

CERTIFICADO O ANEXO	No Aplica		
FECHA EXPEDICIÓN	20/05/2025		
FECHA APROBACIÓN	20/05/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	20/05/2025	05/04/2026	$ 3,005,013.80
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O DE ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual			

2. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR COBRADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
$ 1.686.487	$ 1.686.487	$ 28.363.651	0%
$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 23.764.140	29%
$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 19.164.629	43%
$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 14.565.118	57%
$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 9.965.607	71%
$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 5.366.096	86%
$ 3.832.926	$ 3.832.926	$ 0	100%

3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

En mi calidad de supervisor certifico que el contratista se encuentra al día en los pagos de seguridad social con ocasión de la ejecución del contrato.

4. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo con la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

La presente modificación contractual se origina debido a que, atendiendo los resultados de la Convocatoria No. 4-2025 para trabajadores oficiales no vinculados de la Regional Valle, en la cual la contratista participó y superó todas las etapas establecidas por el comité convencional y la normatividad vigente, fue seleccionada para ocupar la vacante de **Trabajador Oficial Auxiliar de Cocina Grado 01 – IDP 6951**, obteniendo la posición N.° 01 para surtir dos vacantes. En consecuencia, la contratista debe iniciar el proceso de vinculación en el **Centro Agropecuario de Buga – CAB**, motivo por el cual presenta su renuncia al contrato de prestación de servicios suscrito con el SENA como instructora.

6. OBSERVACIONES

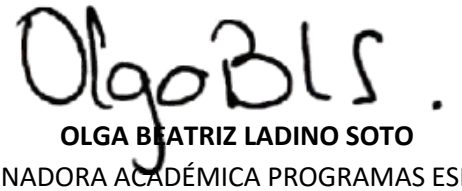
La modificación contractual tiene por objeto ajustar la terminación anticipada del contrato de servicios CO1.PCCNTR.7892958 de 2025, celebrado bajo la modalidad contratación directa, con la contratista Mey Kwang Chia Londoño, identificada con cédula de ciudadanía No. 29.683.024.

Se modifica la cláusula correspondiente al plazo de ejecución y fecha de terminación del contrato, debido a la necesidad de finalizar anticipadamente la relación contractual por la selección de la contratista en la Convocatoria No. 4-2025 para ocupar el cargo de Trabajadora Oficial Auxiliar de Cocina Grado 01 – IDP 6951 en el Centro Agropecuario de Buga – CAB.

La cláusula de plazo se ajusta de la siguiente forma: El contrato tendrá como fecha de terminación el día 25 de noviembre de 2025, dejando sin efectos la fecha de terminación inicial del 05 de diciembre de 2025. A partir de esta modificación, todas las obligaciones contractuales finalizarán en la fecha aquí establecida, conservándose las demás condiciones pactadas sin alteración.

La modificación aplica a partir de la fecha de suscripción del presente documento y tiene efectos sobre la ejecución contractual desde el 25 de noviembre de 2025, sin que ello afecte las demás cláusulas, garantías o condiciones inicialmente pactadas.

Para constancia se firma el 25 de noviembre del 2025



OLGA BEATRIZ LADINO SOTO
COORDINADORA ACADÉMICA PROGRAMAS ESPECIALES
Supervisor del contrato Nro. CO1.PCCNTR.7892958 del año 2025

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7892958 del año 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro Agropecuario de Buga / Regional Valle
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7892958 del año 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	20 de mayo del 2025
OBJETO	Prestar servicios profesionales o de apoyo a la gestionen planeación y ejecución de formación, así como evaluación de resultados de aprendizaje definidos en diseños curriculares asignados, para desarrollo de habilidades y competencias técnicas de población de trabajadores de la economía popular, aportando al fortalecimiento de economía popular en concordancia con lineamientos establecidos por DSNFT y coordinación Nacional de atención Integral, Diferencial e Incluyente a la economía popular - Campe SENA
CONTRATISTA	Mey Kwang Chía Londoño
CC o NIT	29.683.024
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro Agropecuario de Buga / Regional Valle
FECHA DE INICIO	20 de mayo del 2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	05 de diciembre de 2025
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 30.050.138
PRÓRROGA NRO.	No Aplica
FECHA DE TERMINACIÓN	05 de diciembre de 2025
ADICIÓN NRO.	No Aplica
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 28.516.968
FORMA DE PAGO	Abono en cuenta
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	007
PERIODO DEL INFORME	01/11/2025 al 30/11/2025

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO	
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO
NRO. DE PÓLIZA	52-46-101005587

CERTIFICADO O ANEXO	No Aplica		
FECHA EXPEDICIÓN	20/05/2025		
FECHA APROBACIÓN	20/05/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	20/05/2025	05/04/2026	$ 3,005,013.80
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O DE ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual			

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento			
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O DE ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual			

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA

1. Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se realizaron sesiones de FPI y de Se impartió formación a los aprendices de manera presencial del programa **Técnico en Cocina** así: **Ficha:** 3235748 **Municipio:** Santa Helena **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Reconocer los actores y la metodología del proceso de la formación profesional integral SENA. **Resultado de Aprendizaje1:** Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. **Ficha:** 3235748 **Municipio:** Santa Helena **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **Resultado de Aprendizaje2:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades. **Resultado de Aprendizaje3**: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

	acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento **Ficha:** 3235748 **Municipio:** Santa Helena **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Resultado de Aprendizaje2:** Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3227953 **Municipio:** Guacarí **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **Resultado de Aprendizaje2:** Efectuar operaciones de	

	limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades. **Resultado de Aprendizaje3**: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **Ficha:** 3227953 **Municipio:** Guacarí **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Resultado de Aprendizaje2:** Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién Calima **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Resultado de aprendizaje de la inducción.	

	Resultado de Aprendizaje1: Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién Calima **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **Resultado de Aprendizaje2:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades. **Resultado de Aprendizaje3**: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién Calima **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas	

	técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Resultado de Aprendizaje2:** Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién Calima **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **Resultado de aprendizaje1:** Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. **Resultado de Aprendizaje2:** Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria. **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo - Palmira **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Resultado de aprendizaje de la inducción. **Resultado de Aprendizaje1:** Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su	

	proyecto de vida y el desarrollo profesional. **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo - Palmira **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **Resultado de Aprendizaje2:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades. **Resultado de Aprendizaje3**: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo - Palmira **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Resultado de Aprendizaje2:** Solicitar materias primas de	

	acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo - Palmira **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **Resultado de aprendizaje1:** Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. **Resultado de Aprendizaje2:** Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria. Se realizaron sesiones de FPI y de se impartió formación a los aprendices de manera presencial en programas complementarios así: **Ficha:** 3252543 **Municipio:** Vereda El Delirio - Yotoco **Programa:** Complementaria Cocina Caliente **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del	

	mincomercio, industria y turismo). **Resultado de Aprendizaje1:** Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar. **Resultado de Aprendizaje2:** Preparar salsas calientes nacionales. **Resultado de Aprendizaje3**: Elaborar platos calientes nacionales. **Ficha:** 3268172 **Municipio:** San Pedro **Programa:** Complementaria en higiene y manipulación de alimentos. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Resultado de Aprendizaje2:** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Resultado de Aprendizaje3:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Resultado de Aprendizaje4:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según	

	legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Ficha:** 3303957 **Municipio:** Guabitas – Guacarí (V) **Programa:** Complementaria en Emprendedor En Gastronomía Típica Rural. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. **Resultado de Aprendizaje1:** Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje2:** Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. **Resultado de Aprendizaje3:** Desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm).	
2. Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Se soporta con las mismas evidencias del punto 1 para las fichas: 3252543 – 3235748 – 3227953 - 3268172 – 3281521 – 3287037 - 3303957.	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

3. Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA	Se soporta con las mismas evidencias del punto 1 para las fichas: 3252543 – 3235748 – 3227953 - 3268172 – 3281521 – 3287037 - 3303957.	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.
4. Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Se realizó la actualización de manera presencial y virtual de reporte de académica las fechas establecidas, el cual permitirá a la Coordinación académica realizar el registro en SOFIA PLUS de las horas de Formación en la Ficha: 3252543 – 3235748 – 3227953 - 3268172 – 3281521 – 3287037 - 3303957, para la gestión y consecución de la meta Asignada para la vigencia 2025.	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

5. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	No se desarrollaron actividades relacionadas con esta obligación contractual	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

6. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se emitieron los juicios valorativos de las siguientes fichas del programa **Técnico en Cocina**: **Ficha:** 3235748 **Municipio:** Santa Helena **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Reconocer los actores y la metodología del proceso de la formación profesional integral SENA. **Resultado de Aprendizaje1:** Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. **Ficha:** 3235748 **Municipio:** Santa Helena **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **Resultado de Aprendizaje2:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades. **Resultado de Aprendizaje3**: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

	Ficha: 3235748 **Municipio:** Santa Helena **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Resultado de Aprendizaje2:** Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3227953 **Municipio:** Guacarí **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **Resultado de Aprendizaje2:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de	

	alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades. **Resultado de Aprendizaje3**: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **Ficha:** 3227953 **Municipio:** Guacarí **Programa:** Técnico en Cocina **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Resultado de Aprendizaje2:** Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién Calima **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Resultado de aprendizaje de la inducción. **Resultado de Aprendizaje1:** Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol	

	de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién Calima **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **Resultado de Aprendizaje2:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades. **Resultado de Aprendizaje3**: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién Calima **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización	

	Resultado de Aprendizaje2: Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién Calima **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **Resultado de aprendizaje1:** Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. **Resultado de Aprendizaje2:** Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria. **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo - Palmira **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Resultado de aprendizaje de la inducción. **Resultado de Aprendizaje1:** Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	

	Ficha: 3287037 **Municipio:** Potrerillo - Palmira **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **Resultado de Aprendizaje2:** Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades. **Resultado de Aprendizaje3**: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo - Palmira **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Resultado de Aprendizaje2:** Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y	

	principios éticos de responsabilidad. **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo - Palmira **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **Resultado de aprendizaje1:** Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. **Resultado de Aprendizaje2:** Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria. Se emitieron los juicios valorativos de las siguientes fichas de los programas de formación complementaria y se tramitó la correspondiente certificación, así: **Ficha:** 3252543 **Municipio:** Vereda El Delirio - Yotoco **Programa:** Complementaria Cocina Caliente **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo).	

	Resultado de Aprendizaje1: Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar. **Resultado de Aprendizaje2:** Preparar salsas calientes nacionales. **Resultado de Aprendizaje3**: Elaborar platos calientes nacionales. **Ficha:** 3268172 **Municipio:** San Pedro **Programa:** Complementaria en higiene y manipulación de alimentos. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje1:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Resultado de Aprendizaje2:** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Resultado de Aprendizaje3:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Resultado de Aprendizaje4:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	

	Ficha: 3303957 **Municipio:** Guabitas – Guacarí (V) **Programa:** Complementaria en Emprendedor En Gastronomía Típica Rural. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. **Resultado de Aprendizaje1:** Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje2:** Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. **Resultado de Aprendizaje3:** Desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm). **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo – Palmira (V) **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de Aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización **Resultado de Aprendizaje2:** Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de	

	producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos. **Ficha:** 3287037 **Municipio:** Potrerillo – Palmira (V) **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **Resultado de Aprendizaje1:** Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. **Resultado de Aprendizaje2:** Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria. **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién - Calima (V) **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos. **Resultado de Aprendizaje1:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización	

	Resultado de Aprendizaje2: Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad **Resultado de Aprendizaje3**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos **Ficha:** 3281521 **Municipio:** El Darién - Calima (V) **Programa:** Técnico en Cocina. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **Resultado de Aprendizaje1:** Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. **Resultado de Aprendizaje2:** Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	

7. Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas	No se desarrollaron actividades relacionadas con esta obligación contractual	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.
8. Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	No se desarrollaron actividades relacionadas con esta obligación contractual	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.
9. Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	No se desarrollaron actividades relacionadas con esta obligación contractual	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

10. Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	**Fecha:** 22 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé en la reunión virtual previa a la ejecución del Mercado Campesino correspondiente al mes de mayo, en el marco del programa CAMPSENA. Durante el encuentro, recibí la contextualización necesaria sobre la actividad, incluyendo su logística. **Enlace:** https://meet.google.com/iyp-nkoo-cgd?pli=1 **Fecha:** 3 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada**: Participe de la jornada pedagógica a cargo del pedagogo de centro Édison Stive Forero. Primer momento: "La importancia de educar desde el rol de instructor" y "Hablemos del desarrollo curricular y FPI desde el rol de instructor" **Fecha:** 3 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada**: Participe de la jornada pedagógica a cargo del pedagogo de centro Édison Stive Forero. Segundo momento: Construcción de planeación pedagógica de acuerdo con los lineamientos institucionales. **Fecha:** 3 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Socialización de los programas de CAMPESENA y	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

	FULL POPULAR en el municipio de San Pedro. **Fecha:** 4 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé del taller de planeación Pedagógica – AM **Fecha:** 4 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé del taller de planeación Pedagógica - PM **Fecha:** 5 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé del taller Guía de aprendizaje **Fecha:** 9 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé de la reunión Explicación Metodología Portafolio de Evidencias Digitales de la Formación Complementaria de CampeSENA **Enlace:** https://meet.google.com/zdv-sdbv-jnv **Fecha:** 10 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Coordinar técnico en cocina en el corregimiento de	

	Potrerillo alianza estratégica con la IE. Sagrada familia. **Fecha:** 17 de junio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Socialización del programa de técnico en cocina CAMPESENA Calima. **Fecha:** 20 de junio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé de la reunión CONVOCATORIA A REUNIÓN VIRTUAL: "Vamos a organizar los últimos detalles del Mercado Campesino" **Fecha:** 27 de junio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Reunión de equipo Campesena – fondo emprender. **Fecha:** 1 de julio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Socialización Guabitas complementaria: Emprendedor en gastronomía típica rural. **Fecha:** 31 de julio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé de la reunión CONVOCATORIA A REUNIÓN VIRTUAL: "Vamos a organizar los últimos detalles del Mercado Campesino" **Enlace:** https://meet.google.com/toy-qumu-jqy **Fecha:** 1 de agosto 2025	

	Descripción de la actividad desarrollada: Participación en el Mercado Campesino. **Fecha:** 11 de agosto 2025 **Descripción de la actividad desarrollada**: Participación de la reunión virtual de equipo **Enlace:** https://meet.google.com/knu-jgok-yyu **Fecha:** 21 de agosto 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Reunión del área CAMPESENA y FULL POPULAR.	
11. Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	No se desarrollaron actividades relacionadas con esta obligación contractual	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

12. Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	**Descripción de la actividad desarrollada:** Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato. Se anexan los informes GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

13. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	No se desarrollaron actividades relacionadas con esta obligación contractual	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

14. Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	No se desarrollaron actividades relacionadas con esta obligación contractual	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.
15. Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.		Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

16. Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Se encuentra en proceso actualización el portafolio digital del instructor según la tabla de retención Documental y el OneDrive dispuesto desde la coordinación académica: **TÉCNICO EN COCINA** • Programa técnico en cocina, Ficha: 3227953 • Programa técnico en cocina, Ficha: 3235748 • Programa técnico en cocina, Ficha: 3281521 • Programa técnico en cocina, Ficha: 3287037 **RUTA 4** • Complementaria Cocina Caliente, Ficha: 3252543. • Higiene y manipulación de alimentos, Ficha: 3268172 **RUTA 2** Complementaria en Emprendedor En Gastronomía Típica Rural, Ficha: 3303957	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

17. Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	**Fecha:** 30 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Se llevó a cabo una reunión de equipo con el propósito de verificar y realizar el cargue del proyecto formativo correspondiente al programa Técnico en Cocina, desarrollado bajo la estrategia CAMPSENA, en el aplicativo SOFIA Plus. Esta actividad se realizó para posterior revisión y finalización del proyecto por parte del Coordinador Académico.	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

18. Las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignados por el supervisor del contrato.	**Fecha:** 21 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Contextualización de la ejecución de trámites y procesos en el marco del programa CAMPSENA por parte de la persona de apoyo encargada. **Fecha:** 21 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Se recibió contextualización por parte del dinamizador del programa CAMPSENA respecto a la operación general del mismo, abarcando aspectos como lineamientos institucionales, funcionamiento, estructura operativa y objetivos estratégicos. Durante la sesión también se explicaron en detalle las diferentes rutas de acción que deben ejecutarse, junto con sus especificaciones técnicas y metodológicas, con el fin de orientar el trabajo hacia el cumplimiento de la meta global establecida por el programa. **Fecha:** 22 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé en la reunión virtual previa a la ejecución del mercado Campesino durante el mayo del programa CampeSENA. **Fecha:** 22 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Brindé orientación a la compañera de Full Popular en relación con la estructura y funcionamiento del programa de	Se presentó el informe mensual de actividades y respectivo cargue en el Secop II según directrices del supervisor de contrato, en los formatos establecidos por la entidad GTH-F-062 V10 y DO-F012 V06 y GF. para los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, octubre y Noviembre.

	formación, detallando sus objetivos, metodología, población objetivo conocimientos de saber y proceso, etc. para su correcta implementación en la FPI. **Fecha:** 23 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Reunión virtual con la UMATA de Yotoco para la concertación de curso complementario en preparaciones de cocina navideña en la vereda El Delirio. **Fecha:** 26 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participación en reunión de verificación de pertinencia de proyectos formativos – Programa Técnico en Cocina (Estrategia CAMPSENA). **Fecha:** 27 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé en la sensibilización de la norma de competencia "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa". **Fecha:** 27 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participación en reunión con el dinamizador del programa CAMPSENA – Socialización de portafolio de gastronomía y lineamientos para informe contractual. **Fecha:** 29 de mayo 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participación en	

	reunión de articulación con la Alcaldía de San Pedro – Programas de formación complementaria CAMPSENA y Full Popular. **Fecha:** 03 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Preparación y alistamiento de almuerzos EVENTO DIA DEL CAMPESINO **Fecha:** 10 de junio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participé de la prueba de conocimiento para la norma de competencia "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa". **Fecha:** 20 de junio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Gestión de Apertura Complementaria Higiene y manipulación de alimentos - san pedro. **Fecha:** 24 de junio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Planeación Comité técnico de Centro Cocina y Turismo, Guacarí **Fecha:** 24 de junio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Compras para desayuno de Comité técnico de Centro Cocina y Turismo, Guacarí **Fecha:** 8 de julio 2025	

	Descripción de la actividad desarrollada: Gestión de Apertura de Ficha Técnico en Cocina - Calima El Darién **Fecha:** 8 de julio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Alistamiento Invitación especial a Jornada de Integración. **Fecha:** 9 de julio 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participación preparación especial a Jornada de Integración. **Fecha:** 20 de julio 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Gestión de Apertura Complementaria Emprendedor en gastronomía típica rural en el corregimiento de Guabitas - Guacari. **Fecha:** 13 de agosto 2025 **Descripción de la actividad desarrollada**: Participación en el evento “INSIGHT: Investiga para Crear Empresas 2025” como parte del equipo de jueces. **Fecha:** 29 de agosto 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Entrega de materiales de formación para las fichas del técnico en cocina 3281521 y 3287037 **Fecha:** 03 de septiembre del 2025. **Descripción de la Actividad:** Se lleva a cabo el desplazamiento para recoger a los aprendices de	

	la ficha 3281521 con el fin de participar en el XXIII Congreso Gastronómico de Popayán **Fecha:** 04 de septiembre del 2025. **Actividad desarrollada:** Se realiza el acompañamiento a la ficha 3281521, en el marco de El XXIII Congreso Gastronómico De Popayán día 2. **Fecha:** 05 de septiembre del 2025. **Actividad desarrollada:** Se realiza el acompañamiento a la ficha 3281521, en el marco de El XXIII Congreso Gastronómico De Popayán día 3. **Fecha:** 15 de septiembre de 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participación del informe de gestión presupuestal **Fecha:** 15 de septiembre de 2025 **Descripción de la actividad desarrollada:** Reunión para Revisión uniformes Técnico en Cocina Potrerillo – Palmira (V) **Fecha:** 31 de octubre 2025 **Descripción de la actividad desarrollada**: Asistí a la reunión citada por la coordinación académica. **Fecha:** 31 de octubre 2025 **Descripción de la actividad desarrollada**: Participé del mercado campesino.	

	Fecha: 5 de noviembre 2025 **Descripción de la actividad desarrollada**: Asistí a la reunión de entrega de materiales. **Fecha:** 10 de noviembre 2025 **Descripción de la actividad desarrollada**: Asistí a la reunión de entrega de materiales.	

2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No Aplica

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
31/05/2025	Pago 001	$ 1.686.487	$ 1.686.487	$ 28.363.651	0%
30/06/2025	Pago 002	$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 23.764.140	29%
31/07/2025	Pago 003	$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 19.164.629	43%
31/08/2025	Pago 004	$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 14.565.118	57%
30/09/2025	Pago 005	$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 9.965.607	71%
31/10/2025	Pago 006	$ 4.599.511	$ 4.599.511	$ 5.366.096	86%
30/11/2025	Pago 007	$ 3.832.926	$ 3.832.926	$ 0	100%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**MAYO**	**Certificado de Afiliación**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**JUNIO**	**7973281008**

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**JULIO**	**7976857970**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**AGOSTO**	**7976859663**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**SEPTIEMBRE**	**7980815875**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**OCTUBRE**	**7984542253**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**NOVIEMBRE**	**7988716094**

5. MULTAS Y SANCIONES

No Aplica

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

La presente modificación contractual se origina debido a que, atendiendo los resultados de la Convocatoria No. 4-2025 para trabajadores oficiales no vinculados de la Regional Valle, en la cual la contratista participó y superó todas las etapas establecidas por el comité convencional y la normatividad vigente, fue seleccionada para ocupar la vacante de **Trabajador Oficial Auxiliar de Cocina Grado 01 – IDP 6951**, obteniendo la posición N.° 01 para surtir dos vacantes. En consecuencia, la contratista debe iniciar el proceso de vinculación en el **Centro Agropecuario de Buga – CAB**, motivo por el cual presenta su renuncia al contrato de prestación de servicios suscrito con el SENA como instructora.

7. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

8. OBSERVACIONES

La modificación contractual tiene por objeto ajustar la fecha de terminación del contrato de prestación de servicios CO1.PCCNTR.7892958 de 2025, celebrado bajo la modalidad de Banco de Instructores, con la contratista Mey Kwang Chia Londoño, identificada con cédula de ciudadanía No. 29.683.024.

Se modifica la cláusula correspondiente al plazo de ejecución y fecha de terminación del contrato, debido a la necesidad de finalizar anticipadamente la relación contractual por la selección de la contratista en la Convocatoria No. 4-2025 para ocupar el cargo de Trabajadora Oficial Auxiliar de Cocina Grado 01 – IDP 6951 en el Centro Agropecuario de Buga – CAB.

La cláusula de plazo se ajusta de la siguiente forma: El contrato tendrá como fecha de terminación el día 25 de noviembre de 2025, dejando sin efectos la fecha de terminación inicial del 05 de diciembre de 2025. A partir de esta modificación, todas las obligaciones contractuales finalizarán en la fecha aquí establecida, conservándose las demás condiciones pactadas sin alteración.

La modificación aplica a partir de la fecha de suscripción del presente documento y tiene efectos sobre la ejecución contractual desde el 25 de noviembre de 2025, sin que ello afecte las demás cláusulas, garantías o condiciones inicialmente pactadas.

Para constancia se firma el 25 de noviembre del 2025

OLGA BEATRIZ LADINO SOTO COORDINADORA ACADÉMICA PROGRAMAS ESPECIALES Supervisor del contrato Nro. CO1.PCCNTR.7892958 del año 2025	

LUDWIG MAURICIO ROJAS DELGADO
Subdirector (E)
Centro Agropecuario de Buga

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento. Se unifica el documento para que se aplicable a contratos de servicios personales y para contratos de bienes y servicios