



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San José de Cúcuta, 30 de Noviembre de 2025

Señor

NÉSTOR SÁNCHEZ BOTELLO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7505858

Coordinador Académico

Programas especiales Centro CEDRUM

San José de Cúcuta

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes Noviembre del año 2025

**Referencia:** CO1.PCCNTR. 7505858 del 2025

CLAUDIA CORINA CONTRERAS CONTRERAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 27697134 de Durania, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Formación para el Desarrollo Rural y Minero, 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 cada uno de los contratos es por la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS OCHO MIL SEISCIENTOS VEINTIDOS PESOS M/CTE. (\$ 44.308.622). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de FEBRERO de 2025 por valor de DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$ 2.146.438), b) (9) pagos iguales por los meses de (MARZO) a (NOVIEMBRE) de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE (\$ 4.599.511) cada uno, c) Un último pago que corresponde al mes



DICIEMBRE de 2025, por valor de SETECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$ 766.585).

**Plazo:** Será hasta el 05 de diciembre de 2025

**OBJETO:**

54\_9119\_272 Prestar los servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral que programe el centro de formación en la red tecnológica PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES en sus diferentes niveles y modalidades.

**Obligaciones Específicas:**

Durante el presente mes fueron desarrolladas las siguientes acciones:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
4	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realizó socialización con los aprendices según los conocimientos que cada uno tiene, y se aplica el Autodiagnóstico, sobre el programa de formación al cual se matriculó.	Autodiagnóstico



5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander	Se desarrollaron las siguientes acciones de formación, registradas en el reporte de tiempos de Sofia Plus.					Registro de tiempos descargado de la plataforma Sofia Plus y evidencias fotográficas de las formaciones orientadas
		<b>REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACIÓN- SOFIA PLUS</b>					
		<b>REGISTRO HORAS ACADÉMICAS</b>					
		TIPO DE FORMACIÓN	Nº FICHA	NOMBRE DEL PROGRAMA	APRENDICES ACTIVOS	Nº DE HORAS	
		COMPLEMENTARIA	3360315	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	26	16	
		COMPLEMENTARIA	3373909	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	25	40	
		COMPLEMENTARIA	3373925	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	27	40	
		COMPLEMENTARIA	3373927	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	33	40	
COMPLEMENTARIA	3378072	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE	26	24			



			PANIFICACIÓN		
			N		
		<b>TOTAL, HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES</b>			160
		<b>REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR</b>			
		HORAS PROYECTOS DE INVESTIGACION APLICADA			
		HORAS DESARROLLO CURRICULAR			
		HORAS ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD			
		HORAS OTROS: ALISTAMIENTO A LA FPI			
		<b>TOTAL, HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES</b>			
		<b>TOTAL, HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS</b>			160
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos	Desarrollo de la FPI en las fichas asignadas por la coordinación académica aplicando instrumentos de evaluación y estrategias didácticas activas, mes de Noviembre.			Evidencias fotográficas de las prácticas utilizadas, en las formaciones
		<b>N° Ficha</b>	<b>Nombre del Programa de Formación</b>		
		3360315	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
		3373909	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN		
		3373925	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN		
		3373927	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS		
		3378072	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN		



	os de la entidad.														
8	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	<p>Desarrollo de la FPI en las fichas asignadas por la coordinación académica aplicando instrumentos de evaluación y estrategias didácticas activas, mes de Noviembre.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Ficha</th> <th>Nombre del Programa de Formación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3360315</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</td> </tr> <tr> <td>3373909</td> <td>ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</td> </tr> <tr> <td>3373925</td> <td>ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</td> </tr> <tr> <td>3373927</td> <td>ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS</td> </tr> <tr> <td>3378072</td> <td>ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</td> </tr> </tbody> </table>	N° Ficha	Nombre del Programa de Formación	3360315	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3373909	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	3373925	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	3373927	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	3378072	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	Reporte juicios evaluativos de SOFIAPLUS. Solicitud mediante correo electrónico solicitando el proceso de certificación
N° Ficha	Nombre del Programa de Formación														
3360315	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS														
3373909	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN														
3373925	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN														
3373927	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS														
3378072	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN														
9	Entregar los soportes del														



	<p>procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación profesional.</p>	<p>Se realizó proceso de matrícula a las siguientes fichas:</p> <p>REPORTE DE INSCRITOS, PDF MATRÍCULA MES DE NOVIEMBRE:</p> <p>“ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN”, FICHA: 3373909, HORAS: 40, APRENDICES: 25, MUNICIPIO: VILLA DEL ROSARIO</p> <p>“ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN”, FICHA: 3373925, HORAS: 40, APRENDICES: 27, MUNICIPIO: VILLA DEL ROSARIO</p> <p>“ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS”, FICHA: 3373927, HORAS: 40, APRENDICES: 33, MUNICIPIO: EL TARRA</p> <p>“ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN”, FICHA: 3378072, HORAS: 40, APRENDICES: 26, MUNICIPIO: VILLA DEL ROSARIO</p>	<p>- Reporte de Inscritos</p> <p>- PDF Matrícula de la ficha</p>
10	<p>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional</p>	<p>Verificación de la información de aprendices inscritos y matriculados en los programas de formación, con planilla de asistencia.</p> <p>Creación de las rutas de aprendizaje de las fichas mes de Noviembre.</p> <p>Proceso de asociar, evaluar y listar en la plataforma SOFIA PLUS de las fichas del MES DE NOVIEMBRE:</p> <p>“ HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” FICHA 3360315, HORAS 16, APRENDICES 26, MUNICIPIO: DURANIA</p>	<p>Reporte de aprendices matrícula.</p> <p>Reporte de Juicios Evaluativos.</p> <p>Reporte de Inasistencias</p>



<p>Integral mediante las siguientes actividades:</p> <p>a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en formación.</p> <p>b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados.</p> <p>e).</p>	<p>“ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN”, FICHA: 3373909, HORAS: 40, APRENDICES: 25, MUNICIPIO: VILLA DEL ROSARIO</p> <p>“ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN”, FICHA: 3373925, HORAS: 40, APRENDICES: 267 MUNICIPIO: VILLA DEL ROSARIO</p> <p>“ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS”, FICHA: 3373927, HORAS: 40, APRENDICES: 33, MUNICIPIO: EL TARRA</p> <p>“ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN”, FICHA: 3378072 HORAS: 40, APRENDICES: 26, MUNICIPIO: VILLA DEL ROSARIO</p>	
--	---	--



	<p>Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p> <p>f) Cuando el instructor sea responsable de ficha de formación deberá al final de la etapa lectiva entregar definidas las modalidades de etapa productiva para el registro.</p>		
12	Aplicar y hacer	Se socializó con los aprendices sus derechos y deberes como aprendices SENA, para poder garantizar la ejecución	Evidencia fotográfica



	<p>cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.</p>	<p>adecuada de la formación profesional integral y crear un ambiente adecuado.</p>	<p>en el ambiente de formación</p>
21	<p>Utilizar la plataforma, Sofia Plus, Territorium LMS o la que designe la Entidad como herramienta de la FPI, como soporte de actividades de Enseñanza, Aprendizaje, Evaluación de la formación y actualización del portafolio del instructor según lineamientos</p>	<p>Se creó en la plataforma Sofía Plus la ruta de actividades y asociar los aprendices de los programas de formación así mismo se emplea la plataforma para subir inasistencias de los aprendices y evaluación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PANADERÍA, 3373909, VR 1</li> <li>- PANADERÍA, 3373925, VR 2</li> <li>- TORTAS, 3373927, ET</li> <li>- PANADERÍA, 3378072, VR3</li> </ul>	<p>Plataforma Sofía Plus.</p> <p>Rutas de aprendizaje de cada formación.</p>



	institucionales.		
22	Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente.	Realizar la programación mensual asignada por la coordinación académica donde se relacionan las competencias, resultados de aprendizaje y cantidad de horas impartidas en el mes.	Formato en Excel cargado al drive asignado por la coordinación académica.
23	Entregar mensualmente las cuentas de cobro en las fechas establecidas por la coordinación académica, evidenciando el pago oportuno de la seguridad social, Aportes a pensión y ARL según corresponda.	Se realizó la entrega y cargue de la cuenta de cobro en la Plataforma SECOP II, en los tiempos establecidos por la coordinación académica, evidenciando el pago oportuno de las obligaciones de seguridad social.	Plataforma SECOP II.
24	Cumplir con las normas, reglamentos	Dar cumplimiento de las normas establecidas en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST durante la formación.	Ambiente de Formación



	e instrucciones del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.		
29	La formación debe desarrollarse dentro de la programación asignada desde la coordinación académica y cualquier cambio debe estar sujeta a la autorización del supervisor del contrato.	Se realizó la formación en la programación establecida.	Correo electrónico de solicitud de atención enviado por parte de la coordinación académica.

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	171925	EL TARRA	NOVIEMBRE 18/2025	NOVIEMBRE 22/2025

**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 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. 4624438422, expedido por SOI correspondiente al mes de OCTUBRE de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,

CLAUDIA CORINA CONTRERAS C.

Contratista

C.C. No. 27697134

Recibí a satisfacción:



*Néstor SB.*  
NÉSTOR SÁNCHEZ BOTELLO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7505858 del 2025

Coordinador Académico