



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cúcuta, 30 de NOVIEMBRE de 2025

Señor
NESTOR SANCHEZ BOTELLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7695096
Coordinador académico Centro CEDRUM
San José de Cúcuta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de NOVIEMBRE del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7695096 del año 2025

EDGAR JOSE SOTO PAREDES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 88242241 de CUCUTA, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDRUM, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIEN PESOS M/CTE. (\$45.995.100). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de MARZO por la suma de SETECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$766.585) b) Ocho (8) pagos iguales por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. (\$4.599.511) cada uno; Y c) un último pago correspondiente al mes de Diciembre



por la suma de TRES MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS VEINTISEIS PESOS M/CTE. (\$3.832.926).

Plazo: Será hasta el 25 de DICIEMBRE de 2025.

OBJETO: 54_9119_448 Prestar los servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral que programe el centro de formación en la línea y red tecnológica PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES en sus diferentes niveles y modalidades.

Obligaciones Específicas:

Nº	Obligaciones	Acciones realizadas			Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales	Se participó en las reuniones programadas por la coordinación académica y la subdirección con fines informativos en el mes de NOVIEMBRE de 2025			Evidencia Fotográfica Lista de Asistencia
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 evaluación de los conocimientos previos mediante socialización con los aprendices según los conocimientos que cada uno tiene, por medio de un sondeo inicial - debate guiado conforme al programa de formación al cual se matriculó.			Evidencia fotográfica del encuentro sostenido con los aprendices
		Tipo Formación	Nº Ficha	Nombre del Programa	
		Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	
		Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO	
		Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	
		Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	
		Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD	



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.	<p>Impartir formación en red de conocimiento PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES, a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:</p> <table><tr><th colspan="5">REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS</th></tr><tr><th colspan="5">REGISTRO HORAS ACADEMICAS</th></tr><tr><th>Tipo Formación</th><th>N° Ficha</th><th>Nombre del Programa</th><th>Aprendices Activos</th><th>N° Horas</th></tr><tr><td>Titulada</td><td>3237242</td><td>SERVICIOS DE BARISMO</td><td>25</td><td>72</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>3377942</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</td><td>25</td><td>8</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>3343882</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td><td>25</td><td>8</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>3396700</td><td>EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE</td><td>25</td><td>12</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>3343862</td><td>ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD</td><td>25</td><td>60</td></tr><tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES</td><td>160</td></tr><tr><td colspan="5">REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR</td></tr><tr><td colspan="4">DESARROLLO CURRICULAR</td><td></td></tr><tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES</td><td></td></tr><tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS</td><td>160</td></tr></table>	REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS					REGISTRO HORAS ACADEMICAS					Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas	Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	25	72	Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO	25	8	Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	25	8	Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	25	12	Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD	25	60	TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES				160	REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR					DESARROLLO CURRICULAR					TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES					TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS				160	<p>Fotos de la formación impartida durante el mes</p> <p>Registro de tiempos descargado de la plataforma Sofía Plus.</p>
REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS																																																																				
REGISTRO HORAS ACADEMICAS																																																																				
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas																																																																
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	25	72																																																																
Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO	25	8																																																																
Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	25	8																																																																
Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	25	12																																																																
Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD	25	60																																																																
TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES				160																																																																
REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR																																																																				
DESARROLLO CURRICULAR																																																																				
TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES																																																																				
TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS				160																																																																
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	<p>Se ejecutaron estrategias de aprendizaje basados en los proyectos, en donde, los aprendices desarrollaron por medio del trabajo colaborativo e instrucciones directas de la instructora las actividades propuestas en la guía de aprendizaje de:</p> <table><tr><th>Tipo Formación</th><th>N° Ficha</th><th>Nombre del Programa</th></tr><tr><td>Titulada</td><td>3237242</td><td>SERVICIOS DE BARISMO</td></tr><tr><td>Complementaria</td><td>3377942</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</td></tr></table>	Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO	<p>Evidencias fotográficas de la práctica. Instrumento de evaluación lista de chequeo.</p>																																																								
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa																																																																		
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO																																																																		
Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO																																																																		



		Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE																			
		Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE																			
		Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD																			
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>Se realizó evaluación de los juicios de evaluativos de la competencia o formaciones impartidas por medio de la plataforma Sofía plus a cada uno de los aprendices con el juicio evaluativo Aprobado y No aprobado, según corresponda.</p> <p>Se realizó el proceso de solicitud de certificación de los aprendices de las formaciones:</p> <table> <tr> <th>Tipo Formación</th> <th>N° Ficha</th> <th>Nombre del Programa</th> </tr> <tr> <td>Titulada</td> <td>3237242</td> <td>SERVICIOS DE BARISMO</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>3377942</td> <td>PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>3343882</td> <td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>3396700</td> <td>EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>3343862</td> <td>ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD</td> </tr> </table>			Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO	Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD	<p>Reporte de juicios evaluativos de Sofia Plus.</p> <p>Solicitud mediante correo electrónico solicitando el proceso de certificación.</p>
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa																					
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO																					
Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO																					
Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE																					
Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE																					
Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD																					
9	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o	<p>Se envió correo electrónico solicitando el proceso de inscripción de los aspirantes a las formaciones realizadas.</p> <p>Se envió correo electrónico solicitando el proceso de inscripción y matrícula con los documentos de los aspirantes a las formaciones realizadas.</p> <table> <tr> <th>Tipo Formación</th> <th>N° Ficha</th> <th>Nombre del Programa</th> </tr> <tr> <td>Titulada</td> <td>3237242</td> <td>SERVICIOS DE BARISMO</td> </tr> </table>			Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	<p>Correo electrónico con la solicitud al apoyo GAE.</p>												
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa																					
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO																					



	requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación profesional.	Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO																			
		Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE																			
		Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE																			
		Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD																			
10	<p>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional 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>c).</p>	<p>Se verificó que los aprendices que se encuentran en las formaciones realizadas se encontraran matriculados.</p> <p>Se creó ruta de aprendizaje de las formaciones realizadas.</p> <p>Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje.</p> <p>Se realizó verificación de la Planilla de Asistencia a matrícula con el listado otorgado por el enlace de cada uno de los establecimientos donde se llevan a cabo las formaciones, para garantizar que el número y tipo de documento sean correctos, así como los nombres y apellidos de los aprendices</p> <table> <tr> <th>Tipo Formación</th> <th>N° Ficha</th> <th>Nombre del Programa</th> </tr> <tr> <td>Titulada</td> <td>3237242</td> <td>SERVICIOS DE BARISMO</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>3377942</td> <td>PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>3343882</td> <td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>3396700</td> <td>EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE</td> </tr> <tr> <td>Complementaria</td> <td>3343862</td> <td>ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD</td> </tr> </table>			Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO	Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD	<p>Plataforma de Sofiaplus.</p> <p>Reporte de aprendices inscritos y matriculados.</p>
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa																					
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO																					
Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO																					
Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE																					
Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE																					
Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD																					



	Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. d) 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.		
15	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se realizó divulgación de los servicios ofrecidos por la entidad	Comunidad general
21	Utilizar la plataforma, Sofía Plus, Territorium LMS o la que designe la Entidad como herramienta de la FPI, como soporte de actividades de Enseñanza, Aprendizaje, Evaluación de la	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 de los mismos.	Plataforma Sofía Plus.



	formación y actualización del portafolio del instructor según lineamientos institucionales.		
22	Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente	<p>Se organizó la programación mensual del mes de noviembre acorde a la programación asignada por la coordinación académica donde se relacionan las competencias, resultados de aprendizaje y cantidad de horas impartidas en el mes.</p> <p>*Cargue de programación en el drive de coordinación académica con la información de las actividades desarrolladas en las formaciones impartidas.</p>	<p>Pantallazo del reporte subido en el OneDrive de la Coordinación académica</p> <p>Formato en Excel cargado al drive asignado por la coordinación académica</p>
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 entregó los documentos requeridos para la cuenta de cobro del mes anexando evidencias y reporte de pago oportuno de la seguridad social correspondiente al mes requerido.	Plataforma de SECOP II.
24	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo	Dar cumplimiento a las normas establecidas en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST durante la formación.	Ambiente de Formación



	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 desarrollaron las formaciones dentro de la programación establecida en el mes.		Reporte de tiempos y actividades en Sofía Plus.	
		Tipo Formación	N° Ficha		Nombre del Programa
		Titulada	3237242		SERVICIOS DE BARISMO
		Complementaria	3377942		PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO
		Complementaria	3343882		DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE
		Complementaria	3396700		EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
		Complementaria	3343862		ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD

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



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. **7991375176** de la planilla, SOI y OCTUBRE 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,

EDGAR JOSE SOTO PAREDES

Contratista

C.C. No. 88242241

Recibí a satisfacción:

NESTOR SANCHEZ BOTELLO

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 7695096 de 2025

Coordinador Académico