



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha: Manizales, diciembre 2025

Señor (a)

LINA DANERY GONZALEZ HERREA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7486337

Centros de Comercio y Servicios

Manizales

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 12 del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 7486337

JESÚS DAVID LÓPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No.75.103.641 de Manizales, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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 CUATRO MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS MCTE. (\$44.768.574). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero 2025 por valor de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE. (\$ 459.951), 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 M/CTE. (\$4.599.511) cada uno, c) Un (1) último pago por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE. (\$2.913.024) correspondiente al mes de diciembre 2025, con cargo al CDP 1425

Plazo: Será hasta el (19) de (12) de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
prestar servicios personales como instructor por período fijo para la ejecución de acciones de formación profesional (apoyar el desarrollo de las actividades de formación, formulación de proyectos y diseño de actividades de aprendizaje) presenciales y/o virtuales en el área de BARISMO del programa de REGULAR del centro de comercios y servicios.



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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje, en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional, para los diferentes grupos poblacionales objeto de la Formación Profesional Integral.	Se establecen estrategias didácticas que permiten el desarrollo profesional integral de los aprendices y grupos de formación, que permitan alcanzar cada uno de los resultados de aprendizaje según los programas de formación titulada y complementaria ID: 3192443 ID: 3394351	Gestión de tiempos del instructor plataforma Sofía Plus ruta de, material de apoyo, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación, practicas presenciales y anexo evidencias fotográficas
2	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los Aprendices, para su mejoramiento continuo.	Se establecen mecanismos prácticos y experimentales que les permiten a los aprendices simular situaciones reales del entorno laboral y poder encontrar soluciones frente a cada situación ID: 3192443 ID: 3394351	Gestión de tiempos del instructor plataforma Sofía Plus y anexo evidencias fotográficas y guías de aprendizaje y material didáctico- formación experiencial salidas pedagógicas.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se evalúan cada uno de los conocimientos de conceptos y principios correspondientes a los resultados de aprendizaje de cada ficha, a través de preguntas y evaluaciones teóricas - prácticas ID: 3192443 ID: 3394351	Se generan rutas de aprendizaje y se asocian aprendices a la ruta en la plataforma Sofia Plus, los juicios de evaluación se emitirán terminados los resultados de aprendizaje
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo	Cada una de las formaciones se programa y se ejecuta, a partir de los	Guías de aprendizaje, técnico servicio de



	curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	diseños de programa y diseños pedagógicos que se encuentran activos en la plataforma Sofia plus ID: 3192443 ID: 3394351	barismo y formación complementaria coctelería básica Formatos de calidad anexo evidencias link DRIVE
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplica metodologías didácticas a partir de análisis de casos, resolución de problemas, ejercicios prácticos siguiendo los parámetros de calidad de la institución. ID: 3192443 ID: 3394351	Guías de aprendizaje, técnico servicio de barismo y formación complementaria coctelería básica Formatos de calidad anexo evidencias link DRIVE
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	En el actual periodo no se participó de actividades ni proyectos de investigación temática o pedagógica en la especialidad.	N/A
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa realizados por los aprendices.	Se evalúa la ruta de aprendizaje, competencias y resultados de aprendizaje según las fichas de asignadas en la formación titulada y complementaria en la plataforma Sofia plus y el los formatos de calidad requeridos (instrumentos d evaluación) ID: 3192443 ID: 3394351	Se generan rutas de aprendizaje y se asocian aprendices a la ruta de aprendizaje en la plataforma Sofia Plus, y se emiten juicios evaluativos termina cada competencia.
8	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 requisitos definidos en el diseño curricular, cuando	Para el actual periodo no se abrieron formaciones complementarias, ni fichas adicionales	N/A



	ejecute formación complementaria.		
9	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: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Seguimiento ruta de aprendizaje formación titulada técnico en servicios de barismo ID: 3192443 Formación complementaria coctelería básica ID: 3394351	Plataforma Sofía Plus Se caracteriza población y se hace proceso de preinscripción de aprendices formación complementaria
10	Aportar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el presente mes no se realizan actividades relacionadas en esta obligación.	N/A
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.	Se promueve y garantiza los deberes y derechos estipulados en el reglamento al aprendiz, en cada ficha asignada. ID: 3192443 ID: 3394351	Se promueve y se aplica los deberes y derechos enmarcados en el reglamento al aprendiz.
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las	Se sigue con los lineamientos y directrices establecidos desde el centro	N/A



	convocatorias que el centro programa.		
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Para el presente mes no se solicitó apoyo en esta área por parte del centro.	N/A
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	N/A ya que para la especialidad técnico en servicio de barismo los aprendices se encuentran en la etapa lectiva	N/A
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Esta obligación no aplica para el presente mes, no se han solicitado elementos en el almacén.	N/A
16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al informe de ejecución contractual, siempre y cuando existan las condiciones para realizarlo.	Para el presente mes no se ha realizado procesos de formación para certificación de esta competencia	N/A
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Para el presente mes no se realizaron actividades en este aspecto.	N/A



18	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, el apoyo a la supervisión de los contratos que celebre el SENA, de conformidad con la Ley 1474 de 2011, y que por razones de experticia técnica e idoneidad.	Por parte del centro no se solicita apoyo para esta actividad en el presente mes.	N/A
19	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, el apoyo en la elaboración y recolección información de fichas técnicas para materiales de formación por razones de su experticia técnica e idoneidad en su área.	Para el presente mes no se realizaron actividades en este aspecto.	N/A
20	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la entidad y que por razones de su experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual, se requiera.	Para el presente mes no se realizaron actividades en este aspecto.	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 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. **35640655 – 35640668** Asopagos S.A, noviembre y diciembre 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (5) folios

Cordialmente,

Firma

JESÚS DAVID LÓPEZ

Contratista

C.C. No. 75.103641

Recibí a satisfacción:

Firma

LINA DANERY GONZALEZ HERREA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7486337

Centro de Comercio y Servicios



Link Drive formación titulada.

<https://sena4->

my.sharepoint.com/shared?id=%2Fpersonal%2Fgonzalez%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCOORDINACION%20ACADEMICA%202025%2FALISTAMIENTO%2FALISTAMIENTO%202025%2FALISTAMIENTO%20JULIO%202025%2FID%203192443%20T%C3%89CNICO%20EN%20SERVICIOS%20DE%20BARISMO&listurl=%2Fpersonal%2Fgonzalez%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments&login_hint=idalopez%40sena%2Eedu%2Eco&source=waffle

Correos: Jesus David Lopez x (71) WhatsApp x Sofia plus x Informe_Apoyo_ x Editar x GTH-F-107Form x Sent Mail - tour x +

Archivo file:///C:/Users/usuario/Downloads/Informe_Apoyo_Formacion%20(2).pdf

Informe_Apoyo_Formacion (2).pdf 1 / 3 100% +

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JESUS DAVID LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 19/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	3192443 - SERVICIOS DE BARISMO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio

Buscar 11:22 a. m. 10/12/2025



Informe_Apoyo_Formacion (2).pdf

3 / 3 100%

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 96,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
05/12/2025	05/12/2025	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			8,00

INSTRUCTOR: JESUS DAVID LOPEZ
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

10/12/25 11:21 AM Page 3 of 3

Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos

Horario

Vista del Horario: Mensual

☐ Tiempo Disponible
☐ Evento Asignado
☐ Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/12/25 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (3192443)PREPARAR BEBIDAS TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y 13:00 - 13:01: Disponible 08/12/25 00:00 - 23:59: Disponible	02/12/25 00:00 - 23:59: Disponible 09/12/25 00:00 - 07:00: Disponible (3192443)PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS INTERNACIONALES. 13:00 - 14:00: Disponible 16/12/25 00:00 - 07:00: Disponible (3192443)PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS INTERNACIONALES. 13:00 - 13:01: Disponible 23/12/25	03/12/25 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (3192443)PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS 13:00 - 13:01: Disponible 10/12/25 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (3192443)PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS INTERNACIONALES. 13:00 - 13:01: Disponible 17/12/25 00:00 - 07:00: Disponible (3192443)PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS INTERNACIONALES. 13:00 - 13:01: Disponible 24/12/25	04/12/25 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (3394351)PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE 18:00 - 23:59: Disponible 11/12/25 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 18:00: (3394351)PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE 18:00 - 23:59: Disponible 18/12/25 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (3192443)PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS INTERNACIONALES. 13:00 - 14:00: Disponible 25/12/25	05/12/25 00:00 - 23:59: Disponible 12/12/25 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (3192443)PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS INTERNACIONALES. 13:00 - 13:01: Disponible 19/12/25 00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (3192443)PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS INTERNACIONALES. 13:00 - 13:01: Disponible 26/12/25	06/12/25 00:00 - 23:59: Disponible 07/12/25 00:00 - 23:59: Disponible 14/12/25 00:00 - 23:59: Disponible 21/12/25 00:00 - 23:59: Disponible 27/12/25

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a180;



Formación Técnico en Servicios de Barismo ID: 3192443 escuela Gastronómica.
Se trabaja toda la competencia de bebidas alternativas, se desarrolló la evolución practica y demostración de técnicas de vanguardia y coctelería de autor por parte de los aprendices en un escenario real y evaluados por expertos nacionales en el sector de alimentos y bebidas.





Formación complementaria ID 3394351





Apoyo mantenimiento equipos del área de mesa y bar, inventario de materiales de formación especialidad técnico en servicios de barrismo.

