PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán mes de Diciembre 2025

Señor (a)
ADA LORENA CERON ROSERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7404357
Coordinadora Académica
Centro Comercio y Servicios
Popayán

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7404357 del año 2025

Elsa Patricia Ramos Aguirre, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34549985 de Popayán , 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: Diez (10) pagos iguales, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos MCTE. ($ 4.599.511) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2025. B). Un último pago por el valor de Un millón quinientos treinta y tres mil ciento setenta pesos MCTE. ($ 1.533.170) COP incluido IVA, correspondiente al mes de diciembre de 2025.

Plazo: Será hasta el 10 de 12 de 2025.

OBJETO: prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor contratista impartiendo formación profesional integral presencial y/o a distancia en el

proyecto la coordinación académica titulada del centro de comercio y servicios, en la red: hotelería y turismo en el departamento del cauca

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

<table>
<tr><th>No.</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">Cumplir el objeto y el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación Academica en el marco de las políticas de Calidad, Pertinencia y Eficacia</td><td>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>Ficha 1 3233491</td><td>Técnico en Cocina</td><td>Santander de Quilichao</td><td>17:00-22:00</td><td>72</td></tr>
<tr><td>Ficha 3315184</td><td>Técnico en Cocina</td><td>Santander de Quilichao</td><td>07:00-13:00</td><td>54</td></tr>
<tr><td>Ficha 3 3388556</td><td>Higiene y Manipulacion de Alimentos</td><td>Santander de Quilichao</td><td>13:00-17:00</td><td>16</td></tr>
<tr><td>Ficha 4</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td>142</td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</td></tr>
<tr><td>Para los instructores asignados a seguimientos de EP: Realizar seguimientos de etapa productiva de acuerdo con los aprendices asignados, configuración de la plataforma LMS territoriom, verificación del portafolio del aprendiz en etapa productiva
<table>
<tr><th>No. Ficha</th><th>Programa</th><th>No. Aprendices</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>TOTAL HORAS MES</td><td></td></tr>
</table>
NOTA: Inserte Filas si es requerido</td><td>Reporte Mensual de Instructor (RMI)

Diario de campo del mes anterior al reporte</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>2</td>
<td>Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato</td>
<td>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.

<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3233491</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en Cocina</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral, con la utilización básica de un segundo idioma.</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>EJECUCION</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>3315184</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en Cocina</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Fundamentar los conceptos básicos de cocina y procedimientos técnicos de limpieza y desinfección que contribuyan al manejo efectivo de las áreas para preparación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>ANALISIS Y PLANEACION</td></tr>
</table>

Inserte más fichas si lo requiere</td>
<td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium

Fecha de publicación:

Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Territorium

Fecha de publicación:</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Entregar informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamados de atención, inasistencia reiterada, resultado del plan de mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales); casos específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación</td>
<td>Registrar en el aplicativo Sofía Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.

<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3233491</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en Cocina</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>Deserción</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>Maria Del Pilar Basto Tenorio CC - 1062327364</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>Paola Andrea Castillo Delgado CC - 1105360758</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>Lina Marcela Quintero Armero CC.1007146426</td></tr>
<tr><td>Novedad Reportada(Nombres)</td><td>Retiro Voluntario</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>Yuliana Valentina Abirama Murillo</td></tr>
</table>
</td>
<td>Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS

Fecha de Correo remitido a coordinación Académica mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz- al correo (jacalvache@sena.edu.co)</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.</td>
<td>
<table>
<tr><td></td><td>cc. TI – 1126420901</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>Johan Alejandro Moreno García CC – 1116448270</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>3315184</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Tecnico en Cocina</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>27</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>Deserción</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td>CC 1112044154 Kelly Tatiana Garcia Grimaldos</td></tr>
<tr><td>Nombre de aprendices</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
Inserte más fichas si lo requiere
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Registrar los resultados de la emisión de juicios de evaluación relacionados con los logros de los resultados de aprendizaje en los tiempos establecidos por el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la Entidad.</td>
<td>
ETAPA LECTIVA: Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.

Juicios para etapa lectiva
<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3233491</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en Cocina</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td></td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>28</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>5</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>23</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>3 DESERCION 2 RETIRO VOLUNTARIO</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 2</td><td>3315184</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>Técnico en Cocina</td></tr>
<tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td>1 Manipulación de Alimentos -1 Control del Manejo de Materias Primas,</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>27</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>1</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>26</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>La aprendiz no volvió a pesar de que se le llamo se le busco.</td></tr>
</table>
</td>
<td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de evidencias en plataforma LMS territorium</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>ETAPA PRODUCTIVA (Para los instructores de seguimiento a EP): Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.

<table><tr><td>Ficha 1.</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>Nombre de los aprendices</td><td></td></tr></table>
Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)</td><td>Registros en Sofiaplus

Reporte de juicios evaluativos

Retroalimentación de bitácoras en etapa productiva en Territorium</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Participar activamente 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.</td><td>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.

<table><tr><td>Nombre del proyecto</td><td>Código SENNOVA</td><td>Nombre del Semillero</td><td>Cantidad de horas</td></tr><tr><td>Proyecto 1.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto 2.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto n.</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>Total horas mes</td><td></td></tr></table></td><td>Reporte Mensual de instructor (RMI)

Actas, registro de asistencia

Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande</td><td>Reportar detalle de acciones realizadas

<table><tr><td>Actividad realizada</td><td>Horas ejecutadas</td></tr><tr><td>Induccion ficha 3233491</td><td></td></tr><tr><td>Induccion ficha</td><td></td></tr></table></td><td>Actas, registro de asistencia

Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)</td></tr>
</table>

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.				
2.				

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. 4633698739 de la planilla, SOI operador mes Noviembre ;planilla 9496292539 mes de Diciembre 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente



Firma

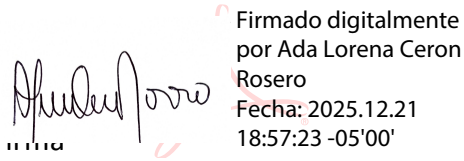
Elsa Patricia Ramos Aguirre

Contratista

C.C. No. 34549985

Recibí a satisfacción:

Firma



Ada Lorena Cerón Rosero

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7404357
de 2025

Cargo: Coordinadora Académica Titulada