PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Tunja, febrero de 2026

Señor (a)
MARÍA CLEMENCIA PÉREZ ZÁRATE
SUPERVISOR CONTRATO NoCO1.PCCNTR. 9107784
Coordinadora Académica
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual del 2 al 28 de febrero de 2026

Referencia: No CO1 PCCNTR. 9107784 del año 2026

XIMENA MIRYAM ACEVEDO VIANCHA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 23.810534 de Nobsa, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Coordinación Académica), 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: El valor total del presente contrato asciende a la suma de treinta y dos millones seiscientos ochenta y ocho mil setecientos veintinueve pesos moneda legal ($32.688.729) incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer pago correspondiente al mes febrero de 2026 por valor de cuatro millones doscientos sesenta y tres mil setecientos cuarenta y siete pesos moneda legal ($4.263.747) incluido IVA, o proporcional al número de días reportados durante el mes. b). Seis pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2026 por valor de cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos moneda legal ($4.737.497) incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 31 de agosto de 2026

.

OBJETO: Prestar los servicios personales en la ejecución de la formación profesional integral actividades de planeación, orientación y evaluación en los programas de Formación titulados y/o complementarios en modalidad Presencial, que se imparte en el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial en el área de COCINA, de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

N	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear las acciones para orientar la formación Profesional integral, de acuerdo con la programación asignada por el respectivo coordinador académico, de conformidad con los lineamientos institucionales.	Planee las acciones para orientar la formación Profesional integral, de acuerdo con la programación asignada por el respectivo coordinador académico /supervisor del contrato, de conformidad con los lineamientos institucionales.	Plataformas Institucionales: TEAMS –Portafolio del Instructor. **Portafolio del Instructor Ximena Miryam Acevedo Viancha** Anexo: Programación mes febrero Anexo: Guía de aprendizaje Anexo: Material de Apoyo Anexo: Plan de Trabajo Anexo: Instrumentos de Evaluación estructurados por el Instructor Anexo: Evidencias Inducción (Listados de asistencia- Registro fotográfico)
2	Orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje, de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y la programación asignada	Oriente el proceso de enseñanza-aprendizaje, de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y la programación asignada	Oriente formación presencial en (# numero) Fichas en el programa de formación **complementaria** en el Área de Cocina, según asignación y que se describe a continuación: FICHA 3436103 **Programa:** COCINA TIPICA COLOMBIANA **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria Turismo) **Resultados de Aprendizaje:** Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.

			Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad. Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar.

			Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad. **Anexo Carpeta Obligación 2:** **Anexo:** Reporte de tiempos SOFIA mes de febrero
3	Evaluar las evidencias de aprendizaje de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y la programación asignada	Evalué las evidencias de aprendizaje de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y criterios de la Guía de Aprendizaje y programación asignada.	Se aplican instrumentos de evaluación para toma de evidencias FICHA 3436103 **Programa:** COCINA TIPICA COLOMBIANA **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria Turismo) **Resultados de Aprendizaje:** Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.

			Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad. FICHA **Programa:** COCINA TIPICA COLOMBIANA **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria Turismo) **Resultados de Aprendizaje:** Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad.

			Anexo: Instrumento de evaluación aplicado (Lista de chequeo de desempeño)
4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Registré, verifiqué y actualicé en el sistema de información que la entidad dispone para la Gestión de la Formación Profesional Integral en Plataforma: Sofía Plus, –las siguientes actividades: a). Verifique que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados se encuentren en estado formación.	Se realizaron las siguientes actividades en la plataforma —Sofía plus en los programas. Programa: COCINA TIPICA COLOMBIANA FICHA: *No. de aprendices en formación:28 * No. de aprendices asociados a la ruta dentro del mes febrero **Anexo: Registro de Sofia plus de estado de aprendices en formación**
5	Participar en las actividades académicas programadas según calendario académico de la Entidad, actividades SIGA y las demás que sean convocadas por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	Participar de capacitaciones: ambiental-energético, SST, mes SIGA y demás actividades, Modelo Integrado de Planeación y Gestión –MIPG	**Anexo:** listas de asistencia **Anexo:** Registro Fotográfico
6	Aportar de manera oportuna, clara y coherente la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual y sus obligaciones, de acuerdo con los	*Informe mensual de ejecución contractual (GTH-F-062-V10) *Planilla de Si Contratistas *Planilla de aportes de Seguridad Social *Legalización de comisiones	**Anexo:** Informe mensual de Ejecución contractual **Anexo:** Planilla de cobro de Si Contratistas

	lineamientos legales de la entidad.		
7	Apoyar la implementación de estrategias orientadas a garantizar la permanencia y la retención de los aprendices durante el periodo de ejecución de los programas de formación.	"Las actividades que se derivan de esta obligación se proyectan desarrollar durante la ejecución del contrato"	
8	Reportar al centro de formación las novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna, teniendo en cuenta los protocolos establecidos por el Centro de Formación, utilizando los formatos y tiempos establecidos.	"Las actividades que se derivan de esta obligación se proyectan desarrollar durante la ejecución del contrato"	
9	Las demás obligaciones que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Asistí a reunión de área del mes citado por coordinación académica.	Se anexa registro de asistencia

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
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 . Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Cordialmente,

XIMENA MIRYAM ACEVEDO VIANCHA
Contratista
C.C. No. 23.810.534

Recibí a satisfacción:

MARÍA CLEMENCIA PÉREZ ZÁRATE
SUPERVISOR CONTRATO NoCO1.PCCNTR. 9107784
Coordinadora Académica