



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Yopal, mayo 31 de 2025

Señor (a)

**EDWIN ALONSO QUINTERO**

SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR.7473941 DEL 13 FEB 2025

Coordinador de programas especiales

Dirección Regional

Yopal, Casanare

Asunto: Informe mensual de ejecución  
contractual mes mayo de 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7473941 DEL 13 FEB 2025

Yo MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46373469 de Sogamoso (Boyacá), en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Desarrollo Empresarial, 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 la suma de Cincuenta y tres millones trescientos treinta y ocho mil mil, doscientos cuarenta pesos (\$53.338.240). Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución de este, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de \$5.333.824 incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. 36318526804 de Bancolombia, cuyo titular es la Contratista; el valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual, el cambio de cuenta por parte de la contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2025



**OBJETO:**

85\_9519\_209 Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía Campesina - CampeSENA, para la red de conocimiento pecuaria.

**Obligaciones específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias												
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación SIGA del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	<p style="text-align: center;">Ejecuté la formación</p> <table border="1" data-bbox="581 974 1102 1360"> <thead> <tr> <th data-bbox="581 974 699 1010">ficha</th> <th data-bbox="699 974 959 1010">Formación</th> <th data-bbox="959 974 1102 1010">municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="581 1010 699 1098">3227501</td> <td data-bbox="699 1010 959 1098">HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td data-bbox="959 1010 1102 1098">Monterrey</td> </tr> <tr> <td data-bbox="581 1098 699 1186">3228282</td> <td data-bbox="699 1098 959 1186">ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS</td> <td data-bbox="959 1098 1102 1186">Nunchia</td> </tr> <tr> <td data-bbox="581 1186 699 1360">3244262</td> <td data-bbox="699 1186 959 1360">ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA</td> <td data-bbox="959 1186 1102 1360">Ninchia</td> </tr> </tbody> </table>	ficha	Formación	municipio	3227501	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey	3228282	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	Nunchia	3244262	ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA	Ninchia	<p>Portafolio subido en drive, disponible en; CampeSena 2025/ Milena López <a href="#">Milena Idaline López Gutierrez</a></p> <p>CampeSena 2025/ Milena López / otros soportes formación <a href="#">Otros Soportes Formación 2025</a></p>
ficha	Formación	municipio													
3227501	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey													
3228282	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	Nunchia													
3244262	ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA	Ninchia													
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	No aplica para formación complementaria	N/A												
3	Acompañar a la población de la economía popular; en la planificación de mejoras de sus unidades productivas, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la	No aplica para el mes de MAYO	N/A												



	Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA								
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato	Reporté la ejecución de horas mensuales para la creación de eventos en sofía plus	Correo enviado a <a href="mailto:jcombariza@sena.edu.co">jcombariza@sena.edu.co</a> , <a href="mailto:jbarrerag@sena.edu.co">jbarrerag@sena.edu.co</a> fecha 26 de mayo						
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual de ser necesario	<p>Programé y reporté la agenda de viaje así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> <th>municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3228282</td> <td>ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS</td> <td>Nunchia</td> </tr> </tbody> </table>	ficha	Formación	municipio	3228282	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	Nunchia	Correo enviado a <a href="mailto:jcombariza@sena.edu.co">jcombariza@sena.edu.co</a> , <a href="mailto:jbarrerag@sena.edu.co">jbarrerag@sena.edu.co</a> fecha 19 de mayo, asunto; agenda de comisión 3228282 Nunchia
ficha	Formación	municipio							
3228282	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	Nunchia							
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	No realizada en el mes	No realizada en el mes						
7	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias Full Popular: Objetivos,	Realizado en el mes de febrero	Realizado en el mes de MAYO						



	alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto		
8	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas	No aplica para el mes de mayo	N/A
9	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias	No aplica para el mes de mayo	N/A
10	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	No aplica para el mes de mayo	N/A
11	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al	Reporte la ejecución de horas mensuales para la creación de eventos en sofía plus  Presente el informe de ejecución contractual	Correo enviado a <a href="mailto:jcombariza@sena.edu.co">jcombariza@sena.edu.co</a> , <a href="mailto:jbarrerag@sena.edu.co">jbarrerag@sena.edu.co</a> fecha 26 de mayo, asunto eventos mayo  Correo enviado a <a href="mailto:jbarrerag@sena.edu.co">jbarrerag@sena.edu.co</a> , <a href="mailto:jcombariza@sena.edu.co">jcombariza@sena.edu.co</a> , asunto Informe mayo



	supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados		
12	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente	No aplica para el mes de mayo	N/A
13	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado	Las formaciones de la estrategia CampeSena que estoy ejecutando son formaciones complementarias por lo tanto no tienen etapa productiva del aprendiz	N/A
14	Validar novedades académicas y		



	<p>disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique</p>	<p>No aplica para el mes de mayo</p>	<p>N/A</p>								
<p>15</p>	<p>Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos.</li> <li>b. Guía de aprendizaje.</li> <li>c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran.</li> <li>d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica).</li> <li>e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica)</li> <li>f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS.</li> <li>g. Formato de juicios evaluativos debidamente</li> </ul>	<p>Gestioné el portafolio del instructor</p> <table border="1" data-bbox="615 1171 1066 1444"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3227501</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> </tr> <tr> <td>3228282</td> <td>ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS</td> </tr> <tr> <td>3244262</td> <td>ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA</td> </tr> </tbody> </table>	ficha	Formación	3227501	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3228282	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	3244262	ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA	<p>Portafolio de instructor subido en drive, disponible en; CampeSena 2025/ Milena López <a href="#">Milena Idaline López Gutierrez</a></p>
ficha	Formación										
3227501	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS										
3228282	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS										
3244262	ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA										



	diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
16	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	No aplica para el mes de mayo	N/A

**Obligaciones generales:**

	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo	Realicé el pago de aportes a seguridad social y ARL riesgo II	Planilla de pago # 9485293757 del mes de abril, generada por aportes en línea
	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo - Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA	No aplica para el mes de mayo	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 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	FINALIZACION
1	26125	Nunchia	24 mayo	28 mayo

**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  
GTH-F-062 V10



como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y la planilla de pago de seguridad social # 9485293757 del mes de abril /2024, No del operador Aportes en línea (Decreto Ley2106 de 2019 – “ Decreto Ley Antitrámites”

Evidencias en

(3) folios

Cordialmente,

**Firma**

**MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ**  
**Contratista**  
**C.C. No 46373469**

Recibí a satisfacción:

**Firma**

**EDWIN ALONSO QUINTERO**

SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR.7473941 DEL 13 FEB 2025

Coordinador programas especiales

Dirección Regional

Yopal, Casanare

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

**FECHA INICIAL:** 01/05/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/05/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 3227501 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3228282 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 88,00

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
07/05/2025	13/05/2025	OTROS	32,00
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			32,00

**INSTRUCTOR:** MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

