INFORME DE GESTION MES DE FEBRERO

FECHA: Informe de actividades desempeñadas con base en las obligaciones contractuales durante el mes de **FEBRERO** de 2026

CONTRATO No: CD-29-2026

CONTRATISTA: JUAN CARLOS LOPEZ CALLEJAS

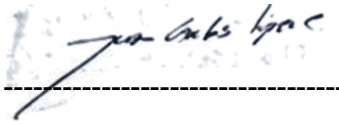
NIT O DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL CONTRATISTA: 8.402.413

OBJETO DEL CONTRATO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS DEL ÁREA DE EXTENSIÓN Y MERCADEO Y DE LA SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA DEL CEFIT.

ACTIVIDADES DEL MES				
N.º	**PROGRAMADAS**	**EJECUTADAS**	**EVIDENCIA**	**OBSERVACIONES**
1.	Administrar el economato controlando el inventario, llevando registros actualizados de entradas, salidas y existencias conforme a los procedimientos institucionales. Y el préstamo de equipos y utensilios a los docentes para los procesos académicos de los programas técnicos en gastronomía y panadería y repostería en ambas jornadas (mañana, tarde y noche), y de los grupos o cursos del área de extensión y mercadeo, según las directrices institucionales.	SI	Como evidencia de esta actividad se adjunta: -Registro fotográfico 1, 2, 3, 4, 5, 6	-Durante el mes de FEBRERO solo se realizó entrega de utensilios para dos clases demostrativas que se realizaron ya que los grupos se encuentran en clases teóricas.
2.	Garantizar el orden, aseo y adecuada presentación de las cocinas asignadas al programa de Gastronomía y Panadería y repostería, antes, durante y después de las prácticas formativas.	SI	-Registro fotográfico 7,8,9,10,11	El aseo y mantenimiento del economato y los utensilios consiste en revisar que todos los utensilios y equipos sean recibidos en buen estado y aseados, este se realiza permanentemente, durante el mes de febrero esta actividad se realizó muy pocas veces ya que los grupos

				aún no se encuentran cocinando permanentemente.
3.	Verificar que las cocinas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza, higiene y bioseguridad, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y normatividad sanitaria vigente además de supervisar el correcto uso de equipos, utensilios y herramientas de cocina por parte de estudiantes y docentes durante las prácticas académicas.	SI	Como evidencia de esta actividad se adjunta registro fotográfico 12,13,14,15	Durante el mes de FEBRERO y de manera permanente se garantiza que los espacios se conserven en condiciones optimas de aseo garantizando las BPM con base en la normatividad vigente, además, se supervisa que los equipos y utensilios sean manejados de manera adecuada
4.	Controlar el inventario de equipos, utensilios y menaje de las cocinas, asegurando su correcta ubicación, identificación y conservación, reportando oportunamente daños, fallas, pérdidas o necesidades de mantenimiento de equipos e infraestructura de las cocinas.	SI	Como evidencia de esta actividad se adjunta registro fotográfico Desde el registro 16 al 24	Antes de cada clase y al final de las mismas se supervisa que los utensilios empleados queden ubicados en los lugares indicados, además se verifica que se encuentren en buen estado.
5.	Garantizar que los estudiantes realicen la correcta limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios al finalizar cada práctica, conforme a los procedimientos establecidos	SI	Como Evidencia de esta actividad de adjunta registro fotográfico 25 y 26	Al inicio de cada clase con el docente se hace limpieza y desinfección de áreas y al final de las clases se hace revisión de la entrega de aula
6.	Controlar el adecuado manejo y disposición de residuos sólidos, orgánicos y aceites usados, de acuerdo con las normas ambientales y sanitarias	NO	NO EJECUTADA PARA EL MES DE FEBRERO	NO EJECUTADA PARA EL MES DE FEBRERO
7	Apoyar las actividades del área de extensión y mercadeo dentro y fuera de la institución.	SI		Según requerimiento o instrucciones de las áreas académica y de extensión realizó el apoyo solicitado

				para el proceso de matriculas e inicio de semestre



JUAN CARLOS LOPÉZ CALLEJAS
C.C. 8.402.413
APOYO A LA GESTIÓN.



Vo.Bo supervisor