



<b>PROCESO</b>					
<b>GESTIÓN CONTRACTUAL</b>					
<b>NOMBRE DEL FORMATO</b>					
<b>INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL</b>					
<b>CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN</b>					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

**Marzo de 2026**

**Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol**



## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	---	---------------------	--	-------------------	--

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Garzón, marzo de 2026

Señor(a)

Emilcen Gutiérrez Núñez

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR. 8988380 de 2026

Profesional G02

Coordinadora de Formación

Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila

Ciudad

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual marzo del año 2026

**Referencia:** CO1.PCCNTR. 8988380 de 2026

Ana Catalina Córdoba Sus, identificada con la cédula de ciudadanía nro. 43594747 de Medellín, en mi calidad de contratista del SENA, 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 el valor total para el contrato la suma de cincuenta y cuatro millones ochenta y seis mil cuatrocientos cincuenta y tres pesos m/cte. (54.086.453). Esta suma será pagada por el SENA al contratista en un (1) pago de un millón setecientos cuarenta y cuatro mil setecientos veinticuatro pesos (1.744.724), y segundo (2) pago de cuatro millones setecientos cuarenta mil ochocientos cincuenta pesos m/cte. (4.758.339), por los meses de febrero a diciembre. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por el Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila, en la CUENTA DE AHORROS No. 488457706353 BANCO Davivienda, cuyo titular es la contratista.






**Plazo:** será hasta el 30 de diciembre de 2026.

**Objeto:** Prestar servicios temporales de carácter profesional como apoyo a la gestión en el rol Evaluador instruccional, encargado de diseñar, revisar, dar seguimiento y entregar recursos educativos digitales estructurados de manera correcta para programas virtuales y a distancia. Basado en el modelo pedagógico del SENA, la estructura de los programas, los lineamientos del sistema de gestión integral y la normatividad vigente.

### Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar activamente en la comunicación, seguimiento y articulación con la línea de producción y demás responsables institucionales, respondiendo oportunamente a las comunicaciones, asistiendo a las reuniones convocadas y contribuyendo a la revisión, retroalimentación y actualización de los insumos y productos según los requerimientos establecidos.	Se participa activamente en la comunicación, seguimiento y articulación con la línea de producción y demás responsables institucionales.	
2	Ejecutar las actividades de evaluación y diseño instruccional asignadas, asegurando la creación, revisión, corrección de los	Se ejecutan las siguientes actividades de evaluación y diseño instruccional asignadas:	<a href="#">Huila</a>



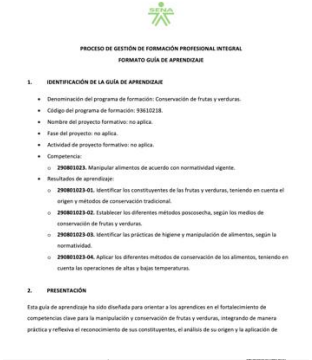
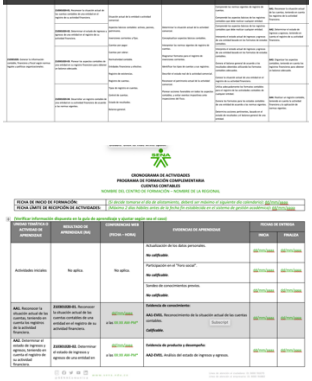


	<p>contenidos y recursos educativos digitales de los programas de formación virtual y a distancia. Esto implica integrar estrategias didácticas, pedagógicas y metodológicas acordes con los lineamientos institucionales; verificar la coherencia con el diseño curricular y la información oficial registrada en SOFIA Plus; asesorar al equipo de producción; efectuar corrección de estilo según la normatividad vigente; y cumplir con los tiempos y métricas establecidas en el plan de trabajo para garantizar la calidad y pertinencia de los materiales educativos.</p>	<p>Análisis de indicadores técnicos de producción en el cultivo acuícola – 72340049: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Conservación de frutas y verduras – 93610218: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Contabilidad en las organizaciones – 12310018: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Cuentas contables – 12310175: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Desarrollo de imágenes para la interacción digital – 524707: información del programa, planeación pedagógica, proyecto formativo, cronogramas, guía de aprendizaje 1 e instrumentos de evaluación.</p> <p>Desarrollo de soluciones informáticas aplicando inteligencia artificial – 228141: información del programa.</p> <p>Formulación de proyecto en mi profesión – 12310040: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p>	 <p style="text-align: center;"><b>SENA</b> INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMA TU FUTURO</p>  <p style="text-align: center;"><b>SENA</b> INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMA TU FUTURO</p> <p><b>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</b></p> <p><b>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominación del programa de formación: Conservación de frutas y verduras.</li> <li>• Código del programa de formación: 93610218.</li> <li>• Nombre del proyecto formativo: no aplica.</li> <li>• Fase del proyecto: no aplica.</li> <li>• Actividad de proyecto formativo: no aplica.</li> <li>• Competencia:       <ul style="list-style-type: none"> <li>o 23061023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</li> </ul> </li> <li>• Resultados de aprendizaje:       <ul style="list-style-type: none"> <li>o 23061023-01. Identificar los constituyentes de las frutas y verduras, teniendo en cuenta el origen y métodos de conservación tradicionales.</li> <li>o 23061023-02. Evaluar los diferentes métodos pococonvencionales, según los medios de conservación de frutas y verduras.</li> <li>o 23061023-03. Identificar las prácticas de higiene y manipulación de alimentos, según la normatividad.</li> <li>o 23061023-04. Aplicar los diferentes métodos de conservación de los alimentos, teniendo en cuenta las operaciones de altas e bajas temperaturas.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>2. PRESENTACIÓN</b></p> <p>Esta guía de aprendizaje ha sido diseñada para orientar a los aprendices en el fortalecimiento de competencias clave para la manipulación y conservación de frutas y verduras, integrando de manera práctica y reflexiva el reconocimiento de sus constituyentes, el análisis de su origen y la aplicación de</p>  <p style="text-align: center;"><b>SENA</b> INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMA TU FUTURO</p> <p><b>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</b></p> <p><b>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominación del programa de formación: Contables contables.</li> <li>• Código del programa de formación: 12310175.</li> <li>• Nombre del proyecto formativo: no aplica.</li> <li>• Fase del proyecto: no aplica.</li> <li>• Actividad de proyecto formativo: no aplica.</li> <li>• Competencia:       <ul style="list-style-type: none"> <li>o 23061020. Generar la información contable, financiera y fiscal según normas legales y políticas organizacionales.</li> </ul> </li> <li>• Resultados de aprendizaje:       <ul style="list-style-type: none"> <li>o 23061020-01. Reconocer la situación actual de las cuentas contables de una entidad en el registro de su actividad financiera.</li> <li>o 23061020-02. Determinar el estado de ingresos y egresos de una entidad en el registro de su actividad financiera.</li> <li>o 23061020-03. Puntar los aspectos contables de una entidad en su registro financiero para obtener un balance ajustado.</li> <li>o 23061020-04. Desarrollar un registro contable de una entidad en su actividad financiera de acuerdo a las normas vigentes.</li> </ul> </li> <li>• Duración de la guía de aprendizaje: 40 horas.</li> </ul>
--	--	---	--



		<p>Implementación y operación de la ciberseguridad – 228124: información del programa.</p> <p>Operación de procesos contables y financieros – 123103: información del programa, planeación pedagógica, proyecto formativo, cronogramas, guía de aprendizaje 1 e instrumentos de evaluación.</p> <p>Soporte de sistemas teleinformáticos – 228147: información del programa, planeación pedagógica, proyecto formativo, cronogramas, guía de aprendizaje 1 e instrumentos de evaluación.</p>	
3	<p>Asesorar a los expertos temáticos o técnicos, brindando acompañamiento para orientar de manera clara y oportuna el proceso de desarrollo curricular (planeación pedagógica, proyecto formativo cuando aplique, componentes formativos, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, información del programa, guiones de video – podcast, cronograma y anexos) de los programas de formación a virtualizar, de acuerdo con el diseño</p>	<p>Se asesora a expertos temáticos, acompañándolos en el desarrollo de los recursos.</p>	






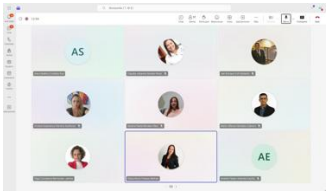
	<p>curricular teniendo en cuenta los estándares y lineamientos institucionales establecidos.</p>		
<p>4</p>	<p>Analizar la pertinencia del material disponible en repositorios y bibliotecas digitales para garantizar su uso adecuado en el proceso de evaluación instruccional del contenido generado procesos de desarrollo curricular de los programas asignados.</p>	<p>Se analiza la pertinencia del material disponible en repositorios y bibliotecas digitales para garantizar su uso adecuado en el proceso de evaluación instruccional del contenido generado procesos de desarrollo curricular de los programas asignados:</p> <p>Análisis de indicadores técnicos de producción en el cultivo acuícola – 72340049: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Conservación de frutas y verduras – 93610218: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Contabilidad en las organizaciones – 12310018: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Cuentas contables – 12310175: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Desarrollo de imágenes para la interacción digital – 524707: información del programa, planeación pedagógica, proyecto formativo, cronogramas, guía de</p>	<p><a href="#">Huila</a></p>    





<p>Ecosistema de recursos educativos digitales.</p>	<p>actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Conservación de frutas y verduras – 93610218: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Contabilidad en las organizaciones – 12310018: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Cuentas contables – 12310175: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Desarrollo de imágenes para la interacción digital – 524707: información del programa, planeación pedagógica, proyecto formativo, cronogramas, guía de aprendizaje 1 e instrumentos de evaluación.</p> <p>Desarrollo de soluciones informáticas aplicando inteligencia artificial – 228141: información del programa.</p> <p>Formulación de proyecto en mi profesión – 12310040: planeación pedagógica, cronograma, guía de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Implementación y operación de la ciberseguridad – 228124: información del programa.</p> <p>Operación de procesos contables y financieros – 123103:</p>	<p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Denominación del programa de formación: Conservación de Frutas y Verduras.</li> <li>Código del programa de formación: 93610218.</li> <li>Nombre del proyecto formativo: no aplica.</li> <li>Fase del proyecto: no aplica.</li> <li>Actividad de proyecto formativo: no aplica.</li> <li>Competencia:       <ul style="list-style-type: none"> <li>32080102. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</li> </ul> </li> <li>Resultados de aprendizaje:       <ul style="list-style-type: none"> <li>32080102-01. Identificar los constituyentes de las Frutas y Verduras, teniendo en cuenta el origen y métodos de conservación tradicionales.</li> <li>32080102-02. Escobar los diferentes métodos poco costosa, según los medios de conservación de Frutas y Verduras.</li> <li>32080102-03. Identificar las prácticas de higiene y manipulación de alimentos, según la normatividad.</li> <li>32080102-04. Aplicar los diferentes métodos de conservación de los alimentos, teniendo en cuenta las operaciones de altas y bajas temperaturas.</li> </ul> </li> </ul> <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>Esta guía de aprendizaje ha sido diseñada para orientar a los aprendices en el fortalecimiento de competencias clave para la manipulación y conservación de frutas y verduras, integrando de manera práctica y reflexiva el reconocimiento de sus constituyentes, el análisis de su origen y la aplicación de</p> <p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Denominación del programa de formación: Cuentas contables.</li> <li>Código del programa de formación: 12310175.</li> <li>Nombre del proyecto formativo: no aplica.</li> <li>Fase del proyecto: no aplica.</li> <li>Actividad de proyecto formativo: no aplica.</li> <li>Competencia:       <ul style="list-style-type: none"> <li>32080102. Generar la información contable, financiera y fiscal según normas legales y políticas organizacionales.</li> </ul> </li> <li>Resultados de aprendizaje:       <ul style="list-style-type: none"> <li>32080102-01. Reconocer la situación actual de las cuentas contables de una entidad en el registro de su actividad financiera.</li> <li>32080102-02. Determinar el estado de ingresos y egresos de una entidad en el registro de su actividad financiera.</li> <li>32080102-03. Planear los aspectos contables de una entidad en su registro financiero para obtener un balance adelantado.</li> <li>32080102-04. Describir un registro contable de una entidad en su actividad financiera de acuerdo a las normas vigentes.</li> </ul> </li> <li>Duración de la guía de aprendizaje: 40 horas.</li> </ul> <p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Denominación del programa de formación: Conservación de Frutas y Verduras.</li> <li>Código del programa de formación: 93610218.</li> <li>Nombre del proyecto formativo: no aplica.</li> <li>Fase del proyecto: no aplica.</li> <li>Actividad de proyecto formativo: no aplica.</li> <li>Competencia:       <ul style="list-style-type: none"> <li>32080102. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</li> </ul> </li> <li>Resultados de aprendizaje:       <ul style="list-style-type: none"> <li>32080102-01. Identificar los constituyentes de las Frutas y Verduras, teniendo en cuenta el origen y métodos de conservación tradicionales.</li> <li>32080102-02. Escobar los diferentes métodos poco costosa, según los medios de conservación de Frutas y Verduras.</li> <li>32080102-03. Identificar las prácticas de higiene y manipulación de alimentos, según la normatividad.</li> <li>32080102-04. Aplicar los diferentes métodos de conservación de los alimentos, teniendo en cuenta las operaciones de altas y bajas temperaturas.</li> </ul> </li> </ul> <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>Esta guía de aprendizaje ha sido diseñada para orientar a los aprendices en el fortalecimiento de competencias clave para la manipulación y conservación de frutas y verduras, integrando de manera práctica y reflexiva el reconocimiento de sus constituyentes, el análisis de su origen y la aplicación de</p> <p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Denominación del programa de formación: Cuentas contables.</li> <li>Código del programa de formación: 12310175.</li> <li>Nombre del proyecto formativo: no aplica.</li> <li>Fase del proyecto: no aplica.</li> <li>Actividad de proyecto formativo: no aplica.</li> <li>Competencia:       <ul style="list-style-type: none"> <li>32080102. Generar la información contable, financiera y fiscal según normas legales y políticas organizacionales.</li> </ul> </li> <li>Resultados de aprendizaje:       <ul style="list-style-type: none"> <li>32080102-01. Reconocer la situación actual de las cuentas contables de una entidad en el registro de su actividad financiera.</li> <li>32080102-02. Determinar el estado de ingresos y egresos de una entidad en el registro de su actividad financiera.</li> <li>32080102-03. Planear los aspectos contables de una entidad en su registro financiero para obtener un balance adelantado.</li> <li>32080102-04. Describir un registro contable de una entidad en su actividad financiera de acuerdo a las normas vigentes.</li> </ul> </li> <li>Duración de la guía de aprendizaje: 40 horas.</li> </ul>
---	--	---



		<p>información del programa, planeación pedagógica, proyecto formativo, cronogramas, guía de aprendizaje 1 e instrumentos de evaluación.</p> <p>Soporte de sistemas teleinformáticos – 228147: información del programa, planeación pedagógica, proyecto formativo, cronogramas, guía de aprendizaje 1 e instrumentos de evaluación.</p>	<p>  <b>PROCESO CONSTRUCCIÓN DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES</b>  <b>FORMATO INFORMACIÓN DEL PROGRAMA</b></p> <p>1. PRESENTACIÓN</p> <p>El curso Desarrollo de soluciones informáticas aplicando inteligencia artificial se fundamenta en competencias clave de la línea de formación, para crear procesos operativos basados en diseñar y producir soluciones, aprovechando al máximo de las posibilidades de la disponibilidad masiva de datos. En una formación, los participantes adquieren el abanico de técnicas como machine learning y IBM Watson, entendiendo su utilidad para construir sistemas capaces de aprender desde la información, reconocer patrones complejos y administrar decisiones. Su relevancia se refleja en el impacto trascendental de la IA en la industria, cultura, ciencia y salud, y en su rol para impulsar la transformación digital de las organizaciones mediante aplicaciones basadas en datos provenientes de sensores, reportes e internet de las cosas.</p> <p>Además, el curso responde a una necesidad real del entorno productivo ya que se le otorgará el uso de herramientas de inteligencia de competitividad, con proyecciones de crecimiento económico global y una adaptación empresarial que el estudiante adquiere fundamentalmente. En este contexto, la formación promueve el desarrollo de capacidades para diseñar e implementar soluciones de software con IA, aportando a la zona indagadora de innovación y a la administración de procesos en las empresas. Asimismo, se alinea con la formación necesaria de la línea digital del país, fortaleciendo la importancia de la programación y desarrollo de software como competencias clave para integrarse a áreas de análisis, inteligencia de negocios y transformación tecnológica, contribuyendo al desarrollo económico y a la innovación en distintos sectores.</p> <p>Código del curso  <b>VOE EN OPI</b>      Bases de la tecnología Desarrollo de soluciones informáticas aplicando inteligencia artificial. <b>SAUDD</b></p> <p>  <b>PROCESO CONSTRUCCIÓN DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES</b>  <b>FORMATO INFORMACIÓN DEL PROGRAMA</b></p> <p>1. PRESENTACIÓN</p> <p>El curso para implementación y operación de la ciberseguridad, contribuye a aspectos formativos fundamentalmente para el desarrollo de capacidades orientadas a la protección de la información, la gestión de riesgos tecnológicos y el aseguramiento de los sistemas dentro de las organizaciones. A través de este programa, los operarios fortalecen de manera progresiva, las competencias necesarias para garantizar la seguridad de la información con base en métodos de análisis y normativa técnica, diseñar modelos de seguridad alineados con estándares y marcos de referencia, e implementar sistemas de seguridad de la información que respondan a las necesidades del sistema y a las reportes técnicos vigentes. La importancia radica en que proporciona una visión integral de la ciberseguridad, articulando el análisis, la prevención, la detección y el control como elementos esenciales para la protección de los activos de información y la continuidad de los procesos institucionales.</p> <p>Además, el programa promueve el desarrollo de habilidades para controlar sistemas de seguridad de la información de acuerdo con procedimientos y normativa técnica, probar soluciones de software con base en parámetros técnicos y modelos de referencia, y monitorear sistemas de gestión conforme a los reportes técnicos establecidos. De este manera, se fortalece una formación aplicada que permite a los operarios los conocimientos de fundamentos técnicos de la ciberseguridad, que permitan intervenir de manera efectiva en la identificación de vulnerabilidades, la verificación de vulnerabilidades y la mejora continua de los procesos tecnológicos. Esto refuerza el rol de la cualificación de operarios seguros, confiables y sostenibles, necesarios para responder a los desafíos actuales de la transformación digital y la protección de la información.</p> <p>Código del curso  <b>VOE EN OPI</b>      Bases de la tecnología Implementación y operación de la ciberseguridad. <b>SAUDD</b></p> <p></p>
6	<p>Brindar apoyo a los demás roles en los momentos en que se requiera, según las necesidades de la línea y de acuerdo con el plan establecido por el responsable de la línea, el supervisor y/o la Dirección de Formación Profesional.</p>	<p>Se realiza apoyo a los demás roles.</p>	
	<p>Elaborar informes de actividades y demás documentos requeridos por el responsable de la línea, el supervisor y/o la Dirección de Formación Profesional, relacionados con los avances de las responsabilidades</p>	<p>No se realizaron actividades asociadas a esa obligación durante el mes.</p>	<p>No aplica para este periodo.</p>



	<p>asignadas según el cronograma de trabajo establecido.</p>		
	<p>Participar en procesos de revisión, retroalimentación y actualización -en articulación con los roles necesarios de la línea de producción- tanto de los insumos recibidos como de los productos elaborados, atendiendo los requerimientos respectivos de los compañeros de proceso, responsable de la línea, repositorio y supervisor del contrato.</p>	<p>Se participa en procesos de revisión, retroalimentación y actualización -en articulación con los roles necesarios de la línea de producción.</p>	
<p>Atender los hallazgos reportados por validadores de la línea de producción y del equipo de repositorio.</p>		<p>Se atienden los hallazgos reportados por validadores de la línea de producción y del equipo de repositorio:</p> <p>Implementación y gestión de bases de datos – 228130.</p> <p>Derechos de los campesinos - Módulo 0 – Inducción.</p> <p>Derechos de los campesinos - Módulo 1 - Acceso a la tierra y al territorio.</p> <p>Derechos de los campesinos - Módulo 2 – Asociatividad.</p> <p>Derechos de los campesinos - Módulo 3 - Economía campesina.</p> <p>Derechos de los campesinos - Módulo 4 - Ordenamiento territorial.</p> <p>Implementación del instrumento de planificación predial para la</p>	



		<p>transición agroecológica (IPPTA) – Módulo 2 – 21250008.</p> <p>Implementación del instrumento de planificación predial para la transición agroecológica (IPPTA) – Módulo 3 – 21250009.</p> <p>Servicio al cliente mediante la comunicación telefónica – 12210048.</p>	
	<p>Disponer de las herramientas necesarias para la realización de sus actividades entre ellas: conexión a internet, computador de escritorio o portátil equipado para la realización y ajuste de documentos instruccionales.</p>	<p>Se dispone de las herramientas necesarias para la realización de sus actividades.</p>	

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 82863649, operador Enlace operativo, referente al mes febrero de 2026.

Cordialmente,

**Ana Catalina Córdoba Sus**

Contratista

**C.C. No. 43594747**

**Emilcen Gutiérrez Núñez**

Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.8988380 de 2026



## Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato.  El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.