PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Manizales , marzo del 2026

Señor(a)
YENNY GRANADA TORO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9175841 del 2026
Coordinadora académica.
Centro para la Formación Cafetera.
Manizales

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de marzo del 2026.

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9175841 del 2026

LEONARDO DE PABLOS VALLEJO identificado con la cédula de ciudadanía nro. **93298963**, 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: La suma de **$37.899.976** esta suma será pagada por el SENA a cada contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en el mes de febrero por valor de cuatro millones quinientos setenta y nueve mil quinientos ochenta pesos **($4.579.580,00).** b) 7 pagos iguales en los meses de marzo a septiembre por un valor de cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos **($4,737.497)** cada uno. c) un último pago en el mes

de octubre por un valor de ciento cincuenta y siete mil novecientos diecisiete pesos **($157,917.00).**

Plazo: Se fija como plazo ocho (8) meses contados desde el 2 de febrero hasta el 1 de octubre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales de carácter temporal para orientar formación profesional integral, en modalidad presencial y/o virtual, conforme a los lineamientos técnicos y metodológicos establecidos por la entidad, área agroindustria.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Planeación y ejecución de la formación en los ID de formación regular y complementaria en los municipios de caldas: • Villamaría ID 3421373 higiene y manipulación de alimentos. • Chinchiná ID 3451620-3433563 • Chinchiná ID 3454688 Elaboración artesanal de productos de panificación. • Chinchiná ID 3410660 Tco en servicios de barismo, RAP: Identificar la dinámica organizacional. • Chinchiná, ID: 3308988 Tco en barismo RAP: Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria. • Manizales radicado de solicitud 72026077341 Manipulación de alimentos. • Manizales Concertación de acciones de formación	-Diagramador SOFIA PLUS(programación en los ID). -Plataforma Sofía plus (Registro de juicios). -OneDrive: Carpeta evidencias 2026. Evidencias de este informe: (Ver enlace al final del cuadro).

		Técnico en servicios de barismo.	
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática del objeto contractual	Para el presente mes no se ejecutaron actividades en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 2
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Para el presente mes no se requirió la actividad.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 3.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática del objeto contractual.	Ejecute formación profesional integral de acuerdo con el currículo desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área, los siguientes ID de formación regular y complementaria: • Villamaría ID 3421373 higiene y manipulación de alimentos. • Chinchiná ID 3451620-3433563 • Chinchiná ID 3454688 Elaboración artesanal de productos de panificación. • Chinchiná ID 3410660 Tco en servicios de barismo, RAP: Identificar la dinámica organizacional. • Chinchiná, ID: 3308988 Tco en barismo RAP: Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria. • Manizales radicado de solicitud 72026077341 Manipulación de alimentos.	-Diagramador SOFIA PLUS. -Plataforma sofia plus. -ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro)

		Manizales Concertación de acciones de formación Técnico en servicios de barismo.	
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Apliqué según en la modalidad regular y complementaria, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad en los ID relacionados en la obligación 1 y 4.	-Diagramador SOFIA PLUS. -Plataforma sofia plus. -ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro)
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Para el presente mes no se requirió la actividad.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 6
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Registré, Emití juicio valorativo en la plataforma institucional sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias de los programas regulares y complementarios, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación en los ID: • Villamaría ID 3421373 higiene y manipulación de alimentos. • Chinchiná ID 3451620-3433563 • Chinchiná ID 3454688 Elaboración artesanal de productos de panificación. • Chinchiná ID 3410660 Tco en servicios de barismo, RAP: Identificar la dinámica organizacional.	-Plataforma Sofía plus. -ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro) -Correo electrónico y enlace de encuestas del ONE DRIVE.

		• Chinchiná, ID: 3308988 Tco en barismo RAP: Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria. • Manizales radicado de solicitud 72026077341 Manipulación de alimentos. Manizales Concertación de acciones de formación Técnico en servicios de barismo.	
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula y/o requisitos definidos en el diseño curricular y procedimiento de ejecución de la FPI.	Se Entregaron los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula y/o requisitos definidos en el diseño curricular y procedimiento de ejecución de la FPI en los ID: • Villamaría ID 3421373 higiene y manipulación de alimentos. • Chinchiná ID 3451620-3433563 • Chinchiná ID 3454688 Elaboración artesanal de productos de panificación. • Chinchiná ID 3410660 Tco en servicios de barismo, RAP: Identificar la dinámica organizacional. • Chinchiná, ID: 3308988 Tco en barismo RAP: Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria.	-Plataforma Sofía plus. -ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro) -Correo electrónico y enlace de encuestas del ONE DRIVE. -Diligenciamiento y envío de información a administración educativa.

		• Manizales radicado de solicitud 72026077341 Manipulación de alimentos. • Manizales Concertación de acciones de formación Técnico en servicios de barismo.	
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrar juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c) Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para el mes objeto de comro se Registró, verifico y se hizo seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante en los siguientes ID: • Villamaría ID 3421373 higiene y manipulación de alimentos. • Chinchiná ID 3451620-3433563 • Chinchiná ID 3454688 Elaboración artesanal de productos de panificación. • Chinchiná ID 3410660 Tco en servicios de barismo, RAP: Identificar la dinámica organizacional. • Chinchiná, ID: 3308988 Tco en barismo RAP: Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria. • Manizales radicado de solicitud 72026077341 Manipulación de alimentos. • Manizales Concertación de acciones de formación Técnico en servicios de barismo.	--Plataforma Sofía plus. -ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro) -Correo electrónico y enlace de encuestas del ONE DRIVE. -Diligenciamiento y envío de información a administración educativa.

10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices según programación académica y lineamientos del programa.	-Participe en el proceso de selección del Tecnico en servicos de barismo ID 3410660 en Chinchina (Aplicación de pruebas Fase II y Entrevista e inducción).	-Plataforma Sofía plus. -ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro) -Correo electrónico y enlace de encuestas del ONE DRIVE.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Aplique e hace cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación en los ID de formación regular y complementaria en los ID: • Villamaría ID 3421373 higiene y manipulación de alimentos. • Chinchiná ID 3451620-3433563 • Chinchiná ID 3454688 Elaboración artesanal de productos de panificación. • Chinchiná ID 3410660 Tco en servicios de barismo, RAP: Identificar la dinámica organizacional. • Chinchiná, ID: 3308988 Tco en barismo RAP: Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria. • Manizales radicado de solicitud 72026077341 Manipulación de alimentos. Manizales Concertación de acciones de formación Técnico en servicios de barismo.	-Plataforma Sofía plus. -ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro) -Correo electrónico y enlace de encuestas del ONE DRIVE.

12	Apoyar procesos de fortalecimiento para los programas del área temática o especialidad técnica del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Apoyé en los procesos de fortalecimiento para los programas del área temática o especialidad técnica (Técnico en servicios de barismo ID 3410660) y en la atención de la formación complementaria asignada por la coordinación académica.	-Plataforma Sofía plus. -ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro) -Correo electrónico y enlace de encuestas del ONE DRIVE.
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa para facilitar la ejecución de las obligaciones contractuales.	Para el informe del mes de febrero, se entrega la evidencia de la realización del curso en el SST.	-ONE Drive (Ver enlace al final del cuadro) -Correo electrónico y enlace de encuestas del ONE DRIVE.
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Para el presente mes no se requirió la actividad.	- Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 14.
15	Realizar seguimiento y acompañamiento en las Instituciones educativas atendidas en el marco del desarrollo de la formación y del programa, cuando el centro de formación lo requiera.	Para el presente mes no se requirió la actividad.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 15.
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	A la fecha no poseo bienes y elementos que faciliten el cumplimiento del objeto del contrato según la asignación en la plataforma Mi inventario, realizando toma física en la fecha proyectada.	Inventario en plataforma institucional.
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por la Dirección de formación o el centro de formación.	Para el presente mes no se requirió la actividad.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 17.
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación, auditorías o procesos de seguimiento y aseguramiento de la calidad del Centro de Formación, cuando el centro lo requiera.	Para el presente mes no se requirió la actividad.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 18
19	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, el apoyo a la supervisión de los contratos que celebre el SENA, de conformidad con la Ley 1474 de 2011, y que por razones de experticia técnica e idoneidad.	Para el presente mes objeto de cobro, no se ejecutaron actividades apoyo a la supervisión de los contratos que celebre el Centro para la formación cafetera.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 19.

20	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la entidad y que por razones de su experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual, se requiera.	Para el presente mes no se requirió la actividad.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 20
21	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, asistencia técnica para la estructuración de procesos de contratación de bienes o servicios necesarios para el funcionamiento del programa y que permitan el desarrollo de los procesos de contratación de la entidad y que por razones de su experticia técnica e idoneidad relacionado con la especialidad técnica, se requiera.	Para el presente mes no se requirió la actividad.	Para el presente mes no se reportan evidencias que correspondan al ítem 21.
22	Asistir y participar en las reuniones de ejecución y seguimiento de los diferentes programas y estrategias del Centro convocadas por la Subdirección, Coordinación Académica y/o Misional y generar las evidencias correspondientes a su participación.	Asistí y participé en las reunión de ejecución y seguimiento de los diferentes programas y estrategias del Centro convocada por la Coordinación Académica.	-Lista de asistencia y evidencias en el DIVE (Enlace al final de este informe).

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				
2				

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. 6003465411 operador SOI de 2026 referente al periodo febrero 2026.

Link del One Drive, dispuesto por la Coordinación académica para disponer las evidencias:

Enlace: LEONARDO DE PABLOS

Cordialmente,



LEONARDO DE PABLOS VALLEJO
Contratista
C.C. No. 93298963

YENNY GRANADA TORO
Supervisora del Contrato
No. CO1.PCCNTR.9175841 del 2026

ESTEBAN ALEJANDRO PUERTA MEJIA
Profesional Apoyo a la Supervisión

Diagramador mes de marzo del 2026



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
23/02/26	24/02/26	25/02/26	26/02/26	27/02/26
02/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3421373)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 17:59 - 23:59: Disponible	03/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3451620)DESARROLLAR LOS RESULTASDOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 16:00 - 23:59: Disponible	04/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3433563)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 16:00 - 23:59: Disponible	05/03/26 08:00 - 17:00: (3410660)IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONA	06/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3454688)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 16:00 - 23:59: Disponible
09/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3421373)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 17:59 - 23:59: Disponible	10/03/26 00:00 - 12:01: Disponible 12:01 - 20:00: (3451620)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 20:00 - 23:59: Disponible	11/03/26 10:00 - 19:00: (3308988)MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y PARÁMETROS DEINOCUIDAD ALIMENTARIA 19:00 - 23:59: Disponible	12/03/26 (3410660)IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONA	13/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:00: (3410660)IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE
16/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3454688)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 16:00 - 23:59: Disponible	17/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:00: (3410660)IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	18/03/26 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 19:00: (3308988)MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y PARÁMETROS DEINOCUIDAD ALIMENTARIA	19/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 17:59: (3467656)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 17:59 - 23:59: Disponible	20/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3454688)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 16:00 - 23:59: Disponible
23/03/26 00:00 - 23:59: Disponible FESTIVO	24/03/26 08:00 - 17:00: (3410660)IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS. 17:00 - 23:59: Disponible	25/03/26 10:00 - 19:00: (3308988)MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y PARÁMETROS DEINOCUIDAD ALIMENTARIA 19:00 - 23:59: Disponible	26/03/26 Desarrollo curricular	27/03/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3454688)DESARROLLAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO 16:00 - 23:59: Disponible
30/03/26 00:00 - 23:59: Disponible	31/03/26 00:00 - 23:59: Disponible	01/04/26	02/04/26	03/04/26

Total Horas de formación 144 Horas.