



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Marzo de 2026

Señor (a)

YAIR ENRIQUE TACHE NIEBLES

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9216387**

Coordinador Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira

Santa Marta

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

Referencia: CO1.PCCNTR.9216387 del año 2026

JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES, identificado con la cédula de ciudadanía No 1082938448 de santa marta - magdalena, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, 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: Veintiocho millones doscientos sesenta y siete mil sesenta y cinco pesos M/CTE (28.267.065). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:
a) un primer pago correspondiente al mes de marzo por valor de Cuatro millones quinientos setenta y nueve mil quinientos ochenta pesos M/CTE (4.579.580). Cinco (5) pagos iguales correspondientes a los meses de abril a agosto por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos M/CTE (4.737.497)

Plazo: Será hasta el 31 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del SENA Regional Magdalena, en el área AGROINDUSTRIA

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Hacer presentación del programa de formación, número de horas, y material de formación para el desarrollo del curso higiene y manipulación de alimentos	Hacer presentación del programa de formación, número de horas, y material de formación para el desarrollo del curso higiene y manipulación de alimentos
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Evidencias presentadas en el folio	presentación de guías por medio del diapositivas y aplicación de evaluación al final de la formación para retener conocimientos del curso, realización de prácticas de elaboración de yogurt para evaluar la manipulación de



			alimento de cada aprendiz
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	2.evidencias presentadas en el folio de evaluación realizada en el ambiente de formación	Sin evidencia a presentar
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Realización de introducción del curso Higiene y manipulación de alimentos mediante charlas y diapositiva	Evidencias presentadas en el folio
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Se lleva control de asistencia de forma presencial, no se ha reportado novedades a coordinación académica	Asistencias presentadas en el folio
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Se ha realizado ruta de aprendizaje asociado y evaluado a los aprendices hasta la fecha	Sofia plus
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar



9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No se ha requerido en este momento	2. Sin evidencia a presentar.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.



	su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No se ha requerido en este momento	Sin evidencia a presentar
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.



23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo.	Sin evidencia a presentar.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	4. Presentación del informe mensual de la ejecución del contrato del mes marzo.	4. Pantallazo del informe mensual de marzo
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	No se ha requerido en este momento, se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar.

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: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. (4647528291), expedido por SOI correspondiente al mes de febrero de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,

JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES

Contratista

C.C. No. 1082938448 DE SANTA MARTA MAGDALENA

Recibí a satisfacción:

YAIR ENRIQUE TACHE NIEBLES

SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR. 5566818 de 2023 COORDINADOR

CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA





ACTIVIDADES EJECUTADAS EN EL MES

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES DOC: 1.082.938.448

ACTIVIDADES EJECUTADAS EN EL MES DE MARZO 2026

PRESENTACION Y EXPLICACION DE EVIDENCIAS REALIZADAS DURANTE EL MES DE MARZO DE 2026

ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIAS
<p>1. Hacer presentación del programa de formación, número de horas, y material de formación para el desarrollo del curso higiene y manipulación de alimentos</p> <p>Contenido del material de formación presentado del curso higiene y manipulación de alimentos.</p>	
<p>2 presentación de guías por medio del diapositivas y aplicación de evaluación al final de la formación para retener conocimientos del curso, realización de practicas de elaboración de yogurt para evaluar la manipulación de alimento de cada aprendiz</p>	



ACTIVIDADES EJECUTADAS EN EL MES

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES DOC: 1.082.938.448



4. Realización de introducción del curso Higiene y manipulación de alimentos mediante charlas y diapositiva

Diapositivas presentadas del curso:





ACTIVIDADES EJECUTADAS EN EL MES

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES DOC: 1.082.938.448

6. Se lleva control de asistencia de forma presencial, no se ha reportado novedades a coordinación académica

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL MAGDALENA
CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
LISTADO DE ASISTENCIA

COPIA NO CONTROLADA

Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Instructor: JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES
Fecha: 10/08/2025 Hora: 7:00 Lugar: BONDA

No. Documento	Nombre completo	No. Teléfono	Firma
172857102	Ayudante Castro	3017893334	Ayudante Castro
106406642	Wilfredo Diaz	304234875	Wilfredo Diaz
1004463102	Dairon Ezequiel DÍAZ R.	301389467	Dairon Ezequiel DÍAZ R.
100438210	José Luis Fantalvo	316411189	José Luis Fantalvo
1082834994	Williams Armando Velez Belandier	311824740	Williams Armando Velez Belandier
1002834740	SERCIO RAFAEL CANTILLANA RAMOS	320526941	SERCIO RAFAEL CANTILLANA RAMOS
1093021870	Heratan Velazquez Mercedes	307500877	Heratan Velazquez Mercedes
100472000	Fuente Juan Carlos	314263737	Fuente Juan Carlos
1082835804	Carlos Cobos LOBOS	314509090	Carlos Cobos LOBOS
30453563	William de la Cruz	315059800	William de la Cruz
692052	Sebastian P. Santiago	312336614	Sebastian P. Santiago
1004487647	Luis Carlos Acosta Espinoza	300264032	Luis Carlos Acosta Espinoza
1082861201	Diego Alexander Rico Vallejo	3114352620	Diego Alexander Rico Vallejo
100762463	Manuel Guillermo Rodríguez Ríos	314509090	Manuel Guillermo Rodríguez Ríos
102907091	Diego Fernando Martínez	513500170	Diego Fernando Martínez
101301380	Alvaro José Rodríguez	317466667	Alvaro José Rodríguez
1007180714	Diego José Rodríguez	310542117	Diego José Rodríguez
108304080	Antonio Andrés Sarmiento Pérez	314509090	Antonio Andrés Sarmiento Pérez
1003177779	Alonso Paragua Daza	314509090	Alonso Paragua Daza
108303004	Alfonso Manuel Heredia Ríos	314509090	Alfonso Manuel Heredia Ríos
108150000	Luis Felipe Hernández Machi	314509090	Luis Felipe Hernández Machi
1004130511	Edison Julio Parshana	313825736	Edison Julio Parshana
1003002171	Diego Losada	312241009	Diego Losada
1082861772	Diego Fernando Beltrán Salas	311224651	Diego Fernando Beltrán Salas
1081005827	Diego Andrés Quintana	300342459	Diego Andrés Quintana
1004130511	Diego Losada	310211800	Diego Losada
1082861772	Diego Fernando Beltrán Salas	312682245	Diego Fernando Beltrán Salas
12402703	Diego Daniel Castro Mejía	322193177	Diego Daniel Castro Mejía
1082861772	Diego Fernando Beltrán Salas	315516010	Diego Fernando Beltrán Salas
1082861772	Diego Fernando Beltrán Salas	324821679	Diego Fernando Beltrán Salas



ACTIVIDADES EJECUTADAS EN EL MES

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL MAGDALENA
CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
LISTADO DE ASISTENCIA

COPIA NO CONTROLADA

rama: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS *Patricia*

go: No. Ficha:

vctor: JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES

a: 16 09 2025 Hora: 7:00 Lugar: BONDA

petencia:

estado:

No. Documento	Nombre completo	No. Teléfono	Firma
36556280	Yomaira Luz Gamarra Güello	3002292306	<i>Yomaira Gamarra</i>
36556453	Yessica de Jesus Barros Arechila	3046636663	<i>Yessica Barros</i>
36563933	Alegra Jannet Garcia	3008272979	<i>Alegra Garcia</i>
51953300	Aldora Espinosa Aroca	31055803	<i>Aldora Espinosa</i>
36321203	Alvora Luz Aquilino Castiblanco	3043994988	<i>Alvora Luz</i>
400030424	Yaritza Ortiz Espinosa	3228695507	<i>Yaritza Ortiz</i>
57499757	Roxana Naxa Hurtado	3016867511	<i>Roxana Naxa</i>
57430080	Dulce Barrera	300235440	<i>Dulce Barrera</i>
36536864	Ruth Ana Ruiz	324389340	<i>Ruth Ana Ruiz</i>
39019186	Edith Rueda Lopez	300635008	<i>Edith Rueda</i>
<i>Nota</i>			
22523678	Ruth Maria Carrasco Esmeral	3227899630	<i>Ruth M. Carrasco</i>
4044618402	Hilary Johana Cortes Carrasco	3112160316	<i>Hilary Cortes C.</i>
57307115	Hayen S. Orzco C.	3006811004	<i>Hayen S. Orzco</i>
1042459947	Liliana Esther Molina Escobar	3163177353	<i>Liliana Molina</i>
36555673	Ruth Maria Munoz Silva	3244130847	<i>Ruth Munoz</i>
22494248	Geicy Rosania Maza	3137267326	<i>Geicy Rosania</i>
<i>Nota</i>			
702826458	Juan Carlos Velaz Cornejo	3167021112	<i>Juan Carlos</i>
57486175	Madelvis Avendaño Roycio	3156080678	<i>Madelvis Avendaño</i>
64740144	Laura Isabel Heronza Borrero	3003706190	<i>Laura Isabel</i>
30073981	Alvaro Rafael Lozano H	3133259461	<i>Alvaro Rafael</i>



ACTIVIDADES EJECUTADAS EN EL MES

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES DOC: 1.082.938.448

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN





ACTIVIDADES EJECUTADAS EN EL MES

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JAIDER DE JESUS SIERRA TORRES DOC: 1.082.938.448

IDENTIFICAR LAS CAUSAS,
CONSECUENCIAS Y TIPOS DE
CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y
DE LAS ETAS





ACTIVIDADES EJECUTADAS EN EL MES

Solicitar Eventos		00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
Gestión de Tiempos	<						08/03/26
LMS	<						
Matrícula	<	09/03/26	10/03/26	11/03/26	12/03/26	13/03/26	14/03/26
Planeación de la Formación	<	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461313)ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461313)ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461313)ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461313)ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461313)ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible 15/03/26
Reportes	<						
SGS	<	16/03/26	17/03/26	18/03/26	19/03/26	20/03/26	21/03/26
		00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461715)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461715)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461715)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461715)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461715)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	22/03/26
		23/03/26	24/03/26	25/03/26	26/03/26	27/03/26	28/03/26
		00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461715)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	29/03/26
		30/03/26	31/03/26	01/04/26	02/04/26	03/04/26	04/04/26
		00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 15:00: (3461728)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible 05/04/26

