PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, **Febrero 2026**

Señor (a)
JUAN KAMILO MORALES SILVA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **9072123**
Coordinador(a) Académico(a)
Centro Agropecuario La Granja
El Espinal - Tolima

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Febrero del año 2026.

Referencia: No **9072123** del año 2026

William Fernando González Yaima, identificado con la cédula de ciudadanía No. 14.396.953 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario La Granja, 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 para el contrato la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($44.500.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por dieciocho (18) días por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL PESOS ($2.670.000). b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre 2026, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($4.450.000) cada uno. c) Un pago final por el mes de diciembre 2026 por el valor de UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($1.780.000)*

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2026.

OBJETO:
Prestación de servicios de manera autónoma para la ejecución temporal de acciones de Formación Profesional Integral, conforme al perfil del contratista de acuerdo con la programación académica del Centro, orientadas a atender las necesidades identificadas para la vigencia 2026 en el programa de formación Titulada y Complementaria Virtual en modalidad presencial, virtual y a distancia del Centro Agropecuario La Granja – SENA Regional Tolima.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio digital asignado por el Centro para el programa de formación Titulada y Complementaria Virtual las evidencias correspondientes al cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales.	La presente Obligación Contractual se ejecutará en el mes de MARZO.	Sin evidencias debido a que se ejecutara en el mes de marzo.
2	Responder oportunamente las solicitudes de información, verificación y seguimiento que realice el supervisor del contrato, en el marco del objeto contractual.	Durante el presente mes se asistió a la reunión virtual o Presencial convocada por el supervisor del día 17 de Febrero.	Evidencia Fotográfica o Capturas de Pantalla de la reunion realizada el 17 de Febrero.
3	Realizar la planeación para la ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales y a las necesidades del área temática objeto del contrato.	Durante el presente mes de Febrero se realizó la planeación de las siguientes formaciones a impartidas **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de alistamiento (asociación de ruta de aprendizaje) en las fichas asignadas con **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y**

			MANIPULACION DE ALIMENTOS
4	Ejecutar, conforme a la programación académica aprobada por el Centro, un mínimo de cuatro (4) acciones de formación complementaria durante cada mes de ejecución del contrato, conforme a los diseños curriculares; o, en su defecto, cumplir dicha carga mediante la ejecución de acciones de formación titulada según la planeación pedagógica y la programación académica aprobada.	Durante el presente mes se realizó la ejecución de las siguientes formaciones a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de EJECUCIÓN de las fichas asignadas al instructor a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
5	Presentar evidencias de la ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con el currículo y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad, garantizando el cumplimiento del Reglamento del Aprendiz.	Durante el presente mes se realizó la ejecución de las siguientes formaciones a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de EJECUCIÓN de las fichas asignadas al instructor a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa titulada y/o complementaria, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo máximo de 8 días hábiles	Para el presente mes de Febrero no emití juicios valorativos, teniendo en cuenta que estoy dando formación a un grupo complementario y no finalizo durante el mes.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el presente mes de Febrero de 2026.

	después de terminada la formación complementaria o finalizado el resultado de aprendizaje impartido.		
7	Registrar, actualizar y realizar seguimiento en SOFIA Plus (o el sistema institucional que lo sustituya) de la información del proceso formativo, incluyendo: a) Verificar el estado de inscripción, selección y matrícula de los aprendices asignados y reportar oportunamente las novedades que impidan su matrícula. b) Registrar la planeación y seguimiento del proceso formativo (rutas/actividades de aprendizaje, evaluaciones y juicios evaluativos), incluyendo el reconocimiento de aprendizajes previos cuando aplique. c) Reportar al supervisor del contrato anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos relacionados con el registro de la información. d) Elaborar y remitir las actas y soportes de cierre de etapa lectiva y, cuando corresponda, de etapa productiva, conforme a lineamientos institucionales.	Durante el presente mes solicite el registro de información en SOFIA PLUS de las fichas **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de Diagrama Sofia Plus e Informe Apoyo a la formación correspondientes al presente mes de Febrero fichas **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
8	Participar en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, actividades de diseño y aseguramiento de la calidad de la formación en el área temática del objeto, cuando el centro de formación lo requiera.	Para el presente mes de Febrero no fui programado por el supervisor del contrato para participar en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, actividades de diseño y aseguramiento de la calidad de la formación en el área temática del objeto	Sin evidencias debido a que no se ejecutó la presente obligación contractual en el presente mes de Febrero.

9	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Durante el presente mes de Febrero no se ejecutó la presente Obligación Contractual	Sin evidencias debido a que no se ejecutó la presente obligación contractual en el presente mes de Febrero.
10	Certificar la participación durante la ejecución del contrato en los eventos de formación en pedagogía promovidos por el Centro de formación.	Certificar la participación durante la ejecución del contrato en los eventos de formación en pedagogía promovidos por el Centro de formación.	En la actualidad me encuentro a la espera de ser convocado por el Equipo Pedagógico de Centro.
11	Aplicar al proceso de certificación de normas de competencias laborales en la norma NSCL: 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa" y/o NSCL: 240201081 "Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", o en su defecto aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2026.	Aplicar al proceso de certificación de normas de competencias laborales en la norma NSCL: 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa" y/o NSCL: 240201081 "Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", o en su defecto aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2026.	En la actualidad me encuentro a la espera de ser convocado por el grupo de competencias laborales para ser certificado en la norma.
12	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad de que la Entidad Estatal pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Durante el presente mes se realizó el cargue de los archivos de Gestión Contractual y Gestión Financiera, correspondiente al mes Febrero.	Archivo GC - Gestión Contractual Archivo GF - Gestión Financiera

13	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.	Durante el presente mes de Febrero no se ejecutó la presente obligación contractual	Sin evidencias debido a que no se ejecutó la presente obligación contractual

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y los desplazamientos realizados y los certificados de afiliación a salud, pensión y ARL. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Las evidencias reposan en el drive del supervisor de contrato en el siguiente enlace:

https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/ybermudez_sena_edu_co/IgAQw7l0TfH-RJbegRNYqK_gAXugCxGJJKBTD8z8zdC7yUE?email=angsanchez%40sena.edu.co&e=wAoE3U

Cordialmente,

William Gonzalez

WILLIAM FERNANDO GONZÁLEZ YAIMA
Contratista
C.C. No. 14.396.953

Recibí a satisfacción:

250226DR51

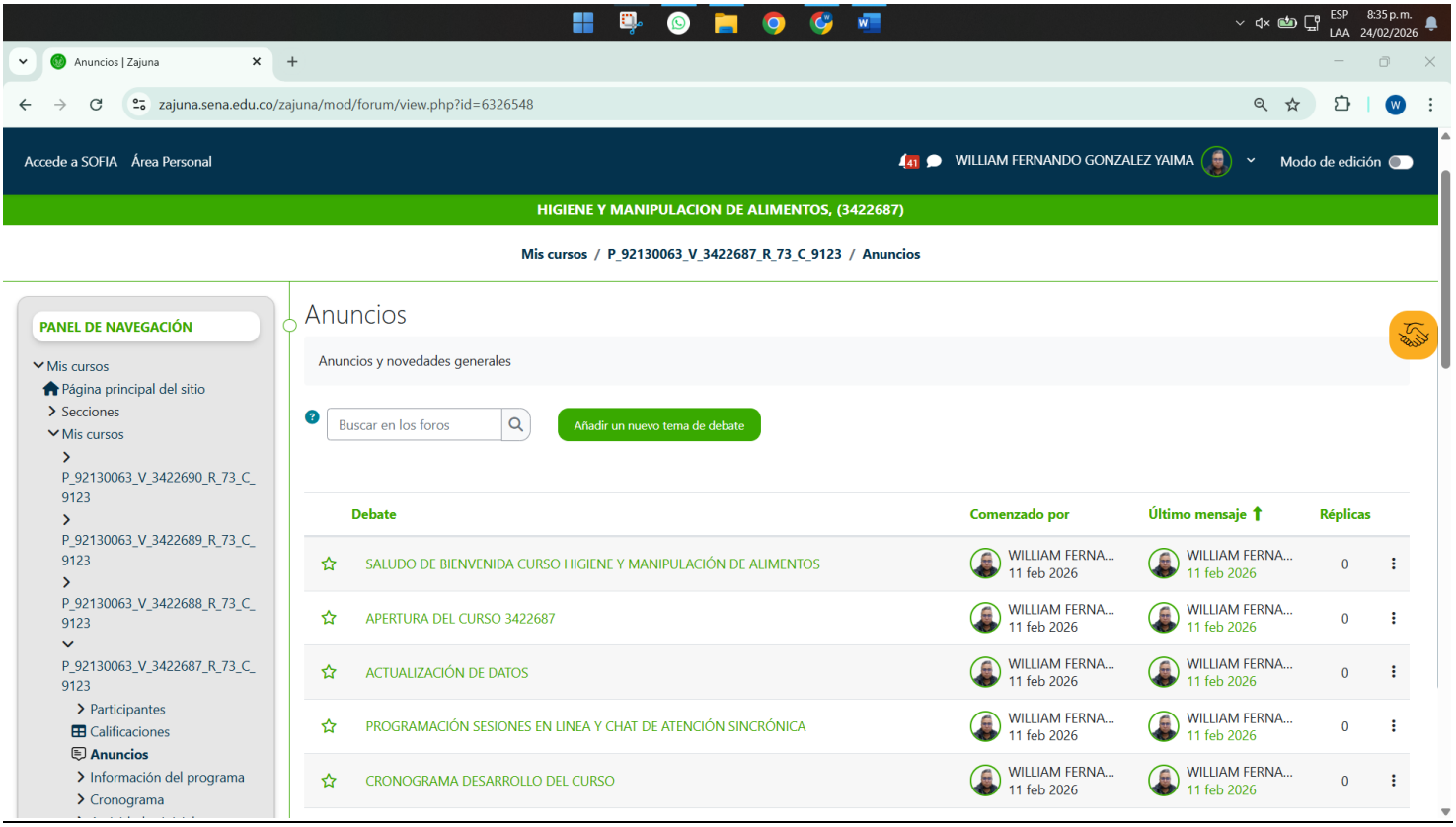
Firma

Firmado digitalmente por Juan Kamilo Morales Silva
Fecha: 2026.02.27 20:38:46 -05'00'

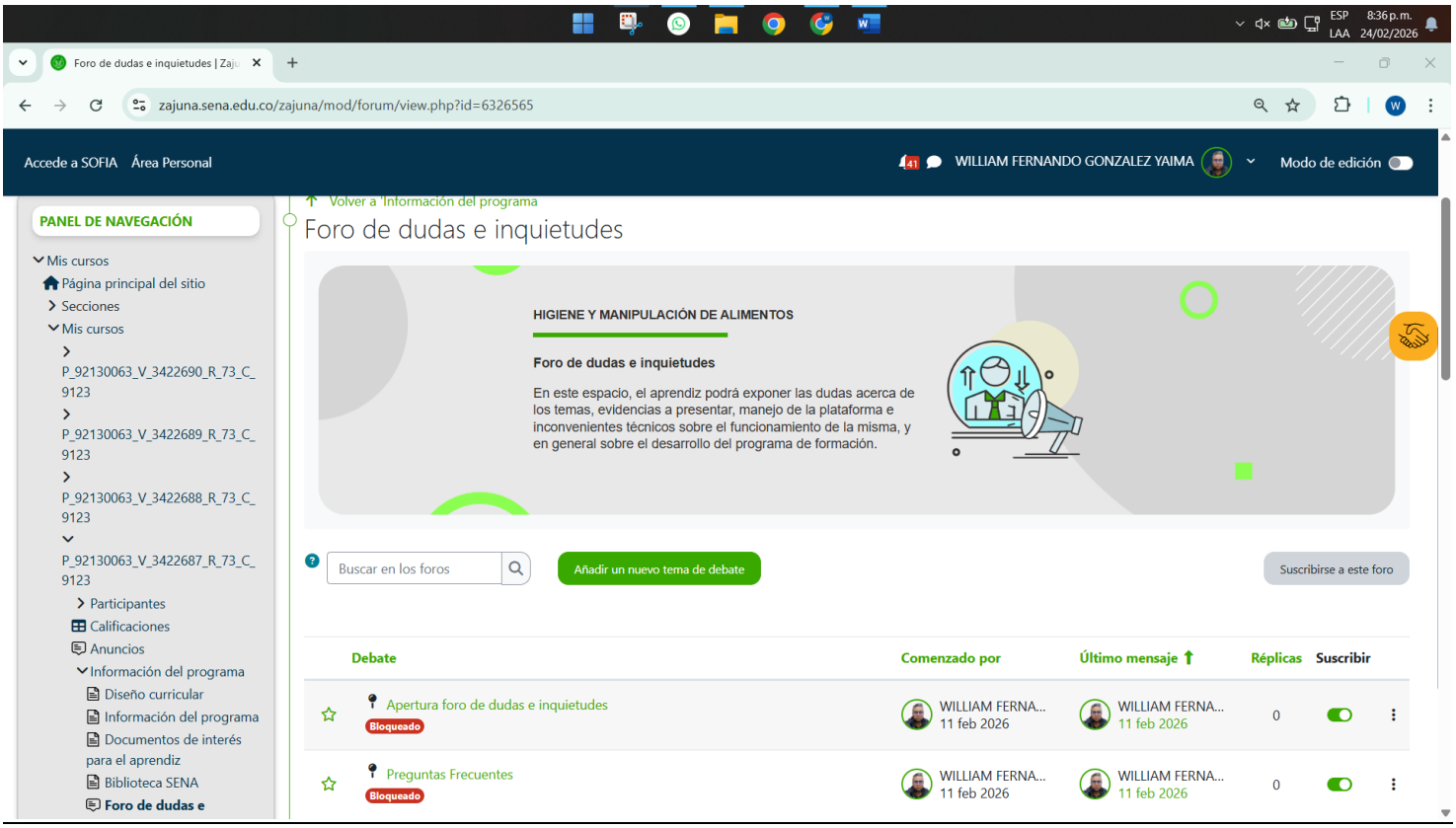
JUAN KAMILO MORALES SILVA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 9072123
Coordinador(a) Académico(a)

FASE DE ALISTAMIENTO DE CURSOS

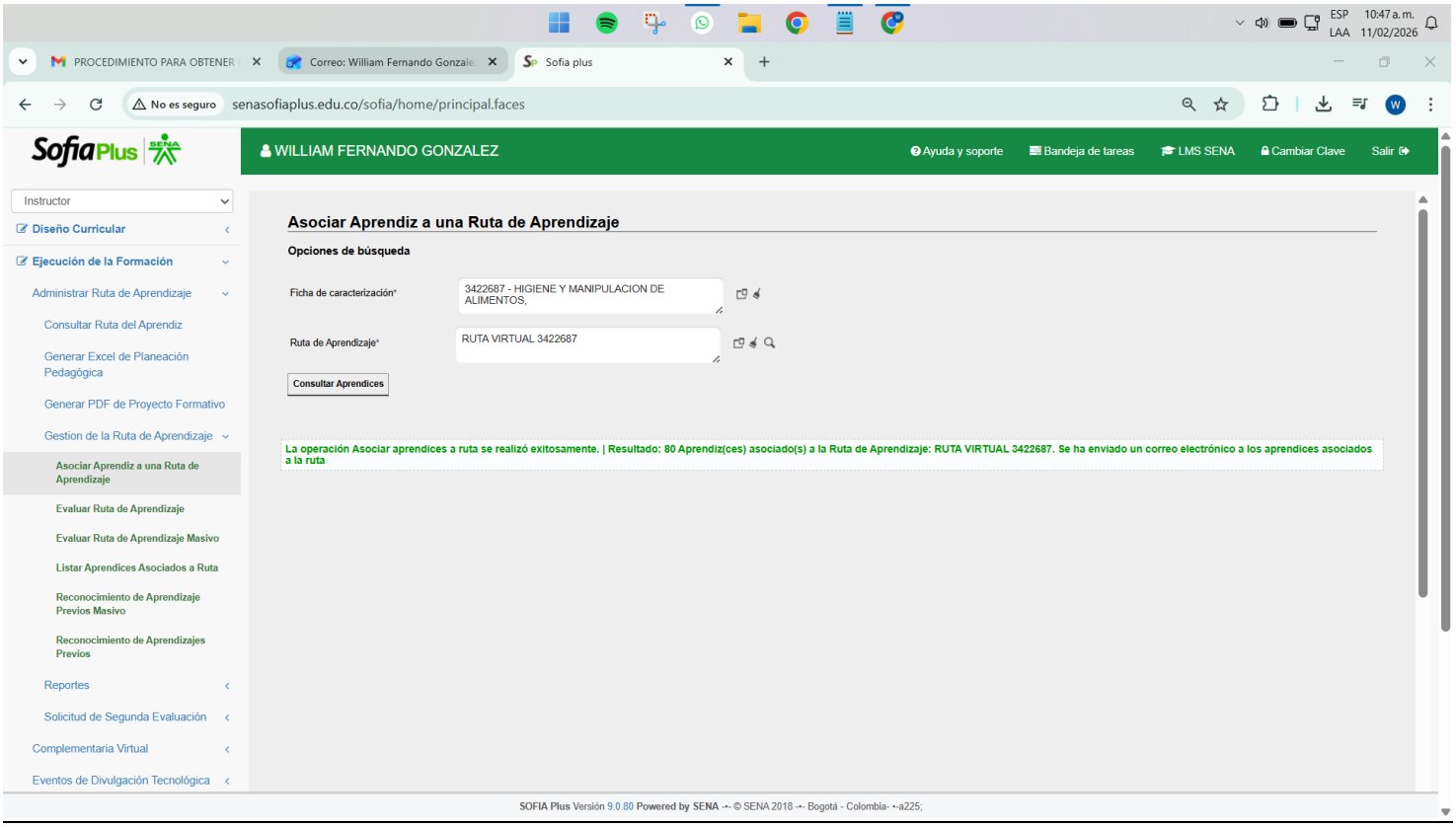
CURSO 1 COMPLEMENTARIA - ANUNCIO FICHA ID 3422687



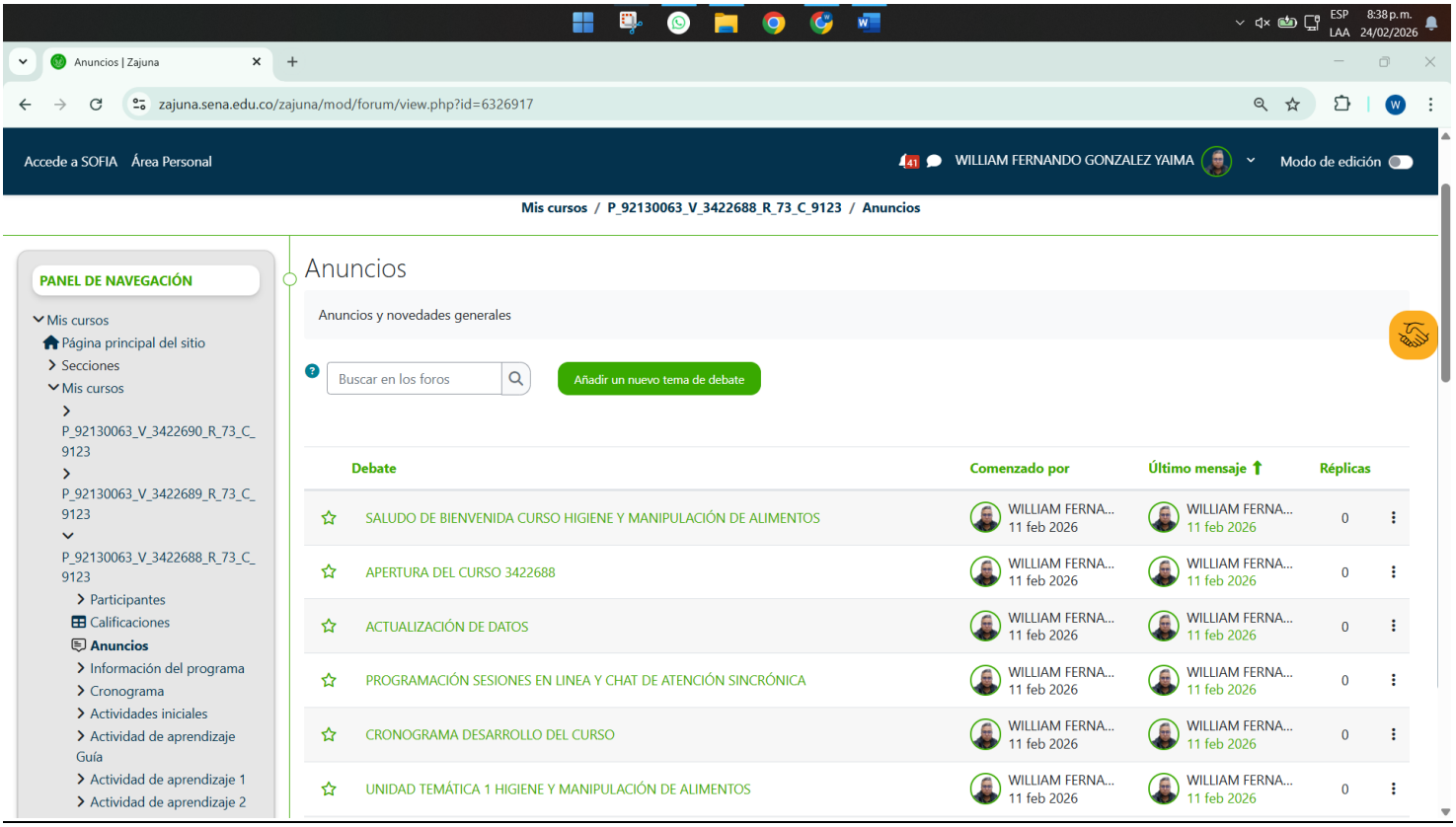
CURSO 1 COMPLEMENTARIA - FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3422687



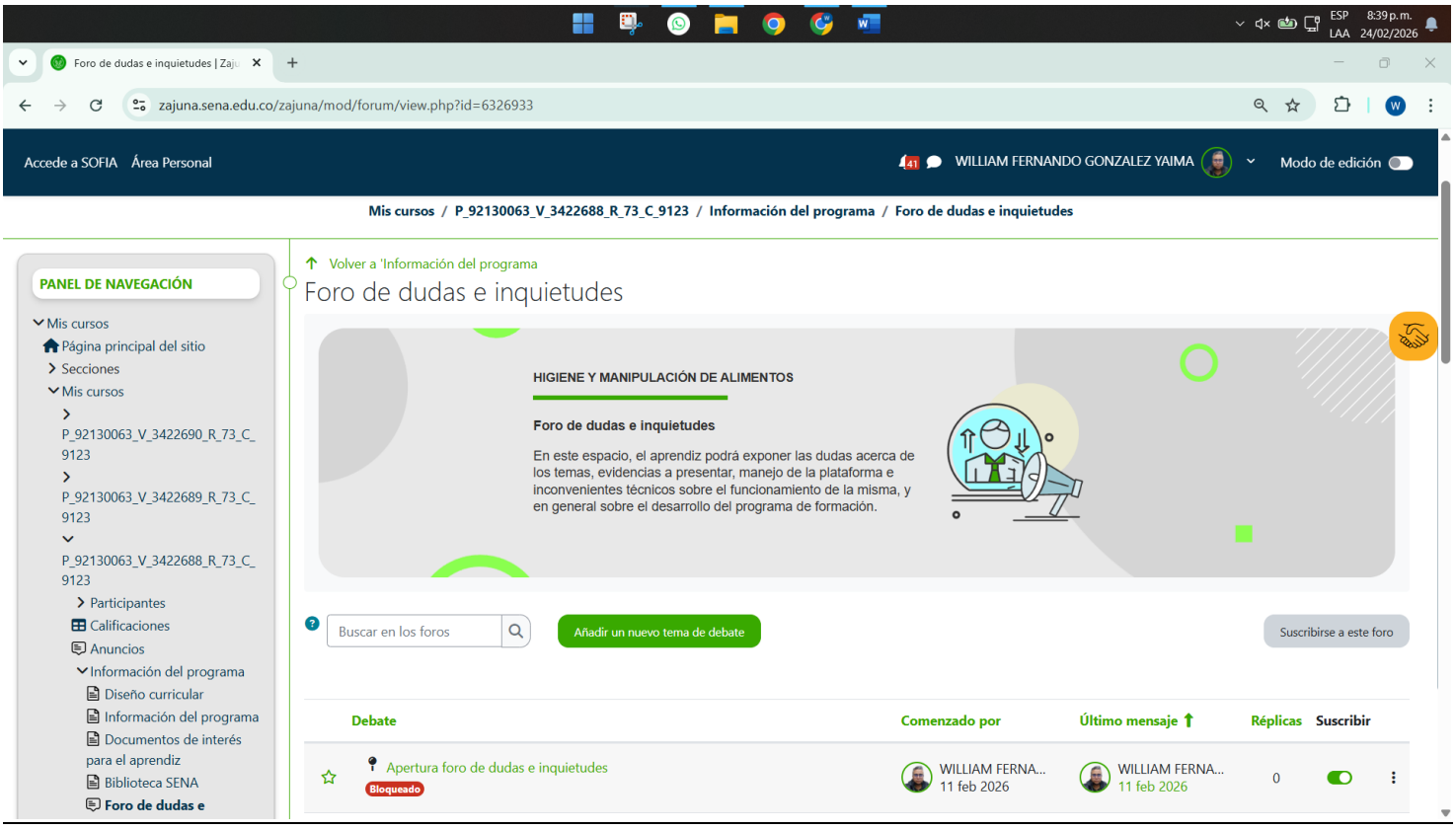
CURSO 1 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3422687



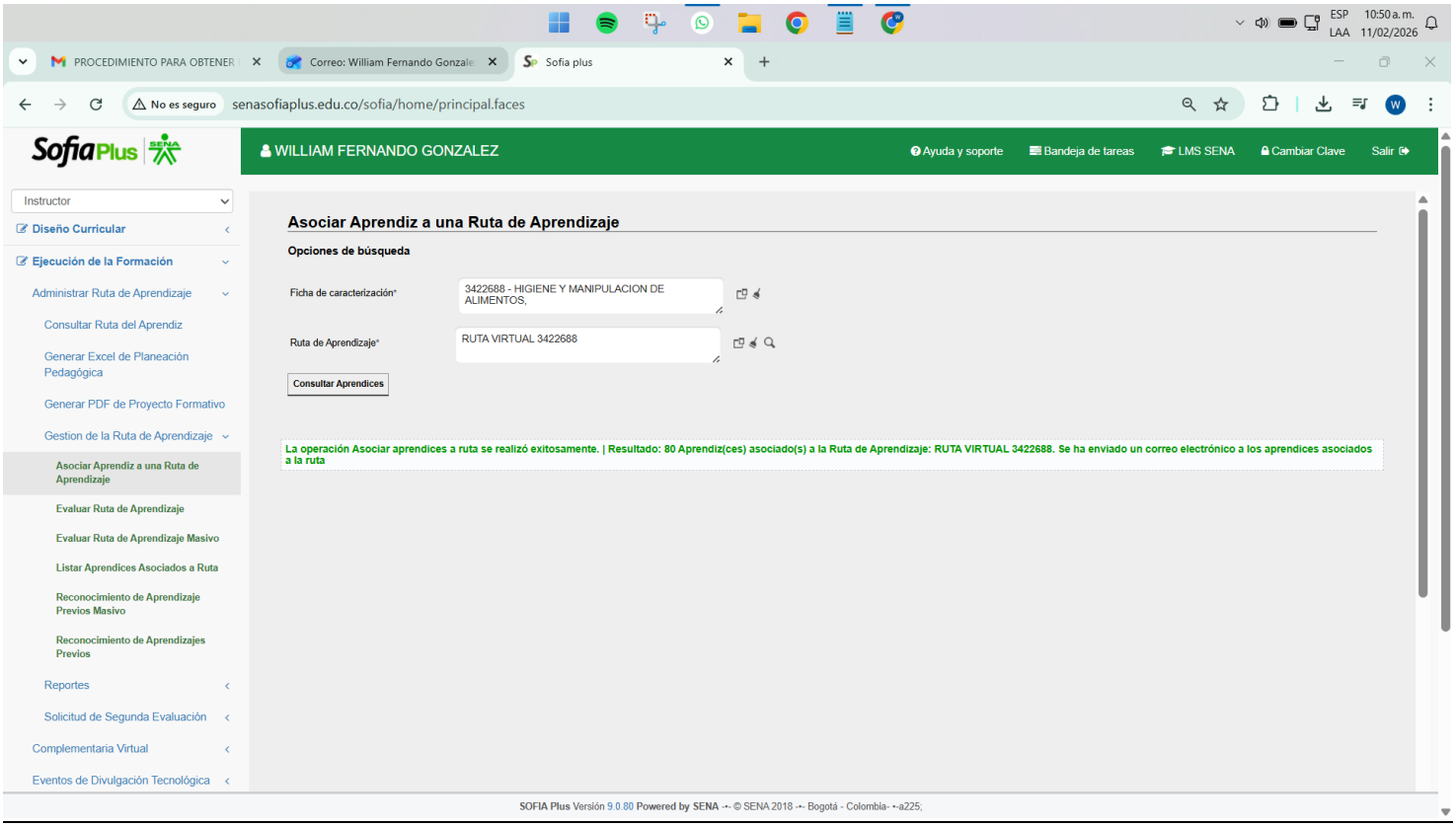
CURSO 2 COMPLEMENTARIA - ANUNCIO FICHA ID 3422688



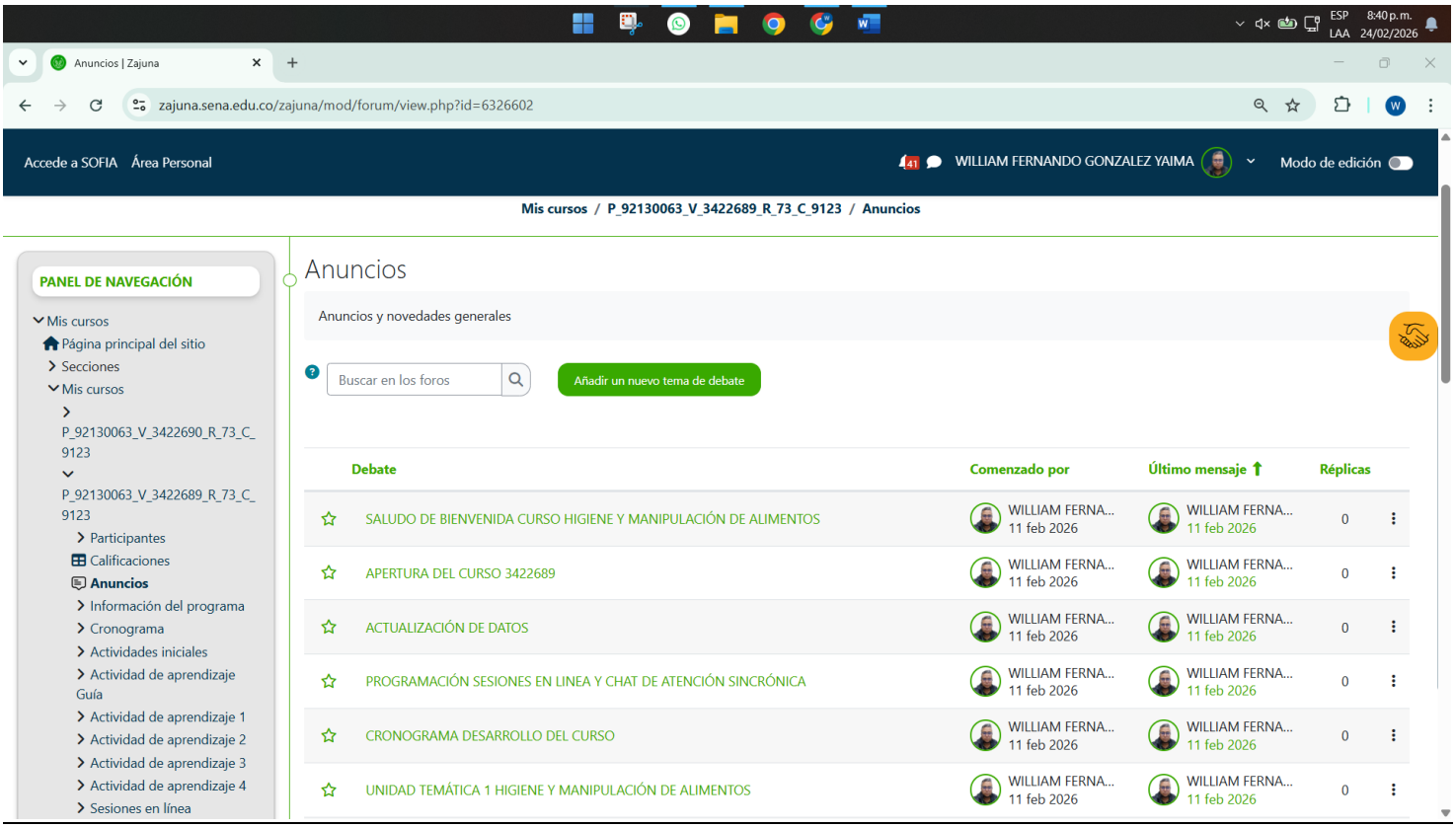
CURSO 2 COMPLEMENTARIA - FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3422688



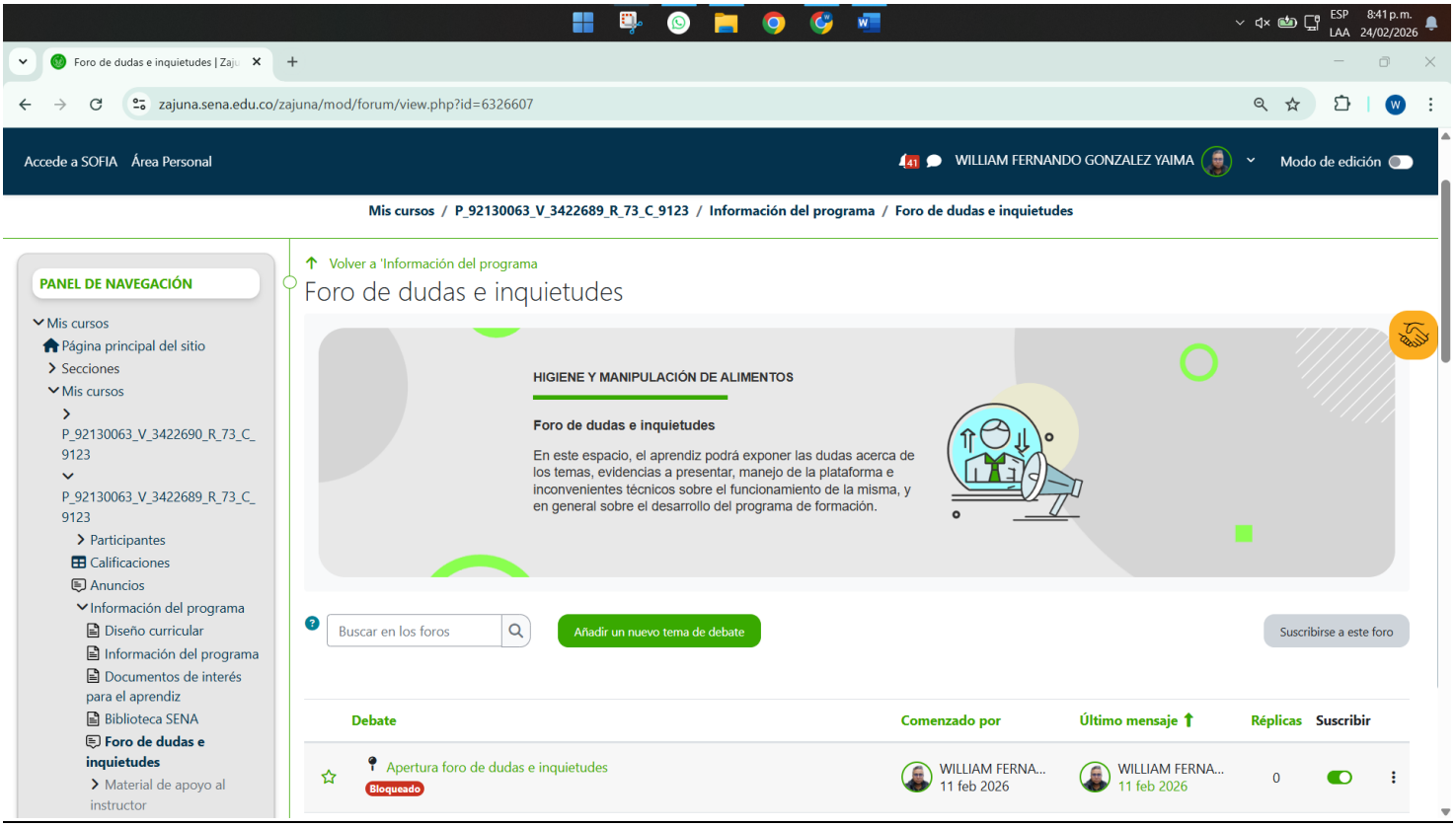
CURSO 2 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3422688



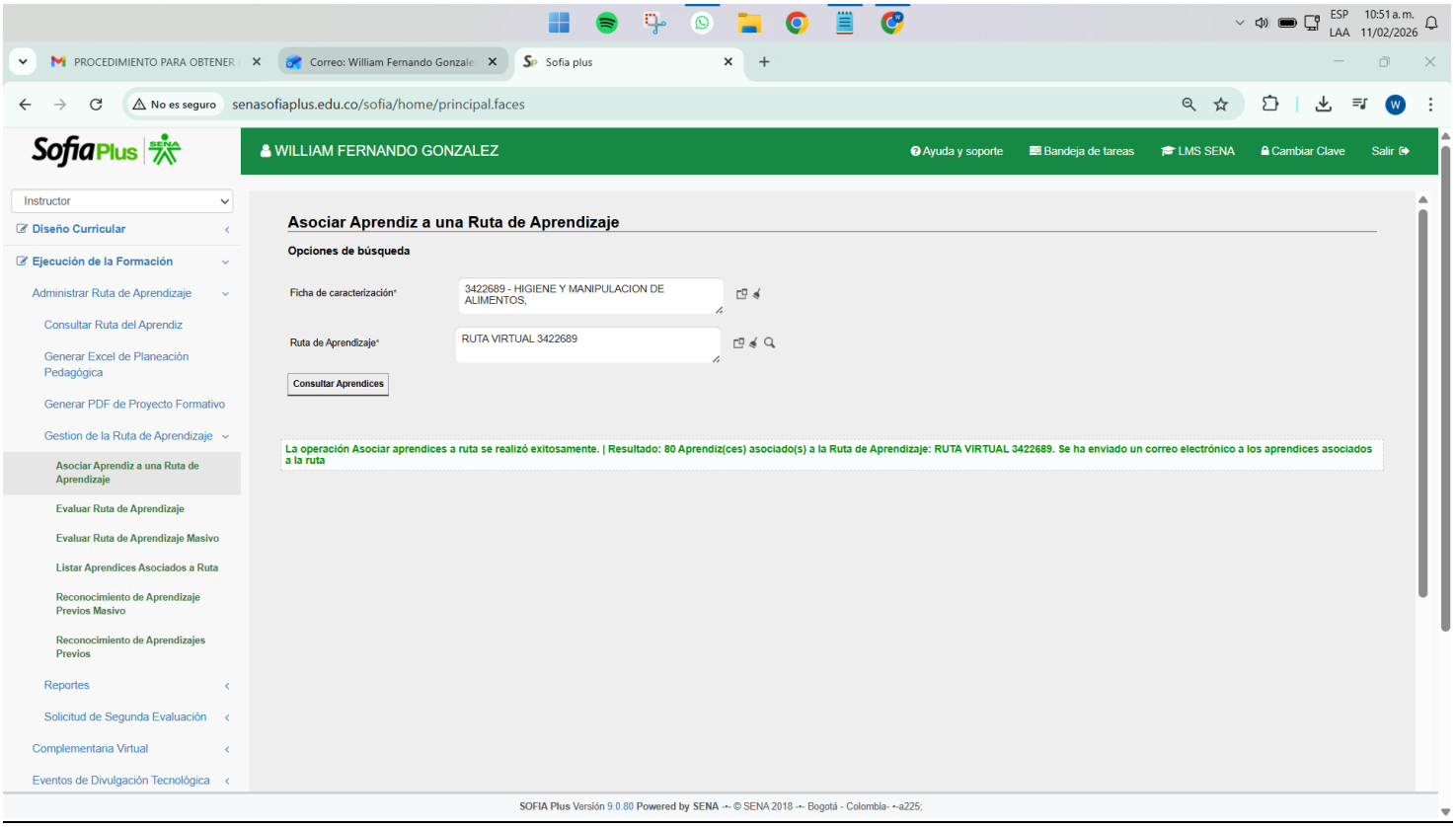
CURSO 3 COMPLEMENTARIA - ANUNCIO FICHA ID 3422689



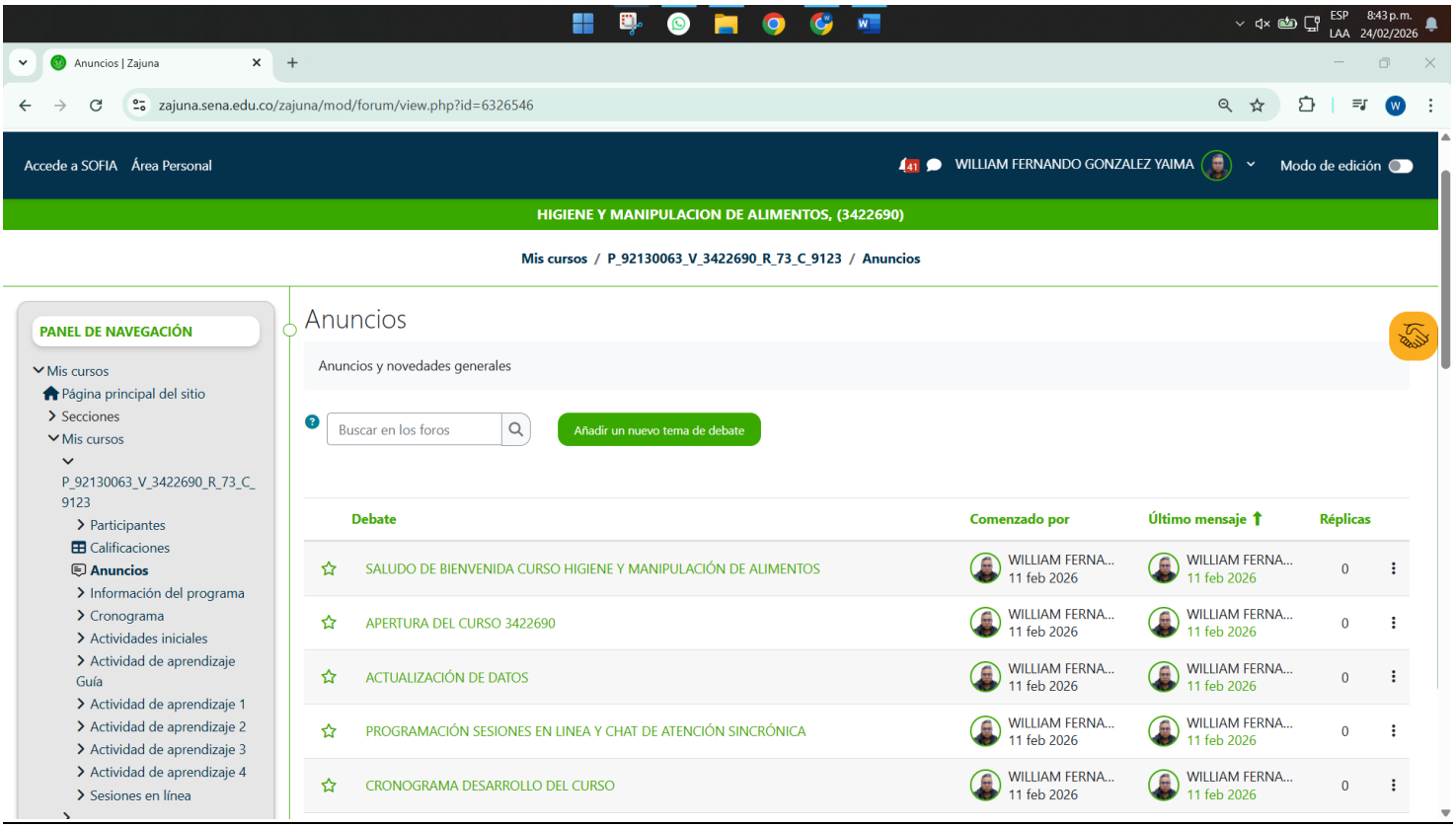
CURSO 3 COMPLEMENTARIA - FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3422689



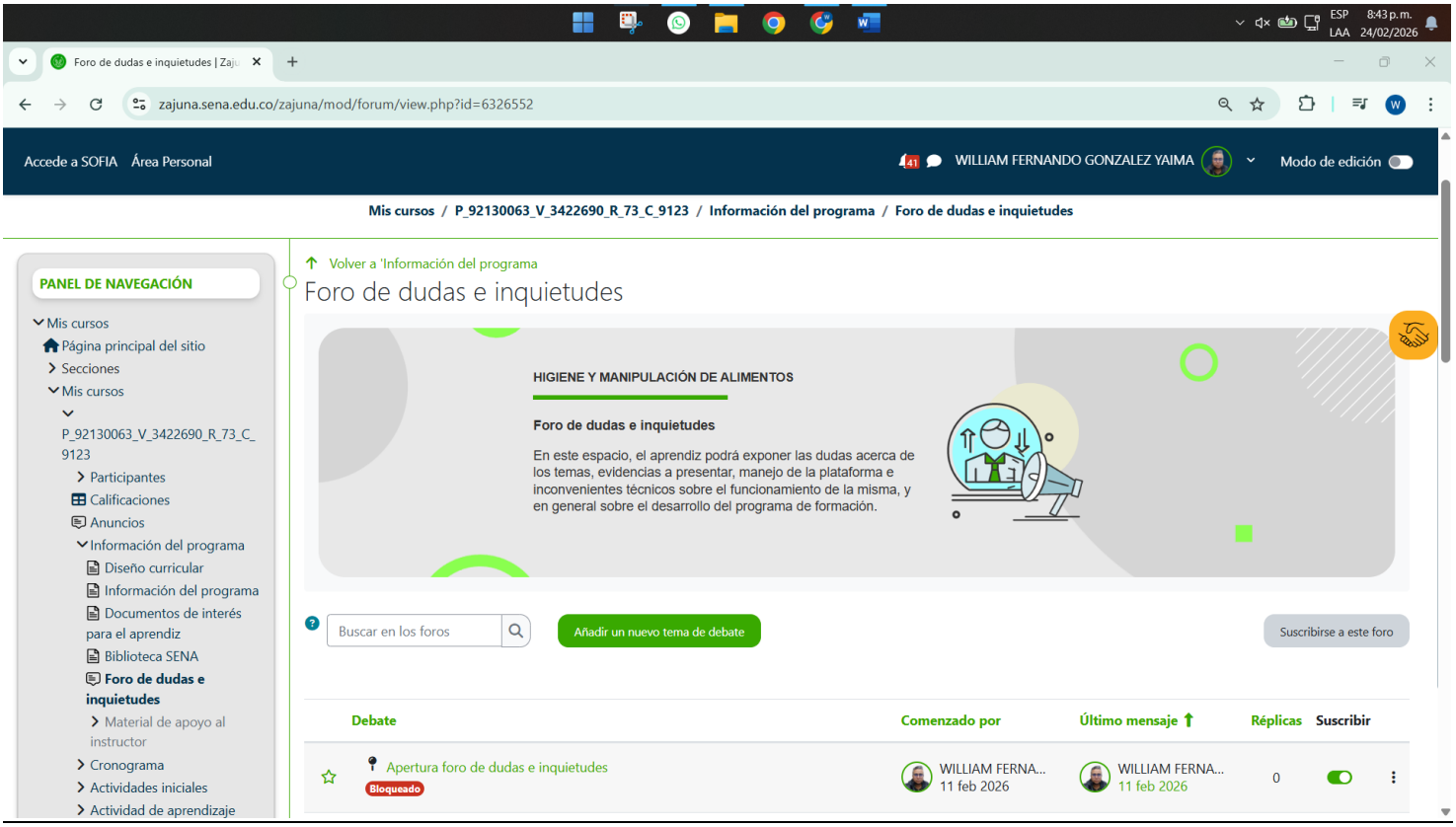
CURSO 3 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3422689



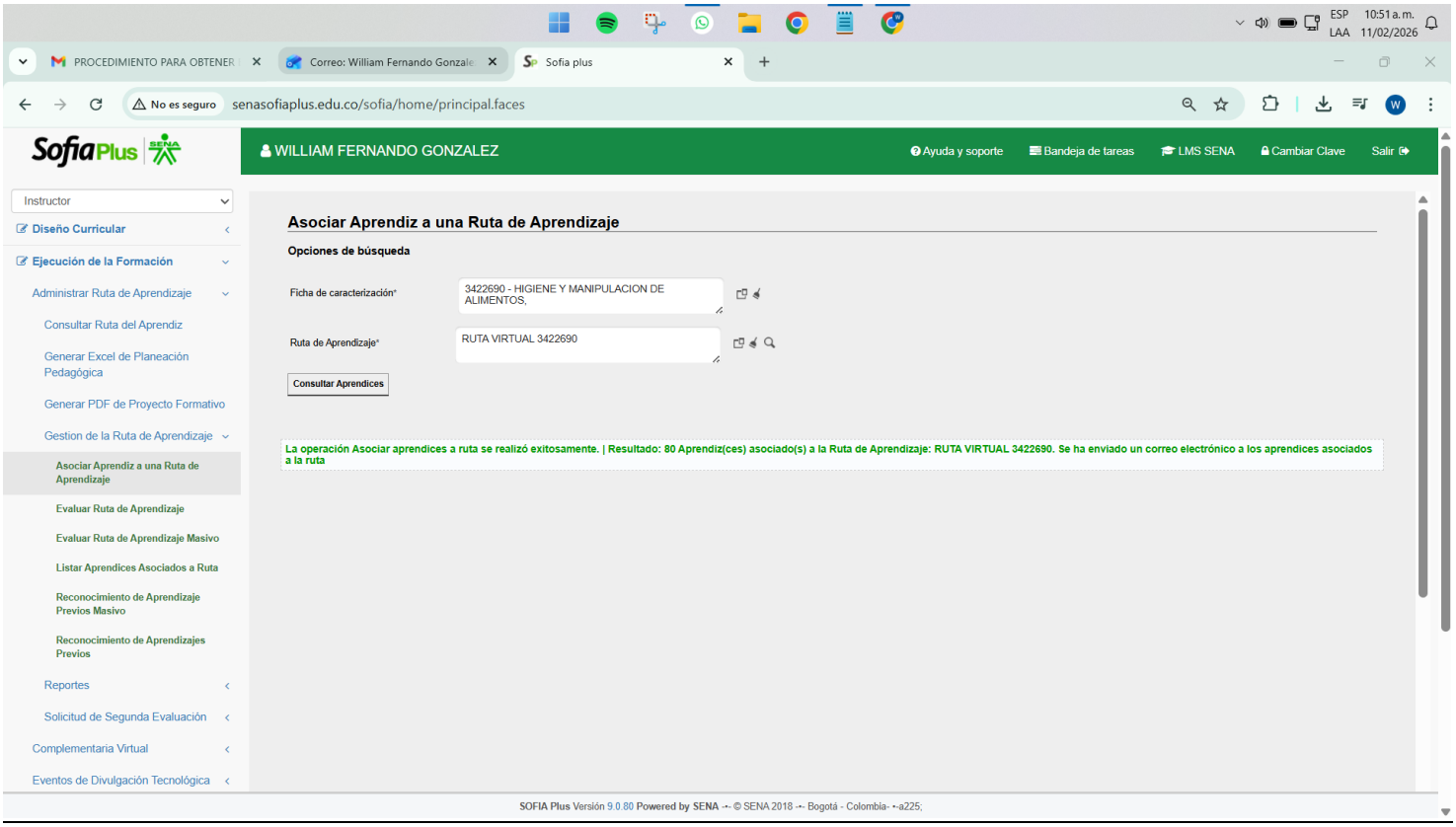
CURSO 4 COMPLEMENTARIA - ANUNCIO FICHA ID 3422690



CURSO 4 COMPLEMENTARIA - FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3422690

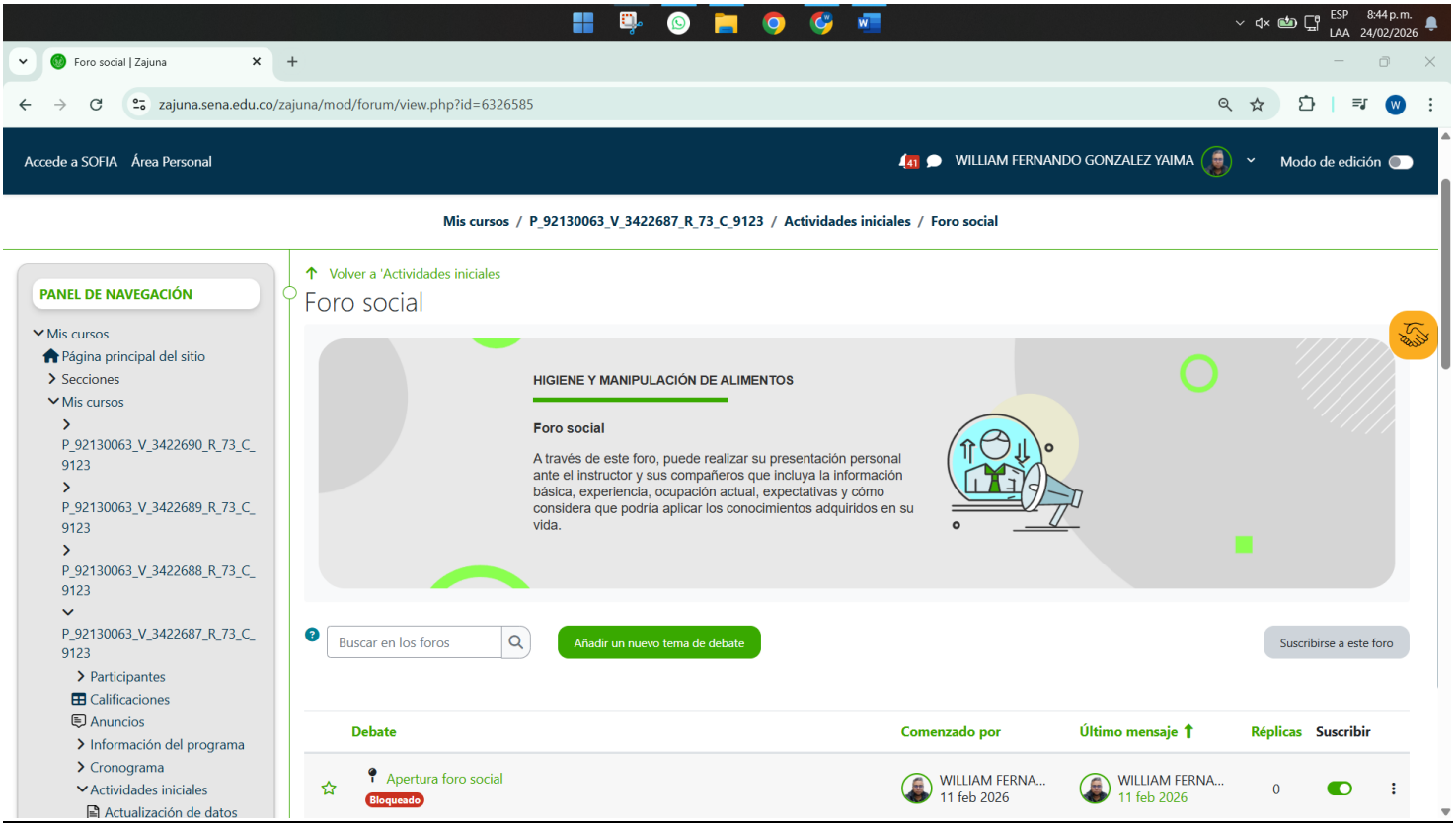


CURSO 4 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3422690

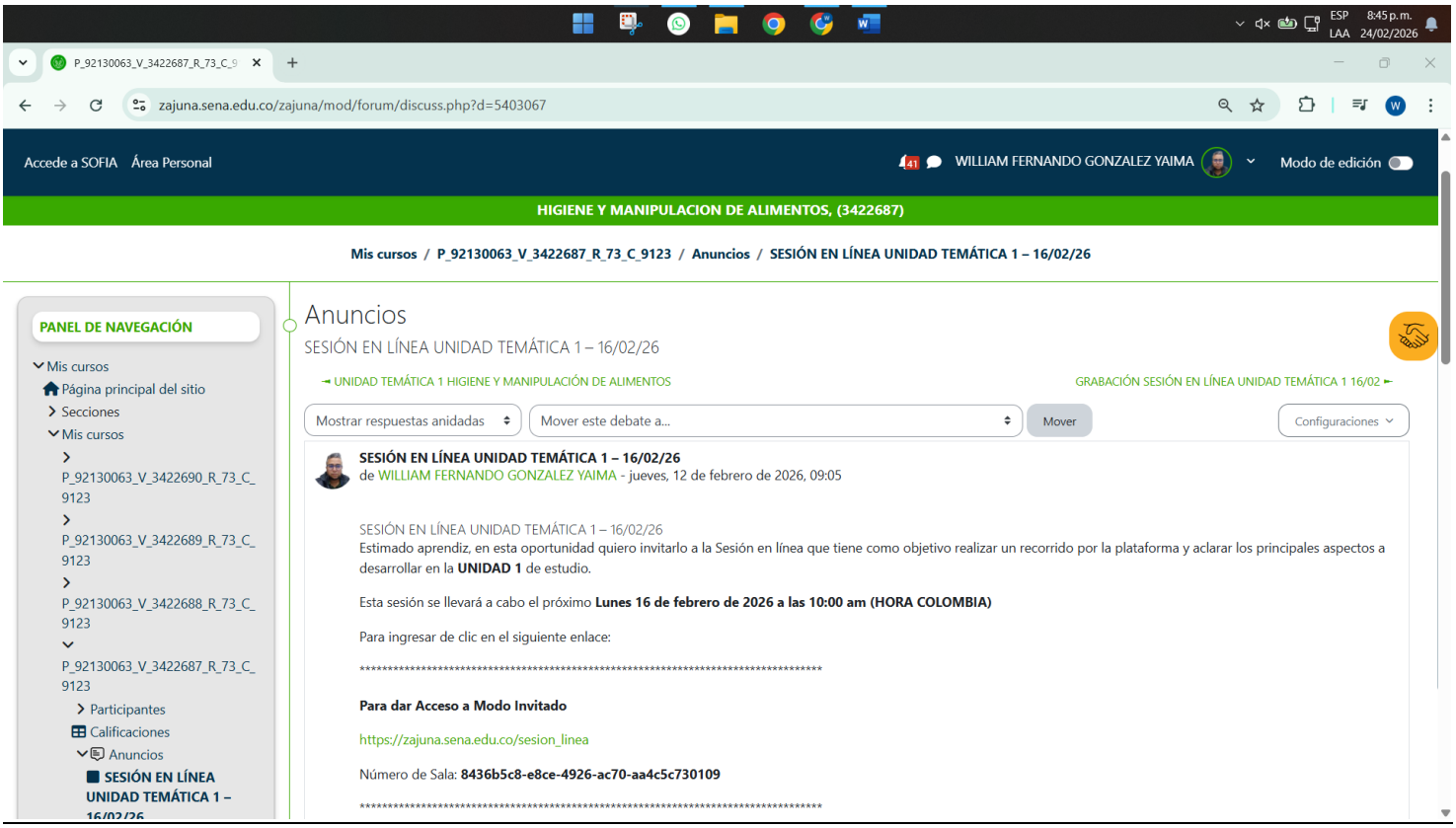


FASE DE EJECUCIÓN

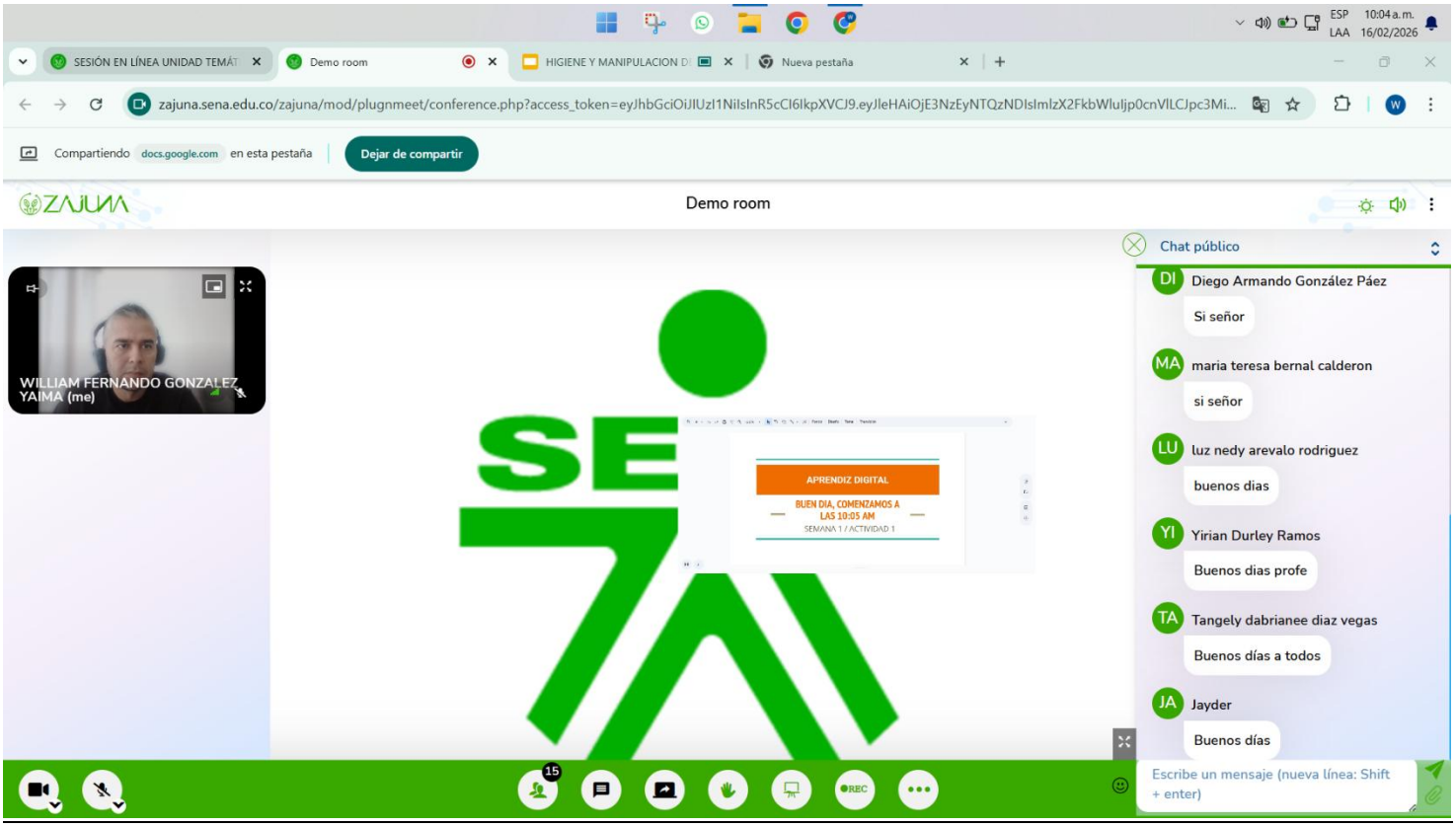
CURSO 1. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3422687



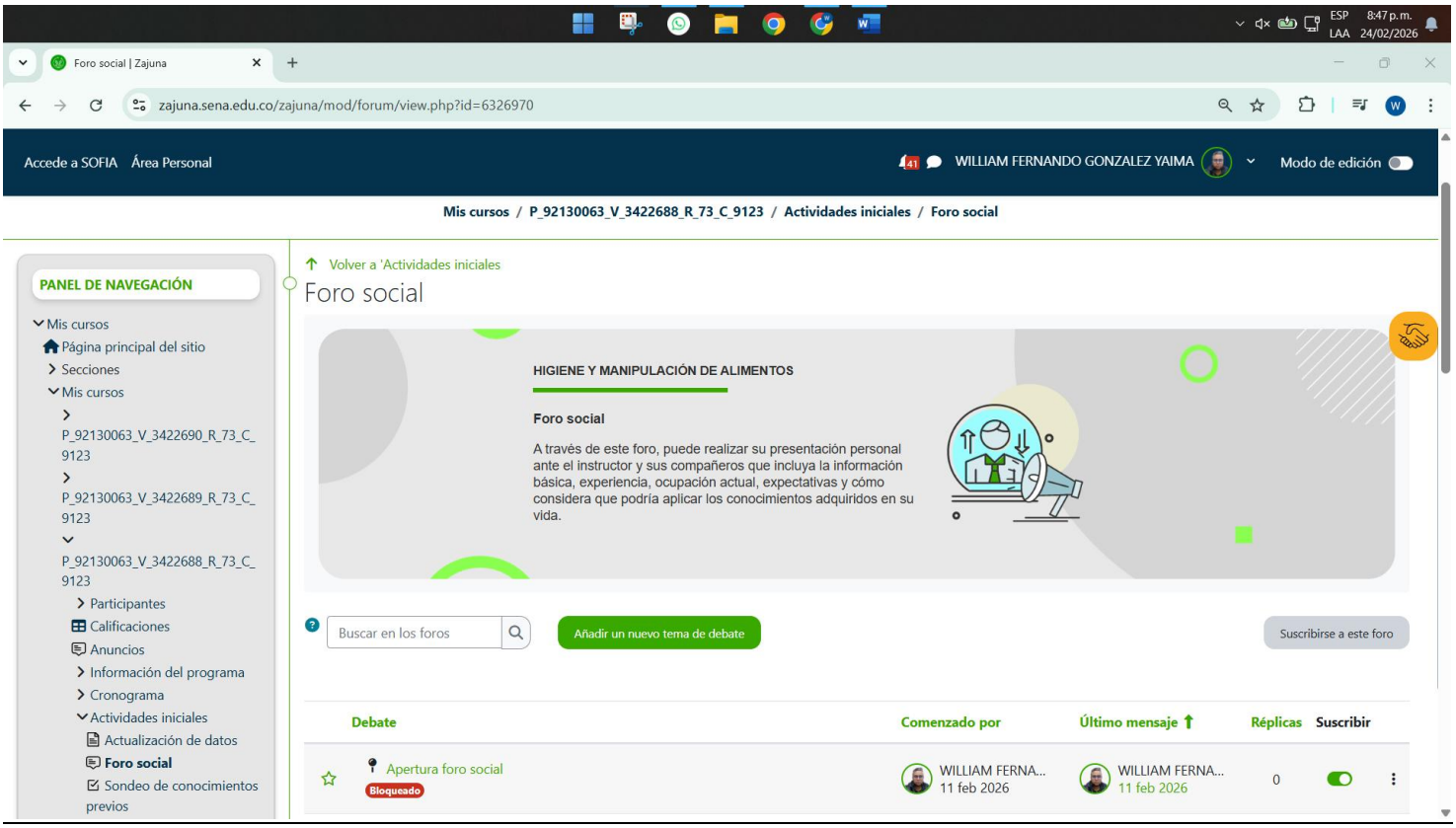
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3422687



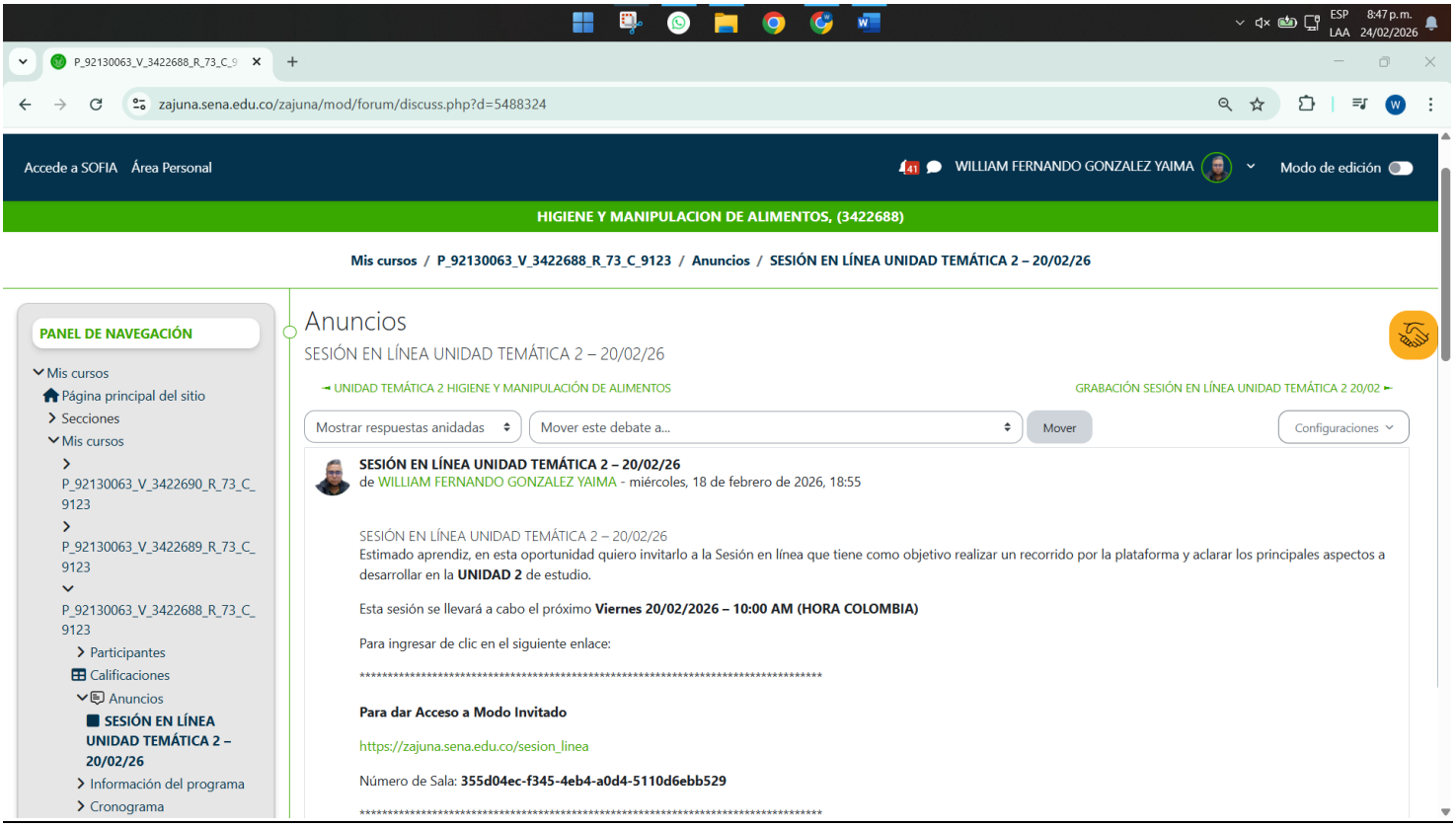
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3422687



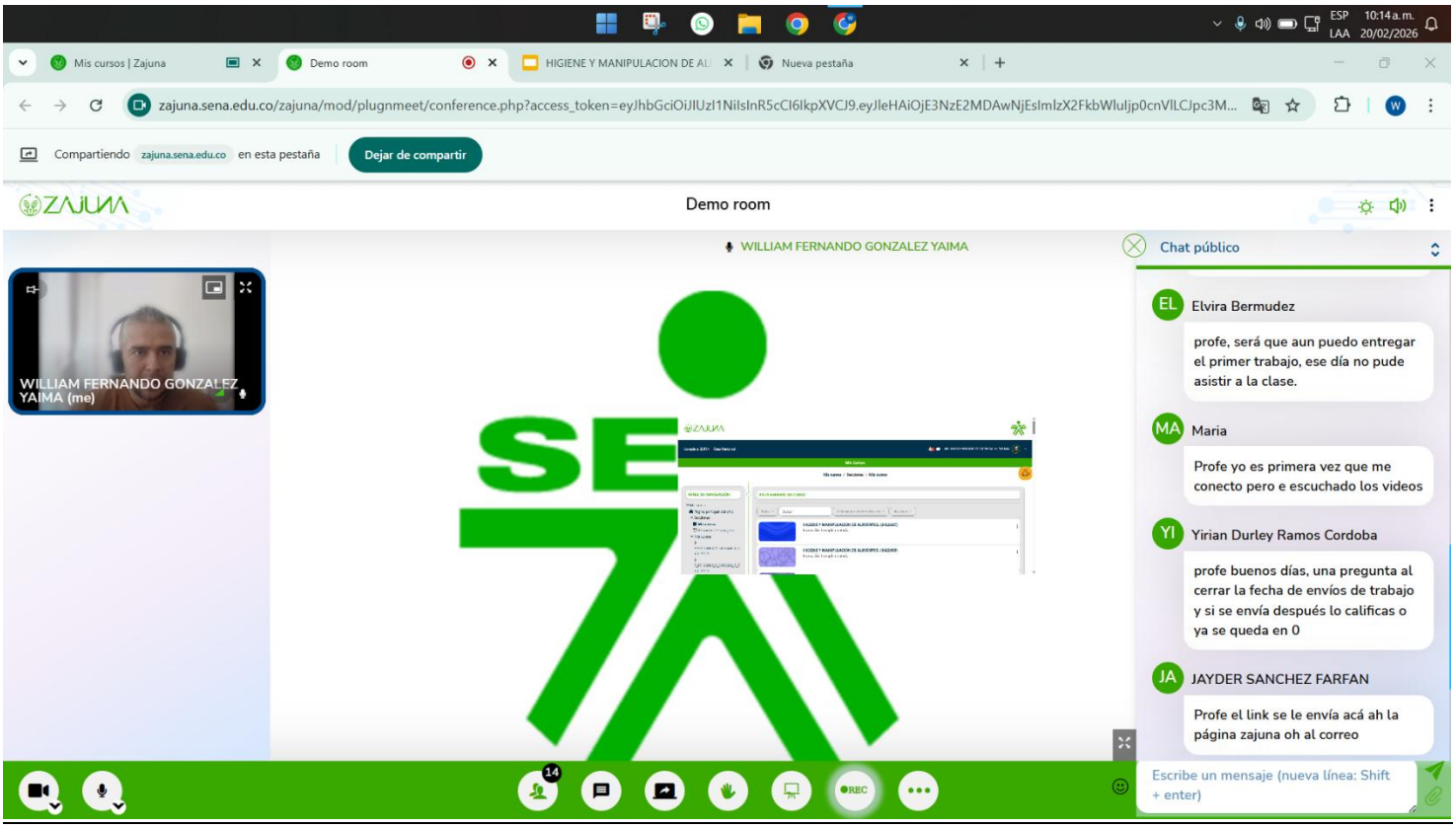
CURSO 2. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3422688



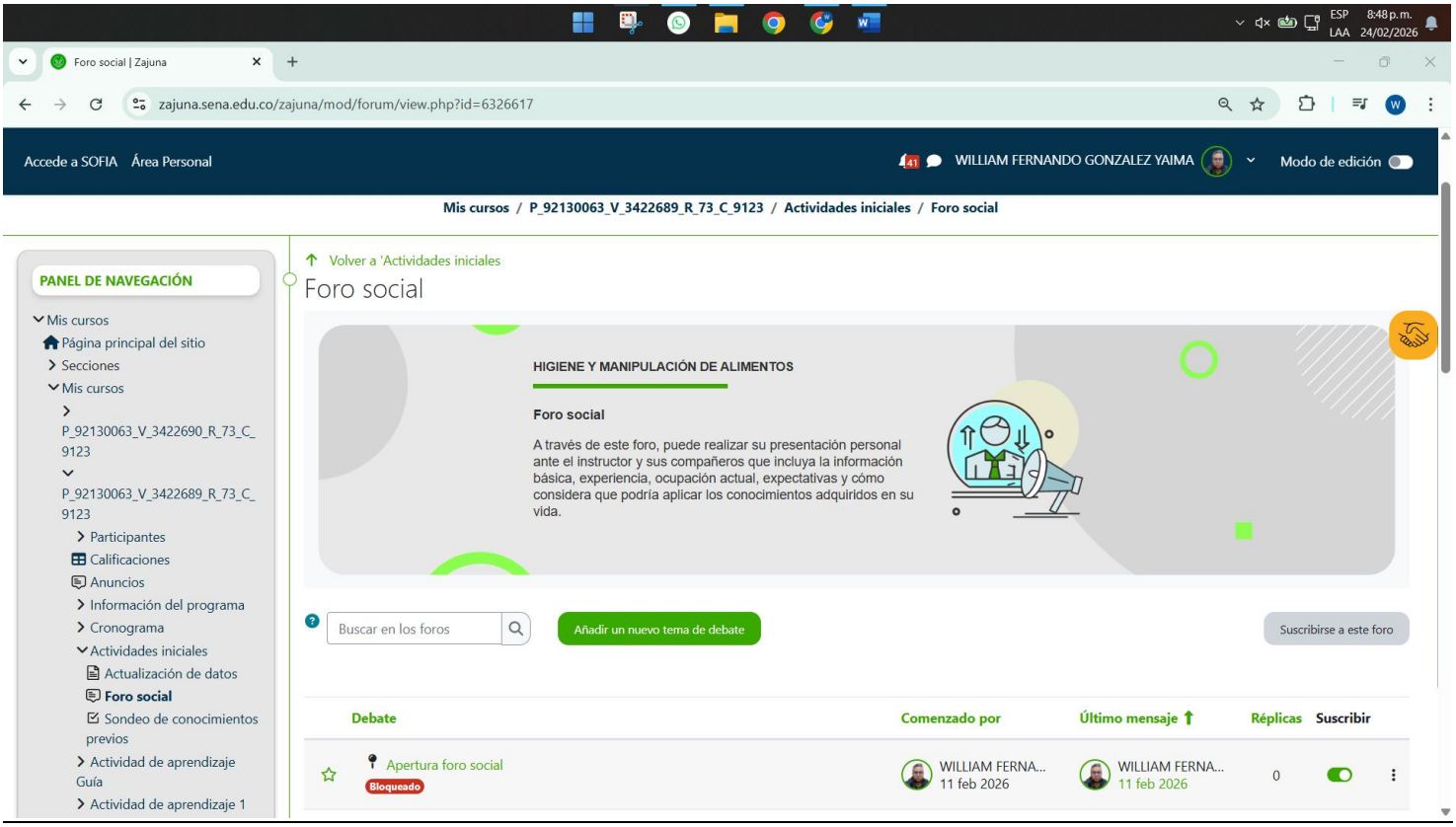
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3422688



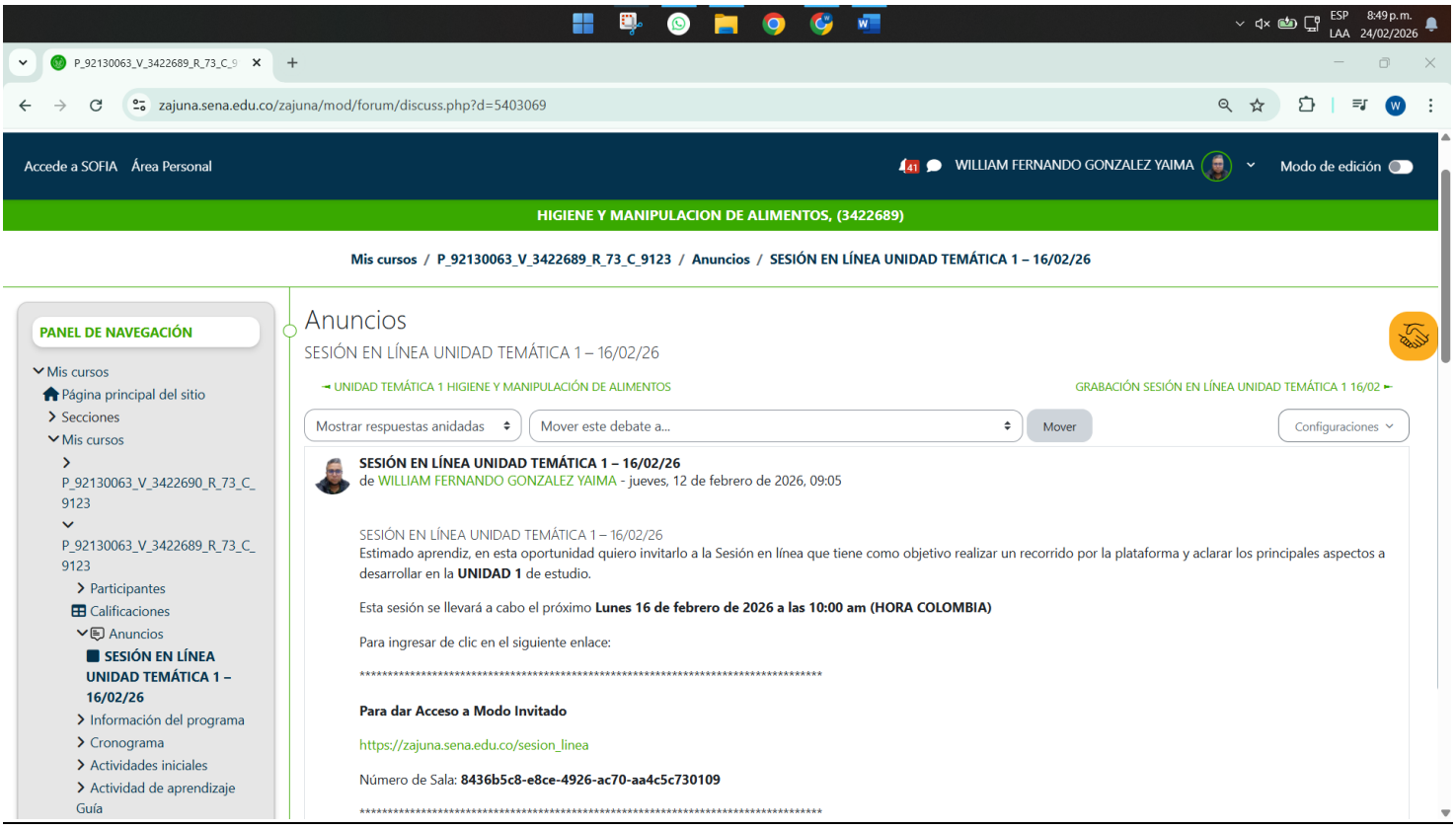
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3422688



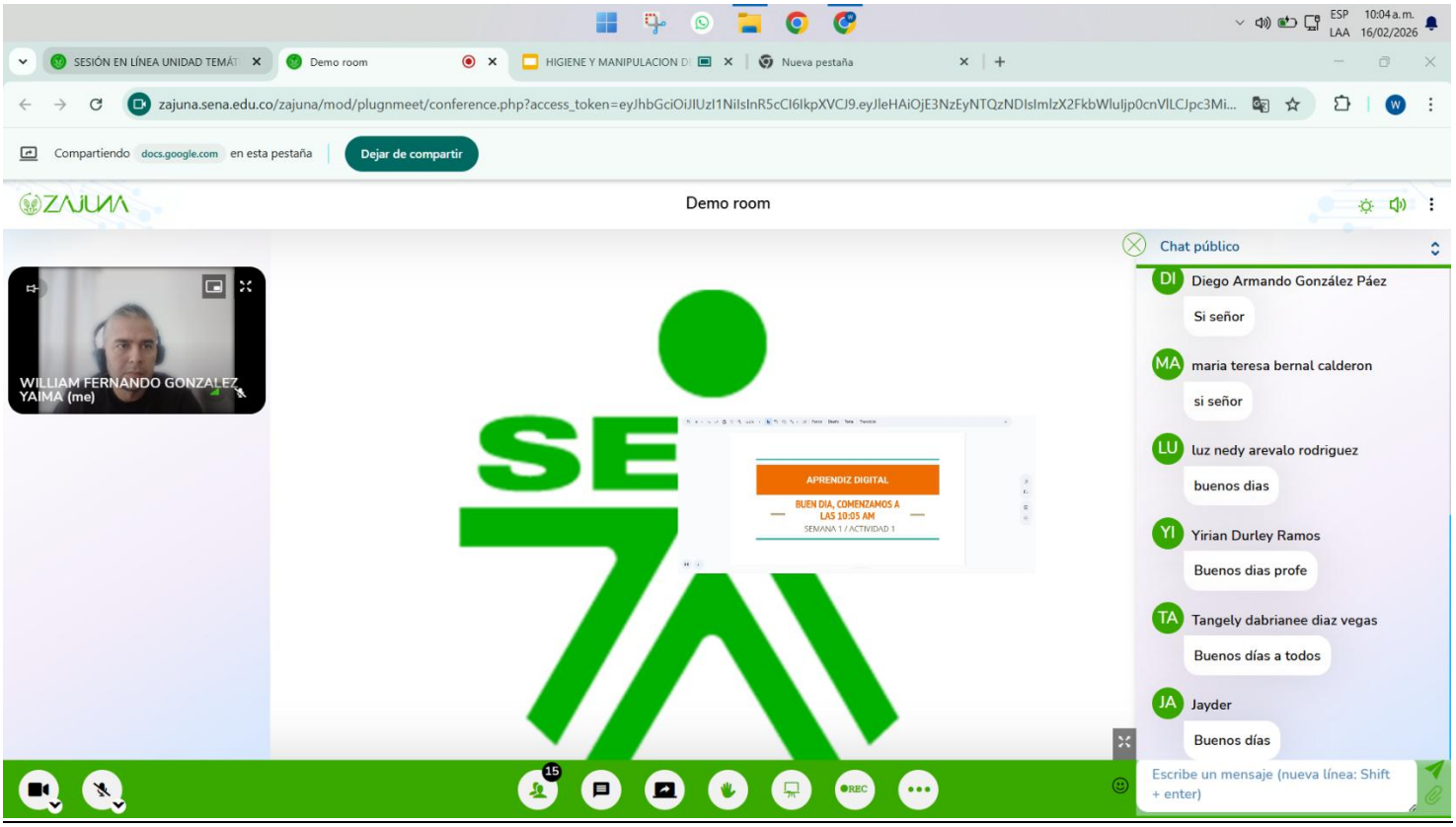
CURSO 3. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3422689



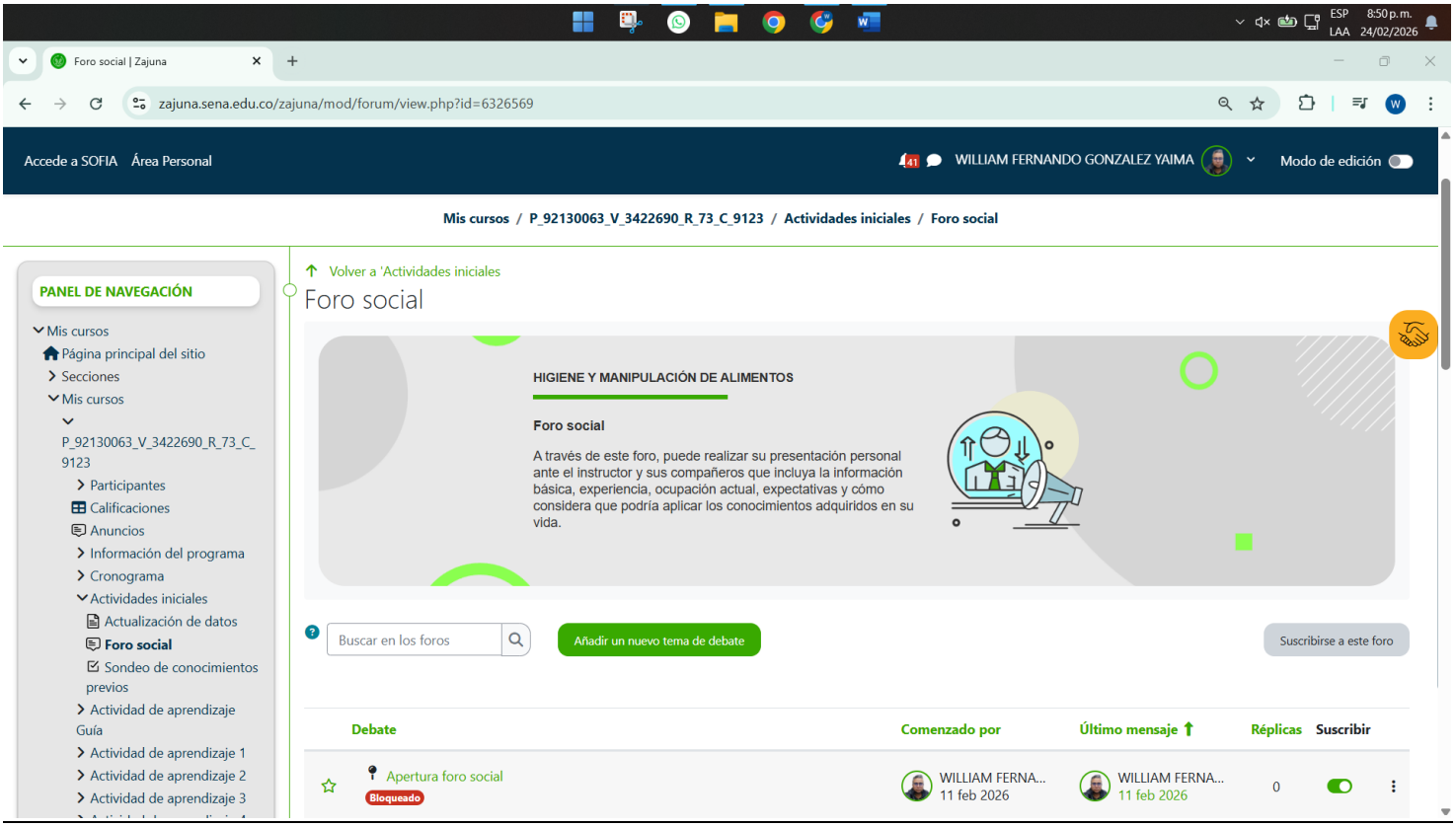
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3422689



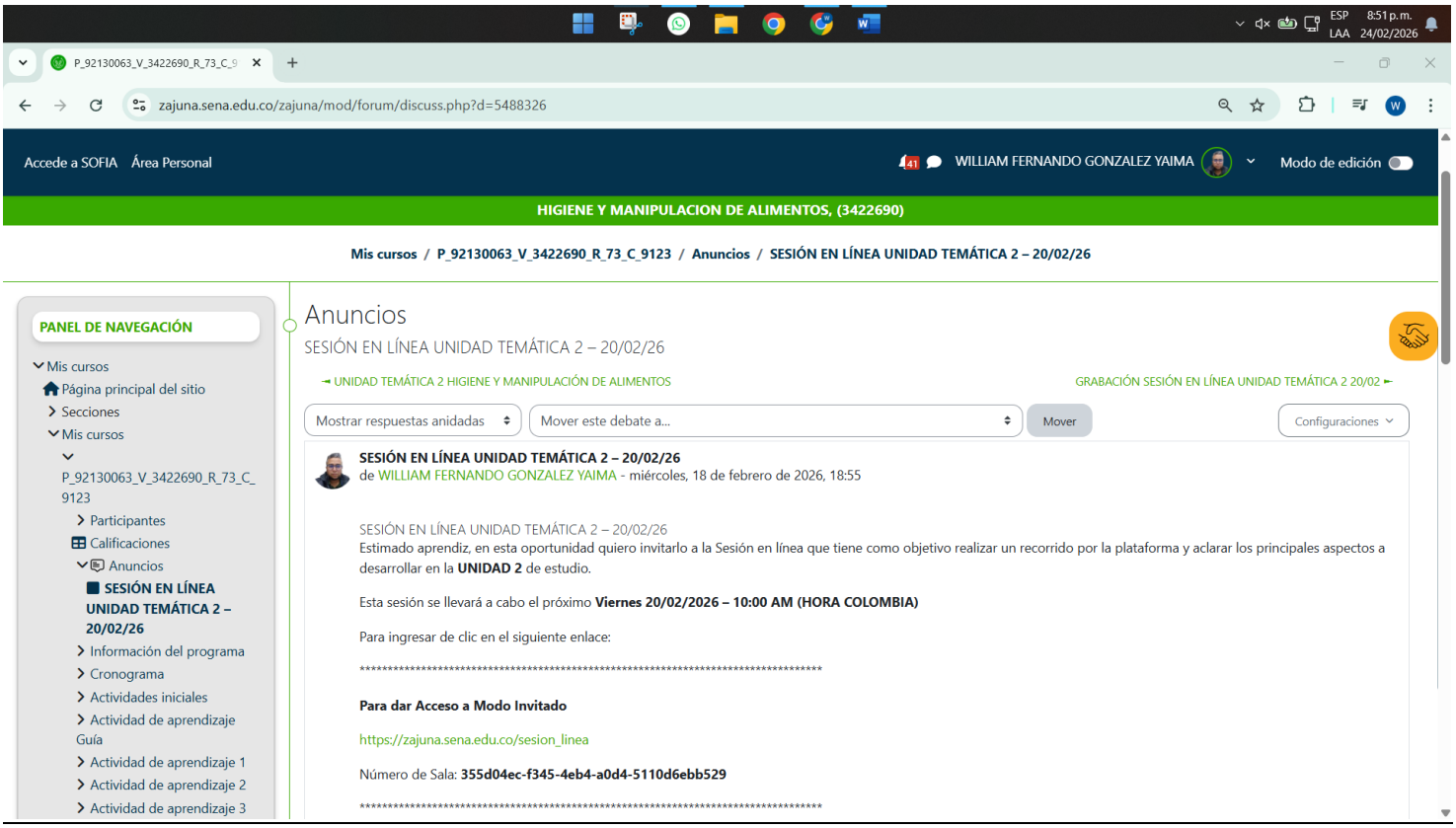
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3422689



CURSO 4. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3422690



CURSO 4 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3422690



CURSO 4 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3422690

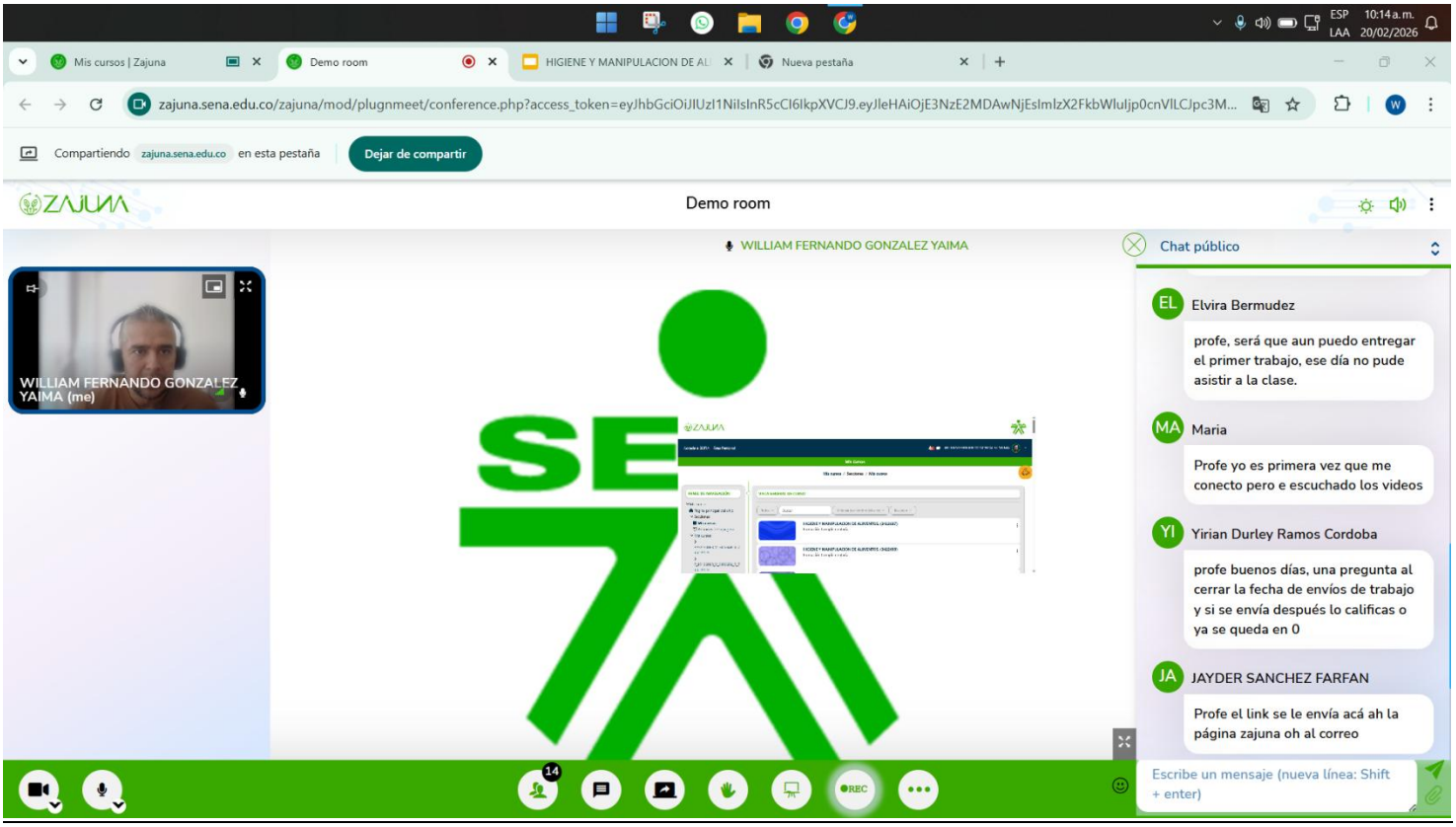
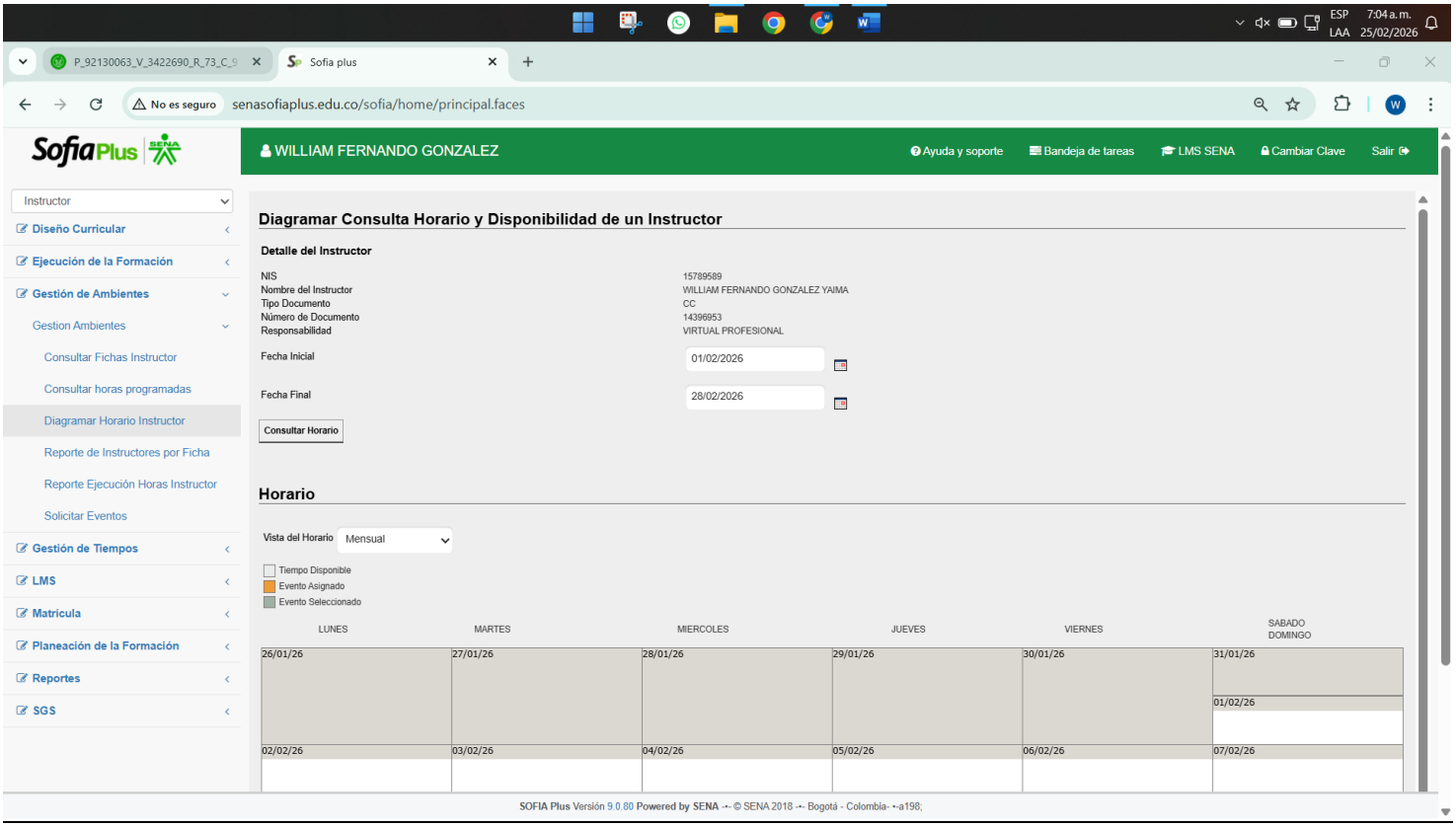
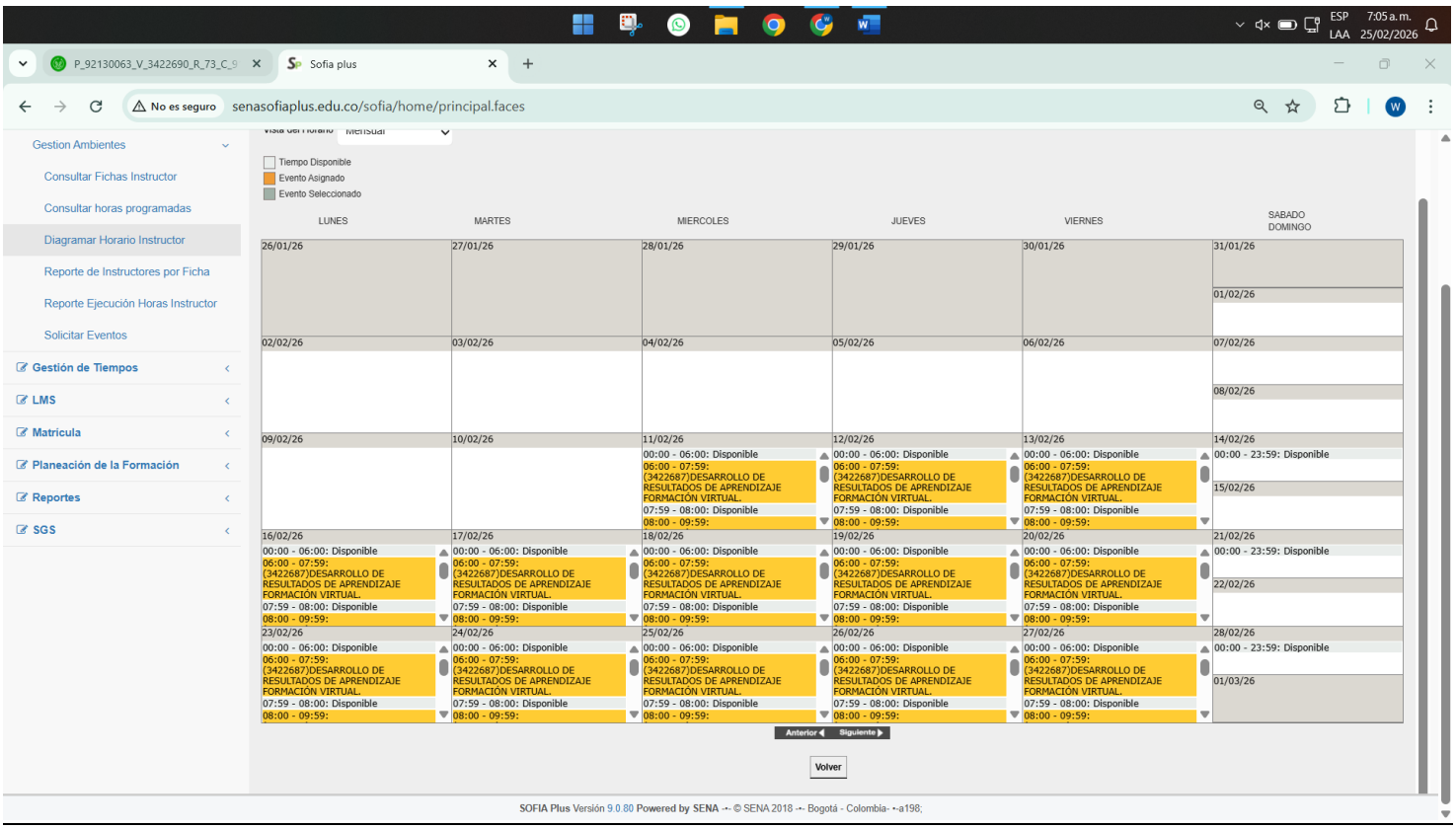
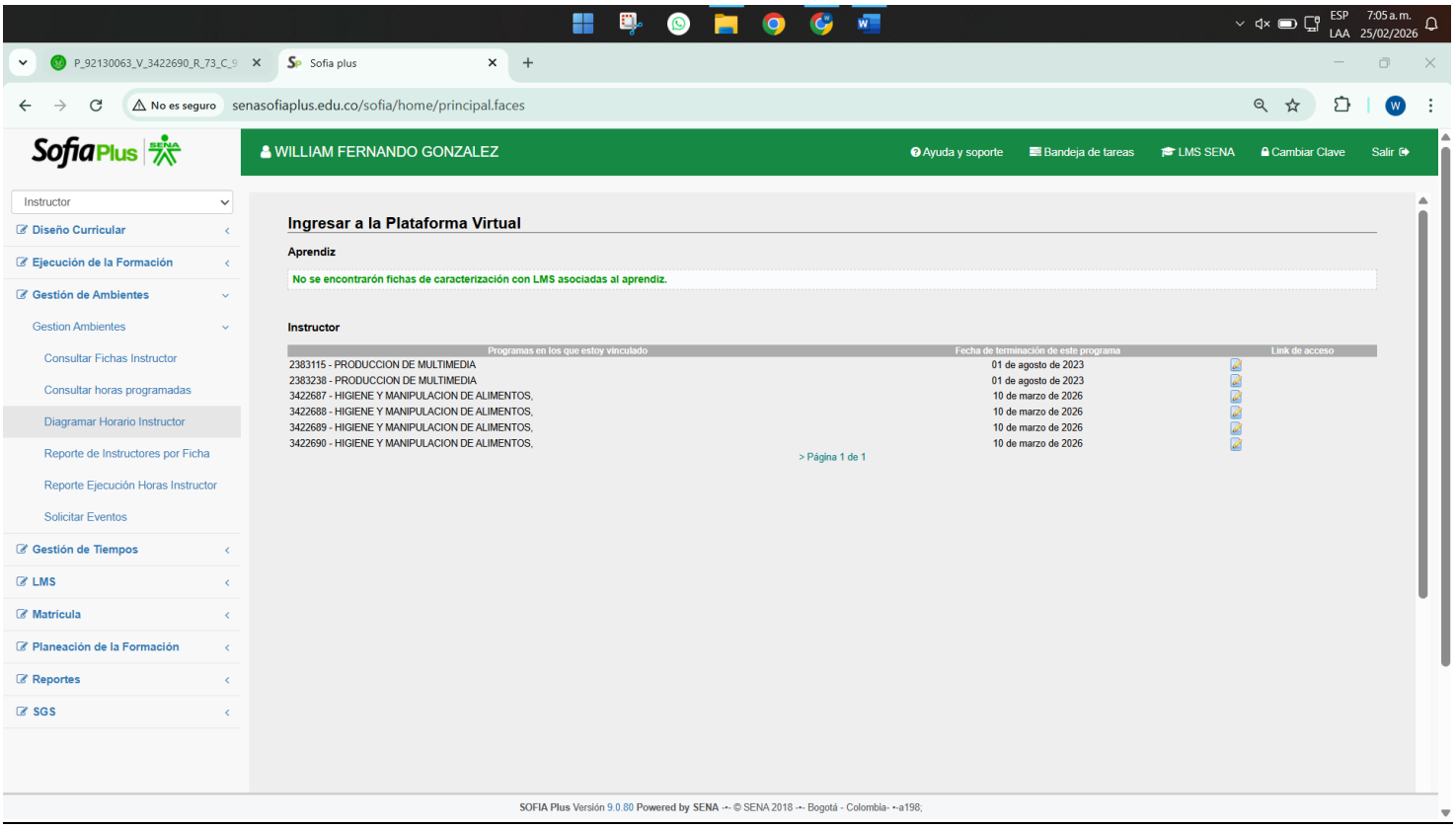


DIAGRAMA HORARIO DEL INSTRUCTOR

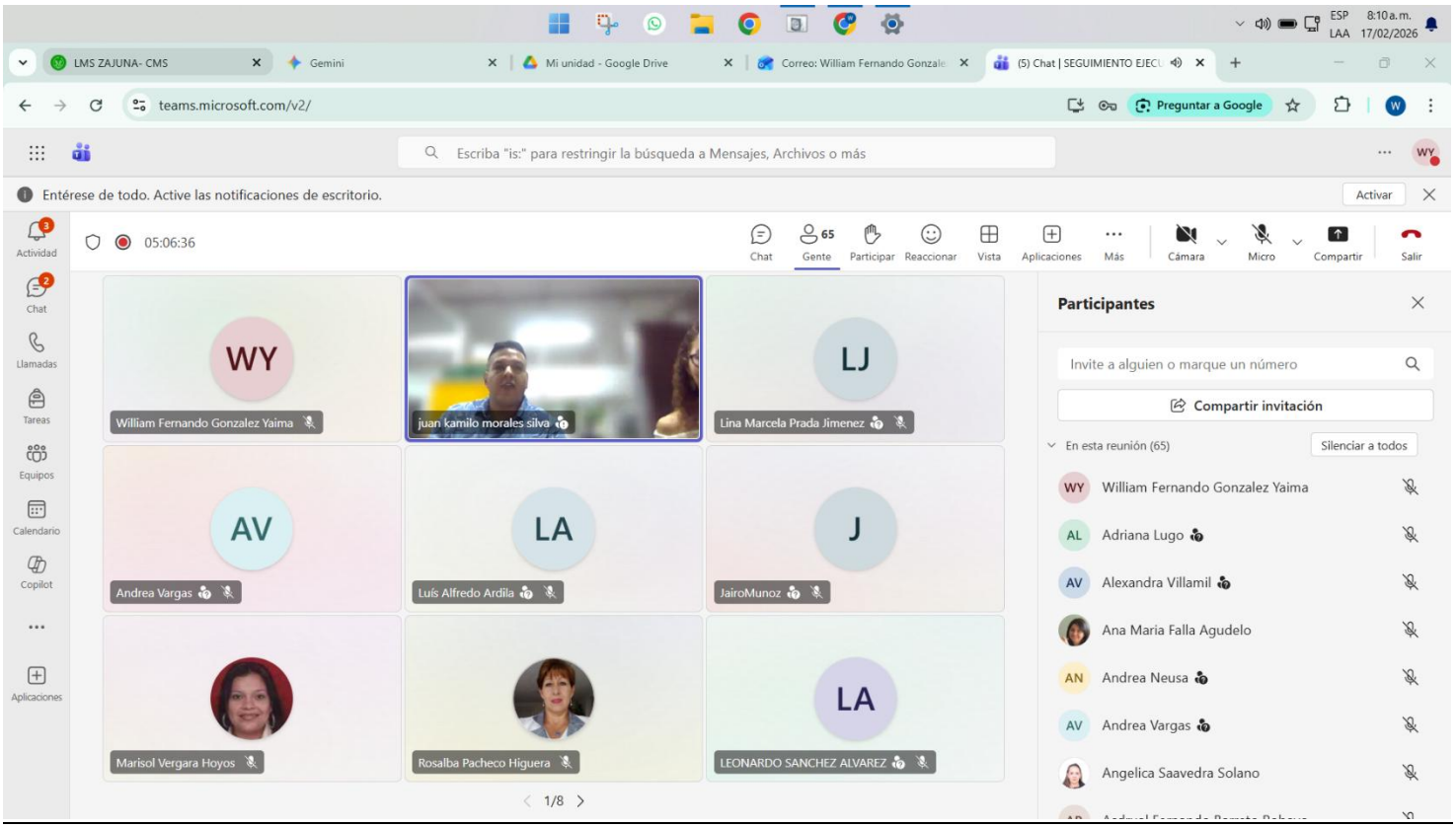




Fichas asignadas



Reunión Supervisor de contrato FEBRERO 17



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 11/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3422689 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3422690 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3422687 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3422688 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 104,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA