CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, abril de 2026

Señor
ANTONIO JOSÉ SANCHEZ SUAREZ
Supervisor contrato nro.CO1.PCCNTR.9197691
Coordinador Académico de Industrias Alimentarias
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Bogotá.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Abril 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9197691 de 2026

JOSÉ ELISEO GUZMÁN BOCANEGRA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. No. 79469879, 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 valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOCIENTOS DIECISIETE MIL CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 47.217.053). 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 valor de CUATRO MILLÓNES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($4.579.580); b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497) cada uno fracción correspondiente a los días que efectivamente preste sus servicios.

Plazo: 30 de noviembre de 2026

Objeto: Contratar la prestación de servicios como Instructor de Formación Profesional Integral para el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), con el fin de planear, ejecutar y evaluar actividades de enseñanza y aprendizaje en el marco de los programas de formación profesional titulada y complementaria del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, en sus sedes y subsedes. Las acciones formativas podrán

desarrollarse en las modalidades presencial, a distancia, virtual o en cualquier modalidad que la entidad determine para la vigencia 2026, de acuerdo con las necesidades del servicio para el programa de Población Vulnerable.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas según la programación de las fichas en la modalidad en la que se oriente el programa, teniendo en cuenta el acompañamiento a la formación y sedes adscritas que maneje el centro, en la red de conocimiento y área temática que corresponda, de acuerdo con las necesidades del servicio.	Impartí formación complementaria para dos cursos de Cocina Internacional en CDC María Goretti. Impartí formación para los cursos de Cocina internacional, curso de Comidas rápidas, curso de Cocina básica y curso de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes.	Fotografías del desarrollo de curso de formación complementaria de Cocina Internacional jornada mañana y tarde en CDC María Goretti. Fotografías del desarrollo de curso de formación complementaria curso de Comidas rápidas, curso de Cocina básica y curso de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes. Evidencias en: EVIDENCIAS ABRIL 2026 JOSÉ ELISEO GUZMAN.pdf
2	Participar y apoyar los proyectos, actividades y programas del área cultural, deportiva, recreativa, preventiva y de bienestar, dirigidas a los aprendices y los funcionarios, propendiendo por el desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo	No se requirió la actividad	
3	Atender, orientar, apoyar y asesorar el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.	Impartí formación complementaria para dos cursos de Cocina Internacional en CDC María Goretti. Impartí formación para los cursos de Cocina internacional, curso de	Fotografías del desarrollo de curso de formación complementaria de Cocina Internacional jornada mañana y tarde en CDC María Goretti. Fotografías del desarrollo de curso de formación complementaria curso de

		Comidas rápidas, curso de Cocina básica y curso de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes.	Comidas rápidas, curso de Cocina básica y curso de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes. Evidencias en: EVIDENCIAS ABRIL 2026 JOSÉ ELISEO GUZMAN.pdf
4	Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos y de experticia según las necesidades para la adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación de conformidad con la Ley 80 de 1993 y sus normas concordantes y reglamentarias	No se requirió la actividad	
5	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria necesarios para la Formación Profesional Integral, en los casos en los que se requiera.	No se requirió la actividad	
6	Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos establecidos conforme a la normatividad vigente. b) Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información. E) Entregar el acta de cierre de trimestre conforme a los lineamientos establecidos por la respectiva coordinación académica. F) Realizar el	Asocié los aprendices inscritos a cursos de formación complementaria para inicio de curso de formación complementaria para dos cursos de Cocina Internacional en CDC María Goretti. Asocié los aprendices inscritos a cursos de formación complementaria para inicio de del curso de formación complementaria de Cocina internacional, curso de Comidas rápidas, curso de Cocina básica y curso de Mesa,	Plataforma Sena Sofía

	registro oportuno de inasistencias de aprendices en la plataforma Sofia plus.	bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes .	
7	Entregar los documentos solicitados por el supervisor de contrato correspondientes a la ejecución contractual con el fin de garantizar el pago de honorarios dentro de los tiempos establecidos incluyendo los de inicio, ejecución, modificación y finalización de este, según los parámetros determinados por el manual de contratación, supervisión y los demás de la plataforma Compromiso SENA. aprendices entre otras.	Elaboré y suministré los informes y documentos requeridos para el pago de honorarios.	Informe mensual de ejecución contractual en DRIVE. Evidencias en: 3 ABRIL
8	Participar en el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices y realizar los ajustes razonables para los casos que se requieran.	No se requirió la actividad	
9	Participar, según asignación, en las actividades de diseño y desarrollo curricular, asegurando la calidad en todas las etapas del proceso y entregando oportunamente los productos solicitados conforme a los cronogramas establecidos, cumpliendo integralmente con los parámetros, lineamientos y estándares definidos por la entidad.	No se requirió la actividad	

10	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Se realiza inducción a aprendices del curso de formación complementaria para inicio para dos cursos de Cocina Internacional en CDC María Goretti. Se realiza inducción a aprendices de formación complementaria para inicio a los cursos de Cocina internacional, Comidas rápidas, Cocina básica y de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes	Documentos de planillas de asistencia a inducción y socialización para dos cursos de Cocina Internacional en CDC María Goretti. Documentos de planillas de asistencia a inducción y socialización a los cursos de Cocina internacional, Comidas rápidas, Cocina básica y de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes Evidencias en: EVIDENCIAS ABRIL 2026 JOSÉ ELISEO GUZMAN.pdf
11	Participar en actividades, sesiones, conferencias, videoconferencias, transferencias de conocimiento convocadas por la supervisión relacionados con la ejecución del objeto contractual.	No se requirió la actividad	
12	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.	Utilicé las claves asignadas de la plataformas utilizadas garantizando la seguridad y reserva de la información presente	Gestión llevada en SOFIA PLUS. APE, si contratistas, SecopII, Sigep. Evidencias en: 3 ABRIL
13	Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, así como los documentos soporte para el pago de honorarios, dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato.	Elaboré y suministre los informes y documentos requeridos para el pago de honorarios.	Informe mensual de ejecución contractual en DRIVE. Evidencias en: 3 ABRIL
14	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación, garantizando el debido proceso y la	Socialicé las normas generales y lineamientos de	Documentos Planilla de registro a inducción y socialización de los dos cursos de formación complementaria

	participación en los comités de seguimiento y evaluación.	convivencia a los aprendices asignados.	de Cocina Internacional en CDC María Goretti. Documentos planilla de asistencia a inducción y socialización a los cursos de Cocina internacional, Comidas rápidas, Cocina básica y de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes. Evidencias en: EVIDENCIAS ABRIL 2026 JOSÉ ELISEO GUZMAN.pdf
15	Responder por la integridad, buen uso de materiales, aseo, orden uso racional y adecuadamente de equipos, ambientes de formación, materiales de formación, herramientas, infraestructura y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado reportando a tiempo y dentro de los parámetros establecidos las novedades presentadas de acuerdo con los procedimientos, manuales, guías, instructivos y formatos regulados por la plataforma COMPROMISO - SENA.	Utilicé de buena forma los equipos y utensilios asignados en mis ambientes de formación a mi cargo	Buen manejo de equipos y utensilios
16	Cumplir con los lineamientos de toda la normativa nacional e internacional vigente relacionada con el sector de alimentos y materias primas alimentarias, garantizando la aplicación de los estándares de inocuidad, higiene y buenas prácticas establecidos para el sector. Estas disposiciones deberán adoptarse y aplicarse de manera coherente con las condiciones y capacidades de la infraestructura existente y con las actividades de formación integral que sean asignadas dentro de los ambientes formativos especializados. Asimismo, mantener en todo momento una adecuada presentación personal, un lenguaje respetuoso y	Cumplí con los lineamientos de acuerdo con el manual del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje en las fichas asignadas	Fichas programadas por la Coordinación académica

	una conducta acorde con los protocolos institucionales, tanto dentro del centro de formación como en la interacción con la comunidad educativa.		
17	Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.), equipos y ambientes de aprendizaje dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente conforme los trámites internos de la entidad.	No se requirió la actividad	
18	Realizar actualizaciones pedagógicas (ruta pedagógica) y/o técnicas en cuanto a cursos complementarios cada semestre de la vigencia 2026, las cuales serán requeridas con antelación por el supervisor y serán parte integral de la evidencia de la cuenta de cobro del mes solicitado.	No se requirió la actividad	
19	Ejecutar y presentar actividades de producción académica que sean requeridas, de conformidad con las orientaciones, lineamientos, procedimientos y estándares establecidos en el Sistema de Innovación y Competitividad del SENA, garantizando el cumplimiento de los tiempos, formatos, criterios de calidad y demás disposiciones institucionales aplicables.	No se requirió la actividad	
20	Llevar a cabo en el primer semestre de 2026 la capacitación en ambientes virtuales de aprendizaje, el certificado emitido será entregado en la cuenta de cobro del mes de junio de 2026.	No se requirió la actividad	
21	Gestionar y Desarrollar acciones de formación complementaria conforme a las necesidades del servicio establecidas por el centro de formación.	Impartí formación complementaria para dos cursos de Cocina Internacional en CDC María Goretti. Impartí formación para los cursos de Cocina internacional, curso de	Fotografías del desarrollo de curso de formación complementaria de Cocina Internacional jornada mañana y tarde en CDC María Goretti. Fotografías del desarrollo de curso de formación complementaria curso de

		Comidas rápidas, curso de Cocina básica y curso de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes.	Comidas rápidas, curso de Cocina básica y curso de Mesa, bar y coctelería en CDC Suba Tibabuyes. Evidencias en: EVIDENCIAS ABRIL 2026 JOSÉ ELISEO GUZMAN.pdf

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. 1080911220 del operador Simple referente al mes de marzo.

Cordialmente,

JOSE ELISEO GUZMAN BOCANEGRA
Contratista
C.C. No. 79.469.879

ANTONIO JOSÉ SANCHEZ SUAREZ
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.9197691 de 2026
Coordinador Académico de Industrias Alimentarias