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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "[]" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**x**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, Abril 2026

Señor(a)
ADA LORENA CERON ROSERO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9168835
Coordinadora Académica de coordinación académica titulada
Centro de Comercio y Servicios
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Abril de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9168835 de 2026

Anlly Katherine Muñoz Velasco, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1061784979, 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 requiere suscribir un (1) contrato por valor total de Cuarenta y dos millones seiscientos treinta y siete mil cuatrocientos setenta y tres pesos M/CTE. ($ 42.637.473) COP incluido IVA, los cuales se pagaran de la siguiente manera: A). Nueve (9) pagos iguales por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos M/CTE. ($ 4.737.497) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a octubre de 2026. El plazo será hasta el 30 de octubre de 2026.*

Plazo: Será hasta el 30 de Octubre de 2026

Objeto: *Instructor. Prestar servicios profesionales como Instructor (a) para desarrollar actividades propias de la Formación Profesional Integral EN ETAPA LECTIVA Y/O PRODUCTIVA DEPENDIENDO DE LA PROGRAMACION ASIGNADA Y NECESIDAD DEL CENTRO, mediante la orientación y ejecución de procesos formativos presenciales y/o a distancia, virtuales y/o mediados por tic en el marco del proyecto FORMACION REGULAR en las diferentes redes del conocimiento: Hotelería y Turismo de la Coordinación Académica Titulada del Centro de Comercio y Servicios en el departamento del Cauca.*

Ejecución mensual de actividades

<table>
<tr><th>Nro.</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Cumplir el objeto y el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación Académica en el marco de las políticas de Calidad, Pertinencia y Eficacia</td><td>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:

<table>
<tr><th>N° Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas mes</th></tr>
<tr><td>3140873</td><td>Técnico en cocina</td><td>POPAYÁN</td><td>7:00-13:00</td><td>32,0</td></tr>
<tr><td>3411864</td><td>Técnico en cocina</td><td>SANTANDER DE QUILICHAO</td><td>18:00-22:00</td><td>16,0</td></tr>
<tr><td>3431299</td><td>Técnico en cocina</td><td>EL PLATEADO</td><td>7:00-13:00</td><td>18,0</td></tr>
<tr><td>3414929</td><td>Técnico en cocina</td><td>POPAYÁN</td><td>13:00-18:00</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>3315184</td><td>Técnico en cocina</td><td>SANTANDER DE QUILICHAO</td><td>7:00-13:00</td><td>12,0</td></tr>
<tr><td>3411878</td><td>Técnico en cocina</td><td>POPAYÁN</td><td>7:00-13:00</td><td>18,0</td></tr>
<tr><td colspan="4">Total horas:</td><td>101,0</td></tr>
</table></td><td>REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A7af3d2838be048248b4aa0c9f6a9e1da&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1776703000990&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=ec0fc9dd%2Dca10%2Db13d%2D07d2%2Ded24ea217b94&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwliwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNjA0MTAwMDIuMzQiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgRVQifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F3%2EABRIL%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato</td><td>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.

<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3140873</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TÉCNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>CAFETERÍA</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>LECTIVA</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ficha 2.</td><td>3411864</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TÉCNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Correlacionar propiedades físicas y químicas de la materia, de acuerdo a situaciones del contexto</td></tr>
</table></td><td>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A7af3d2838be048248b4aa0c9f6a9e1da&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1776703000990&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=ec0fc9dd%2Dca10%2Db13d%2D07d2%2Ded24ea217b94&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwliwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNjA0MTAwMDIuMzQiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgRVQifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsen</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>LECTIVA</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 3.</td><td>3431299</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TÉCNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>CONCEPTUALIZAR Y CLASIFICAR LOS FENÓMENOS IDENTIFICADOS EN SU CONTEXTO SEGÚN SU NATURALEZA</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>LECTIVA</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 4</td><td>3315184</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TÉCNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>INTERPRETAR LOS FENÓMENOS TENIENDO EN CUENTA LOS PRINCIPIOS QUÍMICOS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>LECTIVA</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 5</td><td>3411878</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TÉCNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>INTERPRETAR LOS FENÓMENOS TENIENDO EN CUENTA LOS PRINCIPIOS QUÍMICOS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>LECTIVA</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Ficha 6</td><td>3414929</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TÉCNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>Proyecto</td><td>APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS</td></tr>
<tr><td>Actividad del proyecto</td><td>CONCEPTUALIZAR Y CLASIFICAR LOS FENÓMENOS IDENTIFICADOS EN SU CONTEXTO SEGÚN SU NATURALEZA</td></tr>
<tr><td>Fase del proyecto</td><td>LECTIVA</td></tr>
</table>
</td>
<td>a%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F3%2EABRIL%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Entregar informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamados de atención, inasistencia reiterada, resultado del plan de mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales);</td>
<td>Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos
<table>
<tr><td>Ficha 1.</td><td>3411864</td></tr>
<tr><td>Programa</td><td>TÉCNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>30</td></tr>
</table>
</td>
<td>REGISTRO DE INASISTENCIAS EN EL APLICATIVO SOFIA PLUS https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A7af3d2838be048248b4aa0c9f6a9e1d</td>
</tr>
</table>

	casos específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.		a&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1776703000990&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=ec0fc9dd%2Dca10%2Db13d%2D07d2%2Ded24ea217b94&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNjA0MTAwMDIuMzQiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTEifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F3%2EABRIL%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0

No. Aprendices con novedades	0
Novedad reportada (nombre)	Deserción: 0 Retiro Voluntario: 0
Nombre de aprendices	

Ficha 2.	**3431299**
Programa	TÉCNICO EN COCINA
No. Aprendices matriculados	30
No. Aprendices con novedades	0
Novedad reportada (nombre)	Deserción: 0 Retiro Voluntario: 0
Nombre de aprendices	

Ficha 3.	**3414929**
Programa	TÉCNICO EN COCINA
No. Aprendices matriculados	24
No. Aprendices con novedades	0
Novedad reportada (nombre)	Deserción: 0 Retiro Voluntario: 0
Nombre de aprendices	

Ficha 4	**3315184**
Programa	TÉCNICO EN COCINA
No. Aprendices matriculados	27
No. Aprendices con novedades	0
Novedad reportada (nombre)	Deserción: 2 Retiro Voluntario: 1
Nombre de aprendices	LEIDY YULIED RODRÍGUEZ COPETE KELLY TATIANA GARCIA GRIMALDOS ISABELLA LOPEZ CASTRILLON

Ficha 5	**3411878**
Programa	TÉCNICO EN COCINA
No. Aprendices matriculados	29
No. Aprendices con novedades	4
Novedad reportada (nombre)	Deserción: 4 Retiro Voluntario: 0
Nombre de aprendices	KAROL VIVIANA MONTILLA LOPEZ YOLIMA ALEJANDRA REYES

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td></td><td>LLAIRA BANESA URBANO CAMILO
ZULY MARCELA MACA FLOR</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Registrar los resultados de la emisión de juicios de evaluación relacionados con los logros de los resultados de aprendizaje en los tiempos establecidos por el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la Entidad.</td><td>ETAPA LECTIVA: Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz.

Juicios para etapa lectiva
<table><tr><td>Ficha 1.</td><td>3411864</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td>2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>30</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>0</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>0</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>30</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>El RA aún no termina.</td></tr></table>
<table><tr><td>Ficha 2.</td><td>3431299</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td>1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL
ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>30</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>0</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>0</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>30</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>El RA aún no termina.</td></tr></table>
<table><tr><td>Ficha 3.</td><td>3315184</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td>3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE
SU ENTORNO.</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>27</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>3</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>19</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>8</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>Se realizó la evaluación de los juicios evaluativos, exceptuando a las 8 personas que no asistieron a formación</td></tr></table>
<table><tr><td>Ficha 4</td><td>3439258</td></tr></table></td><td>Reporte de juicios evaluativos
Registro Sofia Plus
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A7af3d2838be048248b4aa0c9f6a9e1da&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1776703000990&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=ec0fc9dd%2Dca10%2Db13d%2D07d2%2Ded24ea217b94&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNjA0MTAwMDIuMzQiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTEifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F3%2EABRIL%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0</td></tr>
</table>

		<table><tr><td>Programa</td><td>FUNDAMENTACION DE LA QUIMICA APLICADA A LOS ALIMENTOS</td></tr><tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td>OBSERVAR REACCIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE PRESENTAN LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y LA NORMATIVA VIGENTE</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>13</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>0</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>6</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>0</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>NA</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 5</td><td>3411878</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td>2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>29</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>4</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>0</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>29</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>El RA aun no termina</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 6</td><td>3243347</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico en cocina</td></tr><tr><td>Resultado de aprendizaje</td><td>3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>26</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>14</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>12</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>14</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td>Ya se realizaron los juicios evaluativos</td></tr></table>	
5	Participar activamente en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida	Evidencias https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A7af3d2838

<table>
<tr>
<td></td>
<td>programación académica establecida.</td>
<td>
<table>
<tr><th>Nombre del proyecto</th><th>Código SENNOVA</th><th>Nombre del Semillero</th><th>Cantidad de horas</th></tr>
<tr><td>Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacía una cadena de valor sostenible y el Banco Nacional de Masas madre.</td><td></td><td>Semillero SINERGIA Turismo y Gastronomia</td><td>48</td></tr>
<tr><td>Proyecto 2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Proyecto n</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Total horas mes</td><td>48</td></tr>
</table>
</td>
<td>be048248b4aa0c9f6a9e1da&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1776703000990&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=ec0fc9dd%2Dca10%2Db13d%2D07d2%2Ded24ea217b94&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwliwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNjA0MTAwMDIuMzQiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTEifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F3%2EABRIL%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande</td>
<td>Reportar detalle de acciones realizadas
<table>
<tr><th>Actividad realizada</th><th>Horas ejecutadas</th></tr>
<tr><td>Alistamiento</td><td>8</td></tr>
</table>
</td>
<td>Evidencias
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/icbuesaquillo_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A7af3d2838be048248b4aa0c9f6a9e1da&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1776703000990&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=ec0fc9dd%2Dca10%2Db13d%2D07d2%2Ded24ea217b94&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwliwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNjA0MTAwMDIuMzQiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTEifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Ficbuesaquillo%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPLANILLAS%20INSTRUCTORES%202026%2F3%2EABRIL%2FANLLY%5FKATHERINE%5FMUNOZ%5FVELASCO&FolderCTID=0x0120007BA1C2710D5A2E4BA52CBA8C09D21AE7&view=0</td>
</tr>
</table>

NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. Obligaciones: Transcribir las obligaciones específicas del contrato; Acciones realizadas: Haga una reseña de los hechos y

circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que "No se requirió la actividad"; Evidencias: Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.

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	50826	SANTANDER DE QUILICHAO	16 MARZO 2026	31 MARZO 2026
2	71526	SANTANDER DE QUILICHAO	6 MARZO 2026	14 MARZO 2026

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo 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.

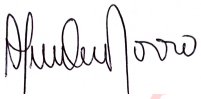
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 36651085 ASOPAGOS referente al mes de Marzo del presente año.

Cordialmente,



Firma
Anlly Katherine Muñoz Velasco
Contratista
C.C. No. 1061784979

Recibí a satisfacción:



Firmado digitalmente por Ada Lorena Ceron Rosero
Fecha: 2026.04.22 13:14:56 -05'00'

Firma
ADA LORENA CERON ROSERO
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.9168835 del año 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.