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

Popayán, Mayo de 2026

Señor (a)
ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ VARGAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9112628
Cargo del supervisor Instructor G20 Coordinadora Académica
Dependencia Centro de Comercio y Servicios
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9112628 del año 2026

ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34.556.057 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: TREINTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE. ($34.305.866) IVA INCLUIDO. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago, correspondiente al mes de marzo de 2026, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y

TRES PESOS M/CTE. ($3.540.463) IVA INCLUIDO. b) Ocho (8) pagos iguales, correspondientes a los meses de abril a noviembre de 2026, cada uno por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($3.662.548) IVA INCLUIDO. c) Un último pago, correspondiente al mes de diciembre de 2026, por valor de UN MILLÓN CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL DIECINUEVE PESOS M/CTE. ($1.465.019) IVA INCLUIDO.

Plazo: Será hasta el doce (12) de diciembre (12) de 2026.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES TEMPORALES EN EL ROL DE INSTRUCTOR APORTANDO EN LA PLANEACIÓN, EJECUCIÓN, EVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN CON MODALIDAD PRESENCIAL Y/O VIRTUAL, PERTENECIENTES A LA RED DE TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS, A NIVEL MUNICIPAL Y DEPARTAMENTAL SEGÚN LA NECESIDAD DEL SERVICIO.

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

<table>
<tr><th>No</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Cumplir el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con el horario de formación acordado con la comunidad y/o los aprendices y socializado con anterioridad a la Coordinación Académica, sin afectar la</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>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr>
<tr><td>3492131</td><td>COCINA BÁSICA</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>28</td></tr>
<tr><td>3501579</td><td>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>40</td></tr>
</table></td><td>Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint)

B. INSTRUCTORES

Carpetas:
GC/
GESTION SOFIA/
PROGRAMADOR MES A MES</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>intensidad horaria requerida para cada acción formativa en el marco de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia.</td>
<td>
<table>
<tr><td>FICHA EN CONSTRUCCION</td><td>COCTELERIA TROPICAL</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>40</td></tr>
<tr><td>FICHA EN CONSTRUCCION</td><td>ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>40</td></tr>
<tr><td>FICHA EN CONSTRUCCION</td><td>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</td><td>08:00 am - 18:00 pm</td><td>16</td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL, HORAS MES</td><td>164</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Realizar actividades de desarrollo curricular de conformidad con el procedimiento de la formación profesional integral del SENA.</td>
<td>
Diligenciar las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para los aprendices en los formatos o instrumentos oficiales actualizados y publicarlos en el aplicativo COMPROMISO
<table>
<tr><td>No. Ficha</td><td>3492131</td></tr>
<tr><td>Nombre Programa</td><td>COCINA BASICA</td></tr>
<tr><td>Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)</td><td>El aprendiz seleccionará y elaborará un plato típico colombiano, aplicando técnicas culinarias tradicionales y principios de higiene y seguridad en la cocina.
Guía de Aprendizaje: Explica las características de la gastronomía colombiana, ingredientes autóctonos y métodos de cocción tradicionales.
Instrumento de Evaluación: Lista de criterios donde se evalúan la técnica, presentación, sabor y uso adecuado de los ingredientes.</td></tr>
</table>
</td>
<td>Repositorio Evidencias Contractuales 2026 (SharePoint)

B. INSTRUCTORES

Carpetas:
GC/
FORMACION</td>
</tr>
</table>

			Material de Apoyo: Recetarios, videos de preparación y documentos sobre la historia de la cocina colombiana.	
		Total, Horas asignadas	28	
		No. Ficha	3501579	
		Nombre Programa	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	**Realizar manejo de las BPM, para la inocuidad de los alimentos.** El aprendiz debe identificar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la manipulación de alimentos, garantizando la inocuidad y calidad de los productos. **Guía de Aprendizaje:** Explica los principios de higiene, seguridad y control de calidad en la manipulación de alimentos. **Instrumento de Evaluación**: Lista de verificación donde se evidencia el cumplimiento de las BPM. **Material de Apoyo**: Videos sobre higiene, documentos sobre normativas sanitarias, y ejemplos de aplicación en la industria.	
		Total, Horas asignadas	40	

No. Ficha	FICHA EN CONSTRUCCION
Nombre Programa	COCTELERIA TROPICAL
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	El aprendiz realizará actividades prácticas relacionadas con la preparación básica de alimentos, aplicando técnicas de alistamiento, manipulación, cocción y presentación, de acuerdo con los procedimientos establecidos y las normas de higiene y seguridad alimentaria **Guía de Aprendizaje:** lista de chequeo, formato de seguimiento y evaluación práctica, con el fin de validar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, la correcta manipulación de los alimentos y la aplicación de las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de preparación. **Material de Apoyo**: se emplearán insumos alimenticios requeridos para cada preparación, utensilios de cocina, equipos de cocción, tablas de picado, cuchillos, ollas, estufa y elementos de protección personal, necesarios para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad formativa en condiciones seguras e higiénicas. La actividad tiene como finalidad fortalecer las habilidades del aprendiz en la preparación de alimentos, el manejo adecuado de los ingredientes, el control de tiempos de cocción y el

			cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.	
		Total, Horas asignadas	40	
		No. Ficha	FICHA EN CONSTRUCCION	
		Nombre Programa	ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS	
		Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	El aprendiz realizará la elaboración de preparaciones calientes a base de pastas, aplicando técnicas básicas de cocción, manipulación higiénica de alimentos, control de tiempos y temperaturas, así como presentación final del producto. Durante la actividad se fortalecerán competencias relacionadas con la mise en place, preparación de salsas básicas y acompañamientos, trabajo en equipo y buenas prácticas de manufactura. **Guía de aprendizaje** La guía deberá contener: Objetivo de la actividad. Ingredientes y cantidades. Procedimiento paso a paso. Recomendaciones de higiene y manipulación. Técnicas de cocción utilizadas. Criterios de evaluación del producto final. **Lista de chequeo** que permita verificar: Uso adecuado del uniforme y elementos de protección.	

			Correcta manipulación de alimentos. Aplicación adecuada de técnicas de cocción. Organización y limpieza del área de trabajo. Sabor, textura y presentación de la preparación. Cumplimiento de tiempos establecidos. **Material de apoyo** Recetario básico de pastas y salsas. Ficha técnica de preparación. Videos demostrativos de técnicas de cocción. Presentación sobre tipos de pastas y manipulación de alimentos. Utensilios de cocina y equipos requeridos para la preparación.	
		Total, Horas asignadas	40	

No. Ficha	FICHA EN CONSTRUCCION
Nombre Programa	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Descripción actividad (Guía, Instrumento, Material apoyo)	**Realizar manejo de las BPM, para la inocuidad de los alimentos.** El aprendiz debe identificar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la manipulación de alimentos, garantizando la inocuidad y calidad de los productos.

			Guía de Aprendizaje: Explica los principios de higiene, seguridad y control de calidad en la manipulación de alimentos. **Instrumento de Evaluación**: Lista de verificación donde se evidencia el cumplimiento de las BPM. **Material de Apoyo**: Videos sobre higiene, documentos sobre normativas sanitarias, y ejemplos de aplicación en la industria.	
		Total, Horas asignadas	164	
3	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.	**Otras**. Previa autorización Coordinación Académica		Reporte de horas adicionales, evidenciado en el reporte mensual de SOFIA PLUS.

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.	62326	Popayán-Miranda	20/03/2026	30/03/2026
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 el No. 9504146491 de la planilla, Aportes en línea abril de 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma Rosiris S. Lizcano M.

ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES

Contratista

C.C. No. 34.556.057

Recibí a satisfacción:

Firma Alexandra · Firmado digitalmente por ANA ALEXANDRA RODRIGUEZ

Ana Alexandra Rodríguez Vargas

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9112628 de 2026

Cargo: Instructor G20 Coordinadora Académica