



Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cantagallo, Bolivar 22 de mayo de 2026

Señor(a)

GABRIEL CARMONA HERRERA

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.7521711 del 2026

PROFESIONAL G02

Dependencia Centro Internacional, Náutico, Fluvial y Portuario.

Cartagena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **Mayo** de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9145620 del año 2026

JOSÉ ALFREDO GUARDO DE LA HOZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **1128047559**, 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: el valor total del presente contrato es máximo de CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS (**\$49.269.969,00 COP**) esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera **a)** Diez (10) pagos iguales por los meses de **FEBRERO a NOVIEMBRE** DE CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS (**\$4.737.497 COP**) **b)** un último pago que en el mes de **DICIEMBRE** de 2026 de UN MILLON OCHO CIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS (**\$1.894.999 COP**).

Plazo: Será hasta el **12 de diciembre de 2026**.

Objeto: Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo.



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecución de la formación profesional integral en los programas tecnológicos, técnicos y complementarios del Centro Internacional, Náutico, Fluvial y Portuario.	<p>Se desarrollaron las actividades de formación contractual en los procesos formativos de los programas CAMPESENA.</p> <p>Técnico en AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA.</p> <p>NUMERO DE FICHA: 3461829</p> <p>COMPETENCIA: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.</p> <p>COMPETENCIA: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>Lugar de ejecución: Cantagallo sur de Bolivar.</p> <p>Horas ejecutadas: 160 horas</p>	 <p>Fotos de evidencias, lista de asistencia / One Drive.</p>
		<p>Se aplicó las normas de higiene personal y procedimientos de higienización en el proceso productivo con parámetros de control de puntos críticos y de bioseguridad, teniendo en cuenta política de la empresa.</p>	
		<p>En la formación se definieron los temas de conceptos y ampliación de Calidad alimentaria, inocuidad de alimentos, conservación alimentaria, contaminación alimentaria y sus tipos, buenas prácticas de manufactura, métodos de conservación y sus tipos, talleres y lluvia de ideas de los productos más viables en la zona, materias primas, enfoque del proyecto. Se les explica todo lo relacionado con la legislación alimentaria vigente, que son alimentos fraudulentos, adulterados y alterados, que es un manipulador de alimentos y cuál es su rol en el proyecto, que son alimentos de mayor riesgos en salud pública, riesgo medio riesgo menor, se elaboró un taller y se realizó sustentación del</p>	<p>Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.</p>  <p>Implementación del programa de higiene según normatividad.</p>



		<p>mismo, se definió el diseño e instalaciones de la planta de proceso, abastecimiento de agua, residuos líquidos y sólidos, diseños y construcción de las paredes, techos, pisos, escaleras, drenaje, calidad del agua potable. además de ello, se le realiza un examen de evaluación de estos temas impartidos en la formación, Se socializa y se les amplia los temas de inocuidad alimentaria las bases de calidad alimentaria como las características sensoriales, de seguridad alimentaria, nutricionales, de trazabilidad y características culturales, el objetivo de la conservación alimentaria y su importancia en la calidad alimentaria, que son las enfermedades de transmisión alimentaria y como prevenirlas, también se desarrolló un cronograma de producción de los productos a desarrollar en clases según cada tecnología de alimentos. También se explicó los temas de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos, estado de salud, principios básicos estipulados en los artículos 12, 13 y 14 de la resolución 2674 del 2013 en los cuales se les exige el uso de tapabocas, uñas cortas y sin esmalte, uso de gorro o cofia, zapatos cerrado antideslizantes, sin usos de accesorios o joyas al momento de manipular los alimento y por finalmente se realiza visita de campo en una finca para realizar inspección, clasificación de la materia prima y determinar la aceptación o no de los insumos para la elaboración de los productos con el fin de que los aprendices tenga criterio en la recepción de las materias primas de calidad para los procesos de elaboración y crear productos que garanticen la inocuidad alimentaria.</p>	
6	<p>Evaluar en los ocho (8) días siguientes al término de los</p>	<p>se realizaron actividades de evaluación de las fichas terminadas por fecha.</p>	<p>Reporte de juicios evaluativos en el One Drive.</p>



resultados de aprendizaje realizados en la formación.		
---	--	--

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	27426	Cartagena - Cantagallo	12/05/2026	31/05/2026
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. **9503800593** aportes en línea referente al mes de **ABRIL**.

Cordialmente,

Firma
José Alfredo Guardo De la hoz
Contratista
C.C. No. 1128047559

Firma
GABRIEL CARMONA HERRERA
Supervisor del contrato No. **CO1.PCCNTR.9145620 de 2026**

Formación Profesional Integral
9105 - Centro Internacional Náutico Fluvial y Portuario
Evidencias de Actividades CAMPESENA

Estimado instructor. Por favor diligencie la información suministrada para evidenciar su labor, organizando los datos en las fases correspondientes.

- PLANEACIÓN. Registro de Actividades por ficha para los días programados de formación.
- EJECUCIÓN. Evidencias de las actividades (pantallazos, talleres resueltos, enlaces de actividades, etc.)
- VERIFICACIÓN. Observaciones, comentarios y sugerencias sobre situaciones presentadas en la ejecución de la FPI.

1. PLANEACIÓN. REGISTRO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN CINAFLUP

Instructor	Ficha	Programa de formación	Actividad	Duración estipulada	Medio de entrega evidencia	Fechas	Lugar de la formación
JOSÉ ALFREDO GUARDO DE LA HOZ	3461829	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	<p>Se desarrollaron las actividades de formación contractual en los procesos formativos de los programas CAMPESENA.</p> <p>COMPETENCIAS:</p> <p>1. CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.</p> <p>Rap. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa</p> <p>Rap. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos</p> <p>2. APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>Rap. Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con La normatividad vigente y la política de la empresa.</p>	160 HORAS	Correo electrónico/ ONE DRIVE	1 - 31 de MAYO	CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR.

			Rap. Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente				
--	--	--	---	--	--	--	--

2. EJECUCIÓN. Evidencias de las actividades (pantallazos, talleres resueltos, enlaces de actividades, practicas, etc).

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA: 3461829

MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR

FECHA: 4/05/2026



EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA: 3461829

MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR

FECHA: 5/05/2026



EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA: 3461829

MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR

FECHA: 7/05/2026



EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 3489706

**MUNICIPIO:
CANTAGALLO SUR
DE BOLIVAR**

**FECHA:
8/05/2026**



EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA: 3461829

**MUNICIPIO:
CANTAGALLO SUR
DE BOLIVAR**

**FECHA:
11/05/2026**



EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA: 3461829

MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR

FECHA: 13/05/2026



EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA: 3461829

MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR

FECHA: 14/05/2026



**EJECUCIÓN DE LA
FORMACIÓN**

**TECNICO EN
AGROINDUSTRIA
ALIMENTARIA**

FICHA: 3461829

**MUNICIPIO:
CANTAGALLO SUR
DE BOLIVAR**

**FECHA:
15/05/2026**



**LISTAS DE
ASITENCIA**



Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia Campesena Fully Popular

Documento de Apoyo del Contrato 01 2022

PROCESO	VICIOS DE ORGANIZACIÓN ALUMNOS	TEC. Mantenimiento al motor Diesel											
		JOSÉ ALBERTO GARCÍA DE LA ROZA											
N° DE FICHA	3461829	FECHA DE INICIO DEL CURSO											
		FECHA FIN - EL CURSO											
DOCUMENTO	APRENIZO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO	FECHA INICIO
1	445718	4/05/26	5/05/26	6/05/26	7/05/26	8/05/26	9/05/26	10/05/26	11/05/26	12/05/26	13/05/26	14/05/26	15/05/26
2	445719	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.	Sharol A.
3	445720	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.	Laura R.
4	445721	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.	Martha Y.
5	445722	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.	Mercy M.
6	445723	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.	Sonia V.
7	445724	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.	Yelvi R.
8	445725	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.	Heidy Y.
9	445726	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.	Jose G.

Formación Profesional Integral

3. VERIFICACIÓN. Observaciones, comentarios y sugerencias sobre situaciones presentadas en la ejecución de la FPI.

Ficha	Observaciones y situaciones presentadas	Alternativas Planteadas	Comentarios y resultados
No aplica.	No aplica.	No aplica.	No aplica.



Firma del Contratista

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ALFREDO GUARDO DE LA HOZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INTERNACIONAL NÁUTICO, FLUVIAL Y PORTUARIO

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3461829 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 160,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: JOSE ALFREDO GUARDO DE LA HOZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INTERNACIONAL NÁUTICO, FLUVIAL Y PORTUARIO