



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

Mayo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán Mayo del 2026

Señor (a)

ADA LORENA CERON ROSERO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9195247

CORDINADORA ACADEMICA

Centro de Comercio y Servicios

Popayan

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

Referencia: Referencia: No CO1.PCCNTR.9195247 del año 2026

ANGIE NATALIA BRAVO GOMEZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1061776116 de POPAYAN, 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 contrato es por la suma de Cuarenta y ocho millones novecientos cincuenta y cuatro mil ciento treinta y seis pesos M/CTE. (\$ 48.954.136) COP incluido IVA, los cuales se pagaran de la siguiente manera: A). Diez (10) 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 noviembre de 2026. B). Un ultimo pago por valor de Un millón quinientos setenta y nueve mil ciento sesenta y seis pesos M/CTE. (\$ 1.579.166) COP Incluido IVA, por el mes de diciembre de 2026.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2026.

Objeto: 930710-0283 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 FULL POPULAR en las diferentes redes del conocimiento: Hotelería y Turismo de la Coordinación.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias															
1	Realizar las gestiones necesarias para cumplir con el contrato bajo condiciones de eficiencia y calidad, conforme a las especificaciones detalladas en la minuta del contrato y los lineamientos establecidos por el SENA.	<div>Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:</div> <table><tr><th>No. Ficha</th><th>Nombre Programa</th><th>Municipio</th><th>Horario</th><th>Horas Mes</th></tr><tr><td>3495000</td><td>Operario en panaderia</td><td>POPAYAN</td><td>14 AM-20 PM</td><td>60</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Total horas</td><td>60</td></tr></table> <div>Para los instructores asignados a seguimientos de EP: Realizar seguimientos de etapa productiva de acuerdo con los aprendices asignados, configuración de la plataforma LMS territorio, verificación del portafolio del aprendiz en etapa productiva</div>	No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes	3495000	Operario en panaderia	POPAYAN	14 AM-20 PM	60				Total horas	60	<div>Reporte Mensual de Instructor (RMI)</div> <div>No aplica</div>
No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes														
3495000	Operario en panaderia	POPAYAN	14 AM-20 PM	60														
			Total horas	60														
2	Ejecutar el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con el aval de la programación del Coordinador(a) Académico(a), asegurando el cumplimiento de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia del SENA en los municipios del departamento del Cauca.	<div>Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo a las políticas y procedimientos institucionales.</div> <table><tr><td>Ficha 2</td><td>3495000</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico EN PASTERERIA</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>EJECUCION</td></tr></table>	Ficha 2	3495000	Programa	Técnico EN PASTERERIA	Proyecto	DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	Actividad del proyecto	EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	Fase del proyecto	EJECUCION	<div>Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo</div>					
Ficha 2	3495000																	
Programa	Técnico EN PASTERERIA																	
Proyecto	DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA																	
Actividad del proyecto	EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.																	
Fase del proyecto	EJECUCION																	



3	Gestionar de manera independiente y responsable todas las actividades asignadas, asegurando su cumplimiento oportuno dentro de los plazos establecidos, en estricto apego a la normativa del SENA y de los lineamientos asociados con la estrategia de formación por proyectos	<p>Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos.</p> <table><tr><td>Ficha</td><td>3495000</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Operario en procesos de panaderia</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>15</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>0</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>ninguna</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td></td></tr></table>	Ficha	3495000	Programa	Operario en procesos de panaderia	No. Aprendices matriculados	15	No. Aprendices con novedades	0	Novedad reportada (nombre)	ninguna	Nombre de aprendices		Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS				
Ficha	3495000																		
Programa	Operario en procesos de panaderia																		
No. Aprendices matriculados	15																		
No. Aprendices con novedades	0																		
Novedad reportada (nombre)	ninguna																		
Nombre de aprendices																			
4	Realizar el autocontrol necesario para garantizar el cumplimiento del rango de horas de formación establecido por la entidad. En caso de no cumplir con el rango de horas estipulado, el pago será ajustado proporcionalmente, conforme al informe de supervisión del contrato, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993 sobre la contratación estatal.	<p>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.</p> <p>Juicios para etapa lectiva</p> <table><tr><td>Ficha</td><td>3234698</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Técnico EN PANIFICACION</td></tr><tr><td>Resultados de aprendizaje</td><td>567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO. 567186 - 29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>21</td></tr><tr><td>No. Aprendices retirados</td><td>4</td></tr><tr><td>No. Aprendices aprobados</td><td>18</td></tr><tr><td>No. Aprendices sin valorar</td><td>0</td></tr><tr><td>Justificación de la no emisión de juicios</td><td></td></tr></table> <p>ETAPA PRODUCTIVA (Para los instructores de seguimiento a EP): Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de</p>	Ficha	3234698	Programa	Técnico EN PANIFICACION	Resultados de aprendizaje	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO. 567186 - 29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.	No. Aprendices matriculados	21	No. Aprendices retirados	4	No. Aprendices aprobados	18	No. Aprendices sin valorar	0	Justificación de la no emisión de juicios		Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos
Ficha	3234698																		
Programa	Técnico EN PANIFICACION																		
Resultados de aprendizaje	567184 - 29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO. 567186 - 29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.																		
No. Aprendices matriculados	21																		
No. Aprendices retirados	4																		
No. Aprendices aprobados	18																		
No. Aprendices sin valorar	0																		
Justificación de la no emisión de juicios																			



		aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz	NO APLICA																
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 programación académica establecida.	<p>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.</p> <table><tr><th>Nombre del proyecto</th><th>Código SENNOVA</th><th>Nombre del Semillero</th><th>Cantidad de horas</th></tr><tr><td>Proyecto 1.</td><td>“Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre</td><td>Semillero de Turismo y Gastronomía</td><td>43</td></tr><tr><td>Proyecto 2.</td><td>Cafeterías como ambiente de formación</td><td>Semillero de Turismo y Gastronomía</td><td>55</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Total horas</td><td>98</td></tr></table>	Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas	Proyecto 1.	“Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre	Semillero de Turismo y Gastronomía	43	Proyecto 2.	Cafeterías como ambiente de formación	Semillero de Turismo y Gastronomía	55			Total horas	98	Evidencia fotográfica y documentos de avance
Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas																
Proyecto 1.	“Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre	Semillero de Turismo y Gastronomía	43																
Proyecto 2.	Cafeterías como ambiente de formación	Semillero de Turismo y Gastronomía	55																
		Total horas	98																
6	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande	<p>Reportar detalle de acciones realizadas</p> <table><tr><th>Actividad realizada</th><th>Horas ejecutadas</th></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Actividad realizada	Horas ejecutadas			Evidencia fotográfica												
Actividad realizada	Horas ejecutadas																		

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				

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. 9503350957 DE LA PLANILLA APORTES EN LINEA referente al MES DE ABRIL DEL 2026.



Cordialmente,

Angie Bravo

Firma

Angie Nathalia Bravo Gomez

Contratista

C.C. No. 1061776116

Recibí a satisfacción:

Firma

Ada Lorena Cerón Rosero

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9195247 de 2026

Coordinadora académica

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.

Granadina

750

debe

1000

leche 1000 debe 1100