



Puerto Berrío, 30 de abril de 2026

Doctor

FERNANDO CANO GOMEZ

Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

Regional Antioquia

Ciudad.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nro. CO1.PCCNTR. 9087098 CONTRATO DE 2026, DURANTE EL PERIODO DE 01/04/2026 AL 30/04/2026

INFORME No. 3

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO			
Entidad Contratante:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA		
Supervisor:	JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO		
Objeto del Contrato:	5_9502_422 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación Profesional Titulada o complementaria en la línea tecnológica cliente, modalidad presencial para el programa vulnerables en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial		
Contrato No:	CO1.PCCNTR. 9087098		
Contratista:	ERWIN DANIEL AYALA REY		
Valor del Contrato:	\$ 48.796.219		
Valor honorarios mes:	\$ 4.737.497		
Fecha de inicio:	02/02/2026		
Fecha de terminación:	10/12/2026		
Número de la póliza:	4444911	Vigencia	Desde: 02/02/2026 Hasta: 12/04/2027

2. NOVEDADES

	TIPO DE NOVEDAD	SI	NO	TRÁMITE DE LA NOVEDAD
1	Suspensión		X	
2	Modificación		X	



3	Adición		X	
4	Prórroga		X	
5	Cesión		X	
6	Terminación anticipada		X	
Justificación de la novedad:				
Novedad informada a la aseguradora	SI: X	NO:	Fecha informe novedad aseguradora:	
	Vigencia Final Póliza:			
	Valor Final Póliza:			

NOTA: Si hay novedades se describen los actos administrativos realizados, que deben ingresar al expediente contractual, con el formato de "Compromiso" (control de ingreso documentos al expediente).

3. INFORMACIÓN FINANCIERA

Valor total del contrato:	\$ 48.796.219
Pago mensual	\$ 4.737.497
Valor total pagado:	\$ 14.054.575
Saldo total por pagar	\$ 34.741.642

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de planilla de aportes: 9503566983 - 9501841750				
Salud	Pensiones	ARL	Otros:	Total
\$ 236.900	\$ 303.200	\$ 9.900	\$ 0	\$ 550.300
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	Abril		Julio		Octubre	
Judiciales	SI:	NO: x	SI:	NO:	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO: x	SI:	NO:	SI:	NO:
Fiscales	SI:	NO: x	SI:	NO:	SI:	NO:
Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC	SI:	NO: x	SI:	NO:	SI:	NO:



Consulta inhabilidades por delito sexuales contra niños, niñas y adolescentes. (Ley 1918 de 2018)	SI:	NO:X	SI:	NO:	SI:	NO:
---	-----	------	-----	-----	-----	-----

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS.

Entregó Informe de Ejecución						Si: X	No:	Porque:
No	Obligaciones Contractuales	Actividades en la ejecución del periodo objeto de cobro	Cumple	Cumple Parcialmente	No cumple	No aplica	Evidencias	Observaciones/Justificación si la respuesta es diferente a cumple
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Impartir formación a las siguientes fichas: 3490516-3490581-3490644-3490746 de acuerdo a la programación establecida.	X				Lista de asistencia registro fotográfico Guía de aprendizaje	
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Impartir formación a las siguientes fichas: 3490516-3490581-3490644-3490746 de acuerdo a la programación establecida.	X				Listas de asistencia, registro fotográfico	



3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Ambientes asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje.	X				Registro Fotográfico (Clases presenciales en el ambiente)	
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación a las siguientes fichas: 3490516-3490581-3490644-3490746 de acuerdo a la programación establecida.	X				Listas de asistencia, registro fotográfico, Guía de aprendizaje	
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas	Guía de aprendizaje # 1 para el programa– Higiene y manipulación de alimentos según normatividad vigente Guia #1 Cocina básica	X				Guías de Aprendizaje	



	para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras							
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje	No se requirió la actividad"				X		
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y	Actualización de la carpeta de evidencias para la ejecución del contrato	x				guías de aprendizajes	



	evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.							
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	A la fecha no se han terminado las fichas para la respectiva evaluación				X	Las fichas no se han terminado	
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	<p>Complementarias</p> <p>Higiene y manipulación de alimentos</p> <p>Fichas 3490516 Días de ejecución: 6,7,8,9,10 de abril de 2026</p> <p>Ficha: 3490581 Días de ejecución: 13,14,15,16,17 de abril de 2026</p> <p>Ficha 3490644 Días de ejecución: 20,21,22,23,24 de abril de 2026</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: 29080102302 aplicar prácticas higiénicas y</p>	x				Listas de asistencia, registro fotográfico guía de aprendizaje.	



		<p>medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.</p> <p>29080102304 realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.</p> <p>Cocina Básica</p> <p>Ficha: 3490746</p> <p>Días de ejecución: 27,28,29,30 de abril de 2026</p> <p>Competencia: controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad. (equivale a la norma nts usna 003 del mincomercio, industria y turismo).</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación.</p> <ul style="list-style-type: none">•Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de					
--	--	--	--	--	--	--	--



		acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa						
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los	Programación en Sofia plus subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor. Se anexa certificado pago de Eps, pensión y Arl.	x				Horario Diagramado de Plataforma Sofia plus	
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	"No se requirió la actividad"				x		
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación	x				Formato de asistencia	
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales	x				Uso de Herramientas digitales	



	las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.							
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al	No se requirió la actividad"				x		



	supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.							
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación a las siguientes fichas: 3490516-3490581-3490644-3490746 de acuerdo a la programación establecida.	x					Listas de asistencia, registro fotográfico Guías de aprendizaje
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Inscripción de aprendices en Sofia plus en los cursos complementarios	x					
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	No se requirió la actividad"				x		
18	Participar en la generación y desarrollo de	No se requirió la actividad"				x		



	proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.							
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	No se requirió la actividad"				x		
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	No se requirió la actividad"				x		
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	No se requirió la actividad"				x		
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	No se requirió la actividad"				x		
23	Participar en las actividades indicadas	No se requirió la actividad"				x		



	por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.							
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	No se requirió la actividad"				x		
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017	A la espera de convocatoria para presentar Norma de Competencia.				x		



	y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma”.								
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	No se requirió la actividad”					x		
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	No se requirió la actividad”					x		
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	No se requirió la actividad”					x		
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación	No se requirió la actividad”					x		



Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato “tiempos actividades académicas” (Sofía plus) y demás evidencias según el caso.

Nota 2: Las actividades que desarrolla el personal de apoyo administrativo, deberá, estar indicadas en el formato definido en “Compromiso”

7. INFORME LEGAL

Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista.

Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

Se concluye que el contratista cumplió en abril con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo que se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentará una evidencia escrita de las irregularidades, anomalías o hechos que dieron lugar a este con la notificación al contratista.

Para constancia se firma en Puerto Berrio, a los 30 días del mes de abril de 2026

JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR. 9087098 del año 2026
Coordinador Académico de Programas especiales

Pantallazo de Programación Sofia Plus



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° **CO1.PCCNTR. 9087098**

Página 15 de 15

06/04/26	07/04/26	08/04/26	09/04/26	10/04/26
00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (3490516)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	08:00 - 16:00: (3490516)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	08:00 - 16:00: (3490516)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	08:00 - 16:00: (3490516)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	08:00 - 16:00: (3490516)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible
13/04/26	14/04/26	15/04/26	16/04/26	17/04/26
00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (3490581)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	08:00 - 16:00: (3490581)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	08:00 - 16:00: (3490581)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	08:00 - 16:00: (3490581)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	08:00 - 16:00: (3490581)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible
20/04/26	21/04/26	22/04/26	23/04/26	24/04/26
00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible
14:00 - 22:00: (3490644)MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES	14:00 - 22:00: (3490644)MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES	14:00 - 22:00: (3490644)MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES	14:00 - 22:00: (3490644)MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES	14:00 - 22:00: (3490644)MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES
22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible
27/04/26	28/04/26	29/04/26	30/04/26	01/05/26
00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	
08:00 - 16:00: (3490746)COCINA BÁSICA NIVEL 1	08:00 - 16:00: (3490746)COCINA BÁSICA NIVEL 1	08:00 - 16:00: (3490746)COCINA BÁSICA NIVEL 1	08:00 - 16:00: (3490746)COCINA BÁSICA NIVEL 1	
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	