



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 del 2026

Señor

JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9116812**
coordinador académico
Centro Agropecuario
Popayán

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

Referencia: CO1.PCCNTR.9116812 del año 2026.

BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34321313 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, 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 SIETE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL Y CIENTO SESENTA Y TRES PESOS MTE (\$37.742.163,00), CTE... *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un primer pago por el valor de \$4'579,593.00, siete pagos mensuales iguales de marzo a septiembre por valor de \$4.737,.510,00,*

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026






Objeto: prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista, impartiendo formación profesional integral, en la modalidad presencial, a distancia o mediada por tics, en los programas de formación de nivel titulada y/o complementaria, del centro agropecuario, pertenecientes a la red tecnológica de: agrícola y a la red de conocimiento: tecnologías agroindustriales en los programas de regular según las necesidades del servicio, en el o los municipios del departamento del cauca

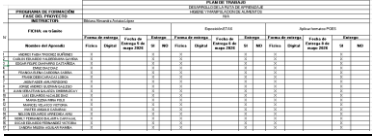
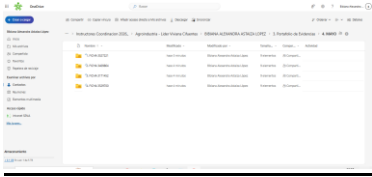
Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes	Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes - Elaboración de la guía. Fichas: 3527211, 3409864, 3171452, 3529700	<p>1. FICHA: 3527221 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos</p>  <p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos, Código del Programa de Formación: 92130000 v. 1 Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): N/A Resultados de Aprendizaje: <ul style="list-style-type: none"> Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. <p>✓ Establecer Los Diferentes Factores De Contaminación De Un Alimento De Acuerdo A Su Clasificación Y Tipo; Según La Normatividad Vigente.</p> <p>✓ Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>✓ Proponer medidas para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>✓ Mantener las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan hacc</p> <p>✓ Duración de la Guía: 48 horas</p> <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) se convierte en una garantía de calidad e inocuidad, y a su vez genera beneficios tanto para el empresario como para el consumidor, dado que éstas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva.</p> <p>Para cumplir con las BPM y garantizar un producto inocuo, es necesario tener en cuenta los lineamientos de la Resolución 2674 de Julio de 2013. Estos deben estar encaminados a asegurar que el proceso productivo se desarrolle en condiciones higiénicas y técnicas óptimas, a través del diseño y la aplicación de los diferentes programas, y el diligenciamiento de formatos que permitan evaluar y controlar los procesos, logrando así reducir el riesgo a la salud del consumidor, y con el cumplimiento fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables, en así como lo estipula la Ley 16 de 1979.</p> <p>Quando aprenda, el siguiente será un recordatorio que le permitirá ampliar sus conocimientos sobre la Resolución 2674 del 2013, asumir actitudes críticas al momento analizar la legislación sanitaria vigente, los</p>  <p>OPFA-100-004</p> <p>2. FICHA: 3409864 Programa de formación: Técnico en control de calidad de alimentos</p>  <p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Denominación del Programa de Formación: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS Código del Programa de Formación: 921318 V5.1 Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): Control de calidad en la planta de procesamiento de alimentos cárnicos del centro agropecuario regional Cauca, según normatividad y estándares del sector. Fase del proyecto: Ejecución Actividad de Proyecto: Realizar un diagnóstico integral de las condiciones higiénico-sanitarias de la planta de procesamiento de derivados lácteos, mediante visitas de inspección de acuerdo con Competencias: Controlar la formación para el producto, según especificaciones de calidad y volúmenes de producción Resultados de Aprendizaje: Programar las acciones requeridas para la producción agropecuaria, que respondan a la calidad definida según formulación para los volúmenes de producción establecidos por la empresa Duración de la Guía: 60 horas <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>El procesamiento de la carne de cerdos, equinos, como alimento de consumo humano, implica que los procesos involucrados y esta actividad conlleva y aplican el procedimiento adecuado en el lugar apropiado y ajustado a la forma que permita obtener materias primas óptimas en las mejores condiciones higiénicas y de salubridad. Por tanto, es de vital importancia conocer y controlar la Normatividad con las condiciones reales de los puntos de beneficio, que se convierten en proveedores cotidianos de estos productos.</p> <p>Una vez se ha realizado el procedimiento de control e identificación de puntos de control público, se obtiene como producto el abastecimiento de carne. Para facilitar su comercialización (industrialización) (comercio electrónico directo), lo cual se divide en fríos de menor tamaño (banquetas Deshidratadas y Retanadas). Mediante la aplicación de los cortes (carne o entrecosto) se obtiene una pieza de mayor valor comercial y con diversas posibilidades de uso. Dentro de las posibilidades de uso, se encuentra la industria que es la encargada de transformar las materias primas en productos cárnicos procesados. Los productos cárnicos son alimentos en los cuales el hombre interviene, a través de su conocimiento y aplicación tecnológica, para lograr seguridad al paladar, mayor conservación y facilidad de consumo.</p>  <p>OPFA-100-004</p>


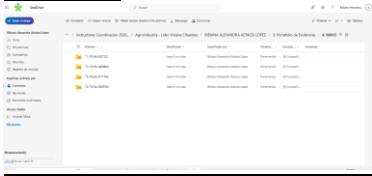
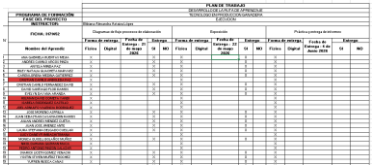
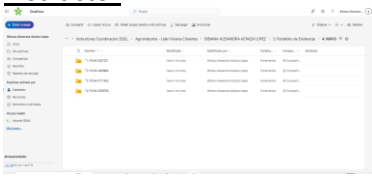


			<p>3.FICHA : 3171452</p> <p>Programa de formación: Tecnólogo en producción ganadera</p>  <p>PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación del Programa de Formación: Producción ganadera • Código del Programa de Formación: 723306 V302 • Nombre del Proyecto: articulación productiva en la FPI en las áreas técnicas y administrativas a través de la implementación de B.P.C. en la unidad operativa de ganadería de la granja Centro agropecuario Casca • Fase del Proyecto: Ejecución • Actividad de Proyecto: producir derivados lácteos y cítricos con las condiciones de salud ocupacional y seguridad laboral, sin afectar el medio ambiente. • Competencia: Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar procesos de higienización y transformación de la leche de acuerdo con la técnica y producto a elaborar ✓ Conservar el producto según procedimiento técnico ✓ Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto ✓ Dosificar materia prima e ingredientes según la formulación requerida para el proceso. ✓ Ajustar maquinaria y equipo para procesamiento de leche según especificaciones del proceso y manuales de operación • Duración de la Guía: 60 h. <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>la leche es considerado universalmente un producto de primera necesidad y un pilar fundamental de la canasta familiar. Su importancia radica en su rol socioeconómico y en su aporte nutricional. Se caracteriza por sus lactobacterias, razón que llevó a que la mayoría de las lácteos que producen leche para el consumo directo, hoy en día la transformen en una gran variedad de subproductos como: las leches concentradas (evaporadas y condensadas), la leche en polvo, las leches fermentadas (yogurt, kumis, Kéfir, entre otros), una gran variedad de quesos, y otros productos como el helado, el sorbetes, el marjón láctico, y demás postres cuya materia prima principal es la leche. Con la obtención de dichos productos se puede lograr una conservación por períodos más prolongados de la leche, un adecuado aporte nutricional y una mejor digestibilidad.</p> <p>A continuación, encontraras las actividades que debes desarrollar para lograr los resultados de aprendizaje propuestos en esta guía, resultados de aprendizaje pertenecientes a la competencia Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente</p> <p>FICHA 4: 3529700</p> <p>Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos</p>  <p>PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <p>1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Denominación del Programa de Formación: Manipulación higiénica de alimentos • Código del Programa de Formación: 62130004 • Nombre del Proyecto Formativo: N/A • Fase del Proyecto (si aplica): N/A • Actividad de Proyecto Formativo: N/A • Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. • Resultados de Aprendizaje: <ul style="list-style-type: none"> - Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. - Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. - Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria. - Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. • Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 20 <p>2. PRESENTACIÓN</p>  <p>Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos de manera inadecuada en cualquiera sus etapas.</p> <p>En la industria de alimentos, es primordial garantizar la seguridad y la calidad de los productos finales; los procedimientos de higienización son vitales, pero no suficientes, ya que la verificación y las medidas correctivas también juegan un papel fundamental.</p> <p>Un error antes durante y después del proceso de elaboración de los productos, podría desencadenar una tragedia, y la confiabilidad que la empresa a generado se vea afectada. Sin importar el tamaño de la empresa, la inocuidad debe garantizarse.</p> <p>GPII-F-335 V04</p>
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica,	Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización:	

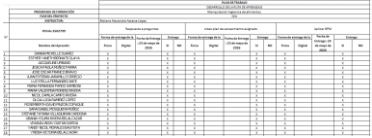
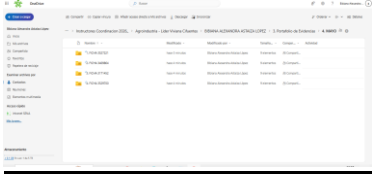


<p>desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.</p>	<p>1. FICHA 1: 3527221 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos</p> <p>a) <u>Fecha de inicio:</u> 4 de mayo <u>Fecha fin:</u> 8 de mayo</p> <p>b) <u>Aprendices matriculados:</u> 20 <u>Aprendices en formación:</u> 20</p> <p>c) <u>Competencia:</u> manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente</p> <p>d) <u>Resultado de aprendizaje:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. 2. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos 3. Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp. 4. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene <p>e) <u>Horas ejecutadas:</u> 48</p>	<p>1. FICHA: 3527221 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos</p> <p>1. Plan de trabajo 1</p>  <p>2. Portafolio https://acortar.link/gOggEq</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p> 
--	---	--

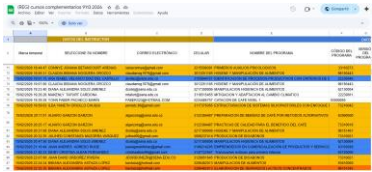


		<p>2. FICHA 2: 3409864 Programa de formación: Técnico en control de calidad de alimentos</p> <p>a) <u>Fecha de inicio:</u> 11 de mayo <u>Fecha fin:</u> 15 de mayo</p> <p>b) <u>Aprendices matriculados:</u> 18 <u>Aprendices en formación:</u> 18</p> <p>c) <u>Competencia:</u> controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción</p> <p>d) <u>Resultado de aprendizaje:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Programar los recursos requeridos para la producción agroindustrial, que responda a la calidad definida según la formulación para volúmenes de producción establecidos por la empresa <p><u>Horas ejecutadas:</u> 30</p> <p>3.FICHA 3: 3171452 Programa de formación: Técnico en producción ganadera</p> <p><u>Fecha de inicio:</u> 19 de mayo <u>Fecha fin:</u> 29 de mayo</p> <p>2. <u>Aprendices matriculados:</u> 23 <u>Aprendices en formación:</u> 16</p> <p><u>Competencia:</u> Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente.</p> <p>3. <u>Resultado de aprendizaje:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Alistar maquinaria y equipo para procesamiento de leche según especificaciones del proceso y manuales de operación 	<p>2. FICHA: 3409864 Programa de formación: Técnico en control de calidad de alimentos</p> <p>1. Plan de trabajo 1</p>  <p>2. Portafolio https://acortar.link/gOggEq</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p>  <p>3.FICHA : 3171452 Programa de formación: Técnico en producción ganadera</p> <p>1. Plan de trabajo 1</p>  <p>2. Portafolio https://acortar.link/gOggEq</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p> 
--	--	--	---

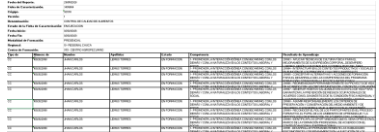
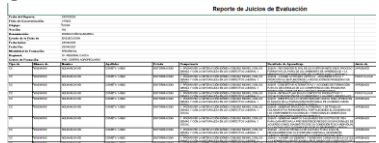


		<p>5. Dosificar materia prima e ingredientes según la formulación requerida para el proceso.</p> <p>6. Realizar procesos de higienización y transformación de la leche de acuerdo con la técnica y producto a elaborar</p> <p>7. Conservar el producto según procedimiento técnico.</p> <p>8. Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto</p> <p>9. <u>Horas ejecutadas:</u> 54</p> <p>4. FICHA 4: 3529700 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos</p> <p>10. <u>Fecha de inicio:</u> 23 de mayo</p> <p>11. <u>Fecha fin:</u> 24 de mayo</p> <p>12. <u>Aprendices matriculados:</u> 19 <u>Aprendices en formación:</u> 19</p> <p>13. <u>Competencia:</u> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos</p> <p>14. <u>Resultado de aprendizaje:</u></p> <p>15. Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p>	<p>4. FICHA: 3529700 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos</p> <p>1. Plan de trabajo 1</p>  <p>2. Portafolio https://acortar.link/gOggEq</p> <p>3. Pantallazo portafolio del instructor</p> 
--	--	--	--






		<p>16. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos.</p> <p>17. Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria.</p> <p>18. Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación</p> <p>19. <u>Horas ejecutadas:</u> 20</p> <p>Total horas Radicados: 10 Total horas Formación: 150 Total, horas ejecutadas mes: 160</p>	
3	<p>Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.</p>	<p>Entregué los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices por los medios establecidos -Gestión Administrativa.</p> <p>Solicité la creación de fichas en https://www.gestionytic.com/</p> <p>FICHA 1: 3527221 Programa de formación: higiene y manipulación de alimentos</p> <p>FICHA 4: 3529700 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos</p>	<p>Base de datos de solicitud de creación de fichas complementarias generado por Gestión y tics.</p> <p>Enlace: https://sites.google.com/view/fichas9113/Inicio?authuser=5</p> 



4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje Sofia Plus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo	a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: "En Formación".	a) Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
		b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).	<p>FICHA 1: 3527221 Programa de formación: Higiene y Manipulación de alimentos - (En creación)</p> <p>FICHA 2: 3409864 Programa de formación: Tecnólogo en control de calidad de alimentos</p>  <p>FICHA 3: 3171452 Programa de formación: Tecnólogo en producción ganadera</p>  <p>FICHA 4: 3529700 Programa de formación: Manipulación higiénica de alimentos - (En creación)</p>
		c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendizaje SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.	c) Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



		<p>d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus y Zajuna</p>	<p>Ingreso a compromiso:</p>  <p>Ingreso Betowa:</p>  <p>Ingreso SENA sofia plus.</p> 
		<p>e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.</p>	<p>e) Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.</p>
<p>5</p>	<p>Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.</p>	<p>Informé a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.</p>	<p>Información suministrada en el aula de clase</p>
<p>6</p>	<p>Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.</p>

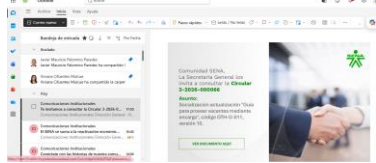


	información (Correos donde se informó).		
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Apliqué y realicé actividades donde se resalta la importancia de cumplir el reglamento del aprendiz	Se realizan acuerdos y se realizan actividades de trabajo en equipo acuerdos de honor
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPIG-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnológico del Centro de Formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
11	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

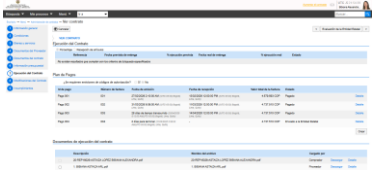




12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	Certificación de la norma de competencia aprobada	
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	No. Horas directas a formación: -----150 horas Equipo pedagogo: 0 horas Etapa practica: 0 horas SENNOVA: 0 horas Radicado: 10 horas Total, horas: 160 horas	Radicado: 10 horas Total, horas: 160 horas
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanentemente se actualiza el portafolio de acuerdo a las fichas asignadas	Portafolio https://acortar.link/gOggEq Pantallazo de drive mes informe




17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas	LMS ZAJUNA-CMS
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas (Formación y acciones para Radicados)	Ambientes de formación por grupos se realiza el aseo a diario. Actividades de sst no programadas en mes en curso
19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	La actividad se ejecuta todos los días hábiles.	Correo 
22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



	envía acta a coordinación académica)		
23	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Sicontratista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia	<p>Plataforma si contratistas se descarga la planilla de pago y en secop II se suben mes a mes los informes GF Y GC</p> <p>Secop II</p>  <p>Si contratista</p> 
24	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite	El diligenciamiento del presente informe y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	 <p>Informe Mensual Ejecución Contractual Popayán, mayo del 2026</p> <p>Señor: JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES SUPERVISORIA CONTRATO No. COL-PCNTR 9118812 coordinador académico Centro Agropecuario Popayán</p> <p>Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de mayo del año 2026. Referencia: COL-PCNTR 9118812 del año 2026.</p> <p>BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 34321133 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, 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.</p> <p>Valor y forma de Pago: TREINTA Y SETE MILLONES DE CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL Y CIENTO SISENTA Y TRES PESOS MTE (37.742.530.000, CTE). Este valor será pagado por el SENA en concepto de la siguiente manera: Un primer pago por el valor de \$4.579.553 al siete (7) días mensuales (antes de marzo o septiembre de 2026).</p> <p>Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026.</p>



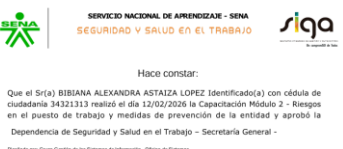




25	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera)	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
26	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
27	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	Ingreso al aplicativo compromiso	https://compromiso.sena.edu.co/ 
28	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro en razón de su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
29	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones



	proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	al cumplimiento de esta obligación.	referentes al cumplimiento de esta obligación.
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Se encuentra en la obligación 7 con los acuerdos de honor, donde se socializa al aprendiz el uso uniforme, asistencia y el buen nombre de la institución
34	El contratista deberá asumir los costos que impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	Se tiene en cuenta la observaciones del área de sst, uso vestimenta y zapatos para campo



35	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Realización de cursos en Seguridad y Salud en el trabajo, módulos 1 y 2 a través de la plataforma Sicontratista.	<p style="text-align: center;">Certificados</p>  <p>Hace constar: Que el Sr(a) BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ (Identificado(a) con cédula de ciudadanía 34321313 el día 12/02/2026 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA. La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.</p> <p style="text-align: center;">Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA</p> <p style="text-align: center;"><small>Elaborado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas</small></p>  <p>Hace constar: Que el Sr(a) BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ (Identificado(a) con cédula de ciudadanía 34321313 realizó el día 12/02/2026 la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo - Secretaría General -</p> <p style="text-align: center;"><small>Elaborado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas</small></p>  <p>Hace constar: Que el Sr(a) BIBIANA ALEXANDRA ASTAIZA LOPEZ (Identificado(a) con cédula de ciudadanía 34321313 realizó el día 12/02/2026 la Capacitación Módulo 2 - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad y aprobó la Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo - Secretaría General -</p> <p style="text-align: center;"><small>Elaborado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas</small></p> <p style="text-align: center;">Pago de salud</p> 
36	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual en el Centro Agropecuario de la Regional Cauca	Alistamiento	 <p style="text-align: center;"><small>SENA - F 087 V2</small></p>

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	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
------	-------------------------	-------------------------	---------------------------------	-------------------------------



1	44326	Mercaderes	13 de abril de 2026	14 de abril de 2026

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. **9503293554**, operador **aportes en línea** referente al mes de **mayo**

Cordialmente,

Bibiana Alexandra Astaiza López
Contratista
C.C. 34.321.313 de Popayán

Recibí a satisfacción:



JAVIER MAURICIO PALOMINO PAREDES
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7398669** del 2025
CC. 10720959

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato.



VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
		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.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.”