



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

Bogotá, 30 de mayo de 2026

Señora

JUDY NATALIA PEÑA DUARTE

Supervisor contrato Nro. CO1. PCCNTR. 8886880 del año 2026

INSTRUCTOR GRADO 15

Dependencia de Logística y complementaria

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo del 2026

Referencia: CO1. PCCNTR. 8886880 del año 2026

José Mario Romero Cañas, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 77192361, 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: *Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS DOS PESOS M/CTE. (\$49.585.802). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en el mes de enero por valor de TRESCIENTOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$315.833). B) Diez (10) pagos iguales en los meses de febrero a noviembre por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$4.737.497). C) un último pago en el mes de diciembre por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$1.894.999).*



Plazo: 12 de diciembre de 2026

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal, para atender la formación complementaria en las competencias técnicas relacionadas con la red de conocimiento salud en la modalidad presencial, dando cumplimiento a los lineamientos, procesos y metodologías de la Formación Profesional Integral, de acuerdo con los requerimientos del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de apoyo en la planeación de los procesos de la competencia asignada por la supervisión, según la modalidad en la que se oriente el programa, de acuerdo con las necesidades del servicio, las cuales contemplan las jornadas académicas y sedes adscritas que maneje el centro de formación, en la red de conocimiento y área temática citada en el objeto contractual	<p>Planeé formación en la coordinación de formación complementaria a las siguientes:</p> <p>Ficha 3509775 – Manipulación alimentos– 48 horas (APE – agencia pública de empleo)</p> <p>Ficha 3517403 – servicio alimentos y bebidas– 40 horas (APE – agencia pública de empleo)</p> <p>Ficha 3523472 – Manipulación alimentos– 48 horas (APE – agencia pública de empleo)</p> <p>Ficha 3526962 – manipulación de alimentos– 48 horas (APE – agencia pública de empleo) – finaliza 3 junio del 2026</p>	<p>Obligación 1. guía de aprendizajes del programa manipulación de alimentos y servicio de alimentos y bebidas</p> <p>Link share point: 5. MAYO</p>
2	Realizar la ejecución de procesos formativos de los programas de formación asignados por la supervisión, según la modalidad en la que se oriente el programa, de acuerdo con los	Realicé proceso formativo del programa complementario manipulación de alimentos y servicio alimentos y bebidas según resultados	Obligación 2. guía de aprendizajes del programa manipulación de alimentos y servicio de alimentos y bebidas



	requerimientos del servicio, las cuales contemplan las jornadas académicas y sedes adscritas que maneje el centro de formación en la red de conocimiento y área temática citada en el objeto contractual	de competencia y resultados de aprendizaje de la guía de aprendizaje	Link share point: 5. MAYO
3	Implementar las estrategias para preparar, orientar, evaluar y apoyar el aprendizaje utilizando las herramientas y métodos definidos por la entidad.	Realicé estrategias como talleres cuestionarios y dinámicas	Obligación 3. Talleres y cuestionarios Link share point: 5. MAYO
4	Realizar la evaluación de los aprendices acorde a la normatividad y registrar los juicios evaluativos oportunamente en los aplicativos dispuestos por la entidad.	Evalué los resultados de la guía aprendizaje 93610000 y 63530006 de acuerdo con el programa de formación complementaria manipulación de alimentos y servicio alimentos y bebidas	Obligación 4: Juicios evaluativos finalizados ficha 3509775 – 3517403 – 3523472 Ficha 3526962 finaliza el 3 junio del 2026 Link share point: 5. MAYO
5	Reportar las novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices asignados a la coordinación, de acuerdo con el debido proceso.	Realicé novedades de retención y permanencia	Obligación 5: Formato de seguimiento Link share point: 5. MAYO
6	Apoyar el proceso de depuración de aprendices en cumplimiento de los lineamientos del SENA.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	Obligación 6: Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación
7	Apoyar las actividades relacionadas con el desarrollo curricular de los programas de formación asociados con la línea medular que imparte el centro, de acuerdo con la necesidad y las tendencias del sector, cuando sea requerido.	Esta obligación se ejecutó en este periodo. Ejecuté por medio de toma de asistencia	Obligación 7: Realicé planilla de asistencia Link share point: 5. MAYO
8	Aplicar y hacer cumplir lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Siempre se recordó la importancia del reglamento SENA	Obligación 8: Presentación de socialización del reglamento de aprendiz
9	Apoyar la promoción de la oferta de los programas de Formación Profesional	Esta obligación se ejecutó realizando socialización	Obligación 9: Realicé socialización oferta del



	Integral y participar en eventos y actividades de divulgación tecnológica.	oferta de divulgación de curso servicio de alimentos y bebidas por correo institucional	curso de servicio alimentos y bebidas por correo institucional
10	Presentar los informes y reportes requeridos sobre las actividades formativas, usando los formatos y plataformas indicadas por el Centro de Formación y por el SENA.	Esta obligación se ejecutó realizando la entrega de Guía de aprendizaje manipulación alimentos. Código del programa 93610000 y servicio de alimentos y bebidas código 63530006.	Obligación 10: Entrega de guía de aprendizaje manipulación de alimentos y servicio de alimentos y bebidas Link share point: 5. MAYO
11	Participar en las actividades convocadas por la supervisión relacionadas con la ejecución del objeto contractual.	Esta obligación se ejecutó participando en reunión convocada por el área complementaria.	Obligación 11: registro de planilla de asistencia
12	Velar por el buen uso de los elementos y equipos ubicados en el lugar donde se preste el servicio.	Esta obligación se ejecutó en este periodo. El ambiente de aprendizaje cumple con los requisitos apropiados para el bienestar de aprendizaje	Obligación 12: Realice las condiciones propicias para el desarrollo adecuada de aprendizaje.
13	Participar y garantizar la participación de aprendices en las actividades programadas por el grupo de Bienestar al Aprendiz.	Esta obligación se ejecutó en este periodo. El ambiente de aprendizaje cumple con los requisitos apropiados para el bienestar de aprendizaje	Obligación 13: Realice las condiciones propicias para el desarrollo adecuada de aprendizaje.
14	Aplicar procesos y procedimientos establecidos por la entidad, para la gestión documental relacionada con el objeto contractual.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación.	Obligación 14: Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta Obligación.
15	Las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.	Esta obligación se ejecutó en este periodo.	Obligación 15: Uso de bata

NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. Obligaciones: Transcribir las obligaciones específicas del contrato; Acciones realizadas: Haga una reseña de los hechos y circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”; Evidencias: Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.



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				
2				

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo 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: (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. 37007645 y operador asopagos referente al mes de abril.

Cordialmente,

Jose Mario Romero Cañas

Contratista

C.C. 77192361

JUDY NATALIA PEÑA DUARTE

Supervisor del contrato CO1. PCCNTR. 8886880 del año 2026

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3523472 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3509775 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3517403 - SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA

HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.

MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3526962 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00
--------------------------------------	--------------

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 MARIO ROMERO CAÑAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION