



INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta (Magdalena) junio de 2026

Señor(a)

CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ

Supervisor(a) contrato nro. **CO1.PCCNTR.9198609**

Coordinador Académico

Centro de Logística Y promoción Ecoturística del Magdalena Santa Marta

Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio de 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9198609 del año 2026

Gustavo Adolfo Ramo Morales, identificado con la cédula de ciudadanía nro.1015408211, 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 DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$42.637.473,00 COP). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

Un pago inicial por el mes de abril, por valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE (\$3.158.331,00).

Ocho pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497,00).

Un pago final por el mes de noviembre, por valor de UN MILLÓN QUINIENTOS SETENTA Y NUWVE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$1.579.166,00).

Plazo: Será hasta el 10 de noviembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro de Logística y Promoción Ecoturística del SENA Regional Magdalena, en el área de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ejecución mensual de actividades



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir formación profesional integral complementaria en el programa de: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3541122 3523742 2544759	Anexo 1
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	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
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	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
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	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
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	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
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Se lleva control de asistencia de las formaciones asignadas	Anexo 2
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado	Se hace la asociación de las fichas de formación integral complementarias:	Anexo 3



	matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3501185 3501198 3508532 3523742	
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se emiten los juicios evaluativos de la formación complementarias HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3501185 3501198 3508532 3523742	Anexo 4
9	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.	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	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	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	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	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	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que 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
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o	Se remite informe preliminar de tiempos, teniendo en cuenta que las horas	Anexo 05



	misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	correspondientes aún se encuentran pendientes de matrícula y cargue en sistema	
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	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
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	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	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo 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
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	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
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	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
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Divulgación de información institucional vía estados de WhatsApp personal. Se hace reunión de promoción de la oferta en la UNIMAG.	Anexo 06
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	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	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar el informe mensual y los documentos	Anexo 07
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	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
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	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
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	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
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	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	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Soportes para legalización del pago de honorarios: formato para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, de SI contratistas periodo de junio. Pago de seguridad social del mes de mayo según planilla No 80666046 de Mi Planilla. Informe mensual de ejecución contractual del presente periodo	Anexo 08
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de	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



	junio de 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.		cumplimiento de esta obligación
--	--	--	---------------------------------

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.

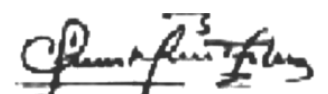
ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 74086838 mi planilla referente al mes de abril.

Cordialmente,



Gustavo Adolfo Ramos Morales
Contratista
C.C. No. 1015408211



CARLOS ALFONSO MARTINEZ FLOREZ
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.9198609



22/06/2026 9:09 p.m. Gmail - NOTIFICACION HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
 Johana Alicia Garavito Hernandez <jgaravito@sena.edu.co> 2 de junio de 2026 a las 17:32
 Para: Angelica Liliana Silva Franco <asilva@unimagdalena.edu.co>
 Cc: "gustavaramos@gmail.com" <gustavaramos@gmail.com>

[Ver estado de envío](#)

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA REGIONAL MAGDALENA					
No. FICHA					
TIPO DE FORMACIÓN					
COMPLEMENTARIA PRESENCIAL	LMS	EDT	AULA MOVIL		
X					
INFORMACIÓN INSTRUCTOR RESPONSABLE					
NOMBRES Y APELLIDOS:		GUSTAVO RAMOS MORALES		CEDULA:	1015408211
CORREO ELECTRÓNICO:		gustavaramos@gmail.com		TEL-CEL:	321 4386360
INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN					
NOMBRE: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS					
CÓDIGO DEL PROGRAMA		66210009	VERSIÓN	2	HORAS
					20
MUNICIPIO		SANTA MARTA		DIRECCIÓN	
FECHA APERTURA		6/6/2026		FECHA CIERRE	
				24/6/2026	
AMBIENTE DE APRENDIZAJE		UNIMAG		NÚMERO DE CUPO	
				35	
TIPO DE POBLACIÓN		NÚMERO DE APRENDICES			
HORARIO		LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES
				8-12	
					VIERNES
					SÁBADO
					8-12
INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE					
EMPRESA/INSTITUCIÓN/COMUNIDAD		UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA		NIT	

<https://mail.google.com/mail/u/0/?ui=4&ik=615408211&as=gustavaramos@gmail.com&as=asilva@unimagdalena.edu.co&as=1015408211&as=3214386360&as=1015408211&as=3214386360> 3/4





02

GUÍA P-001-V01

ACTIVIDAD	DURACIÓN
1. Bienvenida	10 min
2. Presentación del curso	10 min
3. Objetivos del curso	10 min
4. Metodología	10 min
5. Evaluación	10 min
6. Cierre	10 min

SI-A

ACTIVIDAD	DURACIÓN
1. Bienvenida	10 min
2. Presentación del curso	10 min
3. Objetivos del curso	10 min
4. Metodología	10 min
5. Evaluación	10 min
6. Cierre	10 min

03

Actividades de Aprendizaje

Ruta de Aprendizaje

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje



04

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SENA

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizajes

CC	Nombre	Formación
CC 1082897775	KARINA MILENA	Formación
CC 36554250	MARIA DEL CARMEN	Formación
CC 1082845467	MAYRA ALEJANDRA	Formación
CC 57443524	MONICA ISABEL	Formación
CC 1085108556	DINA GREY	Formación

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=v#

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SENA

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

Gestión de Ambientes

Gestión de Tiempos

LMS

Matricula

Planeación de la Formación

Reportes

SGS

CC	Nombre	Formación
CC 114	MARTINEZ	Formación
CC 108	ESCAMILLA	Formación
CC 108	QUINTERO	Formación
CC 108	MANRIQUE	Formación
CC 572	MARTINEZ	Formación
CC 1083454694	SINDY SIRLEIDYS DOMINGUEZ RIVERA	Formación

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRACTICAS DE MANIPULACION.

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

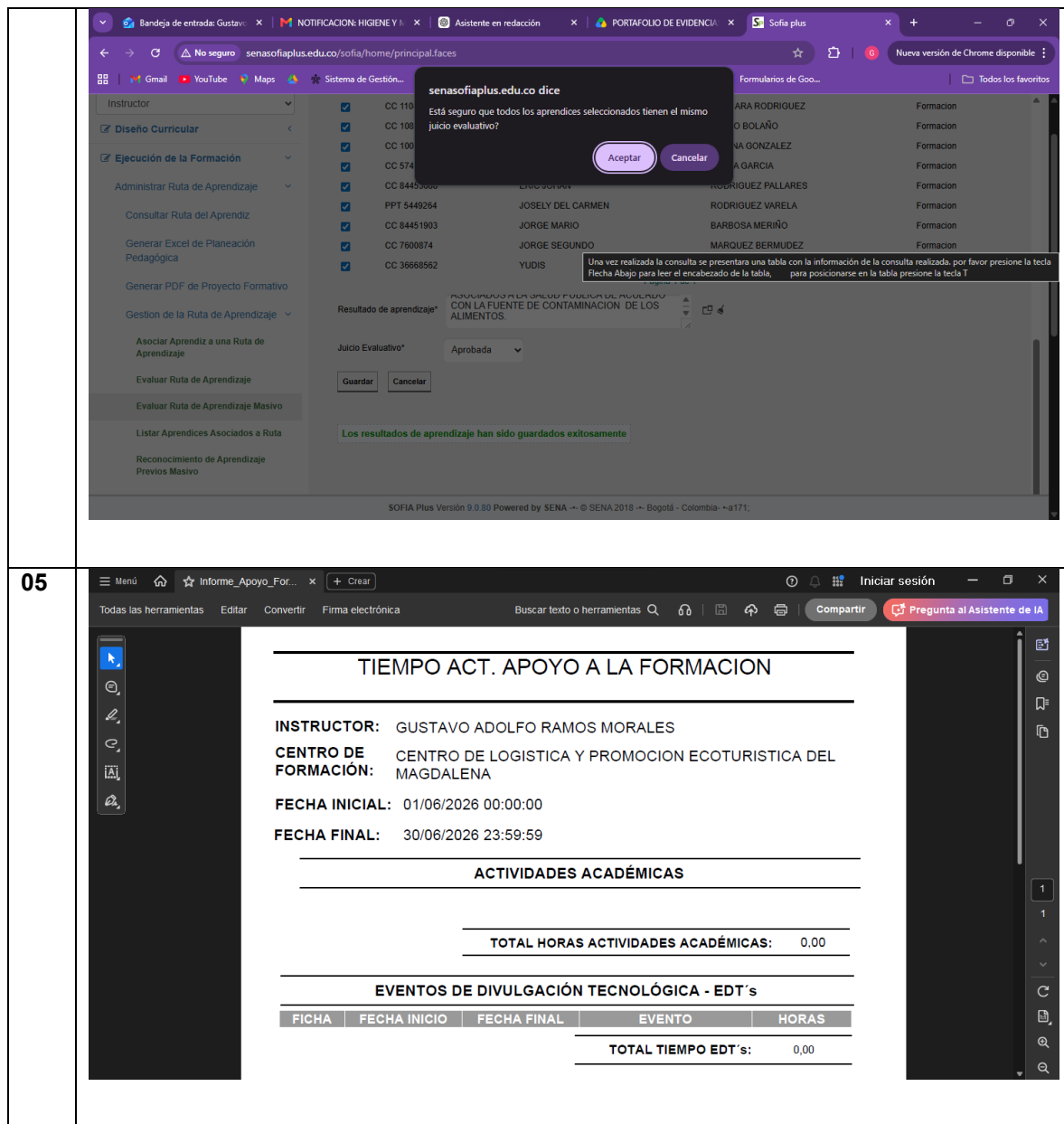
senasofiaplus.edu.co dice

Está seguro que todos los aprendices seleccionados tienen el mismo juicio evaluativo?

Aceptar Cancelar

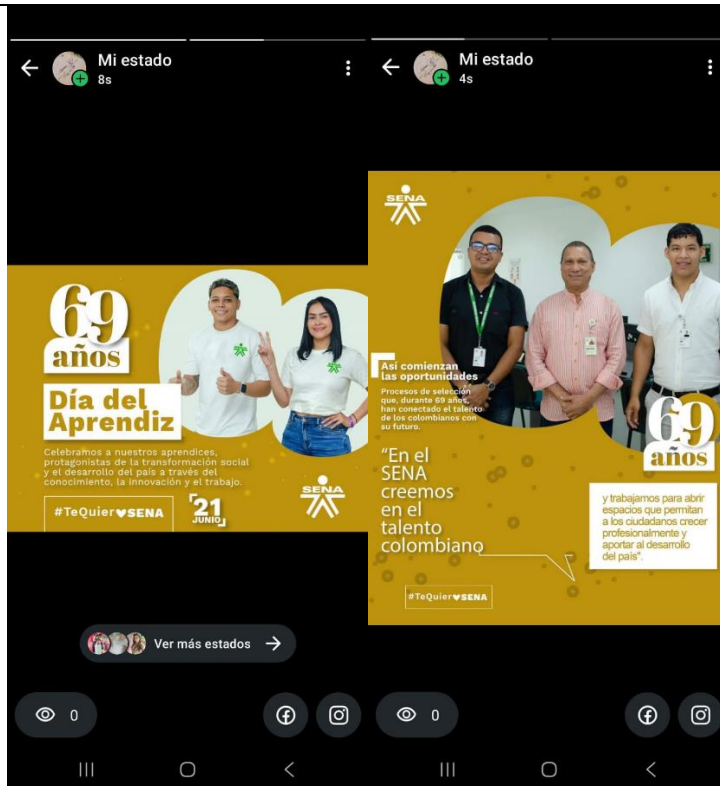
Una vez realizada la consulta se presentará una tabla con la información de la consulta realizada, por favor presione la tecla flecha Abajo para leer el encabezado de la tabla, para posicionarse en la tabla presione la tecla T

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +5171.





06





12	
----	--