



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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Palmira, **julio** de 2026

Señor

PEDRO JESUS MIRANDA VILLAMIZAR
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9111718 DE 2026
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES
CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL CBI SENA
PALMIRA

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9111718 DE 2026

ROBINSON MORALES VICTORIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 6390723 De PALMIRA, en mi calidad de Contratista del SENA, en programa de atención a la población desplazada por la violencia, 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 CINCUENTA MILLONES OSCIENTOS DIECISIETE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/Cte. (\$ \$ 50.217.468).

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de FEBRERO de 2026 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIUN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/Cte. (\$4.421.664), b) (9) pagos iguales por los meses de MARZO a NOVIEMBRE de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/Cte. (\$4.737.497) cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de DICIEMBRE por valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UNO PESOS M/Cte. (\$3.158.331).

Plazo: Será hasta el (20) de (12) de 2026.

OBJETO: Prestación de servicios profesionales o de apoyo la gestión temporal de carácter temporal como instructor para impartir formación técnica para el trabajo, apoyo en la asistencia técnica, extensión y asesoría a las empresas y/o jornadas de divulgación tecnológica para la ejecución de las acciones de formación para el programa Atención a población Víctima y Desplazada del Centro de Biotecnología Industrial - Regional Valle, para la vigencia 2026.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias						
1	Participar oportunamente según la programación en las jornadas de desarrollo curricular del Centro de Formación.	Actas de reunión mensual Lista de asistencia Cuadro de control de Oferta de cursos especiales acorde a Semestre.	Acta con listados de asistencias a reunión realizada el día 22 junio y 06 de julio.						
2	Realizar y acompañar jornadas de sensibilización y difusión con la comunidad y población víctima de la violencia con el fin de dar a conocer la oferta de los programas de formación y demás servicios Institucionales.	Acta de Reuniones de jornadas de sensibilización y difusión Lista de Asistencia Reporte fotográfico Formato Concertación de Acciones Formato de Apertura de curso Pantallazo del Correo de Publicación de cursos Reporte fotográfico de Participación activa en ferias empresariales, Merca SENA, Expo SENA, entrega de materiales de formación entre otros.	No se realizó convocatoria durante este periodo de pago.						
3	Ejecutar la Formación Profesional Integral, de acuerdo con la programación de las fichas y la planeación pedagógica conforme	Se ejecuta la formación según cuadro abajo durante el mes objeto de pago <table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHA</th><th>CIUDAD / DEPARTAMENTO</th></tr><tr><td>REALIZAR PREPARACIONES</td><td></td><td></td></tr></table>	PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO	REALIZAR PREPARACIONES			Carpetas cargadas en el Drive, con sus respectivos documentos de soporte.
PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO							
REALIZAR PREPARACIONES									



	los lineamientos Institucionales.	DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA	Asistencias firmadas.
		REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO	
		ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	3456220	PALMIRA	
		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO	
		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA	
		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA	
		PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	3556574	PALMIRA	
		PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	3556575	PALMIRA	
4	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se realiza el cumplimiento a la planeación para los procesos formativo vigencia 2026 para desarrollar en el programa de atención a la población víctima de la violencia según cuadro abajo durante el mes objeto de pago, acorde al plan de oferta estimado desde la Coordinación académica.			Carpetas cargadas en el Drive, con sus respectivos documentos de soporte. Asistencias firmadas. Correos enviados a la líder Tatiana para apertura de fichas. Entrega de fichas físicas al apoyo Gladys Isabel Figueroa para realizar apertura de fichas.
		PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO	
		REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA	
		REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO	
		ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	3456220	PALMIRA	
		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO	
		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA	
		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA	



		<table><tr><td>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA</td><td>DE</td><td>3556574</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA</td><td>DE</td><td>3556575</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	DE	3556574	PALMIRA	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	DE	3556575	PALMIRA											
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	DE	3556574	PALMIRA																		
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	DE	3556575	PALMIRA																		
5	Reportar oportunamente novedades de las fichas asignadas, de aprendices y de los ambientes de formación correspondientes.	Se realiza valoración mediante llamado a lista de los Aprendices matriculados en www.senasofiaplus.edu.co , informando cualquier novedad de curso o de estado a la Coordinación académica. <table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHA EVALUADA</th><th>CIUDAD</th></tr><tr><td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td><td>3456206</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td><td>3456219</td><td>EL CERRITO</td></tr><tr><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>3485653</td><td>EL CERRITO</td></tr><tr><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>3538964</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>3527970</td><td>PALMIRA</td></tr></table>	PROGRAMA	FICHA EVALUADA	CIUDAD	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA	Se realiza valoración de las fichas que se indican en el cuadro adyacente de esta descripción
PROGRAMA	FICHA EVALUADA	CIUDAD																			
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA																			
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA																			
6	Garantizar la calidad y la oportunidad de la información y la entrega de la documentación requerida en el desarrollo del objeto contractual	Se registra en línea el Cuadro de control de Oferta de cursos especiales acorde a Semestre. Se entrega mediante correo electrónico a la Coordinación académica los Instrumentos de evaluación (Evidencias de conocimiento, Desempeño y Producto) de los programas de formación a desarrollar. Se envía a la orientadora APE y la Coordinación académica por correo electrónico la solicitud de Verificación Vivanto en archivo Excel. Se carga en drive después de validada la solicitud de Verificación Vivanto por Ficha de caracterización 3426478, 3426477, 3456206, 3456219, 3456220, 3426477, 3426478, 3485653, 3538964, 3538964, 3527970 . Se envía la cuenta de pago de honorarios en el tiempo requerido al Supervisor de contrato.	Se envía correo a la orientadora Tatiana para apertura fichas de como también la publicidad de los cursos a ofertar. Se carga en el drive en las fechas que el coordinador académico las solicita																		



		Se envía de manera oportuna mediante correo electrónico el formato de Apertura de curso para su publicación de los programas en www.senasofiaplus.edu.co Se envía de manera oportuna mediante correo electrónico los documentos requeridos para la matrícula de las fichas 3426478, 3426477, 3456206, 3456219, 3456220, 3426477, 3426478, 3485653, 3485653, 3538964, 3538964, 3527970 en www.senasofiaplus.edu.co Se envía mediante correo electrónico la solicitud de materiales de formación requerido por la Coordinación académica para la compra de materiales del área técnica.																
7	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Orientador vocacional de Población víctima según aplique.	Se verifica en sofia los diseños curriculares que estén en estado EJECUCIÓN. Se crea ruta de Aprendizaje y asocio de Aprendices por la Ficha de caracterización. <table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHA</th><th>CIUDAD / DEPARTAMENTO</th></tr><tr><td>NO SE REALIZA EN LA PRESENTE CUENTA</td><td></td><td></td></tr></table> Se evalúa la ruta de Aprendizaje acorde a la terminación por fecha de la Ficha de caracterización. <table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHA EVALUADA</th><th>CIUDAD</th></tr><tr><td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td><td>3456206</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td>REALIZAR PREPARACIONES</td><td></td><td></td></tr></table>	PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO	NO SE REALIZA EN LA PRESENTE CUENTA			PROGRAMA	FICHA EVALUADA	CIUDAD	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA	REALIZAR PREPARACIONES			Se verifica el estado de los cursos a ofertar en sofia plus y se envia correo a la orientadora Tatiana. No se realiza ningún asocio de alguna ficha, pues no se han creado las fichas como tampoco se han verificado a las personas en plataforma VIVANTO. Se entrega oportunamente el formato de apertura a la encargada de apoyo administrativo Gladys Figueroa para la respectiva publicación del curso.
PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO																
NO SE REALIZA EN LA PRESENTE CUENTA																		
PROGRAMA	FICHA EVALUADA	CIUDAD																
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA																
REALIZAR PREPARACIONES																		



		<table> <tr> <td>DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td> <td>3456219</td> <td>EL CERRITO</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3485653</td> <td>EL CERRITO</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3538964</td> <td>PALMIRA</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3527970</td> <td>PALMIRA</td> </tr> </table>	DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA	Se realiza valoración de las fichas que se indican en el cuadro adyacente de esta descripción						
DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA																			
8	Aplicar los instrumentos de evaluación con su respectiva retroalimentación	Se realiza por Lista de chequeo Se realiza mediante enlace digital la valoración del desempeño del aprendiz en la ficha Se elabora y aplica el Cuestionario a preguntas a los Aprendices de la ficha. <table> <tr> <th>PROGRAMA</th> <th>FICHA EVALUADA</th> <th>CIUDAD</th> </tr> <tr> <td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td> <td>3456206</td> <td>PALMIRA</td> </tr> <tr> <td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td> <td>3456219</td> <td>EL CERRITO</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3485653</td> <td>EL CERRITO</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3538964</td> <td>PALMIRA</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3527970</td> <td>PALMIRA</td> </tr> </table>	PROGRAMA	FICHA EVALUADA	CIUDAD	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA	Se realiza valoración de las fichas que se indican en el cuadro adyacente de esta descripción Verificar en el DRIVE y en SOFIAPLUS.
PROGRAMA	FICHA EVALUADA	CIUDAD																			
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA																			
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA																			



9	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se registra en www.senasofiaplus.edu.co el juicio valorativo de los Aprendices de la ficha. Se informa mediante correo electrónico a GAE para certificación los Aprendices de la ficha Aprobados y No Aprobados. <table border="1"> <thead> <tr> <th>PROGRAMA</th> <th>FICHA EVALUADA</th> <th>CIUDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td> <td>3456206</td> <td>PALMIRA</td> </tr> <tr> <td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td> <td>3456219</td> <td>EL CERRITO</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3485653</td> <td>EL CERRITO</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3538964</td> <td>PALMIRA</td> </tr> <tr> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>3527970</td> <td>PALMIRA</td> </tr> </tbody> </table>	PROGRAMA	FICHA EVALUADA	CIUDAD	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA	Se realiza valoración de las fichas que se indican en el cuadro adyacente de esta descripción Verificar en el DRIVE y en SOFIAPLUS.
PROGRAMA	FICHA EVALUADA	CIUDAD																			
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA																			
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA																			
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA																			
10	Participar en las actividades convocadas relacionadas con el proceso de Formación Profesional Integral y de los procesos Misionales del Centro de Formación.	Se asiste a reuniones de Desarrollo curricular y de gestión del programa los días del mes objeto de pago. Se asiste a encuentros de Capacitación Se asiste a reuniones en Alcaldías para la mostrar la oferta institucional del programa especial de Desplazados y Víctimas el día	Se realiza proceso de inducción en seguridad industrial, manual de discapacidad, certificación Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa,																		
11	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la	Se elabora y mantiene en el drive de PROESP el Desarrollo curricular y portafolio del Instructor la información acorde al programa de formación impartido en este mes.	Se está realizando proceso de acuerdo a nuevos lineamientos de la líder del programa																		



	guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
12	Disponer de herramientas tecnológicas tipo computador y/o Tablet para el desarrollo del objeto contractual.	Se informa a la supervisión del contrato que se dispone del computador portátil/Tablet personal de serial 76928 para el desarrollo del contrato.	Documento de Apoyo Formato 4 diligenciado y firmado por el Coordinador académico del equipo de uso personal



13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación académica de centro, evidenciando lo establecido en el Manual para la ejecución del programa.	Se realiza informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas y la ejecución de la FPI, en lo requerido por el supervisor de contrato lo cual es: Archivo PDF de Gestión Financiera Carpeta en zip comprimido de Gestión Contractual	Pantallazo de la información a subir al SECOP II del Informe de evidencias mensual. Se notifica por medio de correo electrónico la recepción y cumplimiento de exámenes pre ocupacionales, certificación en Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.						
14	Participar semanalmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación académica para tal fin y generar las respectivas evidencias o conclusiones.	Se reúne el equipo de manera presencial los días lunes de 9:00 am a 12:00 m, con la Orientadora APE y la Coordinación académica con las siguientes temáticas: Bienvenida Programación de fichas Planeación y organización del drive.	Acta con listados de asistencias a reunión realizada el día 22 junio y 06 de julio.						
15	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima mensual las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se envía mediante correo electrónico informando al supervisor de contrato los desplazamientos acordes a la programación académica del mes objeto de pago, donde se informa Ficha de caracterización, Municipio, Nombre de programa, días y fechas de desplazamiento, Sitio de la formación. <table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHA</th><th>CIUDAD / DEPARTAMENTO</th></tr><tr><td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A</td><td>3456219</td><td>EL CERRITO</td></tr></table>	PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A	3456219	EL CERRITO	Se carga en el drive y en la respectiva carpeta la agenda de desplazamiento del mes correspondiente, como también el informe de legalización
PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO							
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A	3456219	EL CERRITO							



		<table> <tr> <td>LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	LA NECESIDAD DE LA EMPRESA			
LA NECESIDAD DE LA EMPRESA						
16	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación en las sedes alternas y ambientes de formación externos teniendo en cuenta el convenio o los acuerdos.	Se mantiene cumpliendo y aplicando el Reglamento del Aprendiz a los adscritos a la Ficha de caracterización del municipio.	Se les exige a los aprendices cumplir con el uniforme durante las prácticas que se realizan en el ambiente de formación sea interno o externo del SENA.			
17	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	Se verifica en www.senasofiaplus.edu.co mediante la Gestión de ruta, listando el estado del Aprendiz cualquier novedad presente de la Ficha.	No se ejecuta en el mes porque no se presenta ninguna novedad pertinente.			



18	Evitar ejercer ninguna forma de violencia contra las mujeres y basada en género, actos de racismo o discriminación, lo cual incluye el cabal cumplimiento sobre el Protocolo para la prevención, atención y medidas de protección de todas las formas de violencia contra las mujeres y basadas en género y/o discriminación por razón de raza, etnia, religión, nacionalidad, ideología política o filosófica, sexo u orientación sexual o discapacidad y demás razones de discriminación en el ámbito del sector público.	Se mantiene cumpliendo y aplicando el Reglamento del Aprendiz, procesos de servicio al cliente externo e interno, tanto con aprendices como con funcionarios de la institución.	No se realiza ningún proceso de maltrato o de discriminación de género.																					
19	Apoyar en la elaboración de informes administrativos y técnicos dentro del procedimiento de la ejecución de la Formación Profesional Integral requeridos por el ordenador del gasto, supervisor y la Coordinación académica a partir de la información suministrada por las áreas intervinientes.	Se realiza el cumplimiento a la planeación para los procesos formativo vigencia 2026 para desarrollar en el programa de atención a la población víctima de la violencia. <table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHA</th><th>CIUDAD / DEPARTAMENTO</th></tr><tr><td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td><td>3456206</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td>REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA</td><td>3456219</td><td>EL CERRITO</td></tr><tr><td>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</td><td>3456220</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>3485653</td><td>EL CERRITO</td></tr><tr><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>3538964</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>3527970</td><td>PALMIRA</td></tr></table>	PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	3456220	PALMIRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA	Carpetas cargadas en el Drive, con sus respectivos documentos de soporte. Asistencias firmadas. Correos enviados a la líder Tatiana para apertura de fichas.
PROGRAMA	FICHA	CIUDAD / DEPARTAMENTO																						
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456206	PALMIRA																						
REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	3456219	EL CERRITO																						
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	3456220	PALMIRA																						
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3485653	EL CERRITO																						
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3538964	PALMIRA																						
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3527970	PALMIRA																						



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	81726	PALMIRA – EL CERRITO - PALMIRA	19/ 06 / 2026	19/ 06 / 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 por lo cual el número de la planilla para EPS (Sura), Pensión (Colfondos) y (POSITIVA) ARL del mes de **JUNIO** del operador SOI BANCOOMEVA es la No. **4654291264**, (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Cordialmente,

ROBINSON MORALES VICTORIA
Contratista
C.C. No. 6390723 de PALMIRA

PEDRO JESUS MIRANDA VILLAMIZAR
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9111718 DE 2026
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES
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.
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.