



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, julio del 2026.

Señor (a)

PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO

SUPERVISOR CONTRATO No. **8928007** del 2026

Coordinador Académico

Programa de Hotelería, Turismo y Salud

Barranquilla

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual julio del 2026.

Referencia: CO1.PCCNTR. **8928007** del 2026.

GILBERTO ANTONIO MENDOZA CERVANTES, identificado con la cédula de ciudadanía No **72.270.310** de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa COCINA, 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: El valor del presente contrato es de cuarenta y tres millones novecientos mil ochenta y seis pesos\$ \$43.900.806.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES CARÁCTER TEMPORAL PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA PARA EL PROGRAMA FORMACIÓN COCINA.



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro	Impartir formación en las competencias asignadas.	Sofía plus
2	Entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Se entrega al realizar el contrato.	Creación del rol
3	Hacer la evaluación correspondiente de los aprendices asociados a los cursos asignados.	Se realizan las evaluaciones.	Evaluación en plataformas
4	Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas (Tituladas y complementarias), dentro de los 8 días siguientes a la terminación de las competencias a cargo que demuestre el resultado de aprendizaje alcanzado por el aprendiz.	Atendida sugerencia	Atendida sugerencia
5	En virtud del principio de coordinación, se podrán fijar reuniones, capacitaciones e inducciones a las que deberá asistir el contratista, en aras de lograr un adecuado cumplimiento de los objetivos y la calidad de la formación.	Atendida sugerencia	Atendida sugerencia
6	Aplicar los recursos didácticos establecidos en el desarrollo curricular del programa de Formación	Se presenta informe a supervisora del contrato.	Informe ejecución mensual presentado a
7	Coadyuvar en las acciones de Retención de las fichas de formación que le han sido asignadas a fin de cumplir con las metas de retención	Atendida sugerencia	Atendida sugerencia
8	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad	Atendida sugerencia	Atendida sugerencia
9	Apoyar en las demás actividades asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.	Atendida sugerencia	Atendida sugerencia
10	En virtud del principio de coordinación entre las partes, se deberá dar cumplimiento a la programación	Atendida sugerencia	Atendida sugerencia



	de las fichas de formación que le sean asignadas en cada periodo, bien sea en formación titulada o complementaria en las modalidades presencial y virtual.		
11	Aplicar los formatos dispuesto en la plataforma compromiso en el marco del Sistema de Gestión integrado de la entidad.	Atendida sugerencia	Atendida sugerencia

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: (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. 85669246 de la planilla, expedido por enlace operativo correspondiente al mes de junio del año 2026.

Cordialmente,

GILBERTO ANTONIO MENDOZA CERVANTES

Contratista

C.C. No 72.270.3107

PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO

Supervisor Contrato. **8928007** del 2026

Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GILBERTO ANTONIO MENDOZA CERVANTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/07/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3495272 - COCINA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CLASIFICAR LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD

CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS

EFFECTUAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES

REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS DE CALIDAD.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	-------

FICHA 3412152 - COCINA **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CLASIFICAR LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD

CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS

EFFECTUAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES

REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS DE CALIDAD.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 112,00

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
06/07/2026	08/07/2026	OTROS	24,00
17/07/2026	17/07/2026	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			32,00

INSTRUCTOR: GILBERTO ANTONIO MENDOZA CERVANTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS