



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



Generalidades:

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivar de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	--	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó, Julio 2026

Señor

BLYDERSON ARBOLEDA MONTAÑEZ

SUPERVISOR DEL CONTRATO No. 8676087 año 2026

Director de Talento Humano
Coordinador

Quibdó

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9224205 año 2026

Edwin Perea Palacios, identificado con la cédula de ciudadanía No. 11.797.147 de Quibdó, 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 VEINTE OCHO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE. (\$28.550.034). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a los 13 días del mes de febrero de 2026 por el valor de DOS MILLONES SESENTA Y UN MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$2.061.947). b) cinco (5) pagos iguales por los meses de marzo a julio de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$ 4.758.339) cada uno. c) Un último pago correspondiente a 17 días del mes de agosto de 2026 por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$2.696.392)

Plazo: Será hasta el 17 de agosto del 2026



Objeto: Prestar servicios como experto temático de apoyo para la gestión curricular conforme a las necesidades identificadas para el fortalecimiento de la respuesta institucional en el CRNIB.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la identificación o validación de las necesidades de programas de formación con el fin de dar respuesta oportuna y pertinente a las necesidades de atención del territorio, dando respuesta al sector productivo y social.	En julio se continúan las reuniones con los instructores de cocina y de agropecuaria para seguir adecuando las temáticas para realizar los diseños curriculares en proceso. Los tres diseños curriculares están en estado de borrador, pero terminadas en los componentes requeridos. Se continúa realizando entrevistas a instructores del centro regional y agricultores cultivadores de Ñame en el municipio de Unión Panamericana (Huapándo) y con chef de la región para el tema de cocina.	Informe mensual
2	Participar como apoyo técnico en la construcción de los productos de las distintas etapas del Diseño curricular de 3 programas de formación complementario, tales como: a) Información del programa, b) Diseño de competencias del programa, c) Recursos para la Formación, d) Aseguramiento de la calidad en el diseño curricular, e) Aspectos finales del diseño curricular.	En julio ya tenemos construidos cuatro (4) borradores de diseños curriculares y se está coordinando realizar un cuarto diseño curricular. 1. Redes eléctricas industriales 2. Cocina regional chocoana 3. Fortalecimiento de saberes campesinos aplicados al 4. Costos y gastos en restaurantes	Informe escrito
3	Contribuir técnica y operativamente en la elaboración de los componentes del Desarrollo Curricular, el cual comprende la formulación del proyecto formativo, la elaboración de planeación pedagógica y la elaboración de los recursos didácticos (guías de aprendizaje, material de apoyo, técnicas e instrumentos para	Ya están definidos los cuatro (4) diseños curriculares a desarrollar por el centro, Se continua con la recolección de NCL normas de competencia laboral que soporten dicha formación. los 4 diseños ya están en etapa de borrador, se espera que en este mes con la participación de los instructores	Informe escrito



	la evaluación, material complementario y bibliografía), cuando se requiera.	técnicos se terminen de ajustar.	
4	Apoyar en la gestión de permisos del programa de formación cuando aplique, en lo concerniente a la documentación y evidencia del cumplimiento de los requisitos normativos aplicables, la verificación interna del cumplimiento de los requisitos, y la solicitud para la aprobación de la oferta del programa de formación ante entes externos	En julio tenemos definidos los diseños curriculares a desarrollar. Todos están elaborados	Informe escrito
5	Las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignados por la supervisión del contrato.	Estamos en revisión de los contenidos del diseño curricular, posteriormente ya con los diseños definidos con la intervención de los técnicos de cada área se procederá a registrarlos en los sistemas de archivo correspondientes.	Diseño curricular Proyecto formativo Planeación pedagógica guías de aprendizaje.
6			

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: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, y los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 6024274489 el operador ante el cual se hizo el pago es SOI referente al MES DE JUNIO

Cordialmente,

Firma

EDWIN PEREA PALACIOS

Contratista

C.C. No. 11.797.147

Recibí a satisfacción:

Firma

BLYDERSON ARBOLEDA MONTAÑEZ

SUPERVISOR DEL CONTRATO No. 8676087 año 2026

Director de Talento Humano



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.



EVIDENCIAS JULIO 2026

En julio se tenemos construir los cuatro (4) borradores de diseños curriculares. Y se inicio el proceso de archivo. Los diseños curriculares son:

1. Redes eléctricas industriales
2. Cocina regional chocoana
3. Fortalecimiento de saberes campesinos aplicados al cultivo del Ñame.
4. Costos y gastos en restaurantes

Hay dos diseños al se les aplicara un componente de étnico con enfoque diferencial;

1. Cocina regional chocoana



2. Fortalecimiento de saberes campesinos aplicados al cultivo del Ñame.





Cultivo del Ñame, en el corregimiento de Huapando, municipio de Unión Panamericana. La idea es investigar más afondo como podemos mejorar la producción de Ñame mediante métodos de propagación más eficientes y poder formular un proyecto productivo. La planta esta creciendo en las instalaciones de Minercól y debemos trasladarla a un lugar para que continúe su proceso de crecimiento. La idea es investigar y profundizar en el tema.



Imagen: Planta de Ñame

Con estos instructores técnicos se adelantará un proceso de socialización con la metodóloga del centro Martha Valores, para iniciar el proceso de guías y secciones de clases.





En Julio se inicio el procedimiento para archivar de manera formal los documentos redactados en las bases de datos del Sena.



Imagen: Inscripción de los diseños realizados

MATRIZ DE CORRELACIÓN				
PROGRAMA: COCINA TRADICIONAL CHOCOANA				
NSCL – Código / Actividad Clave	260201011 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)			
COMPETENCIA DE PROGRAMA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE			Horas Creditos- N.A-
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE PROCESO (verbo infinitivo + actividad. práctico)	SABERES DE CONCEPTO (Grupos de saberes cognitivos)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Horas
Denominación (verbo infinitivo +objeto+ condición)			(Verbo en tercera persona + objeto + condición)	
1. RECONOCER MATERIA PRIMA E IDENTIFICAR CAMBIOS FÍSICO QUÍMICOS Y SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS EN SUS DIFERENTES TRANSFORMACIONES PARA SEGUAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL.ELBORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGIAS DE COCCION SIGUIENDO LOS ESTANDARES DE CALIDAD POR LA EMPRESA.ELABORAR POSTRES CALENTES, POSTRES FRIOS, NACIONALES.ELABORAR PLATOS FRIOS Y CALIENTES NACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACION Y A LA RECETA ESTANDARD.	1. PREPARAR PLATOS DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y CLIENTES.	1. EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN COCINA.	1. COMPRENDE EL VOCABULARIO TÉCNICO UTILIZADO EN COCINA.	
	2, MONTAR Y PRESENTAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES.	2. CONCEPTOS DE VOCABULARIO TÉCNICO UTILIZADOS EN COCINA.	2, ARREGLA Y PREPARA CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS.	
	3. ASEGURAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS UTILIZANDO EQUIPO. HERRAMIENTAS Y MATERIALES DE COCINA CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	3. RECETAS TÍPICAS DE COLOMBIA.	3. CONTEXTUALIZAR LA GASTRONOMIA SU HISTORIA Y AVANCES TECNOLÓGICOS.	
	4. MANEJAR TÉCNICAS DE BASE EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.	4. NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, DE MANEJO AMBIENTAL, BPM, MANEJO DE EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS.	4. MANEJAR NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, BPM, DE ACURDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	
		5. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, CORTES Y COCCIÓN DE CARNES, AVES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS Y CEREALES.	5. CUMPLE NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL.	
			6. SOLICITA, VERIFICA, CLASIFICA, PROCESA Y ALMACENA LA MATERIA PRIMA.	
			7. ESTABLECE LAS DIFERENTES TÉCNICAS, PROCESOS Y MÉTODOS DE COCCIÓN.	
			8. REALIZA MISE EN PLACE, MANEJA LOS EQUIPOS Y ESTABLECE PROCESOS DE PRODUCCIÓN CON BATERIAS Y UTENSILIOS ADECUADOS.	
2, PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COCINA CHOCOANA DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DE	1. INTERPRETAR LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN COLOMBIA. (AFRICANA, INDÍGENA Y ESPAÑOLA).	1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN COLOMBIA. (AFRICANA, INDÍGENA Y ESPAÑOLA)	1. COMPRENDE Y PREPARA DIFERENTES PLATOS DE LA COCINA CHOCOANA.	
	2. UTILIZAR TÉCNICAS DE COCCIÓN (CONCENTRACIÓN, DILUCIÓN Y MIXTA).	2. TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.	2, ELABORA PLATOS NACIONALES UTILIZANDO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN.	
	3. ELABORAR RELLENOS	3. TÉCNICAS PARA COCCIÓN.	3. ELABORA PLATOS DE LA COCINA REGIONAL CHOCOANA UTILIZANDO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN.	

CON LOS ESTANDARES DE CALIDAD SOLICITADOS POR LA EMPRESA Y CLIENTES.

4. REPARAR SALSAS BASE.	4. TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.	4. ELABORA POSTRES Y BEBIDAS TRADICIONALES DE LA COCINA CHOCOANA.
5. REPARAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA.		
6. REPARAR PRODUCTOS DE POSTEES Y BEBIDAS TRADICIONALES		