



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

Julio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, julio de 2026

Señora

ADA LORENA CERON ROSERO

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PC CNTR.9110880

Coordinadora Académica

Centro de Comercio y Servicios

Popayán

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

Referencia: No CO1.PC CNTR.9110880.

Yonni Rivera Garcia, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10302783 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica Titulada, 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 total del contrato es por la suma de Cincuenta millones doscientos diecisiete mil cuatrocientos sesenta y ocho pesos M/CTE. (\$ 50.217.468) COP incluido IVA, los cuales se pagarán de la siguiente manera: A). Diez (10) pagos iguales por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos M/CTE. (\$ 4.737.497) COP Incluido IVA, por los meses de febrero a noviembre de 2026. B). Un último pago por valor de Dos millones ochocientos cuarenta y dos mil cuatrocientos noventa y ocho pesos M/CTE. (\$ 2.842.498) COP Incluido IVA, por el mes de diciembre de 2026. El plazo será hasta el 18 de diciembre de 2026.

OBJETO:

PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR (A) PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES PROPIAS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN ETAPA LECTIVA Y/O PRODUCTIVA DEPENDIENDO DE LA PROGRAMACION ASIGNADA Y NECESIDAD DEL CENTRO, MEDIANTE LA ORIENTACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES Y/O A DISTANCIA, VIRTUALES Y/O MEDIADOS POR TIC EN EL MARCO DEL PROYECTO FORMACION CAMPESENA EN LAS DIFERENTES REDES DEL CONOCIMIENTO: HOTELERÍA Y TURISMO DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA TITULADA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.



Ejecución mensual de actividades

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias																														
1	Realizar las gestiones necesarias para cumplir con el contrato bajo condiciones de eficiencia y calidad, conforme a las especificaciones detalladas en la minuta del contrato y los lineamientos establecidos por el SENA.	Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización: <table> <tr> <th>No. Ficha</th> <th>Nombre Programa</th> <th>Municipio</th> <th>Horario</th> <th>Horas Mes</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3431299</td> <td>Tco Cocina</td> <td>Plateado</td> <td>08:00 a 16:00</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>1712379</td> <td>Tco Cocina</td> <td>Proyecto</td> <td>08:00 a 14:00</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TOTAL HORAS MES</td> <td>144</td> </tr> </table> NOTA: Inserte Filas si es requerido	No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes						3431299	Tco Cocina	Plateado	08:00 a 16:00	120	1712379	Tco Cocina	Proyecto	08:00 a 14:00	24									TOTAL HORAS MES	144	Reporte Mensual de Instructor (RMI)
		No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes																											
3431299	Tco Cocina	Plateado	08:00 a 16:00	120																													
1712379	Tco Cocina	Proyecto	08:00 a 14:00	24																													
			TOTAL HORAS MES	144																													
	Para los instructores asignados a seguimientos de EP: Realizar seguimientos de etapa productiva de acuerdo con los aprendices asignados, configuración de la plataforma LMS territoriom, verificación del portafolio del aprendiz en etapa productiva <table> <tr> <th>No. Ficha</th> <th>Programa</th> <th>No. Aprendices</th> <th>Horas Mes</th> </tr> <tr> <td>Ficha 1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ficha 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ficha 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ficha 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>TOTAL HORAS MES</td> <td></td> </tr> </table> NOTA: Inserte Filas si es requerido	No. Ficha	Programa	No. Aprendices	Horas Mes	Ficha 1				Ficha 2				Ficha 3				Ficha 4						TOTAL HORAS MES		Reporte Mensual de Instructor (RMI) Diario de campo del mes anterior al reporte							
No. Ficha	Programa	No. Aprendices	Horas Mes																														
Ficha 1																																	
Ficha 2																																	
Ficha 3																																	
Ficha 4																																	
		TOTAL HORAS MES																															



2	Ejecutar el objeto y alcance del contrato, de acuerdo con el aval de la programación del Coordinador(a) Académico(a), asegurando el cumplimiento de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia del SENA en los municipios del departamento del Cauca	Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales. <table><tr><td>Ficha 1.</td><td>3431299</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Tco. Cocina</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>1712379</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Efectuar procedimientos de Alistamiento en materias primas de Acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>Ejecución</td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>Proyecto</td><td></td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td></td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td></td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 3.</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>Proyecto</td><td></td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td></td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td></td></tr></table>	Ficha 1.	3431299	Programa	Tco. Cocina	Proyecto	1712379	Actividad del proyecto	Efectuar procedimientos de Alistamiento en materias primas de Acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad	Fase del proyecto	Ejecución	Ficha 2.		Programa		Proyecto		Actividad del proyecto		Fase del proyecto		Ficha 3.				Proyecto		Actividad del proyecto		Fase del proyecto		Guía de aprendizaje, Instrumento de evaluación y Material de apoyo registrado en la plataforma LMS Fecha de publicación:X XXX
Ficha 1.	3431299																																
Programa	Tco. Cocina																																
Proyecto	1712379																																
Actividad del proyecto	Efectuar procedimientos de Alistamiento en materias primas de Acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad																																
Fase del proyecto	Ejecución																																
Ficha 2.																																	
Programa																																	
Proyecto																																	
Actividad del proyecto																																	
Fase del proyecto																																	
Ficha 3.																																	
Proyecto																																	
Actividad del proyecto																																	
Fase del proyecto																																	
3	Gestionar de manera independiente y responsable todas las actividades asignadas, asegurando su cumplimiento oportuno dentro de los plazos establecidos, en estricto apego a la normativa del SENA y de los lineamientos asociados con la estrategia de formación por proyectos.	Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, dentro de los tiempos establecidos. <table><tr><td>Ficha 1.</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td></td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td></td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td></td></tr></table> <table><tr><td>Ficha 2.</td><td></td></tr><tr><td>Programa</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td></td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>Si aplica de lo contrario registrar N/A)</td></tr></table>	Ficha 1.		Programa		No. Aprendices matriculados		No. Aprendices con novedades		Novedad reportada (nombre)		Nombre de aprendices		Ficha 2.		Programa		No. Aprendices matriculados		No. Aprendices con novedades	Si aplica de lo contrario registrar N/A)	Registro de inasistencias en el Aplicativo SOFIA PLUS Fecha xxx de Correo remitido a coordinación Académica mediante el cual se reporta la novedad del aprendiz										
Ficha 1.																																	
Programa																																	
No. Aprendices matriculados																																	
No. Aprendices con novedades																																	
Novedad reportada (nombre)																																	
Nombre de aprendices																																	
Ficha 2.																																	
Programa																																	
No. Aprendices matriculados																																	
No. Aprendices con novedades	Si aplica de lo contrario registrar N/A)																																



		Novedad reportada (nombre) Nombre de aprendices	Si aplica de lo contrario registrar N/A) Si aplica de lo contrario registrar N/A)																															
4	Realizar el autocontrol necesario para garantizar el cumplimiento del rango de horas de formación establecido por la entidad. En caso de no cumplir con el rango de horas estipulado, el pago será ajustado proporcionalmente, conforme al informe de supervisión del contrato, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993 sobre la contratación estatal.	Impartir formación profesional en los programas de formación Titulada de acuerdo con la programación asignada en las siguientes fichas de caracterización: <table border="1" data-bbox="578 737 1279 1108"> <thead> <tr> <th>No. Ficha</th> <th>Nombre Programa</th> <th>Municipio</th> <th>Horario</th> <th>Horas Mes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3431299</td> <td>Tco Cocina</td> <td>Plateado</td> <td>08:00 a 16:00</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>1712379</td> <td>Tco Cocina</td> <td>Proyecto</td> <td>08:00 a 14:00</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TOTAL HORAS MES</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>		No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes	3431299	Tco Cocina	Plateado	08:00 a 16:00	120	1712379	Tco Cocina	Proyecto	08:00 a 14:00	24														TOTAL HORAS MES	144	Reporte Mensual de Instructor (RMI)
No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes																														
3431299	Tco Cocina	Plateado	08:00 a 16:00	120																														
1712379	Tco Cocina	Proyecto	08:00 a 14:00	24																														
			TOTAL HORAS MES	144																														
		ETAPA PRODUCTIVA (Para los instructores de seguimiento a EP): Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz. <table border="1" data-bbox="570 1497 1273 1644"> <tr> <td>Ficha 1.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Programa</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nombre de los aprendices</td> <td></td> </tr> </table> Inserte las fichas que requiera de acuerdo con el acompañamiento mensual para completar el informe (tabla anterior)		Ficha 1.		Programa		Nombre de los aprendices		Registros en Sofiaplus Reporte de juicios evaluativos Retroalimentación de bitácoras en etapa productiva en Territorium																								
Ficha 1.																																		
Programa																																		
Nombre de los aprendices																																		



5	Informar de manera proactiva a la Subdirección del Centro y/o Coordinación Académica sobre las oportunidades de vinculación con el sector productivo o social que se identifiquen durante la ejecución del contrato, incluyendo posibles convenios de cooperación, alianzas estratégicas y espacios de participación que favorezcan el desarrollo profesional de los aprendices y su inserción en el mercado laboral, contribuyendo al posicionamiento de la marca SENA. Promocionar la oferta educativa como referente de calidad y pertinencia en el ámbito de la formación profesional.	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nombre del proyecto</th><th>Código SENNOVA</th><th>Nombre del Semillero</th><th>Cantidad de horas</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proyecto 1.</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Proyecto 2.</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Proyecto n.</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="2"></td><td>Total horas mes</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas	Proyecto 1.				Proyecto 2.				Proyecto n.						Total horas mes		Actas, registro de asistencia Si aplica se registra de lo contrario registrar (No Aplica)
Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas																				
Proyecto 1.																							
Proyecto 2.																							
Proyecto n.																							
		Total horas mes																					
6	Cumplir con lo establecido en el Manual de Desempeño para Instructores en Ambientes Virtuales de Aprendizaje del SENA para la formación virtual, aulas móviles y a distancia. Esto incluye la gestión eficiente en las		N/A																				



	plataformas institucionales disponibles, asegurando tiempos de respuesta oportunos y el cumplimiento de los lineamientos y estándares definidos por la entidad.		
7	El contratista se compromete a no suscribir ningún otro contrato de prestación de servicios con otros Centros de Formación o dependencias del SENA en cualquier parte del país durante la vigencia de este contrato.		

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

TEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				
3.				

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 37762257 de la planilla, operador Asopagos, referente al mes de mayo.



Cordialmente,

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma

Yonni Rivera Garcia
Contratista
C.C. N° 10302783

Recibí a satisfacción:

Firma

ADA LORECA CERON ROSERO
Supervisor(a) No CO1.PC CNTR.9110880 del 2026
Coordinadora Académica Titulada