



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

Julio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayan, Julio del 2026

Señor(a)

ADA LORENA CERON ROSERO

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9110462

Coordinadora académica

Centro de Comercio y Servicios

Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Julio de 2026.

Referencia: CO1.PCCNTR.9110462 de 2026.

GABRIELA VALDES CARVAJAL, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.002.777.876, 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: 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.

Plazo: El plazo será hasta el 18 de diciembre 2026.

Objeto: 930710-0285 Instructor. 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.



Ejecución mensual de actividades

Nro.	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 o Complementaria 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>3483301</td> <td>Operario en procesos de panadería</td> <td>PIENDAMO</td> <td>7 AM - 1 PM</td> <td>108</td> </tr> <tr> <td>3495000</td> <td>Operario en procesos de panadería</td> <td>POPAYAN, ESCUELA TALLER</td> <td>2 PM - 8 PM</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>TOTAL HORAS</td> <td></td> <td>162</td> </tr> </table>	No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes	3483301	Operario en procesos de panadería	PIENDAMO	7 AM - 1 PM	108	3495000	Operario en procesos de panadería	POPAYAN, ESCUELA TALLER	2 PM - 8 PM	54			TOTAL HORAS		162	Reporte mensual de instructor (RMI)
		No. Ficha	Nombre Programa	Municipio	Horario	Horas Mes																	
3483301	Operario en procesos de panadería	PIENDAMO	7 AM - 1 PM	108																			
3495000	Operario en procesos de panadería	POPAYAN, ESCUELA TALLER	2 PM - 8 PM	54																			
		TOTAL HORAS		162																			
		<i>Para los instructores asignados a seguimientos de EP:</i> 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.	No aplica.																				
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 de procedimientos institucionales. <table> <tr> <td>Ficha 1.</td> <td>3483301</td> </tr> <tr> <td>Programa</td> <td>Operario en procesos de panadería</td> </tr> <tr> <td>Proyecto</td> <td>Desarrollo de técnicas operativas para garantizar la calidad en la elaboración de productos de panadería.</td> </tr> <tr> <td>Actividad del proyecto</td> <td>Ejecutar plan de producción en la elaboración de productos de panadería aplicando normas Higiénicas y salud en el trabajo.</td> </tr> <tr> <td>Fase del proyecto</td> <td>Ejecución.</td> </tr> </table>	Ficha 1.	3483301	Programa	Operario en procesos de panadería	Proyecto	Desarrollo de técnicas operativas para garantizar la calidad en la elaboración de productos de panadería.	Actividad del proyecto	Ejecutar plan de producción en la elaboración de productos de panadería aplicando normas Higiénicas y salud en el trabajo.	Fase del proyecto	Ejecución.	Guía de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo.										
Ficha 1.	3483301																						
Programa	Operario en procesos de panadería																						
Proyecto	Desarrollo de técnicas operativas para garantizar la calidad en la elaboración de productos de panadería.																						
Actividad del proyecto	Ejecutar plan de producción en la elaboración de productos de panadería aplicando normas Higiénicas y salud en el trabajo.																						
Fase del proyecto	Ejecución.																						



		<table><tr><td>Ficha 2.</td><td>3495000</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Operario en procesos de panadería</td></tr><tr><td>Proyecto</td><td>Desarrollo de técnicas operativas para garantizar la calidad en la elaboración de productos de panadería.</td></tr><tr><td>Actividad del proyecto</td><td>Ejecutar plan de producción en la elaboración de productos de panadería aplicando normas Higiénicas y salud en el trabajo.</td></tr><tr><td>Fase del proyecto</td><td>Ejecución.</td></tr></table>	Ficha 2.	3495000	Programa	Operario en procesos de panadería	Proyecto	Desarrollo de técnicas operativas para garantizar la calidad en la elaboración de productos de panadería.	Actividad del proyecto	Ejecutar plan de producción en la elaboración de productos de panadería aplicando normas Higiénicas y salud en el trabajo.	Fase del proyecto	Ejecución.			
Ficha 2.	3495000														
Programa	Operario en procesos de panadería														
Proyecto	Desarrollo de técnicas operativas para garantizar la calidad en la elaboración de productos de panadería.														
Actividad del proyecto	Ejecutar plan de producción en la elaboración de productos de panadería aplicando normas Higiénicas y salud en el trabajo.														
Fase del proyecto	Ejecución.														
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.	<table><tr><td>Ficha 1.</td><td>3483301</td></tr><tr><td>Programa</td><td>Operario en procesos de panadería</td></tr><tr><td>No. Aprendices matriculados</td><td>18</td></tr><tr><td>No. Aprendices con novedades</td><td>6</td></tr><tr><td>Novedad reportada (nombre)</td><td>En proceso de deserción</td></tr><tr><td>Nombre de aprendices</td><td>YURLEY JOHANNA MEJIA GARCIA LEIDY JOHANA ROJAS DIAZ BEATRIZ RIVERA VIDAL DAMARLI ULLUNE PAJA JEAN LUCERO BOTINA CERON EDUARD ARIEL FLOR SILVA</td></tr></table>	Ficha 1.	3483301	Programa	Operario en procesos de panadería	No. Aprendices matriculados	18	No. Aprendices con novedades	6	Novedad reportada (nombre)	En proceso de deserción	Nombre de aprendices	YURLEY JOHANNA MEJIA GARCIA LEIDY JOHANA ROJAS DIAZ BEATRIZ RIVERA VIDAL DAMARLI ULLUNE PAJA JEAN LUCERO BOTINA CERON EDUARD ARIEL FLOR SILVA	Registro de inasistencias en el aplicativo SOFIA PLUS.
Ficha 1.	3483301														
Programa	Operario en procesos de panadería														
No. Aprendices matriculados	18														
No. Aprendices con novedades	6														
Novedad reportada (nombre)	En proceso de deserción														
Nombre de aprendices	YURLEY JOHANNA MEJIA GARCIA LEIDY JOHANA ROJAS DIAZ BEATRIZ RIVERA VIDAL DAMARLI ULLUNE PAJA JEAN LUCERO BOTINA CERON EDUARD ARIEL FLOR SILVA														
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	ETAPA LECTIVA: 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. Juicios para etapa lectiva	Registro en SOFIA PLUS.												



ajustado proporcionalmente, conforme al informe de supervisión del contrato, de acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993 sobre la contratación estatal.		
	Ficha	3483301
	Programa	Operario en procesos de panadería
	Resultados de aprendizaje	426366 MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. 426367 DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO 426368 MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA. 426369 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.
	No. Aprendices matriculados	18
	No. Aprendices retirados	6
	No. Aprendices aprobados	12
	No. Aprendices sin valorar	6
	Justificación de la no Emisión de juicios	6 en proceso de deserción.
	Ficha 3.	3495000
	Programa	Operario en procesos de panadería



		Resultados de aprendizaje	426366 MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. 426367 DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO 426368 MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA. 426369 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	
		No. Aprendices matriculados	13	
		No. Aprendices retirados	0	
		No. Aprendices aprobados	13	
		No. Aprendices sin valorar	0	
		Justificación de la no Emisión de juicios	0	
		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.																				
5	Participar activamente 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.	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> <tr> <th>Nombre del proyecto</th> <th>Código SENNOVA</th> <th>Nombre del Semillero</th> <th>Cantidad de horas</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>				Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas													No aplica.
Nombre del proyecto	Código SENNOVA	Nombre del Semillero	Cantidad de horas																			
6	Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el Centro de formación demande.	Reportar detalle de acciones realizadas <table> <tr> <th>Actividad realizada</th> <th>Horas ejecutadas</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>TOTAL HORAS</td><td> </td></tr> </table>				Actividad realizada	Horas ejecutadas			TOTAL HORAS		No aplica.										
Actividad realizada	Horas ejecutadas																					
TOTAL HORAS																						

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

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. **9507171349** a través de APORTES EN LINEA referente al mes de **Junio de 2026**.



Cordialmente,

GABRIELA VALDES CARVAJAL

Contratista

C.C. 1.002.777.876

ADA LORENA CERON ROSERO

Supervisor del contrato nro. CO1.PCCNTR.9110462 de 2026