



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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Tunja, Agosto de 2026

Señor(a)

SANDRA MILENA CORTES ROA
Supervisora contrato nro. CO1.PCCNTR. 9106330
Coordinadora Académica
CEGAFE
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Agosto de 2026

Referencia: CO1 PCCNTR. 9106330 de 2026

Yamile Omaira Puerto Avendaño, identificado con la cédula de ciudadanía nro. No. 1052390396 de Duitama, 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 presente contrato asciende a la suma de cuarenta y ocho millones setecientos noventa y seis mil doscientos diecinueve pesos moneda legal (\$48.796.219) incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer pago correspondiente al mes febrero de 2026 por valor de cuatro millones doscientos sesenta y tres mil setecientos cuarenta y siete pesos moneda legal (\$4.263.747) incluido IVA, o proporcional al número de días reportados durante el mes. b). Nueve 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 moneda legal (\$4.737.497) incluido IVA, y un pago final por valor de un millón ochocientos noventa y cuatro mil novecientos noventa y nueve pesos moneda legal (\$1.894.999) incluido IVA, que se pagará en el mes de diciembre de 2026.



Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar los servicios personales en la ejecución de la formación profesional integral desarrollando actividades de planeación, orientación y evaluación en los programas de Formación titulada y/o complementaria en modalidad Presencial, que se imparte en el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial en el área de COCINA, de conformidad con los lineamientos institucionales y la normatividad vigente.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear las acciones para orientar la formación Profesional integral, de acuerdo con la programación asignada por el respectivo coordinador académico, de conformidad con los lineamientos institucionales.	Planee las acciones para orientar la formación Profesional integral, de acuerdo con la programación asignada por el respectivo coordinador académico /supervisor del contrato, de conformidad con los lineamientos institucionales.	Plataformas Institucionales: TEAMS –Portafolio del Instructor. (YAMILE OMAIRA PUERTO AVENDAÑO) Anexo Carpeta Obligación 1: Anexo 1: Programación mes Agosto Anexo 2: Guía de aprendizaje Anexo 3: Material de Apoyo Anexo 4: Plan de Trabajo Anexo 5: Instrumentos de Evaluación estructurados por el Instructor Anexo 6: Listados de asistencia- Registro fotográfico)
2	Orientar el proceso de enseñanza-aprendizaje, de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y la programación asignada	Orienta el proceso de enseñanza-aprendizaje, de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y la programación asignada	Orienta formación presencial en 5 Fichas en el programa de formación complementaria en el Área de Manipulación de alimentos, según asignación y que se describe a continuación: FICHA 3593529 Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base



			<p>en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p> <p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p><u>FICHA 3593615</u></p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p> <p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p><u>FICHA 3593679</u></p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p>
--	--	--	--



			<p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p><u>FICHA 3561227</u></p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p> <p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p><u>FICHA 3561297</u></p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p> <p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p>Anexo Carpeta Obligación 2:</p>
--	--	--	---



			Anexo : Reporte de tiempos SOFIA mes de Agosto
3	Evaluar las evidencias de aprendizaje de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y la programación asignada	Evalué las evidencias de aprendizaje de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral y criterios de la Guía de Aprendizaje y programación asignada.	<p>Se aplican instrumentos de evaluación para toma de evidencias</p> <p><u>FICHA 3593529</u> Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p><u>FICHA 3593615</u> Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p><u>FICHA 3593679</u></p>



			<p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p> <p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p><u>FICHA 3561227</u></p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p> <p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p><u>FICHA 3561297</u></p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por</p>
--	--	--	--



			<p>los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p> <p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p> <p>Anexo Carpeta Obligación 3:</p> <p>Anexo 1: Instrumento de evaluación aplicado (Lista de chequeo de Producto/desempeño) y Cuestionario</p> <p>Anexo 2: Registro de juicios de evaluación</p>
4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	<p>Registré, verifiqué y actualicé en el sistema de información que la entidad dispone para la Gestión de la Formación Profesional Integral en Plataforma: Sofía Plus, –las siguientes actividades:</p> <p>a). Verifique que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados se encuentren en estado formación.</p>	<p>Se realizaron las siguientes actividades en la plataforma —Sofía plus en los programas.</p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. FICHA: 3593529</p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. FICHA: 3593615</p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. FICHA: 3593679</p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. FICHA: 3561227</p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos. FICHA: 3561297</p> <p>Anexo Carpeta Obligación 4:</p> <p>* No. de aprendices en formación:</p> <p>* No. de aprendices asociados a la ruta dentro del mes</p>



			Anexo: Registro de Sofia plus de estado de aprendices en formación
5	Participar en las actividades académicas programadas según calendario académico de la Entidad, actividades SIGA y las demás que sean convocadas por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	<p>Curso de integridad transparencia y lucha contra la corrupción</p> <p>Encuesta integridad, transparencia y lucha contra la corrupción</p>	<p>Anexo Carpeta Obligación 6:</p> <p>Anexo: Certificado del Curso de integridad transparencia y lucha contra la corrupción</p> <p>Anexo: Pantallazo de Encuesta integridad, transparencia y lucha contra la corrupción</p>
6	Aportar de manera oportuna, clara y coherente la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual y sus obligaciones, de acuerdo con los lineamientos legales de la entidad.	<p>*Informe mensual de ejecución contractual (GCCON-F-087 V1)</p> <p>*Planilla de Si Contratistas</p> <p>*Planilla de aportes de Seguridad Social</p>	<p>Anexo Carpeta Obligación 6:</p> <p>Anexo: Informe mensual de Ejecución contractual</p> <p>Anexo: Planilla de cobro de Si Contratistas</p> <p>Anexo: Planilla de aportes SS</p>
7	Apoyar la implementación de estrategias orientadas a garantizar la permanencia y la retención de los aprendices durante el periodo de ejecución de los programas de formación.	Las actividades que se derivan de esta obligación se proyectan desarrollar durante la ejecución del contrato	
8	Reportar al centro de formación las novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna, teniendo en cuenta los protocolos establecidos por el Centro de Formación, utilizando los formatos y tiempos establecidos.	Las actividades que se derivan de esta obligación se proyectan desarrollar durante la ejecución del contrato	
9	Las demás obligaciones que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Las actividades que se derivan de esta obligación se proyectan desarrollar	



		durante la ejecución del 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 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				

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. 9509008208 operador Aportes en Línea, referente al mes de Julio.

Cordialmente,

Yamile Omaira Puerto Avendaño
Contratista
C.C. No. 1052390396 de Duitama

SANDRA MILENA CORTES ROA
Supervisor del contrato No CO1.PCCNTR. 9106330 de 2026



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Agosto 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.