



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, 30 de Septiembre de 2025

Señor (a)

**SHIRLEY CAROLINA QUINTANA TEJEDA**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7384236**

Cargo del supervisor, Coordinadora Académica

Dependencia: Centro Agroempresarial y Minero

Ciudad: Cartagena -Bolívar

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre del 2025

**Referencia:** CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7384236** del año 2025

**HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30777379 de Turbaco – Bolívar, en mi calidad de Contratista del SENA, como instructor del Centro Agroempresarial y Minero, 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 CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL, NOVECIENTOS SESENTA

Y TRES MIL PESOS M/CTE. (**\$47.374.963**)

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

Un pago en el mes de FEBRERO por valor de dos millones setecientos cincuenta y nueve mil setecientos siete PESOS M/CTE (**\$2.759.707**).

Nueve pagos del mes de MARZO a NOVIEMBRE de cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/CTE (**\$ 4.599.511**) y un último Pago en el Mes de DICIEMBRE por la suma de tres millones doscientos diez y nueve mil seiscientos cincuenta y siete pesos M/CTE (**\$3.219.657**).

Honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros



Nº **00130423000200162866** del banco **BBVA**, cuyo Titular es el contratista Plazo: Será hasta el 21 de diciembre de 2025.

**OBJETO:**

Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizaje del área de control de calidad de alimentos, en programas de formación titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o a distancia, en el centro de formación profesional Agroempresarial y Minero.

**Obligaciones Especificas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en los programas de formación titulada regular con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas	<p><b>Ejecución de la formación en el programa tecnológico</b></p> <p><b>CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS en el Municipio de Cartagena</b></p> <p>Ficha 2874124</p> <p><b>Competencia:</b> Aplicación de análisis sensorial en alimentos</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Preparar los recursos para prueba sensorial de alimentos en base a técnicas de análisis y protocolos establecidos</li></ul>	Informe cualitativo de gestión.



		<ul style="list-style-type: none"><li>• Realizar prueba sensorial de alimentos de acuerdo con técnicas de análisis y protocolos establecidos.</li><li>• Analizar los resultados de la prueba sensorial conforme con especificaciones técnicas.</li><li>• Proponer acciones de mejora al producto a partir de resultados del análisis sensorial</li></ul>	
--	--	--	--



		<p><b>CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS en el Municipio de Cartagena</b> Ficha 2998161</p> <p><b>Competencia:</b> Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Programar los recursos para el análisis fisicoquímico de productos, materias primas e insumos según protocolos establecidos.</li><li>• Dirigir las pruebas fisicoquímicas de acuerdo con los requerimientos normativos, técnicos y de seguridad.</li></ul>	
--	--	--	--



2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Realización del informe mensual.	Informe contractual. Fotos desarrollo de formación en ambientes de aprendizaje.
3	Programar las actividades de formación que den respuesta a las necesidades del Programa Atención a Población Desplazada		
4	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Desarrollo de actividades prácticas de fortalecimiento de competencias técnicas dentro del proceso formativo	Fortalecimiento de competencias
5	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos	<p>Diseño de Planeación pedagógica de actividades formativas acorde con Fase y Proyecto Formativo.</p> <p>Elaboración y desarrollo de guías de actividades de formación de acuerdo a la fase y proyecto formativo.</p> <p>Elaboración y aplicación de instrumentos de evaluación.</p> <p>Jornada de Desarrollo Curricular y Seguimiento a Actividades Académicas – Alistamiento</p>	<p>Planeación pedagógica.</p> <p>Guías de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Documentos reposan en carpeta del Instructor acorde con procedimiento de FPI</p> <p>Evidencias en enlaces dispuesto.</p>
E	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía	Gestión con la plataforma SOFIA PLUS del proyecto formativo, juicios evaluativos e inasistencia de aprendices.	Plataforma Sofía Plus, registro de horas y actividades



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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la 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 No. **94891201177** de la planilla pila mes de agosto, operador aportes en línea. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (5) folios



Cordialmente,

**Firma**

Nombres y apellidos **HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA**

Contratista

C.C. No. 30777379

Recibí a satisfacción:

Firma

Nombres y Apellidos **SHIRLEY CAROLINA QUINTANA TEJEDA**

Supervisor(a) Contrato No. **CO1.PCCNTR.7384236** del año 2025

Cargo Supervisor de contrato- Coordinador Académico.



**REGIONAL BOLIVAR  
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO**

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE  
SEPTIEMBRE DE 2025**

**Instructor: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA**

**Cédula: 30777379**

**Contrato: CO1.PCCNTR.7384236 /2025**

En el periodo comprendido entre **1 y el 30 del mes de Septiembre de 2025**, se desarrollaron las actividades de acuerdo con lo establecido en las obligaciones contractuales a desarrollar de la titulada en el programa **TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS** en el Municipio de Cartagena, Bolívar.

**Ficha: 2874124**

**COMPETENCIA:**

- Aplicación de análisis sensorial en alimentos.

**Resultados de Aprendizaje**

- Preparar los recursos para prueba sensorial de alimentos en base a técnicas de análisis y protocolos establecidos.
- Realizar prueba sensorial de alimentos de acuerdo con técnicas de análisis y protocolos establecidos.
- Analizar los resultados de la prueba sensorial conforme con especificaciones técnicas.
- Proponer acciones de mejora al producto a partir de resultados del análisis sensorial.



Aprendices del programa Tgo. en Control de Calidad de Alimentos 2874124 ,  
Preparando los recursos para prueba sensorial de alimentos en base a técnicas de análisis y protocolos establecidos.

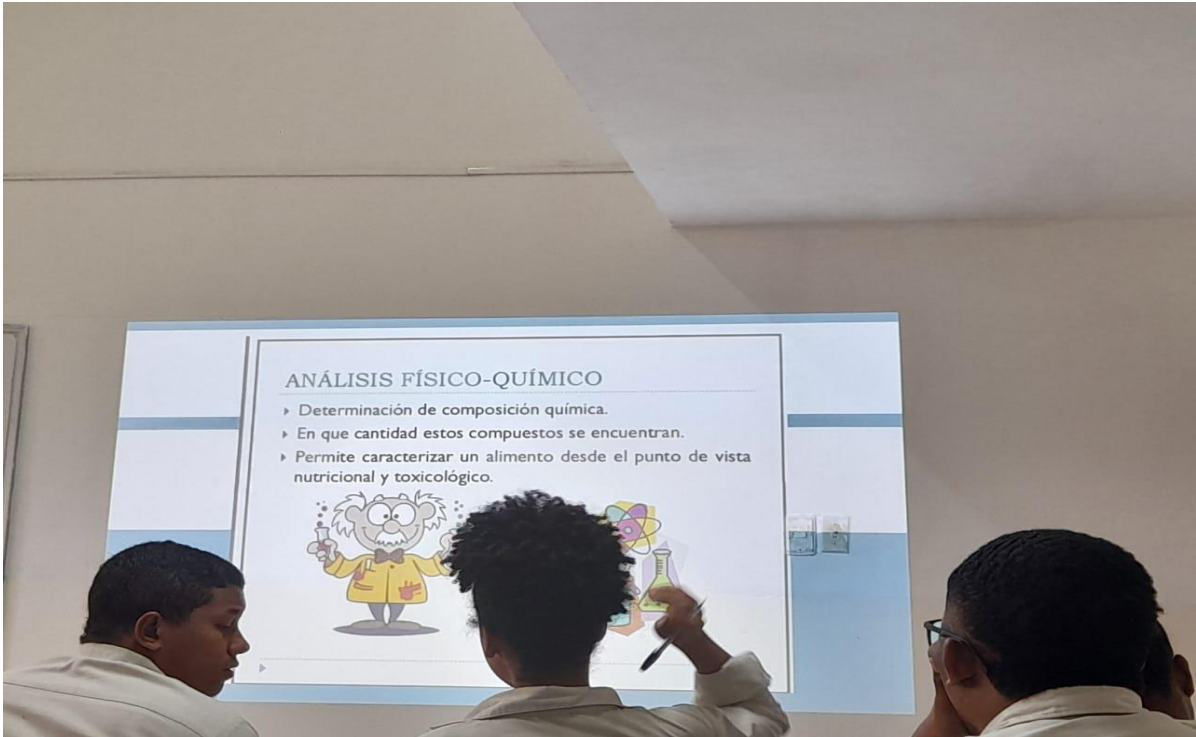
**Ficha: 2998161**

**COMPETENCIA:**

- Aplicación de análisis fisicoquímico en la producción de alimentos

**Resultados de Aprendizaje**

- Programar los recursos para el análisis fisicoquímico de productos, materias primas e insumos según protocolos establecidos.
- Dirigir las pruebas fisicoquímicas de acuerdo con los requerimientos normativos, técnicos y de seguridad.
- Proponer medidas de control para minimizar el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos establecidos por la normativa.



REDMI NOTE 11

22/09/2025 08:28

Aprendices del programa Tgo. en Control de Calidad de Alimentos 2998161 ,  
Programar los recursos para el análisis fisicoquímico de productos, materias primas e insumos según protocolos establecidos

**HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA**  
**Cc 30777379**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

**FECHA INICIAL:** 01/09/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 24/09/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 2998161 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISCOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISCOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISCOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 88,00

---

**FICHA** 2874124 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FÍSICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

---

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

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 128,00

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO



## Reporte de Juicios de Evaluación

**Fecha del Reporte:** 24/09/2025  
**Ficha de** 2874124  
**Código:** 921700  
**Versión:** 2  
**Denominación:** CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
**Estado de la Ficha de** EN EJECUCION  
**Fecha Inicio:** 22/01/2024  
**Fecha Fin:** 21/04/2026  
**Modalidad de** PRESENCIAL  
**Regional:** 13 - REGIONAL BOLÍVAR  
**Centro de Formación:** 9104 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que
CC	1002188966	ELIANA MARGARITA	FLOREZ PALACIO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 11.58 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1002188966	ELIANA MARGARITA	FLOREZ PALACIO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 11.58 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1002191984	EDILSON DANIEL	MARIMON DIAZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.17 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1002191984	EDILSON DANIEL	MARIMON DIAZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.17 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1002196484	SHARINA MISHHELL	CARE GUERRERO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 11.50 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1002196484	SHARINA MISHHELL	CARE GUERRERO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 11.50 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1002250023	KEREN MARGARITA	GOMEZ RODRIGUEZ	CANCELADO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
CC	1002250023	KEREN MARGARITA	GOMEZ RODRIGUEZ	CANCELADO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1007126137	MARIA FERNANDA	GOMEZ CASTILLA	CANCELADO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
CC	1007126137	MARIA FERNANDA	GOMEZ CASTILLA	CANCELADO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1007139907	KARLA	LEGUIA BARRETO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.03 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1007139907	KARLA	LEGUIA BARRETO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.03 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1041973859	RONALDO LUIS	CARDENAS CABARCAS	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.14 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1041973859	RONALDO LUIS	CARDENAS CABARCAS	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.14 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS

CC	1041974591	YEICI ISABEL	MEZA SEPULVEDA	CANCELADO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
CC	1041974591	YEICI ISABEL	MEZA SEPULVEDA	CANCELADO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1042606265	PAULA ANDREA	GARCIA ZABALETA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.04 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1042606265	PAULA ANDREA	GARCIA ZABALETA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.04 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
TI	1042606805	KEILA PATRICIA	CABARCAS MORENO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
TI	1042606805	KEILA PATRICIA	CABARCAS MORENO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1042607458	MICHELLE VALENTINA	HERNANDEZ CARO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	29/07/2025 10.08 a	CC 80010750 - GIOVANNI RUEDA
CC	1042607458	MICHELLE VALENTINA	HERNANDEZ CARO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	29/07/2025 10.08 a	CC 80010750 - GIOVANNI RUEDA
CC	1043640775	PAULA ANDREA	PAYARES PEÑATE	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 11.55 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1043640775	PAULA ANDREA	PAYARES PEÑATE	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 11.55 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1043654629	VALENTINA	PAUTT MONTT	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.25 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1043654629	VALENTINA	PAUTT MONTT	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.25 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1043971794	ANDRES CAMILO	HERNANDEZ RAMIREZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.05 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1043971794	ANDRES CAMILO	HERNANDEZ RAMIREZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.05 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1044906946	JUAN DAVID	ARIÑA CARMONA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.13 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1044906946	JUAN DAVID	ARIÑA CARMONA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.13 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1047388555	LUIS FERNANDO	BERDUGO TORRES	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 11.52 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1047388555	LUIS FERNANDO	BERDUGO TORRES	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 11.52 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1047503017	YEIDYS ANDREA	RICO CASTRO	APLAZADO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
CC	1047503017	YEIDYS ANDREA	RICO CASTRO	APLAZADO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1050944356	JACKELINE	CARDONA ROMERO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
CC	1050944356	JACKELINE	CARDONA ROMERO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1050947650	YILIAN CAROLINA	CRUZATE SANCHEZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 11.54 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1050947650	YILIAN CAROLINA	CRUZATE SANCHEZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 11.54 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1052961455	MAURO SEBASTIAN	TEJADA ARRIOLA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.00 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS

CC	1052961455	MAURO SEBASTIAN	TEJADA ARRIOLA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.00 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1078576760	KIRIAN	FUENTES AL TAMIRANDA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.27 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1078576760	KIRIAN	FUENTES AL TAMIRANDA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.27 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1137525641	JHON DEIVIS	SALAS ORTEGA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 11.59 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1137525641	JHON DEIVIS	SALAS ORTEGA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 11.59 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1143328029	DILAN RAFAEL	MEZA AGUDELO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.16 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1143328029	DILAN RAFAEL	MEZA AGUDELO	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.16 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
TI	1143332005	JUAN DAVID	BAHOQUE HERRERA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
TI	1143332005	JUAN DAVID	BAHOQUE HERRERA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1143347911	ANGELICA MARIA	BARRAGAN GOMEZ	RETIRO VOLUNTARIO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
CC	1143347911	ANGELICA MARIA	BARRAGAN GOMEZ	RETIRO VOLUNTARIO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1143381489	AURA CRISTINA	MENDEZ MATLITES	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.09 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1143381489	AURA CRISTINA	MENDEZ MATLITES	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.09 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1148434441	HEIDI NICOLL	MARZAN LARA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.11 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1148434441	HEIDI NICOLL	MARZAN LARA	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.11 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1193568652	ANDREA VALENTINA	CASTILLA KELLIS	RETIRO VOLUNTARIO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
CC	1193568652	ANDREA VALENTINA	CASTILLA KELLIS	RETIRO VOLUNTARIO	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
CC	1196969057	KELLY JOHOANNA	SALGADO RODRIGUEZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	POR EVALUAR		-
CC	1196969057	KELLY JOHOANNA	SALGADO RODRIGUEZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	POR EVALUAR		-
PPT	5508794	NATHALIA ALEJANDRA	VILLASANA GONZALEZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641609 - 29080108202REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE	APROBADO	19/09/2025 12.22 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
PPT	5508794	NATHALIA ALEJANDRA	VILLASANA GONZALEZ	EN FORMACION	38090 - Aplicar análisis sensorial en	641612 - 29080108203ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA	APROBADO	19/09/2025 12.22 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS