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

**Marzo 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 archivarse 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**

Montería, 18 de Marzo de 2026

Señor(a)
JOSÉ FRANCISCO RUIZ DORIA
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9109859
PROFESIONAL G05
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA
Montería

**Asunto**: Informe mensual de ejecución contractual Mes Marzo del año 2026

**Referencia**: No **CO1.PCCNTR.9105885** de 2026

**LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 30.653.213, 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 CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($42.637.473) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) nueve (9) pagos iguales por los meses de febrero a octubre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($4.737.497) cada uno.

**Plazo:** Será hasta el 30 de Octubre de 2026.

**Objeto:** Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la dirección del sistema nacional de formación para el trabajo y la coordinación nacional de atención integral, diferencial e incluyente a la economía campesina - CampeSena

**Ejecución mensual de actividades**

| Nro. | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignadas, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral. | Se planeó y ejecutó la formación profesional en las fichas:<br>• 3445600<br>• 3424076<br>• 3424077<br><br>Dando cumpliendo de esta forma con la programación académica establecida por la coordinación, con el fin de lograr los resultados de aprendizaje concretados. | Se anexa registro fotográfico y copia de la asistencia de los aprendices. |
| 2 | Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados | Se apoyó en la elaboración de la planeación pedagógica y guías de aprendizaje | Se anexa guías y ayudas didácticas de las fichas:<br>• 3445600<br>• 3424076<br>• 3424077 |
| 3 | Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales. | Se registró a todos los aprendices en la formación solicitada en el aplicativo SOFIA PLUS, | Verificación en la plataforma Sofía Plus |
| 4 | Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje. | Asistí a la reunión:<br>• Jornada de Inducción SIGA 2026<br><br>Asistí a las formaciones:<br>• Desarrollo de habilidades | Anexo fotografías de la Reunión y las formaciones , asistencia. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | para el desempeño del instructor SENA.<br>• Evaluación y certificaciones de competencias laborales. | |
| 5 | Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales. | No se requirió la actividad | No se generó evidencia en el periodo de reporte. |
| 6 | Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz. | No se requirió la actividad | No se generó evidencia en el periodo de reporte. |
| 7 | Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz | No se requirió la actividad | No se generó evidencia en el periodo de reporte. |
| 8 | Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado). | Se aportaron los documentos requeridos para la cuenta como son: la Planilla Si Contratista debidamente diligenciada y firmada, el informe mensual de ejecución contractual y el certificado de aprobación del curso de integridad, transparencia y lucha contra la corrupción. | Se anexan la Planilla Si Contratista, las evidencias que soportan el informe mensual de ejecución y el certificado de aprobación del curso de integridad, transparencia y lucha contra la corrupción. |
| 9 | Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática. | No se requirió la actividad | No se generó evidencia en el periodo de reporte. |
| 10 | Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas | No se requirió la actividad | No se generó evidencia en el periodo de reporte. |
| 11 | Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos | Se subieron los documentos soportes del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo a | verificación en la plataforma SECOP II |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual. | los lineamientos establecidos para el mes de Febrero. | |
| 12 | Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | No se requirió la actividad | No se generó evidencia en el periodo de reporte. |
| 13 | Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación). | No se requirió la actividad | No se generó evidencia en el periodo de reporte. |

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 | XX | XX | XX | |
| 2 | XX | XX | XX | |

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**. 4645523543** ante el operador ACH SOI referente al mes de Febrero

Cordialmente,



_____

**LITIA DE JESUS DE LA CRUZ PAEZ**

Contratista

C.C. No. 30.653.213

_____

**JOSÉ FRANCISCO RUIZ DORIA**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9105885 de 2026

PROFESIONAL G05

## Control de Cambios

| VERSIÓN | FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA | NATURALEZA DEL CAMBIO |
|---|---|---|
| 1 | Marzo 2026 | Creación del formato.<br>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. |

**EVIDENCIAS SAN ANTERO – MIRAMAR. FICHA 3445600**





**EVIDENCIAS ASISTENCIAS SAN ANTERO – MIRAMAR. FICHA 3445600**

| Sistema de Gestión de la Calidad | **Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**<br>**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.** |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: CULTIVO DE PECES EN JAULAS | | | |
| FICHA No. 3445600 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: MIRAMAR | |
| Instructor: LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ | | Nº. Doc. Ident. | 30653213 |
| FECHA: | 25-02-2026 | HORARIO: | 10.00 -18.00 |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | LOPEZ LOPEZ | ALBERTO | 15616530 | |
| 02 | LOPEZ LOPEZ | EDUARDO | 15617712 | Eduardo Lopez |
| 03 | ALMARIO PETRO | EUGENIO ANTONIO | 78690554 | |
| 04 | LOPEZ LOPEZ | JAIME | 15616956 | |
| 05 | LOPEZ LOPEZ | JULIO CESAR | 15618736 | JULIO LOPEZ |
| 06 | ROMERO OCHOA | ARNOVIS | 1003656517 | |
| 07 | LOPEZ LOPEZ | LORENA | 50988371 | |
| 08 | BRAVO FUENTES | MIGUEL ANTONIO | 15618047 | Miguel A Bravo Fuentes |
| 09 | LOPEZ LOPEZ | YARLEDIS | 50987647 | Yarledis Lopez Lopez |
| 10 | CORREA MORALES | ROBERTO | 15618070 | |
| 11 | LOPEZ LOPEZ | YOLANDA | 26116916 | Yolanda Lopez Lopez |
| 12 | LADEUTH CORREA | YURLEDIS | 50989698 | Yurledis Ladeuth |
| 13 | LOPEZ DE LA CRUZ | FATIMA MARIA | 1137977464 | |
| 14 | AGUIRRE LOPEZ | PEDRO JUAN | 1003073518 | Pedro Juan Aguirre Lopez |
| 15 | LOPEZ DE LA CRUZ | CARLOS EDUARDO | 1137974260 | Carlos Eduardo De La Cruz |
| 16 | ZULUAGA DE LA CRUZ | SORAYA MARIA | 1063146691 | Soraya Zuluaga |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR

| Sistema de Gestión de la Calidad | **Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**<br>**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.** |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: CULTIVO DE PECES EN JAULAS | | | |
| FICHA No. 3445600 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: MIRAMAR | |
| Instructor: LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ | | Nº. Doc. Ident. | 30653213 |
| FECHA: | 24-02-2026 | HORARIO: | 10.00 -18.00 |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | LOPEZ LOPEZ | ALBERTO | 15616530 | |
| 02 | LOPEZ LOPEZ | EDUARDO | 15617712 | Eduardo Lopez |
| 03 | ALMARIO PETRO | EUGENIO ANTONIO | 78690554 | |
| 04 | LOPEZ LOPEZ | JAIME | 15616956 | |
| 05 | LOPEZ LOPEZ | JULIO CESAR | 15618736 | JULIO LOPEZ |
| 06 | ROMERO OCHOA | ARNOVIS | 1003656517 | |
| 07 | LOPEZ LOPEZ | LORENA | 50988371 | |
| 08 | BRAVO FUENTES | MIGUEL ANTONIO | 15618047 | |
| 09 | LOPEZ LOPEZ | YARLEDIS | 50987647 | |
| 10 | CORREA MORALES | ROBERTO | 15618070 | |
| 11 | LOPEZ LOPEZ | YOLANDA | 26116916 | |
| 12 | LADEUTH CORREA | YURLEDIS | 50989698 | |
| 13 | LOPEZ DE LA CRUZ | FATIMA MARIA | 1137977464 | |
| 14 | AGUIRRE LOPEZ | PEDRO JUAN | 1003073518 | |
| 15 | LOPEZ DE LA CRUZ | CARLOS EDUARDO | 1137974260 | |
| 16 | ZULUAGA DE LA CRUZ | SORAYA MARIA | 1063146691 | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR

| Sistema de Gestión de la Calidad | **Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**<br>**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.** |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: CULTIVO DE PECES EN JAULAS | | | |
| FICHA No. 3445600 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: MIRAMAR | |
| Instructor: LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ | | Nº. Doc. Ident. | 30653213 |
| FECHA: | 23 - 02 - 2026 | HORARIO: | 10.00 -18.00 |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | LOPEZ LOPEZ | ALBERTO | 15616530 | |
| 02 | LOPEZ LOPEZ | EDUARDO | 15617712 | Eduardo Lopez |
| 03 | ALMARIO PETRO | EUGENIO ANTONIO | 78690554 | |
| 04 | LOPEZ LOPEZ | JAIME | 15616956 | |
| 05 | LOPEZ LOPEZ | JULIO CESAR | 15618736 | Julio Lopez |
| 06 | ROMERO OCHOA | ARNOVIS | 1003656517 | |
| 07 | LOPEZ LOPEZ | LORENA | 50988371 | |
| 08 | BRAVO FUENTES | MIGUEL ANTONIO | 15618047 | |
| 09 | LOPEZ LOPEZ | YARLEDIS | 50987647 | |
| 10 | CORREA MORALES | ROBERTO | 15618070 | |
| 11 | LOPEZ LOPEZ | YOLANDA | 26116916 | |
| 12 | LADEUTH CORREA | YURLEDIS | 50989698 | |
| 13 | LOPEZ DE LA CRUZ | FATIMA MARIA | 1137977464 | |
| 14 | AGUIRRE LOPEZ | PEDRO JUAN | 1003073518 | |
| 15 | LOPEZ DE LA CRUZ | CARLOS EDUARDO | 1137974260 | |
| 16 | ZULUAGA DE LA CRUZ | SORAYA MARIA | 1063146691 | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS SAN ANTERO – LAS DELICIAS SECTOR 1 . FICHA 3424076**





## EVIDENCIAS ASISTENCIAS SAN ANTERO – LAS DELICIAS SECTOR 1. FICHA 3424076

| Sistema de Gestión de la Calidad | Servicio Nacional de Aprendizaje SENA<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA<br>FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT. |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: **CULTIVO DE PECES EN JAULAS** | | | |
| FICHA No. 3424076 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: **LAS DELICIAS SECTOR 1** | |
| Instructor: **LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ** | | Nº. Doc. Ident. | 30653213 |
| FECHA: 19-02-2026 | HORARIO: | 6:00 A.M - 2.00 PM | |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | GARCIA DIMAS | LUIS ALBERTO | 15021178 | |
| 02 | GARCIA GONZALEZ | JORGE LUIS | 78077084 | |
| 03 | GALINDO PEREZ | EVER JOSE | 92539231 | |
| 04 | RUIZ BURGOS | LUIS GILBERTO | 15029572 | LUIS RUIZ |
| 05 | MORELO URUETA | LUIS ALFREDO | 1072524974 | luis Morelo |
| 06 | MORELO LOPEZ | NEIDER JESUS | 78078497 | |
| 07 | JULIO VILORIA | RIGOBERTO | 15619453 | |
| 08 | DE LA OSSA SIERRA | CARLOS ARTURO | 1062675356 | Carlos de la Ossa |
| 09 | REYES MORELO | DANIEL | 15024416 | daniel Reye |
| 10 | REYES VILLERO | SINDY CRUZ | 1070815423 | Sindy Reyes |
| 11 | VILLERO MENDOZA | RODRIGO ANTONIO | 1063138083 | |
| 12 | HERNANDEZ SEVERICHE | RAFAEL ENRIQUE | 78699852 | |
| 13 | NAVARRO NARVAEZ | OSCAR MANUEL | 1003068488 | oscar Navarro |
| 14 | JULIO POSSO | RIGOBERTO | 2813128 | Rigoberto |
| 15 | MORELO LOPEZ | LIBARDO ANTONIO | 78754406 | Libardo Morelo |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia de la C P

| Sistema de Gestión de la Calidad | **Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**<br>**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.** |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: **CULTIVO DE PECES EN JAULAS** | | | |
| FICHA No. 3424076 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: **LAS DELICIAS SECTOR 1** | |
| Instructor: **LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ** | | Nº. Doc. Ident. | **30653213** |
| FECHA: | 26-02-2026 | HORARIO: | 6:00 A.M - 2.00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | GARCIA DIMAS | LUIS ALBERTO | 15021178 | Luis Garcia |
| 02 | GARCIA GONZALEZ | JORGE LUIS | 78077084 | |
| 03 | GALINDO PEREZ | EVER JOSE | 92539231 | Ever Galindo |
| 04 | RUIZ BURGOS | LUIS GILBERTO | 15029572 | |
| 05 | MORELO URUETA | LUIS ALFREDO | 1072524974 | Luis Morelo |
| 06 | MORELO LOPEZ | NEIDER JESUS | 78078497 | |
| 07 | JULIO VILORIA | RIGOBERTO | 15619453 | Rigoberto |
| 08 | DE LA OSSA SIERRA | CARLOS ARTURO | 1062675356 | Carlos De la Osso |
| 09 | REYES MORELO | DANIEL | 15024416 | daniel Reyes |
| 10 | REYES VILLERO | SINDY CRUZ | 1070815423 | Sindy Reyes |
| 11 | VILLERO MENDOZA | RODRIGO ANTONIO | 1063138083 | |
| 12 | HERNANDEZ SEVERICHE | RAFAEL ENRIQUE | 78699852 | |
| 13 | NAVARRO NARVAEZ | OSCAR MANUEL | 1003068488 | oscar Navarro |
| 14 | JULIO POSSO | RIGOBERTO | 2813128 | Rigoberto |
| 15 | MORELO LOPEZ | LIBARDO ANTONIO | 78754406 | Libardo Morelo |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia de la C P.

| Sistema de Gestión de la Calidad | Servicio Nacional de Aprendizaje SENA<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA<br>FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT. |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: **CULTIVO DE PECES EN JAULAS** | | | |
| FICHA No. 3424076 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: **LAS DELICIAS SECTOR 1** | |
| Instructor: **LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ** | | Nº. Doc. Ident. | **30653213** |
| FECHA: 05-03-2026 | | HORARIO: | 6:00 A.M - 2.00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | GARCIA DIMAS | LUIS ALBERTO | 15021178 | Luis Garcia |
| 02 | GARCIA GONZALEZ | JORGE LUIS | 78077084 | |
| 03 | GALINDO PEREZ | EVER JOSE | 92539231 | Ever Galindo |
| 04 | RUIZ BURGOS | LUIS GILBERTO | 15029572 | Luis Ruiz |
| 05 | MORELO URUETA | LUIS ALFREDO | 1072524974 | |
| 06 | MORELO LOPEZ | NEIDER JESUS | 78078497 | Neider Morelo López |
| 07 | JULIO VILORIA | RIGOBERTO | 15619453 | Rigoberto |
| 08 | DE LA OSSA SIERRA | CARLOS ARTURO | 1062675356 | Carlos De la Osso |
| 09 | REYES MORELO | DANIEL | 15024416 | daniel Reyes |
| 10 | REYES VILLERO | SINDY CRUZ | 1070815423 | Sindy Reyes |
| 11 | VILLERO MENDOZA | RODRIGO ANTONIO | 1063138083 | |
| 12 | HERNANDEZ SEVERICHE | RAFAEL ENRIQUE | 78699852 | |
| 13 | NAVARRO NARVAEZ | OSCAR MANUEL | 1003068488 | Oscar Navarro |
| 14 | JULIO POSSO | RIGOBERTO | 2813128 | Rigoberto |
| 15 | MORELO LOPEZ | LIBARDO ANTONIO | 78754406 | Libardo Morelo L |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia de la P.

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: **CULTIVO DE PECES EN JAULAS**
FICHA No. 3424076
Municipio: SAN ANTERO
Lugar: **LAS DELICIAS SECTOR 1**
Instructor: **LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ**
Nº. Doc. Ident. **30653213**
FECHA: 12 - 03 - 2026
HORARIO: 6:00 A.M - 2.00 PM

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | GARCIA DIMAS | LUIS ALBERTO | 15021178 | |
| 02 | GARCIA GONZALEZ | JORGE LUIS | 78077084 | |
| 03 | GALINDO PEREZ | EVER JOSE | 92539231 | Ever Galindo |
| 04 | RUIZ BURGOS | LUIS GILBERTO | 15029572 | LUIS RUIZ |
| 05 | MORELO URUETA | LUIS ALFREDO | 1072524974 | Luis Morelo |
| 06 | MORELO LOPEZ | NEIDER JESUS | 78078497 | |
| 07 | JULIO VILORIA | RIGOBERTO | 15619453 | |
| 08 | DE LA OSSA SIERRA | CARLOS ARTURO | 1062675356 | Carlos De la Ossa |
| 09 | REYES MORELO | DANIEL | 15024416 | daniel Reyes |
| 10 | REYES VILLERO | SINDY CRUZ | 1070815423 | Sindy Reyes |
| 11 | VILLERO MENDOZA | RODRIGO ANTONIO | 1063138083 | |
| 12 | HERNANDEZ SEVERICHE | RAFAEL ENRIQUE | 78699852 | |
| 13 | NAVARRO NARVAEZ | OSCAR MANUEL | 1003068488 | Oscar Navarro |
| 14 | JULIO POSSO | RIGOBERTO | 2813128 | Rigoberto |
| 15 | MORELO LOPEZ | LIBARDO ANTONIO | 78754406 | Libardo Morelo C |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia delaCSP.









**EVIDENCIAS ASISTENCIAS SAN ANTERO PORVENIR FICHA**

| Sistema de Gestión de la Calidad | **Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**<br>**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.** |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO | | | |
| FICHA No. | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: PORVENIR | |
| Instructor: LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ | | Nº. Doc. Ident. | 30653213 |
| FECHA: | 02 - 03 - 2026 | HORARIO: | 10:00 - 18:00 |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | BELLO PASTRANA | UBADEL DE JESUS | 78015044 | Ubadel B. |
| 02 | PEREZ GALVIS | OMAIRA | 26116791 | Omaira perez |
| 03 | CUAVAS MENDEZ | FERNANDO ENRIQUE | 92225630 | Fernando Cuavas |
| 04 | NAVARRO TERAN | SARAY PAOLA | 1005416670 | |
| 05 | PACHECO CARRASCAL | SAIDA LUZ | 50987946 | Saida P |
| 06 | LADEUTH MORENO | MARELVIS | 26116376 | Marelvis Ladeuth |
| 07 | PEREZ MORALES | ROQUELINA | 26115980 | Roquelina P |
| 08 | CARDONA JARAMILLO | ARTURO EXCEL-VON | 8400160 | |
| 09 | CARDONA SANTOS | INES SOFIA | 26115961 | Ines Cardona |
| 10 | CONTRERAS PLAZA | MARTHA CECILIA | 1066569282 | |
| 11 | BLANCO CATALAN | MANUEL ANTONIO | 15615905 | |
| 12 | SIERRA DIAZ | HILDA MILENA | 1007544039 | |
| 13 | DIAZ CANTERO | YENERIS DE JESUS | 1063139165 | |
| 14 | AGUIRRE SEGURA | CARLOS ARTURO | 6882582 | Carlos Aguirre. |
| 15 | LOPEZ ROMERO | JUAN DAVID | 1072523520 | Juan David |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia de la SP

| Sistema de Gestión de la Calidad | **Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**<br>**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.** |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: ALIMENTACION DE PECES DE CULTIVO | | | |
| FICHA No. | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: PORVENIR | |
| Instructor: LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ | | Nº. Doc. Ident. | 30653213 |
| FECHA: | 09 - 03 - 2026 | HORARIO: | 10:00 - 18:00 |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | BELLO PASTRANA | UBADEL DE JESUS | 78015044 | Ubadel Bello P |
| 02 | PEREZ GALVIS | OMAIRA | 26116791 | Omaira Perez |
| 03 | CUAVAS MENDEZ | FERNANDO ENRIQUE | 92225630 | Fernando Cuava |
| 04 | NAVARRO TERAN | SARAY PAOLA | 1005416670 | |
| 05 | PACHECO CARRASCAL | SAIDA LUZ | 50987946 | Saida P. |
| 06 | LADEUTH MORENO | MARELVIS | 26116379 | Marelvi Ladeuth |
| 07 | PEREZ MORALES | ROQUELINA | 26115980 | Roquelina P. |
| 08 | CARDONA JARAMILLO | ARTURO EXCEL-VON | 8400160 | |
| 09 | CARDONA SANTOS | INES SOFIA | 26115961 | Ines Cardona |
| 10 | CONTRERAS PLAZA | MARTHA CECILIA | 1066569282 | |
| 11 | BLANCO CATALAN | MANUEL ANTONIO | 15615905 | |
| 12 | SIERRA DIAZ | HILDA MILENA | 1007544039 | Hilda Sierra Diaz |
| 13 | DIAZ CANTERO | YENERIS DE JESUS | 1063139165 | |
| 14 | AGUIRRE SEGURA | CARLOS ARTURO | 6882582 | Carlos Aguirre. |
| 15 | LOPEZ ROMERO | JUAN DAVID | 1072523520 | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia de la SP

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS SAN ANTERO – LAS DELICIAS SECTOR 2. FICHA 3424077**






adidas



**EVIDENCIAS ASISTENCIAS SAN ANTERO – LAS DELICIAS SECTOR 2. FICHA 3424077**

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: **CULTIVO DE PECES EN JAULAS** | | | |
| FICHA No. 3424077 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: **LAS DELICIAS SECTOR 2** | |
| Instructor: **LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ** | | Nº. Doc. Ident. | 30653213 |
| FECHA: | 20 - 02 - 2026 | HORARIO: | 6:00 A.M - 2.00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | REYES MISSA | DOMINGO DE LA CALZADA | 1503284 | Domingo Reyes M |
| 02 | MORELO OLAYA | SONIA DEL CARMEN | 30659285 | Sonia Morelo |
| 03 | CAUSADO VARGAS | LUIS ALFONSO | 11165229 | |
| 04 | FUENTES TAMARA | ALEXANDER | 11038823 | |
| 05 | NAVARRO NARVAEZ | NERLYS NOHEMI | 1063141802 | Nerlys Navarro |
| 06 | ORTEGA BABILONIA | JAIRO ENRIQUE | 78077538 | Jairo Ortega |
| 07 | DIAZ MENDOZA | DELKIS | 30666321 | Delkis Diaz M. |
| 08 | BARRERA TORES | CLARISEL | 30663298 | Clarisel Barreras |
| 09 | TORRES COGOLLO | EVARISTO ANTONIO | 15026343 | |
| 10 | TORRES REYES | EFRAIN JOSE | 73079204 | |
| 11 | TORRES REYES | EVARISTO ANTONIO | 1070811493 | |
| 12 | REYES MORELO | WENDY VANESA | 1063135033 | Wendy Reyes |
| 13 | PATERNINA MARTINEZ | MANUEL ENRIQUE | 6882041 | manuel paternina |
| 14 | REYES MORELO | NATALIS | 1003563044 | Nataly Reyes |
| 15 | SANCHEZ NEGRETE | MARGARITA DEL CARMEN | 1063167852 | Margarita Sanchez |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia De la Cruz P.

Sistema de Gestion de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: **CULTIVO DE PECES EN JAULAS**
FICHA No. 3424077
Municipio: SAN ANTERO | Lugar: **LAS DELICIAS SECTOR 2**
Instructor: **LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ** | Nº. Doc. Ident. **30653213**
FECHA: 27-02-2026 | HORARIO: 6:00 A.M - 2.00 PM

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | REYES MISSA | DOMINGO DE LA CALZADA | 1503284 | Domingo Reyes M |
| 02 | MORELO OLAYA | SONIA DEL CARMEN | 30659285 | Sonia morelo |
| 03 | CAUSADO VARGAS | LUIS ALFONSO | 11165229 | |
| 04 | FUENTES TAMARA | ALEXANDER | 11038823 | |
| 05 | NAVARRO NARVAEZ | NERLYS NOHEMI | 1063141802 | Nerlys Navarro |
| 06 | ORTEGA BABILONIA | JAIRO ENRIQUE | 78077538 | Jairo Ortega |
| 07 | DIAZ MENDOZA | DELKIS | 30666321 | Delkis Diaz M. |
| 08 | BARRERA TORES | CLARISEL | 30663298 | Clarisel Barrera |
| 09 | TORRES COGOLLO | EVARISTO ANTONIO | 15026343 | |
| 10 | TORRES REYES | EFRAIN JOSE | 73079204 | |
| 11 | TORRES REYES | EVARISTO ANTONIO | 1070811493 | |
| 12 | REYES MORELO | WENDY VANESA | 1063135033 | Wendy Reyes |
| 13 | PATERNINA MARTINEZ | MANUEL ENRIQUE | 6882041 | manuelpaternina |
| 14 | REYES MORELO | NATALIS | 1003563044 | Natalis Reyes |
| 15 | SANCHEZ NEGRETE | MARGARITA DEL CARMEN | 1063167852 | Margarita Sánchez |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia de la C P.

| Sistema de Gestión de la Calidad | Servicio Nacional de Aprendizaje SENA<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA<br>FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT. |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: **CULTIVO DE PECES EN JAULAS** | | | |
| FICHA No. 3424077 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: **LAS DELICIAS SECTOR 2** | |
| Instructor: **LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ** | | Nº. Doc. Ident. | 30653213 |
| FECHA: 06 - 03 - 2026 | HORARIO: | 6:00 A.M - 2.00 PM | |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | REYES MISSA | DOMINGO DE LA CALZADA | 1503284 | Domingo Reyes M |
| 02 | MORELO OLAYA | SONIA DEL CARMEN | 30659285 | Sonia morelo |
| 03 | CAUSADO VARGAS | LUIS ALFONSO | 11165229 | |
| 04 | FUENTES TAMARA | ALEXANDER | 11038823 | |
| 05 | NAVARRO NARVAEZ | NERLYS NOHEMI | 1063141802 | Nerlys Navarro |
| 06 | ORTEGA BABILONIA | JAIRO ENRIQUE | 78077538 | Jairo Ortega |
| 07 | DIAZ MENDOZA | DELKIS | 30666321 | |
| 08 | BARRERA TORES | CLARISEL | 30663298 | Clarisel Barrera |
| 09 | TORRES COGOLLO | EVARISTO ANTONIO | 15026343 | |
| 10 | TORRES REYES | EFRAIN JOSE | 73079204 | |
| 11 | TORRES REYES | EVARISTO ANTONIO | 1070811493 | |
| 12 | REYES MORELO | WENDY VANESA | 1063135033 | Wendy Reyes |
| 13 | PATERNINA MARTINEZ | MANUEL ENRIQUE | 6882041 | manuel paternina |
| 14 | REYES MORELO | NATALIS | 1003563044 | Nataly Reyes |
| 15 | SANCHEZ NEGRETE | MARGARITA DEL CARMEN | 1063167852 | Margarita Sánchez |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia de la C P.

| Sistema de Gestión de la Calidad | **Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**<br>**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.** |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: **CULTIVO DE PECES EN JAULAS** | | | |
| FICHA No. 3424077 | | | |
| Municipio: SAN ANTERO | | Lugar: **LAS DELICIAS SECTOR 2** | |
| Instructor: **LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ** | | Nº. Doc. Ident. | **30653213** |
| FECHA: | 13 - 03 - 2026 | HORARIO: | 6:00 A.M - 2.00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | REYES MISSA | DOMINGO DE LA CALZADA | 1503284 | Domingo Reyes M |
| 02 | MORELO OLAYA | SONIA DEL CARMEN | 30659285 | Sonia Morelo |
| 03 | CAUSADO VARGAS | LUIS ALFONSO | 11165229 | |
| 04 | FUENTES TAMARA | ALEXANDER | 11038823 | |
| 05 | NAVARRO NARVAEZ | NERLYS NOHEMI | 1063141802 | Nerlys Navarro |
| 06 | ORTEGA BABILONIA | JAIRO ENRIQUE | 78077538 | Jairo ortega |
| 07 | DIAZ MENDOZA | DELKIS | 30666321 | Delkis Díaz Mdz. |
| 08 | BARRERA TORES | CLARISEL | 30663298 | Clarisel Barrera Tores |
| 09 | TORRES COGOLLO | EVARISTO ANTONIO | 15026343 | |
| 10 | TORRES REYES | EFRAIN JOSE | 73079204 | |
| 11 | TORRES REYES | EVARISTO ANTONIO | 1070811493 | |
| 12 | REYES MORELO | WENDY VANESA | 1063135033 | Wendy Reyes. |
| 13 | PATERNINA MARTINEZ | MANUEL ENRIQUE | 6882041 | manuelpaternina |
| 14 | REYES MORELO | NATALIS | 1003563044 | Nataly Reyes |
| 15 | SANCHEZ NEGRETE | MARGARITA DEL CARMEN | 1063167852 | Margarita Sánchez |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litia de la C P.

**EVIDENCIAS – REUNIÓN JORNADA DE INDUCCIÓN SIGA 2026**

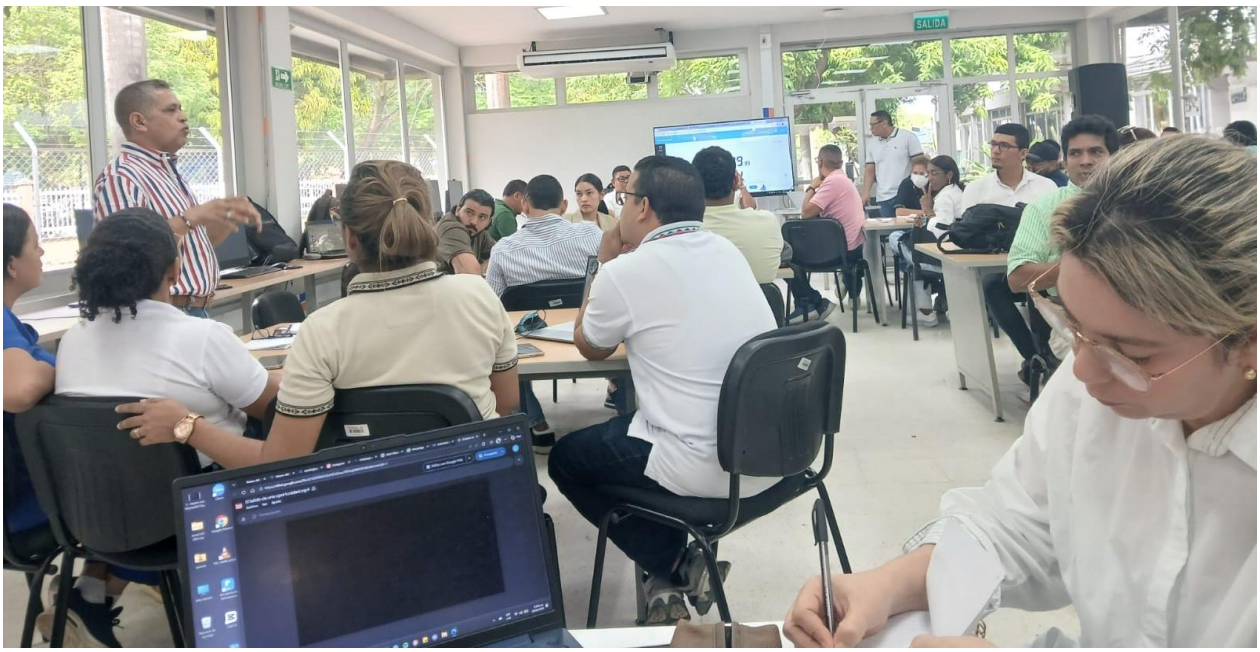








**EVIDENCIAS - FORMACIÓN DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA.**







SENA
ES
COLOMBIA

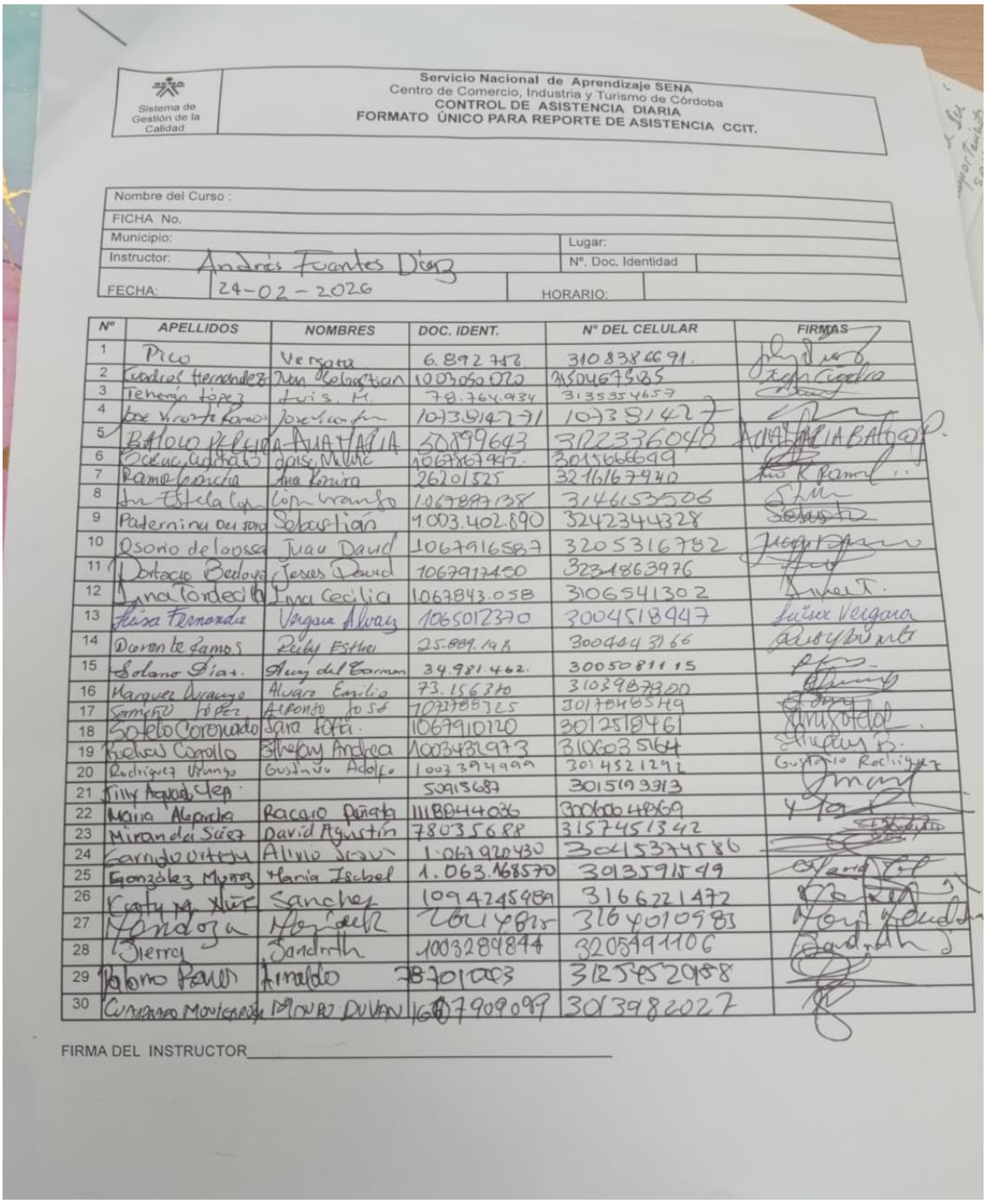



CÓDIGO DE INTEGRALIDAD
¿De qué manera la aplicación de los valores del Código de Integridad (Honestidad, Respeto, Compromiso, Diligencia y Justicia) fortalece el perfil profesional de un instructor SENA?
¿Quieres crear contenidos interactivos? ¡Es fácil con Genially!

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA | | | |
| FICHA No: | | | |
| Municipio: Montería | | Lugar: CCIT | |
| Instructor: Andrés Ricardo Fuentes Ruiz | | N.° Doc. Identificación | 10943332 |
| FECHA: 19-02-2026 | | HORARIO: | |

| Nº | NOMBRE | APELLIDOS | DOCUMENTO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Wendy Johana | Martinez Vallejo | 1068372141 | |
| 2 | AURA MARIA | BALOCO PEREIRA | 1083996 43 | AURA MARIA BALOCO P. |
| 3 | Jose Vicente Ramos | | 1073914277 | |
| 4 | Luis Manuel | Jehenin Lopez | 78.764.934 | |
| 5 | Hiuscka | Palomino Gonzalez | 1.065.579.264 | |
| 6 | Sara Sofia | Soleto Coronado | 1067910120 | |
| 7 | Juan David | osorio de la ossa | 1067916583 | |
| 8 | Agustin Manuel | Perez Lequizamo | 1072575523 | |
| 9 | Claudia Torres A. | Torres Acosta | 1066866575 | |
| 10 | Arnaldo Palomo R | Palomo Romo | 78710103 | |
| 11 | Shirley Patricia | Dickson Dona | 1067845674 | |
| 12 | Indira Maria | Ramona Hernandez | 50989914 | |
| 13 | Katy M. Nuñez S. | anchez. | 1094245989 | |
| 14 | Angie Burgos | Burgos Diaz | 1003656160 | Angie Burgos D. |
| 15 | Yasiris Mendoza | Mendoza Lora | 26214825 | Yasiris Mendoza S. |
| 16 | Deisy Ocampo | Durante Ramos | 25887.146 | |
| 17 | Alicia Tamara | Tamara | 25900050 | |
| 18 | Sebastian Patarroyo | Patarroyo del Toro | 1003402890 | |
| 19 | Alvaro Jose | Serrano Lopez | 1077455325 | |
| 20 | Marlon Mora L | Mora Rodriguez | 89159390 | |
| 21 | Amalia Castro | Castro Rodriguez | 50987141 | |
| 22 | Horacio | Reyes Vasquez | 45645411 | |
| 23 | LEIDER SESCS | PEREZ GUZMAN | 1193279033 | LEIDER P. |
| 24 | Lina de Jesus | De la cruz Paez | 30.653.213 | |
| 25 | Ruby del Carmen | Solano Dias. | 34981462 | |
| 26 | Ana Karina | Roma Garcia | 26201525 | |
| 27 | Alvaro Emilio | Marquez Durango | 73.156.370 | |
| 28 | Wilson Andres | Septulveda Narvaez | 1140944468 | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____



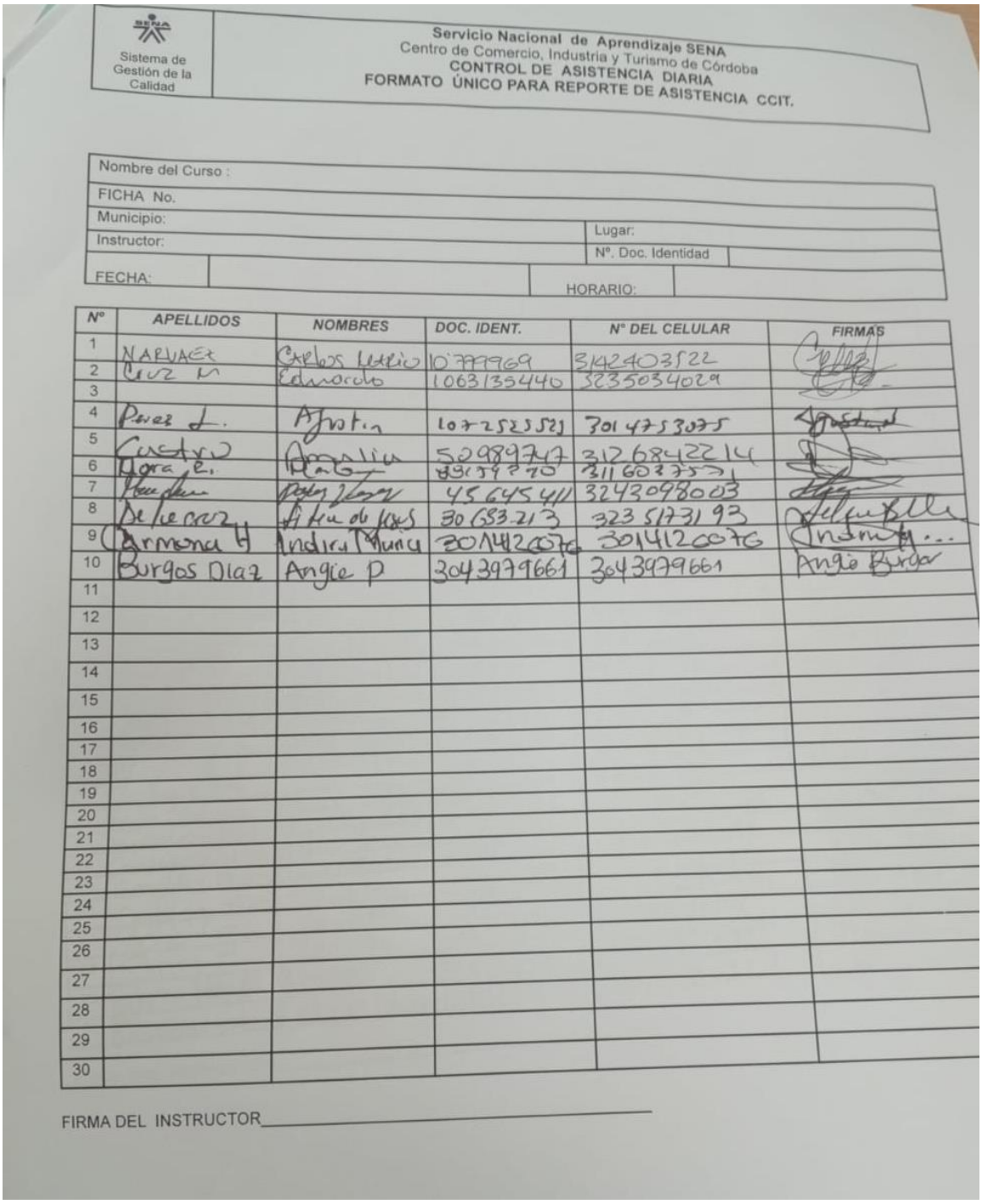
Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso :
FICHA No.
Municipio: Lugar:
Instructor: Andrés Fuentes Díaz Nº. Doc. Identidad
FECHA: 24-02-2026 HORARIO:

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | Nº DEL CELULAR | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Pico | Vergara | 6.892.748 | 3108386691. | |
| 2 | Cadiz Hernandez | Juan Sebastian | 1003050070 | 3150467585 | |
| 3 | Tehera Lopez | Luis. M. | 78.764.934 | 3135354657 | |
| 4 | Jose Vicente Faraco | Jose Luis | 1073914771 | 1073914771 | |
| 5 | Batolo Pelaez | Juan Manuel | 50899643 | 3122336048 | |
| 6 | Ochoa Cardales | Jose Mario | 1067867447 | 3015666699 | |
| 7 | Ramos Garcia | Ana Laura | 26201525 | 3216167940 | |
| 8 | Ana Estela Lopez | Lopez Franco | 1067887138 | 3146153506 | |
| 9 | Paternina Quiroz | Sebastián | 1003.402.890 | 3242344328 | |
| 10 | Osorio de los Ses | Juan David | 1067916587 | 3205316782 | |
| 11 | Portacio Bedoya | Jesus David | 1067917450 | 3231863976 | |
| 12 | Ana Cordero | Ana Cecilia | 1067843.058 | 3106541302 | |
| 13 | Luisa Fernanda | Vergara Alvarez | 1065012370 | 3004518947 | |
| 14 | Doria de Ramos | Ruby Esther | 25.889.148 | 3004043166 | |
| 15 | Solano Diaz. | Ana del Carmen | 34.981.462. | 3005081115 | |
| 16 | Marquez Arango | Alvaro Emilio | 73.156.370 | 3103987900 | |
| 17 | Somoza López | Alfonso José | 1023886325 | 3017846549 | |
| 18 | Sotelo Coronado | Sara Sofía | 1067910120 | 3012518461 | |
| 19 | Rodelo Cogollo | Stefany Andrea | 1003431973 | 3106035164 | |
| 20 | Rodriguez Arango | Gustavo Adolfo | 1003394999 | 3014521291 | |
| 21 | Tilly Aguado Lepa | | 50915687 | 3015193913 | |
| 22 | Maria Alejandra | Racero Peñata | 1118844036 | 3006048869 | |
| 23 | Miranda Suez | David Agustín | 78035688 | 3157451342 | |
| 24 | Garrido Ortega | Alivio Jesus | 1.067.920.430 | 3015374586 | |
| 25 | Gonzalez Muñoz | Maria Isabel | 1.063.168570 | 3013591549 | |
| 26 | Katy M. Xiet | Sanchez | 1094745489 | 3166221472 | |
| 27 | Mendoza | Alejandra | 1061481[illegible] | 3164010983 | |
| 28 | Sierra | Sandrith | 1003284844 | 3205491106 | |
| 29 | Polono Pauli | Arnaldo | 78701003 | 3125452088 | |
| 30 | Carmona Montesino | Alvaro Duvan | 1067909097 | 3013982027 | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____



Sistema de Gestión de la Calidad

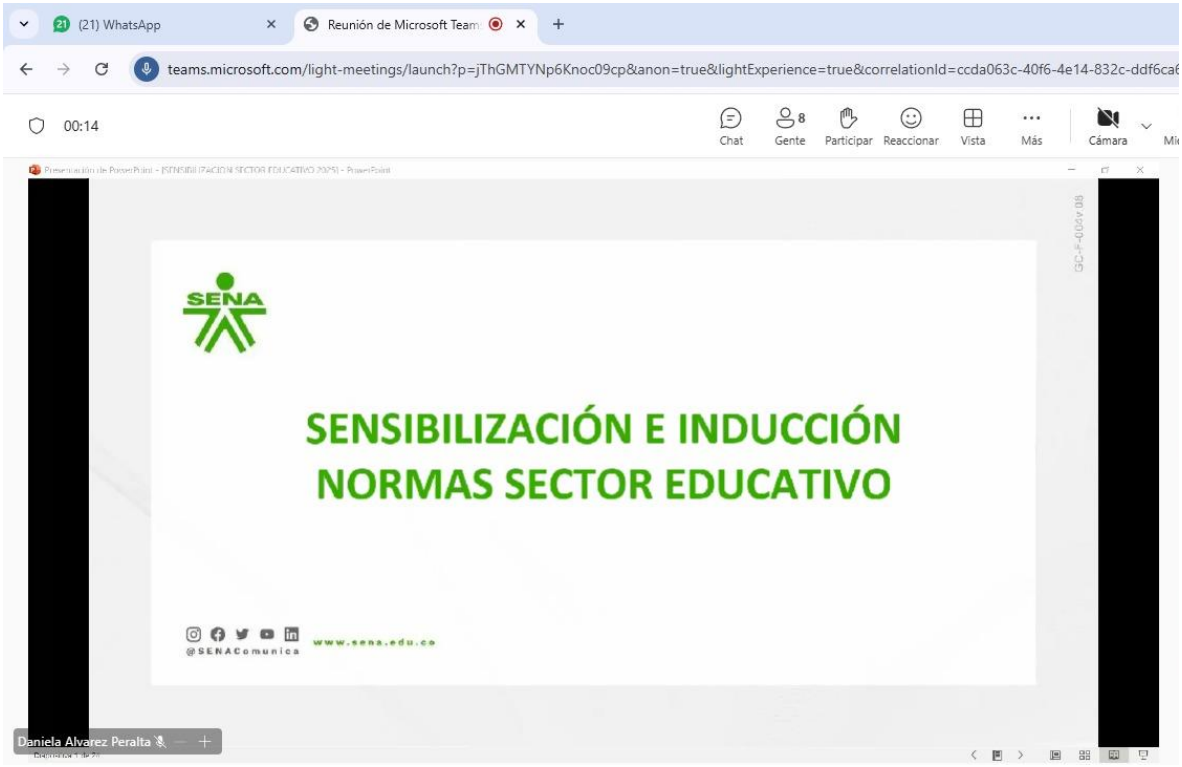
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

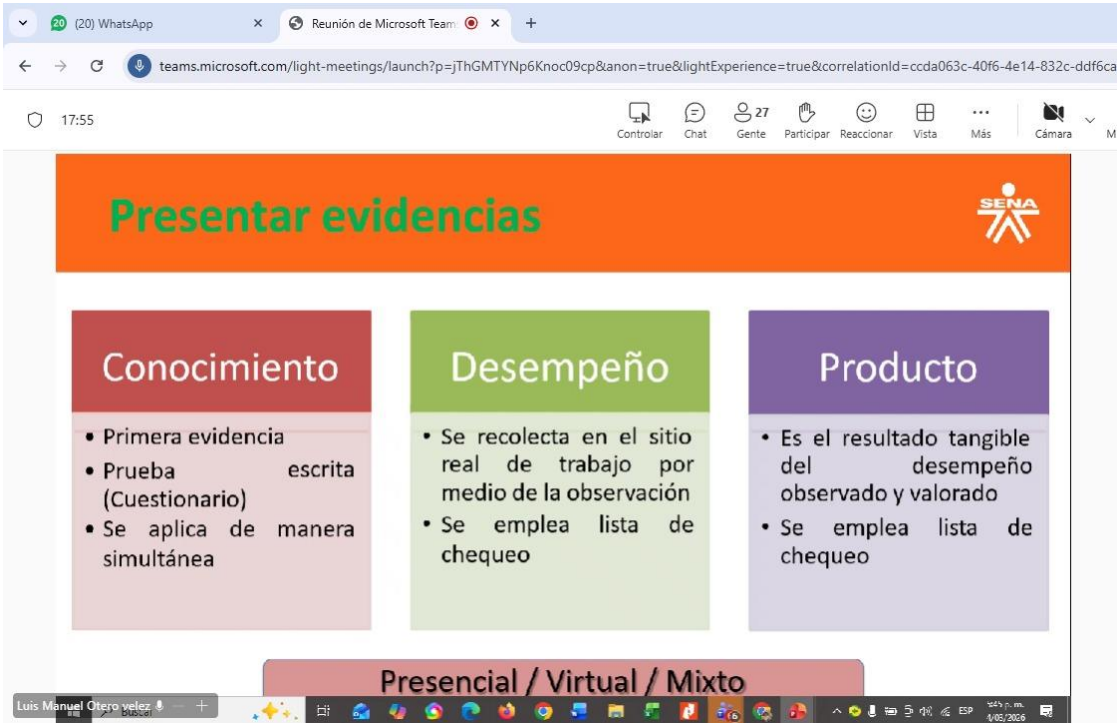
Nombre del Curso :
FICHA No.
Municipio:
Instructor:
Lugar:
Nº. Doc. Identidad
FECHA:
HORARIO:

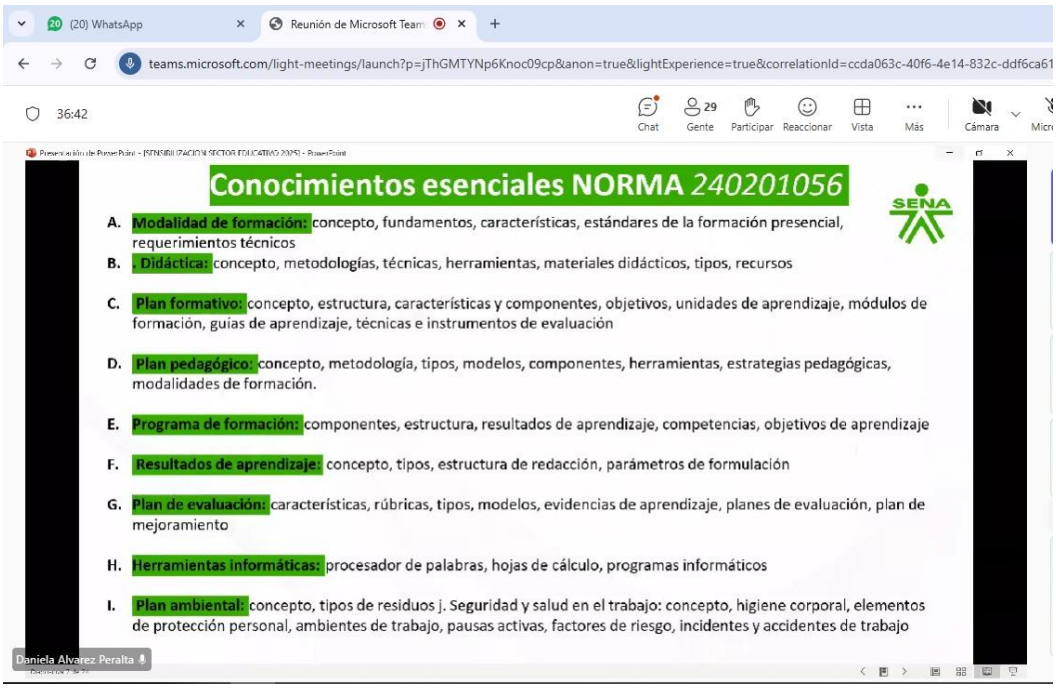
| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | Nº DEL CELULAR | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | NARVAEZ | Carlos Mario | 10'777969 | 3142403522 | |
| 2 | Cruz M | Eduardo | 1063135440 | 3235034029 | |
| 3 | | | | | |
| 4 | Perez L. | Agustin | 1072523521 | 3014753075 | |
| 5 | Cuestas | Amalia | 50989747 | 3176842214 | |
| 6 | Mora E. | [illegible] | [illegible] | 3116037753 | |
| 7 | [illegible] | [illegible] | 45645411 | 3243098003 | |
| 8 | De la cruz | Fabiola de Jesus | 30683213 | 3235173193 | |
| 9 | Armona H | Indira Maria | 30142007G | 30142007G | |
| 10 | Burgos Diaz | Angie P | 3043979661 | 3043979661 | |
| 11 | | | | | |
| 12 | | | | | |
| 13 | | | | | |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |
| 16 | | | | | |
| 17 | | | | | |
| 18 | | | | | |
| 19 | | | | | |
| 20 | | | | | |
| 21 | | | | | |
| 22 | | | | | |
| 23 | | | | | |
| 24 | | | | | |
| 25 | | | | | |
| 26 | | | | | |
| 27 | | | | | |
| 28 | | | | | |
| 29 | | | | | |
| 30 | | | | | |

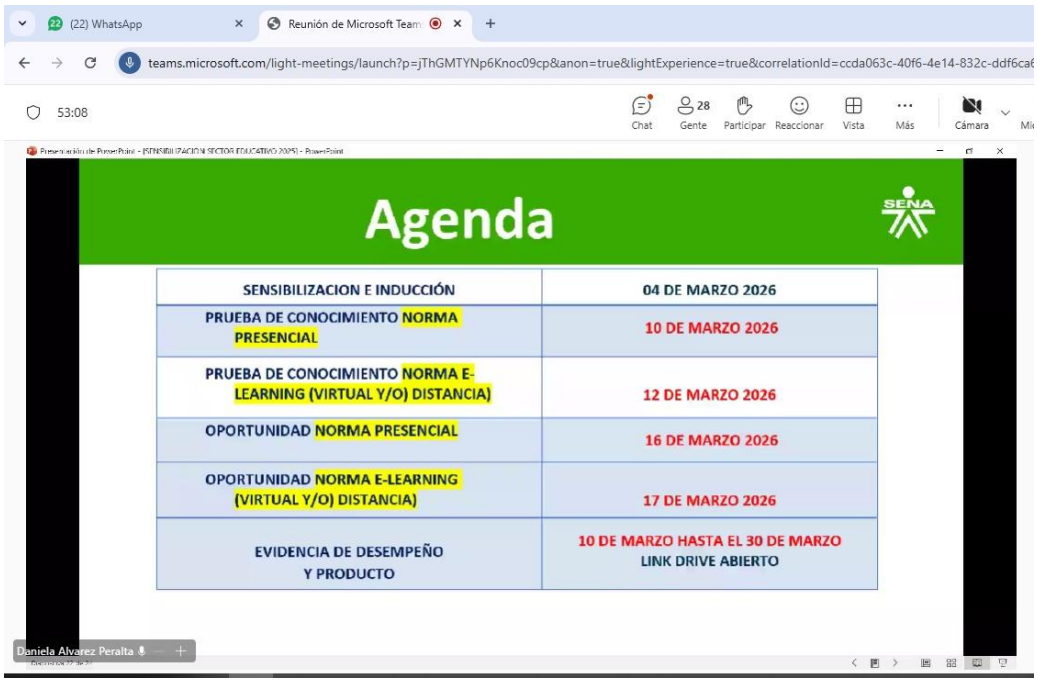
FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

**EVIDENCIAS - FORMACIÓN EVALUACIÓN Y CERTIFICACIONES DE COMPETENCIAS LABORALES.**




(20) WhatsApp
Reunión de Microsoft Team
teams.microsoft.com/light-meetings/launch?p=jThGMTYNp6Knoc09cp&anon=true&lightExperience=true&correlationId=ccda063c-40f6-4e14-832c-ddf6ca61
36:42
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Conocimientos esenciales NORMA 240201056
A. Modalidad de formación: concepto, fundamentos, características, estándares de la formación presencial, requerimientos técnicos
B. . Didáctica: concepto, metodologías, técnicas, herramientas, materiales didácticos, tipos, recursos
C. Plan formativo: concepto, estructura, características y componentes, objetivos, unidades de aprendizaje, módulos de formación, guías de aprendizaje, técnicas e instrumentos de evaluación
D. Plan pedagógico: concepto, metodología, tipos, modelos, componentes, herramientas, estrategias pedagógicas, modalidades de formación.
E. Programa de formación: componentes, estructura, resultados de aprendizaje, competencias, objetivos de aprendizaje
F. Resultados de aprendizaje: concepto, tipos, estructura de redacción, parámetros de formulación
G. Plan de evaluación: características, rúbricas, tipos, modelos, evidencias de aprendizaje, planes de evaluación, plan de mejoramiento
H. Herramientas informáticas: procesador de palabras, hojas de cálculo, programas informáticos
I. Plan ambiental: concepto, tipos de residuos j. Seguridad y salud en el trabajo: concepto, higiene corporal, elementos de protección personal, ambientes de trabajo, pausas activas, factores de riesgo, incidentes y accidentes de trabajo
Daniela Alvarez Peralta


(22) WhatsApp
Reunión de Microsoft Team
teams.microsoft.com/light-meetings/launch?p=jThGMTYNp6Knoc09cp&anon=true&lightExperience=true&correlationId=ccda063c-40f6-4e14-832c-ddf6ca6
53:08
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Agenda
SENSIBILIZACION E INDUCCIÓN | 04 DE MARZO 2026
PRUEBA DE CONOCIMIENTO NORMA PRESENCIAL | 10 DE MARZO 2026
PRUEBA DE CONOCIMIENTO NORMA E-LEARNING (VIRTUAL Y/O) DISTANCIA) | 12 DE MARZO 2026
OPORTUNIDAD NORMA PRESENCIAL | 16 DE MARZO 2026
OPORTUNIDAD NORMA E-LEARNING (VIRTUAL Y/O) DISTANCIA) | 17 DE MARZO 2026
EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Y PRODUCTO | 10 DE MARZO HASTA EL 30 DE MARZO LINK DRIVE ABIERTO
Daniela Alvarez Peralta

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Alimentación de Peces de Cultivo
- **Código del Programa de Formación:** 76150274
- **Competencia:** 270601003 - Manejar los cultivos con el fin de ofrecer condiciones adecuadas para su desarrollo.
- **Resultados de Aprendizaje:**
    - Alistar los elementos e insumos necesarios para alimentar la especie, conforme a normas de bioseguridad, fichas técnicas, manuales y protocolos establecidos.
    - Suministrar alimentos a los peces, teniendo en cuenta tasa de crecimiento, dosis, protocolos establecidos y normas de bioseguridad.
    - Verificar estado sanitario y desarrollo de la especie, de acuerdo a características biológicas y anatómicas.
    - Entregar los formatos de alimentación diligenciados, teniendo en cuenta procedimientos establecidos.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje:** 50 horas

## 2. PRESENTACIÓN

La alimentación en la acuicultura es un factor crítico para el éxito de los cultivos, ya que incide directamente en los costos y el rendimiento de los organismos. Esta guía busca que los aprendices adquieran habilidades para suministrar alimentos de manera eficiente, considerando las necesidades nutricionales de las especies, las normas de bioseguridad y los protocolos establecidos. A través de actividades prácticas y colaborativas, se fomentará el aprendizaje autónomo y significativo, integrando conocimientos técnicos con herramientas tecnológicas.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

### 3.1 Actividades de reflexión inicial:

- **Descripción:** Discusión grupal sobre la importancia de la alimentación en la acuicultura y su impacto económico.
- **Ambiente requerido:** Aula o espacio virtual con acceso a recursos audiovisuales.
- **Estrategias:** Lluvia de ideas, estudio de casos.
- **Materiales:** Presentaciones, videos sobre cultivos acuícolas.
- https://youtu.be/HXO1PwzEmSk?si=pFKEddscqANMMW9o
- **Duración:** 2 horas.

### 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

- **Descripción:** Análisis de fichas técnicas y protocolos de alimentación para diferentes especies.
- **Ambiente requerido:** Laboratorio o taller con acceso a manuales y fichas técnicas.
- **Estrategias:** Trabajo en equipo, análisis documental.
- **Materiales:** Fichas técnicas, manuales de alimentación.
- **Duración:** 4 horas.
-

### 3.3 Actividades de apropiación:

- **Descripción:** Práctica de cálculo de dosis de alimento según tasa de crecimiento y condiciones sanitarias.
- **Ambiente requerido:** Granja acuícola o simulador virtual.
- **Estrategias:** Aprendizaje basado en proyectos, demostración.
- **Materiales:** Balanzas, alimentos, formatos de registro.

- **Evidencias:** Informe de cálculos y registro de alimentación.
- **Instrumentos de evaluación:** Rúbrica de desempeño.
- **Duración:** 20 horas.

**3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:**

- **Descripción:** Diseño de un plan de alimentación para una especie específica, aplicando normas de bioseguridad.
- **Ambiente requerido:** Granja acuícola o espacio de simulación.
- **Estrategias:** Aprendizaje colaborativo, presentación oral.
- **Materiales:** Formatos de planificación, materiales de bioseguridad.
- **Evidencias:** Plan de alimentación y presentación oral.
- **Instrumentos de evaluación:** Lista de verificación.
- **Duración:** 24 horas.

**4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.**

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje | Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|---|---|---|
| | Apropiación | Cálculo de dosis de alimento | Informe técnico | Precisión en cálculos, cumplimiento de protocolos | Rúbrica |
| | Transferencia | Plan de alimentación | Documento y presentación | Claridad, aplicabilidad, normas de bioseguridad | Lista de verificación |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Bioseguridad**: Conjunto de normas y procedimientos para prevenir enfermedades y riesgos sanitarios en los cultivos acuícolas.
2. **Dosificación**: Cantidad exacta de alimento suministrada a los peces, basada en sus requerimientos nutricionales y etapa de crecimiento.
3. **Tasa de crecimiento**: Medida del incremento en peso o tamaño de los peces en un período determinado.
4. **Ficha técnica**: Documento que especifica las características, composición y recomendaciones de uso de un alimento para peces.
5. **Protocolo de alimentación**: Conjunto de instrucciones estandarizadas para el suministro de alimento en acuicultura.
6. **Biomasa**: Peso total de los organismos en un cultivo, utilizado para calcular la cantidad de alimento requerido.
7. **Alimento balanceado**: Producto formulado para cubrir las necesidades nutricionales de los peces en cultivo.
8. **Estado sanitario**: Condición de salud de los peces, evaluada mediante observación de signos clínicos y comportamiento.
9. **Requerimientos nutricionales**: Cantidades específicas de proteínas, lípidos, carbohidratos y otros nutrientes necesarios para el desarrollo óptimo de los peces.
10. **Formatos de registro**: Documentos utilizados para anotar datos de alimentación, crecimiento y salud de los peces, siguiendo normas establecidas.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS


- https://www.aunap.gov.co/documentos/OGCI/Guia-Practica-de-Piscicultura-en-Colombia.pdf
- https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/3698
- https://www.fao.org/fishery/docs/CDrom/FAO_Training/FAO_Training/General/t0581s/Index.htm
- https://www.fao.org/fishery/docs/CDrom/FAO_Training/FAO_Training/General/x6709s/x6709s10.htm
- https://marcasprivadas.somex.com.co/blog/guia-para-la-alimentacion-de-los-peces/

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **LITIA DE LA CRUZ PAEZ** | **Instructor** | **CCIT** | |

## 8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Cultivo de Peces en Jaulas
- **Código del Programa de Formación:** 73320128
- **Competencia:** 270601001 – Adecuar el sitio de Cultivo de acuerdo con la línea de producción y protocolo de la especie.
- **Resultados de Aprendizaje:**
    - Alistar los elementos e insumos necesarios para la siembra de la especies acuícolas.
    - Aplicar técnicas de cultivo de peces en jaulas según condiciones del medio y requerimientos de la especie.
    - Acondicionar correctamente un cuerpo de agua para la puesta en marcha de sistema de cultivo en Jaulas.

- **Duración de la Guía de Aprendizaje:** 50 horas

## 2. PRESENTACIÓN

El cultivo de peces en jaulas es un sistema productivo que permite aprovechar cuerpos de agua naturales o artificiales para la producción piscícola, aplicando criterios técnicos y ambientales.
Las jaulas piscícolas cumplen estas funciones de manera excepcional pues además de facilitar el manejo de la población en cautiverio, permite el aprovechamiento de cuerpos de aguas que por sus características no son aptos para la siembra de las especies de manera directa. la industria piscícola en jaulas utiliza variados tipos de materiales y grandes cuerpos de aguas naturales, convirtiéndose en la actualidad en un negocio rentable, cuya producción busca satisfacer los requerimientos internos y para la exportación de carne de pescado, siendo las tilapias (roja y plateada) las especies predilectas para este tipo de sistema de cultivo.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

### 3.1 Actividades de reflexión inicial:

- **Descripción:** Discusión grupal sobre la importancia del Cultivo de peces en Jaulas y su impacto económico en la Acuicultura.
- **Ambiente requerido:** Aula o espacio virtual con acceso a recursos audiovisuales.
- **Estrategias:** Lluvia de ideas, estudio de casos.
- **Materiales:** Presentaciones, videos sobre cultivos de peces en jaulas
- https://www.youtube.com/watch?v=OkUnot1NDUc
- **Duración:** 2 horas.
-

### 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

- **Descripción:** Definir el cultivo de peces en jaulas.
- **Ambiente requerido:** Aula o espacio físico y/o virtual con recursos audiovisuales.
- **Estrategias:** Trabajo en equipo, análisis documental.
- **Materiales:** Manuales sobre cultivos en jaulas.
- **Duración:** 4 horas.
-

### 3.2 Actividades de apropiación:

- **Descripción:** Componentes de la Jaulas
- **Ambiente requerido:** Granja acuícola o simulador virtual.
- **Estrategias:** Aprendizaje basado en imágenes de jaulas, videos educativos.
- **Materiales:** Materiales para las construcciones de jaulas, imágenes de sistemas de jaulas y guías.

- **Evidencias:** evidencias de desempeño.
- **Instrumentos de evaluación:** Rúbrica de desempeño.
- **Duración:** 20 horas.

**3.3 Actividades de Transferencia el Conocimiento:**

- **Descripción: Manejo del cultivo Siembra, alimentación, control y mantenimiento.**
- **Ambiente requerido:** Granja acuícola o espacio de simulación.
- **Estrategias:** Aprendizaje colaborativo, presentación oral.
- **Materiales:** Imágenes de sistemas de jaulas, materiales didácticos
- **Evidencias:** Participación en actividades prácticas.
- **Instrumentos de evaluación: Presentación Oral.**
- **Duración:** 24 horas.

**4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.**

| Fase del proyecto formativo | Actividad del proyecto formativo | Actividad de Aprendizaje | Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|---|---|---|
| | Apropiación | Definir el cultivo de peces en jaulas.<br>- Identificar las partes de una jaula mediante un esquema.<br>- Comparar el sistema de jaulas con el cultivo en estanques.<br>- Proponer un lugar adecuado para la instalación de jaulas. | Evidencias de conocimiento: Taller escrito.<br>Evidencias de desempeño: Participación en actividades prácticas.<br>Evidencias de producto: Informe corto. | Identifica correctamente los componentes de una jaula.<br>- Explica el manejo técnico del sistema.<br>- Aplica criterios ambientales y de bioseguridad.<br>- Utiliza vocabulario técnico adecuado. | Rúbrica |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Transferencia | Manejo del cultivo. | Documento y presentación | Siembra, alimentación, control y mantenimiento. | Lista de verificación |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Acuicultura:**
Actividad productiva dedicada al cultivo de organismos acuáticos como peces, moluscos y crustáceos, bajo condiciones controladas.

**Alevino:**
Pez joven utilizado para la siembra en sistemas de cultivo.

**Alimento balanceado**:
Alimento formulado industrialmente que contiene los nutrientes necesarios para el crecimiento adecuado de los peces.

**Anclaje:**
Sistema que permite fijar la jaula al fondo o a un punto estable del cuerpo de agua para evitar su desplazamiento.

**Biomasa:**
Peso total de los peces presentes en una jaula o sistema de cultivo.

**Capacidad de carga:** Cantidad máxima de organismos que un cuerpo de agua puede soportar sin afectar su equilibrio ambiental.

**Cosecha:**
Proceso de extracción de los peces al finalizar el ciclo productivo.

**Cultivo en jaulas:**
Sistema de producción acuícola donde los peces se crían dentro de estructuras con redes instaladas en cuerpos de agua naturales o artificiales.

**Densidad de siembra**:
Número de peces sembrados por unidad de volumen o área en una jaula.

**Flotadores:**
Elementos que permiten que la jaula se mantenga suspendida y estable en la superficie del agua.

**Malla o red:**
Material que conforma las paredes de la jaula, permitiendo el paso del agua y reteniendo a los peces.

**Mortalidad:**
Cantidad de peces que mueren durante el ciclo de cultivo.

**Oxígeno disuelto:**
Cantidad de oxígeno presente en el agua y disponible para los peces.

**Pasarela:**
Estructura que facilita el acceso y manejo de las jaulas.

**Piscicultura:**
Rama de la acuicultura dedicada específicamente al cultivo de peces.

Siembra:
Proceso de introducción de alevinos al sistema de cultivo.

**Sistema productivo:**
Conjunto de actividades técnicas organizadas para obtener un producto, en este caso peces para consumo o comercialización.

**Temperatura del agua:**
Factor físico que influye directamente en el crecimiento, alimentación y salud de los peces.

## 1. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS


https://repository.agrosavia.co/server/api/core/bitstreams/f4d12f28-7c39-4f6e-b1f4-c03929fed672/content

https://inpesca.gob.ni/images/Cartilla%20Nutricion%20Acuicola/Sistemas%20Acuicolas%20-%2020200427.pdf
https://bdigital.uexternado.edu.co/server/api/core/bitstreams/7f563281-7535-4118-95c5-6f4e4e920e23/content
https://www.facebook.com/jile68/videos/jaula-flotante-una-opci%C3%B3n-alternativa-de-instalaci%C3%B3nen-este-video-el-ing-eduardo/896971109341838/


## 6. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **LITIA DE LA CRUZ PAEZ** | **Instructor** | **CCIT** | |

## 7. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

# ALIMENTACIÓN DE PECES DE CULTIVO

# Bioseguridad

INSTRUCTOR : LITIA DE LA CRUZ PAEZ

2026

# Bioseguridad en el cultivo de peces



**¿Qué es Bioseguridad?** Es el conjunto de normas y medidas que deben implementarse en el cultivo para minimizar la introducción, el establecimiento y la propagación de enfermedades, en todo cultivo siempre se tendrá que lidiar con ellas, es un enfoque sensato adoptar medidas de bioseguridad, ya que es mejor prevenir la enfermedad antes que curarla.

Bioseguridad en la alimentación de peces: Es la aplicación de prácticas y normas sanitarias en todas las etapas relacionadas con el alimento (selección, manejo, almacenamiento y distribución) para garantizar que este no sea una vía de ingreso de enfermedades a los peces de cultivo.

## ¿Por qué debemos implementar las medidas de bioseguridad?

Para proteger la inversión económica del piscicultor..
Promover la salud y minimizar la pérdida por mortalidades
Impedir la introducción de nuevas enfermedades y patógenos.
Proteger la salud humana de enfermedades transmitidas por animales
Minimizar el impacto de una enfermedad en caso que ocurra.
Proteger la seguridad del suministro de alimento

# Para la identificación del riesgo o peligro de introducción de enfermedades, se debe de tener en cuenta lo siguiente:

- **El Agua.** Por ser el principal recurso para la producción de peces, se deben realizar los análisis de la fuente de agua para prevenir la aparición de enfermedades, los patógenos pueden ingresar y propagarse a través del flujo de fuentes contaminadas de agua.



- **Obtención y transporte de peces.** Las crías y alevines de la especie que vayan a sembrar, deben provenir de granjas o laboratorios con certificados sanitarios que avalen que los mismos están libres de agentes patógenos.



- **Sanidad animal.** La inadecuada alimentación, el estrés, la calidad de agua y el mal manejo afectan directamente la salud de los peces, haciéndolos más vulnerables a las enfermedades.

- **Alimento.** Debe poseer un certificado de calidad que además de señalar los ingredientes, certifique que está libre de patógenos y contaminantes, especifique la fecha de fabricación y caducidad.



- **Limpieza y desinfección.** Se debe llevar a cabo una limpieza eficaz y regular de los equipos, vehículos y hasta de las personas que ingresen al cultivo para evitar la introducción de potenciales enfermedades al cultivo.



- **Evaluación de riesgo**. Las enfermedades pueden transmitirse por contacto directo con peces infectados o con aves de presa, las cuales son transportadoras de enfermedades en su cuerpo y a través de las heces fecales.



# Recomendaciones durante el cultivo

- ✓ Llevar un libro de registro de todas las actividades que se realicen durante el cultivo.

✓ Cuando se detecten peces enfermos deben retirarse de la población y colocarlos en cuarentena, preferiblemente en lugares alejados de los estanques productivos para su debido tratamiento.
✓ Realizar la desinfección del personal que ingresará a los estanques y de los materiales de pesca, a fin de minimizar la introducción de enfermedades.
✓ Mantener el alimento alejado del piso y las paredes, evitar el contacto directo con la luz solar y la humedad.

## Recomendaciones para asegurar la calidad e inocuidad durante la cosecha

- Realizar la selección de organismos que tengan las tallas comerciales.

- Utilizar instrumentos, materiales y superficies limpias y desinfectadas.

- Realizar el desangrado, eviscerado y lavado del producto sobre una superficie limpia y desinfectada.

- Disponer los residuos del procesamiento (sangre, branquias o agallas, escamas, vísceras) alejados de la fuente de agua y del estanque a fin de evitar contaminación y proliferación de enfermedades.

- Realizar el correcto enhielado del producto, al reducir la temperatura, el producto se conservará por más tiempo y se evita la descomposición.

- Debe evitarse los golpes y maltrato a los peces, puesto que deriva en una disminución de su calidad, perjudicando todas las correctas acciones realizadas durante el cultivo.

- Una vez finalizada la actividad se deben lavar y desinfectar todos los equipos utilizados, así como el estanque.