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

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, marzo 2026

Señor (a)
YAIR TACHE NIEBLES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.9092752
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes marzo del año 2026

Referencia: No **CO1.PCCNTR.9092752 del año 2026**.

Liliana Mercedes Rada Juvinao, identificado con la cédula de ciudadanía No. 57437737 de Piñón magdalena, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro acuícola y Agroindustrial de gaira, 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: VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE ($25.582.484,00). Esta suma será pagada

por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de marzo de 2026 por valor de **TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.372.975);** b) Cuatro (4) pagos iguales correspondientes a los meses de abril a Julio de 2026, por valor de **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497,00);** c) Un último pago en el mes de Agosto de 2026 por valor de **DOS MILLONES CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE ($2.052.916,00)**

Plazo: Será hasta el (31) de Agosto de 2026

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población víctima de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de acuícola.

Obligaciones Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	1. Implementar formación en el municipio del cerro de san Antonio corregimiento (Pueblito Liberal, Elaboración de alimento concentrado para peces, con código de ficha **3462873**	- Lista de asistencia de la formación - Registro fotográfico de la formación
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	2. guías de aprendizaje de la formación Estructura curricular de la formación elaboración de alimento concentrado para peces.	Pantallazo de la guía de aprendizaje Pantallazo de la estructura curricular

3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	3. control de inasistencia de la formación	Pantallazo del aplicativo sofia plus
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar

	relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo		
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del 15 GTH-F-075 V09 contrato, en caso de que se requiera.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar

	entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	4. Reunión con el equipo de divulgación de la oferta	Lista de asistencia a la reunión y registro fotográfico
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para	No se ha requerido en este momento se realizará en el	Sin evidencia a presentar

	desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica	transcurso de proceso formativo	
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
24	Asegurarla organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	5. Presentación del informe contractual del mes en curso	Pantallazo del correo donde se envió
27	Desarrollar actividades formativas de manera presencial cuando sea requerido. (Aplica solo para instructores virtuales)		
28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo durante la ejecución del contrato	No se ha requerido en este momento se realizará en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar

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.

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.

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: (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. 6011674569 PLANILLA SOI** referente al **MES DE FEBRERO DEL 2026**

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma

LILIANA RADA JUVINAO
Nombres y apellidos
Contratista
C.C. No. 57437737

Recibí a satisfacción:

Firma

YAIR ENRIQUE TACHE NIEBLES
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7609985 de 2026
COORDINADOR ACADEMIC

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL

Herramienta control de asistencia formación

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	PRODUCCION DE ALIMENTOS CONCENTRADOS PARA PECES - 76150262	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	09/03/2026	HORARIO: 8-12 AM 2-6 PM	LUGAR: CERRO SAN ANTONIO
Nº DE FICHA:	3462873	FECHA FIN DEL CURSO:	27/03/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) Mar 20 9/2026 * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Mar 20 10/2026 * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Mar 20 11/2026 * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Mar 20 12/2026 * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Mar 20 13/2026 * Firma aprendiz
1	85125836	ALVARO GRANADOS FONSECA	SE	ALVARO	ALVARO	ALVARO	ALVARO
2	36386474	BEATRIZ GUERRERO FONSECA	Beatriz GF	Beatriz GF	SE	Beatriz GF	Beatriz GF
3	1084134055	CARLOS RAMOS MARTINEZ	SE	carlos RM	carlos RM	Carlos RM	carlos Ramos
4	85126501	CARLOS RAMOS JIMENEZ	carlos Ramos	Carlos Ramo	Carlos Ramo	Carlos Ramos	carlos Ramos
5	1083432512	CESAR BOLAÑO MARTINEZ	Cesar Bolano	CESAR Bolaño	Cesar Bolano	Cesar Bolano	Cesar Bolano
6	1083433678	CINDY FONSECA ALMANZA	Cindy	Cindy	Cindy	Cindy	CINDY
7	1192737691	DAYANA MARIA RAMOS MARTINEZ	Dayana Ramos	Dayana Ramos	Dayana Ramos	SE	Dayana Ramos
8	1.004.434.543	GEDIN FONSECA JIMENEZ	Gedin fonseca	Gedin fonseca	Gedin fonseca	Gedin fonseca	SE
9	85126224	HERNANDO FONSECA DE LA ROSA	Hernando fonseca	Hernando fonseca	Hernando fonseca	Hernando fonseca	Hernando fonseca
10	1083432641	ISAURY FONSECA FONSECA	Isaury fonseca	Isaury fonseca	Isaury fonseca	Isaury fonseca	Isaury fonseca
11	85125730	JOAQUIN ALEMAN OROZCO	SE	Kathy Hdez	Kathy Hdez	Kathy Hdez	Kathy Hdez
12	1.083.432.799	KATY HERNANDEZ FONSECA	SE	Kenner Hernandez	Kenner Hernandez	Kenner Hernandez	Kenner Hernandez
13	1.083.434.766	KENNER HERNANDEZ FONSECA	Lorena fonseca	Lorena fonseca	Lorena fonseca	Lorena fonseca	Lorena fonseca
14	1083433815	LORENA FONSECA FONSECA	Maria Jimenez	Maria Jimenez	Maria Jimenez	Maria Jimenez	Maria Jimenez
15	1193107931	MARIA JIMENEZ GUERRERO	Miriam Velez	Miriam Velez	Miriam Velez	Miriam Velez	Miriam Velez
16	26693475	MIRIAM VELEZ DE FONSECA		Nelson Jimenez	Nelson Jimenez	Nelson	Nelson
17	1193107938	NELSON JIMENEZ GUERRERO	Pablo	Pablo	Pablo	Pablo	Pablo
18	85126932	PABLO MOYA FONSECA	Victor	Victor	Victor	Victor	Victor
19	1.083.432.342	VICTOR ALEMAN SALAMANCA	Yuris	Yuris	Yuris	SE	Yuris
20	1.083.433.322	YURI CAIROZA MERIÑO	Liliana Rodriguez	Liliana Rodriguez	Liliana Rodriguez	Liliana Rodriguez	Liliana Rodriguez
			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Liliana Rodriguez	Liliana Rodriguez	Liliana Rodriguez	Liliana Rodriguez	Liliana Rodriguez
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

Observaciones: Horas Constantes - Recolección de Hojas - Sin Secar

* SIN EXCUSA SE | CON EXCUSA CE | RETARDO R | ASISTENCIA ✓

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA FORMACION ELABORACION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES, MUNICIPIO CERRO DE SAN ANTONIO
CORREGIMIENTO PUEBLITO LIBERAL







PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Producción de alimento concentrado para peces
- Código del Programa de Formación: 76150262
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Producir alimento animal cumpliendo con la normatividad vigente y procedimientos establecidos.
- Resultados de Aprendizaje: Formular alimento concentrado para peces, de acuerdo con los requerimientos nutricionales de la especie y procedimientos técnicos. Elaborar alimento concentrado para peces, de acuerdo con los requerimientos nutricionales de la especie, procedimiento técnico y normatividad vigente. Manejar los residuos de acuerdo con el tipo, procedimiento técnico y normatividad vigente. Entregar registros debidamente diligenciados, de acuerdo con procedimiento de la empresa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz

En esta guía de aprendizaje se le indica las acciones a ejecutar para lograr los resultados de aprendizaje, estimulando el aprendizaje autorregulado, autónomo y cooperativo. En ella usted encontrará las orientaciones para los requerimientos nutricionales de los peces, en cantidad y calidad, para que puedan de la manera más óptima alcanzar los mejores parámetros productivos. Su compromiso, disciplina y

responsabilidad son factores necesarios para lograr los resultados de aprendizaje planteados. Tenga presente que el instructor será su guía y apoyo en toda la formación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo del tema, le invitamos dar respuesta a las siguientes preguntas:

1. ¿Qué entiende por alimento?
2. ¿Qué es alimentación?
3. ¿Qué entiende por nutrición?
4. ¿Qué es alimento natural y artificial?
5. ¿Que es un diagrama de flujo?

Ambiente requerido: Área de la unidad productiva

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario

Materiales de formación: Cartilla de Producción de alimento concentrado.

Material de apoyo: https://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/ManualdeNutricionAnimal.pdf.

Duración de la actividad: 6 horas.

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

Apreciado aprendiz, Para la alimentación y nutrición se deben tener en cuenta la preparación del alimento concentrado para los peces. Se deben desarrollar una serie de actividades orientadas a obtener los mejores resultados en la elaboración de alimentos homogéneos y salubres que puedan ser aceptados e ingeridos por los animales y les permitan expresar su capacidad de producción. Con esta actividad se busca que el aprendiz se apropie de los conceptos. Después de leer el material de estudio responda la siguiente evaluación.

- **Instrucciones:** En la columna izquierda encontrara los diferentes procesos para la elaboración de alimentos y en la columna derecha encontrara los conceptos. Usted deberá colocar la letra que le corresponda.

	Limpieza de la materia prima	A	Nos permite conservar por un tiempo determinado los productos necesarios para la elaboración del concentrado.
	Dosificación	B	son un mecanismo práctico, donde se combinan el conjunto de procedimientos que se deben tomar en cuenta para poder balancear una ración en forma científica, económica y productiva.
	Recepción y almacenamiento de materia prima	C	Este permite la distribución uniforme de los ingredientes o componentes de una mezcla mediante una secuencia de procedimientos manuales o mecánicos con lo cual, se logra un producto homogéneo; que pueda ser aceptado y consumido como alimento por los animales
	Empacado	D	consiste en triturar o partir los granos en trozos más pequeños transformándolos en harina, esto facilita el mezclado de los ingredientes, aumenta el buen sabor de los alimentos, permite romper los tegumentos y permite aprovechar los nutrientes contenidos en el grano
	Formulación	E	Es necesario limpiar la materia prima después de la recepción de manera manual o con maquinaria; para asegurar la calidad del alimento que vamos a producir extrayendo cuerpos extraños y suciedad que pueden afectar el funcionamiento de los equipos y la salud de los animales
	Molienda	F	Es el procedimiento que le permite a los operarios que elaboran el concentrado medir las proporciones de los ingredientes que van a ser utilizados para elaborar una tanda de producto antes de la molienda y el mezclado de los ingredientes que lo conforman
	Mezclado	G	Para proteger el concentrado de la contaminación y otros factores externos como la presencia de oxígeno, humedad, y luz; que pueden afectar la calidad del producto

Ambiente requerido: Área de Unidad Productiva

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario

Materiales de formación: Material de estudio

Material de apoyo: https://www.aunap.gov.co/documentos/Fomento/manuales/Manual-preparacion-de-alimentos-artesanales.pdf.

Duración de la actividad: 10 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Estimado aprendiz para la producción de alimentos se debe realizar una serie de actividades orienta das a tener mejores resultados en la elaboración de alimentos homogéneos e inocuos que puedan ser aceptados por los animales y expresar su capacidad productiva.

Teniendo en cuenta todas las actividades realice un diagrama de flujo para el proceso de elaboración de alimentos concentrado para peces.

Ambiente requerido: Área de Unidad productiva

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuestionario

Materiales de formación: Material de estudio

Material de apoyo: https://www.aunap.gov.co/documentos/Fomento/manuales/Manual-preparacion-de-alimentos-artesanales.pdf.

Evidencias de aprendizaje: Cuestionario

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

Duración de la actividad: 10 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Apreciado aprendiz, Sabiendo que El cuadrado de Pearson Permite mezclar dos alimentos que tienen concentraciones nutricionales diferentes para obtener como resultado una mezcla que tiene la concentración deseada (proteína, energía). Para esto usted debe balancear dos alimentos para obtener una ración uno de 18% PB. Los alimentos a utilizar son Maiz amarillo 7:9% y Sorgo 45% Ambiente requerido:

Área de unidad productiva

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación

Materiales de formación: Material de estudio

Material de apoyo: https://www.aunap.gov.co/documentos/Fomento/manuales/Manual-preparacion-de-alimentos-artesanales.pdf.

Evidencias de aprendizaje: Documento en Word.

Duración de la actividad: 14 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
Ejecución	Identificación de Materia prima para la elaboración de alimento de peces	.	Evidencias de Conocimiento : Informe de respuestas a cuestionarios. Evidencias de Desempeño Diagrama de flujo de proceso Evidencias de Producto:	Formula alimento balanceado para peces de acuerdo con los requerimientos de la especie y normatividad vigente Elabora alimento concentrado	Técnica: Formulación de preguntas Instrumentos: Cuestionarios Técnica. Diagrama de Flujo Técnica: Elaboración de Productos. Instrumentos: Lista de Chequeo

			Informes de actividades	para peces, de acuerdo con los requerimientos nutricionales de la especie y cumpliendo con la normatividad vigente. Dispone de los residuos, de acuerdo con su naturaleza y normatividad vigente. Entrega registros de procedimientos y novedades, de acuerdo con procedimiento de la empresa.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Diagrama de Flujo: es la representación gráfica de un proceso o actividades que representa los flujos de trabajo paso a paso. Un diagrama de actividades muestra el flujo de control general.

Dosificación: Es el procedimiento que le permite a los operarios que elaboran el concentrado medir las proporciones de los ingredientes que van a ser utilizados para elaborar una tanda de producto antes de la molienda y el mezclado de los ingredientes que lo conforman.

Empacado: Sirve para proteger el concentrado de la contaminación y otros factores externos como la presencia de oxígeno, humedad, y luz; que pueden afectar la calidad del producto**.**

Formulación: Los métodos de formulación son un mecanismo práctico, donde se combinan el conjunto de procedimientos que se deben tomar en cuenta para poder balancear una ración en forma científica, económica y productiva.

Mezclado: Este permite la distribución uniforme de los ingredientes o componentes de una mezcla mediante una secuencia de procedimientos manuales o mecánicos con lo cual, se logra un producto homogéneo.

Molienda: La molienda consiste en triturar o partir los granos en trozos más pequeños transformándolos en harina, esto facilita el mezclado de los ingredientes, aumenta el buen sabor de los alimentos, permite romper los tegumentos y permite aprovechar los nutrientes contenidos en el grano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Min Agricultura. INSUMOS Y FACTORES ASOCIADOS A LA PRODUCCION AGROPECUARIO. 2013 Boletín mensual. No. 7.

Gutiérrez-Espinosa, M. at Meriño, M. Manual práctico para la preparación de alimentos balanceados artesanales para piscicultura. AUNAP. 2020.

INATEC. Manual del protagonista Nutrición animal. 2016.

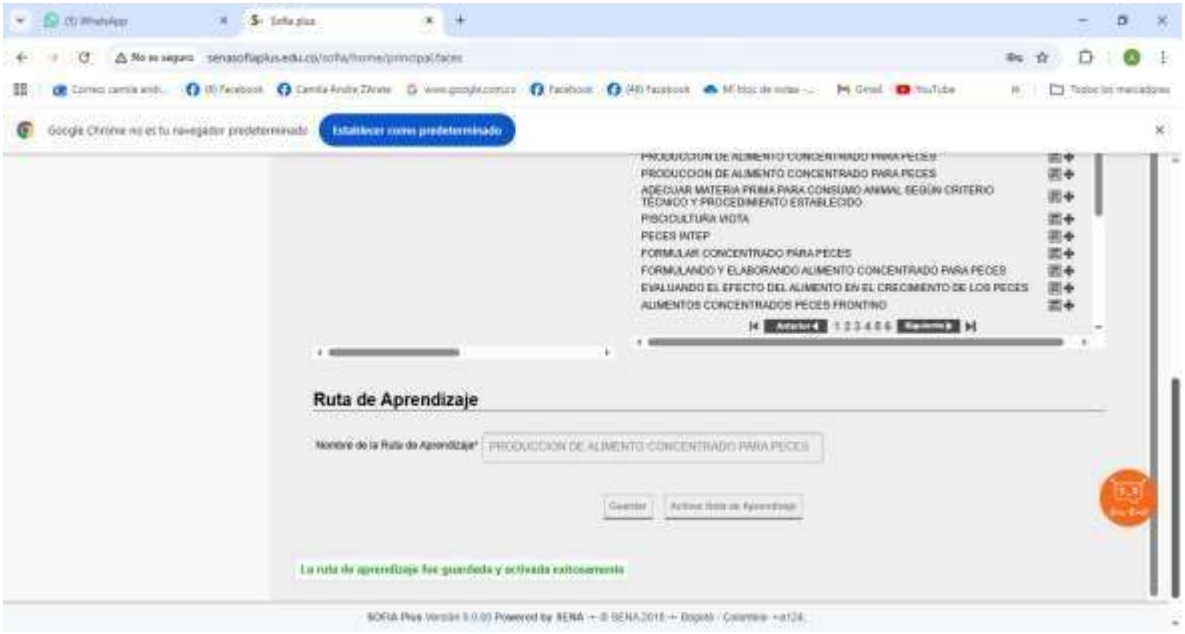
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LILIANA RADA JUVINAO**	**INSTRUCTOR**	**CINAFLUP**	**Marzo 2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

CREACION DE RUTA DE APRENDIZAJE A LA FORMACION ELABORACION DE ALIMENTO CONCENTRADO PARA PECES



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Implementación y Socialización de la I Semana de Inducción de Programas Especiales 2026 CEET

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Lilibeth Alvarez P	36665500		X		SENA - CAAG	ldjperalta@hotmail.com	3165337935	Si	
2	Estiquio Campos	5744870		X		SENA-CAAG	[illegible]	3006960674	Si	
3	[illegible]	36901647		X		SENA CAAG	[illegible]	3014837216	Si	
4	Tilonia Yanes S	57426008		X		SENA CAAS	[illegible]	3244720400	Si	
5	Eskarleth Arrieta	1082834696		X		Sena CAAG	Escarletharrieta up@gmail.com	3008948857	Si	
6	Yolaine Pastrana	57443959		X		Sena CAAG	yolaine@hotmail.es	3017949484	Si	
7	Mariana M. Peluso	1083918779		X		SENA	[illegible]	[illegible]	Si	
8	Martha Liliana Pibo	1065649.544		X		SENA	[illegible]	3003083644	Si	
9	Yeris Santodomingo M	1125564969		X		SENA	[illegible]	3027078478	Si	
10	Milena H. Rada Juliao	57432737		X		SENA	[illegible]	3216963492	Si	
11	Luis E. Suarez S	1089-768-903		X		SENA	[illegible]	3135539619	Si	
12	Jose A Zubiria S	1118806591		X		SENA - CAAG	[illegible]	3013711920	Si	
13	Leyle Granados Arregoces	36556045		X		Sena - CAAG	[illegible]	3052923276	Si	
14	Brayan Ramos	1081913137		X		SENA	[illegible]	3127139523	Si	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

2 mar 2026 11:08:16 a.m.
Eskarleth

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Implementación y Socialización de la I - Semana de Inducción de Programas Especiales 2026 CAAG.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Oscar Hayuth	85.457.744		X	Apoyo a la ma	SENA	[illegible]	3219719916	Si	
2	Andrés Olivares	1079933242		X	Instructora	SENA	pedroandres2@hotmail.com	3164981679	Si	
3	Gustavo Gomez	85456673		X	Instructor	SENA	gustavogomez@sena.edu.co	3166316879	Si	
4	Mauro Gonzalez A	12543041		X	Instructor	SENA	mapgay8@hotmail.com	3162449180	Si	
5	Alfredo E. Elias P	12562205		X	Instructor	Sena	ge.elias21@hotmail.com	3236198796	Si	
6	pedro A. Fermin	12563159		X	Instructor	sena	pedrodlz@gmail.com	3017683961	Si	
7	Pedro Tamaris	12555425		X	Instructor	SENA	pedtamace@hotmail.com	3116923408	Si	
8	Wilber Rosado	92239722		X	Instructor	Sena	wilfredo@hotmail.com	3105078513	Si	
9	fabian latorre L	7604733		X	Instructor	Sena	fabianlatorre@hotmail.com	3005307513	Si	
10	Luis Peñaloza	85467757		X	Instructor	SENA	luisalberto@hotmail.com	3004530354	Si	
11	FRANCISCO LEGARDA	71.687.983		X	Instructor	SENA	carmenagarga@yahoo.es	3108531293	Si	
12	Jaider Sierra Ortiz	1082932442		X	Instructor	SENA	jaidersierra@gmail.com	3137741853	Si	
13	Martha Garcia	57435153		X	Instructor	SENA	marthagarcia2@yahoo.es	3165726198	Si	
14	Jorge Contreras	77.552.832		X	Contratista	Sena	jorgecontreras@hotmail.com	3105223677	Si	
15	Andrea Arrieta	1082059935		X	Contratista	SENA	[illegible]	[illegible]	Si	

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

2 mar 2026 11:08:41 a.m. Eskarleth

REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA REUNIO DE GRUPO







Audrys Sofia Palma Vicioso •••

LH liliana c...

JM jesús sa...

AV Audrys Sofia ...