



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 archivar 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	X

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, 30 de abril del 2026

Señor (a)

SHIRLEY CAROLINA QUINTANA TEJEDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9150048/2026**

Cargo del supervisor: Coordinadora Académica

Dependencia Centro Agroempresarial y Minero

Ciudad: Cartagena -Bolívar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9150048/2026

HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA, identificado con la cédula de ciudadanía No.30.777.379 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 OCHO MILLONES SEIS MIL SEISCIENTOS TRIENTA SEIS PESOS M/CTE (**\$48.006.636 COP**).

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Diez pagos iguales por valor de **Cuatro Millones Setecientos Treinta Y Siete Mil Cuatrocientos Noveta y Siete pesos M/CTE (\$4.737.497,00)**. Un último Pago en el Mes de DICIEMBRE por la suma de **Seiscientos Treinta Y Un Mil Seiscientos Sesenta Y Seis pesos M/CTE (\$ 631.666,00)**.



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 de BBVA**, cuyo titular es el contratista

Plazo: Será hasta el 4 de diciembre de 2026.

OBJETO:
Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del ÁREA CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS, en programas de formación titulados y/o complementarios en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional agroempresarial y minero.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación Titulada año 2026 para el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas.	Ejecución de la formación en el Programa Tecnólogo en Control de calidad de la industria de alimentos Ficha: 2998179 En el Municipio de Cartagena –Bolívar. • Competencia: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad	Informe cualitativo de gestión. Reporte de horas gestión instructor descargado aplicativo Sofia. -



		Resultados: - Formular acciones de mejora al proceso según criterios técnicos Ficha: 3067813 En el Municipio de Cartagena –Bolívar. • Competencia: Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico. Resultados: -Programar los recursos para el análisis fisicoquímico de productos, materias primas e insumos según protocolos establecidos Ficha complementaria: 3485881 Manipulación de alimentos. En el Municipio de Turbaco –Bolívar.	
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Rol activo Realización del informe mensual	Plataforma de SOFIAPLUS. Informe contractual. Fotos desarrollo de formación en ambientes de aprendizaje.



3	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	Informe mensual de actividades.
4	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 y lineamientos institucionales establecidos.	Diseño de Planeación pedagógica de actividades formativas acorde con Fase y Proyecto Formativo. Elaboración y desarrollo de guías de actividades de formación acorde a fase y proyecto formativo. Elaboración y aplicación de instrumentos de evaluación.	Planeación pedagógica. Guías de actividades e instrumentos de evaluación. Documentos reposan en Carpeta del Instructor acorde con procedimiento de ejecución de la FPI.
5	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Gestión con el equipo ejecutor del programa y líder del mismo para la revisión del proyecto formativo, elaboración de planeación pedagógica, guías de actividades e instrumentos de evaluación.	Actas de reunión Equipo de Ejecución Programas – Reposan en carpeta Actas Equipo ejecutor programas de formación.
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	En este mes no se desarrollaron	N. A
7	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras.	Realizar evaluación de aprendices teniendo en cuenta los resultados de aprendizajes que correspondan a la guía en desarrollo.	Aplicativo de Sofia Plus
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los	Realizar evaluación de los aprendices en el aplicativo de Sofia Plus, las cuales se verán	Aplicativo de Sofia Plus



	tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	reflejadas en los juicios evaluativos, teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje que correspondan a la guía de aprendizaje que se haya trabajado.	
9	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendiz SENA.	En este mes no se desarrollaron	N. A
10	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con copia a la Coordinación Académica. Si corresponde al cierre de la etapa lectiva, el acta deberá consignar el estado general de la ficha como soporte del cumplimiento contractual.	En este mes no se desarrollaron	N. A
11	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.	En este mes no se desarrollaron	N. A
12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico, deberán además contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el GrupLAC de Colciencias.	En este mes no se desarrollaron	N. A
13	Participar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero.	En este mes no se desarrollaron	N. A



14	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	En este mes no se desarrollaron	N. A
15	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de formación titulada y/o complementaria vigente y de las que disponga el centro de formación.	Orientar formación aplicando las guías de aprendizaje que correspondan al programa.	Guías de aprendizaje con competencias orientadas al proceso de formación de la ficha Tecnólogo en control de calidad de la industria de alimentos.
16	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación.	Listados de asistencias diligenciados	Evidencia enviada en el informe cualitativo
17	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	En este mes no se desarrollaron	N. A
18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación.	En este mes no se desarrollaron	N. A
19	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas.	En este mes no se desarrollaron	N. A
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados.	Informe de gestión contractual, según directrices.	Evidencias fotográficas, con las actividades desarrolladas. Soporte evidenciado en el informe contractual



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				
2				

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. 9501549567, operador APORTES EN LINEA referente al mes de marzo del 2026.

Cordialmente,

HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

Contratista

Contrato: CO1.PCCNTR.9150048/2026

CC 30.777.379 de Turbaco- Bolívar.

Recibí a satisfacción:

SHIRLEY CAROLINA QUINTANA TEJEDA

Supervisor(a) Contrato No.CO1.PCCNTR.9150048/2026

Cargo Supervisor de contrato- Coordinador Académico.



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS
DESARROLLADAS EN EL MES DE ABRIL DEL 2026**

Instructor: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

Cédula: 30.777.379

Contrato: CO1.PCCNTR.9150048/2026.

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: Abril de 2026, en el programa de **TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS FICHA 2998179, FICHA 3067813 y formación complementaria en Manipulación de alimentos FICHA 3485881.**

En el periodo comprendido del **01 al 12 de abril del 2026** se desarrolló las actividades formativas, en la siguiente competencia:

COMPETENCIA

- Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

Que tiene asociada los siguientes resultados de aprendizaje:

- Formular acciones de mejora al proceso según criterios técnicos

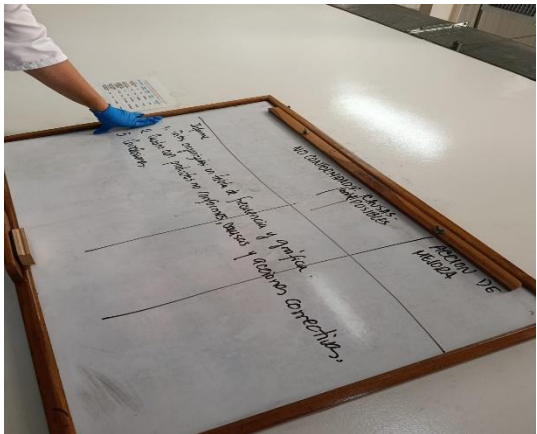
ACTIVIDADES: MUESTREO ESTADISTICO DE ALIMENTOS

Se desarrollan actividad de muestreo para verificación en los siguientes parámetros de calidad de acuerdo a normativa: control de peso, seguimiento a empaque primario, humedad, pH, acide y parámetros sensoriales.

Se analizan resultados obtenidos, se organizan en tablas y gráficos para interpretación de resultados y toma de decisiones respecto a calidad del producto.

Se verifica cumplimiento de NTC frente a las variables evaluadas, se establece coeficiente de variación, desviación estándar de los resultados entre equipos. Se sugieren acciones de mejora –

EVIDENCIA



En el periodo comprendido del **13 al 17 de abril del 2026** Se desarrolló las actividades en formación complementaria MANIPULACION DE ALIMETOS

COMPETENCIA

- Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto.

Que tiene asociada los siguientes resultados de aprendizaje:

- Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa.

EVIDENCIAS



En el periodo comprendido del **20 al 30 de abril del 2026** se desarrolló las actividades formativas, en la siguiente competencia

- Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.

Que tiene asociada el siguiente resultados de aprendizaje:

- Programar los recursos para el análisis fisicoquímico de productos, materias primas e insumos según protocolos establecidos.

Las actividades ejecutadas están asociadas a los siguientes conceptos:

Pruebas fisicoquímicas: Conceptos, clasificación, características, alcance, aplicabilidad, criterios de selección, clases de insumos, toma de muestra y contramuestra, preparación de la muestra, rotulación de muestras, pruebas de plataformas, trazabilidad, reproducibilidad, técnicas, aplicación, limitaciones-

Normativa: conceptos, definiciones, principios, criterios de aplicación, alcance

Instalaciones de laboratorio: conceptos, características, distribución, normativa, requisitos mínimos, servicios, clases de instrumentos y equipos, criterios de validación de instrumentos y equipos

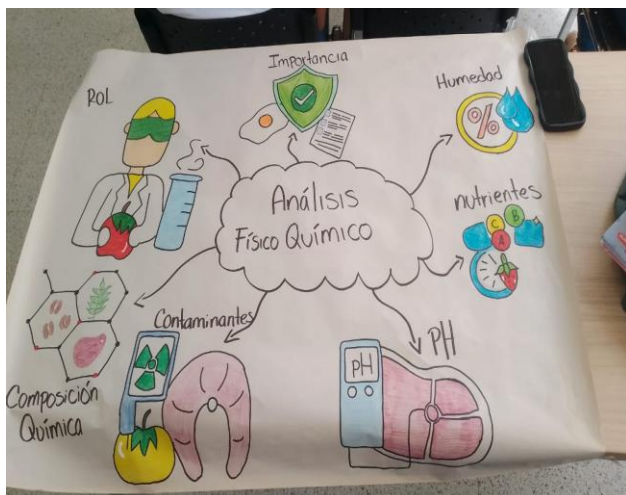
ACTIVIDADES: DIAGRAMA DE IMÁGENES, MAPA CONCEPTUAL, MESA REDONDA.

Del 20 al 30 de marzo. Se desarrolla diagrama de imágenes para establecer la importancia, alcance y aplicabilidad en el del análisis físico químico.

Se establecen de acuerdo a ISO 17025 características de validación de un método de análisis resumiéndose un mapa conceptual que reúne las características de validación de los mismos.

Adicionalmente, se desarrolla una mesa redonda para compartir conceptos, principios, objetivos y criterios para selección de un método o matriz. Reconociéndose también las especificaciones técnicas para laboratorio, BPL.

EVIDENCIAS



Heidy Patricia Ballesteras Figueroa
Instructor Contratista- Agroindustria
cc 30777379

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2998179 - 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
- **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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3485881 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
- GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
- HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
- MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3067813 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

- **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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del 19/04/2026
Ficha de 3485881
Código: 92130026
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 13/04/2026
Fecha Fin: 17/04/2026
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 13 - REGIONAL BOLÍVAR
Centro de 9104 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

Tip	Número	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de	Juicio de	Fecha y Hora	Funcionario que
CC	1,002E+09	FERNANDO AUGUSTO	CONTRERAS ANAYA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	1002308729	YAIR DANIEL	MARTINEZ VASQUEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1007521455	BRAYAN ALEJANDRO	HERNANDEZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	1007979373	YORLEIDYS VANESSA	RUIZ RUIZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1044930394	SINDY PAOLA	ZABALETA GARCIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	1047376507	MONICA PATRICIA	GRECO BUSTOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047439799	MARILYN	TORRES SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	1047453633	SHIRLI BRYLLID	ALFONSO GOMEZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047490024	LUIS DAVID	MARTINEZ GASPAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	1048937457	LUIS EDUARDO	GUERRA GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1050038181	DIOGENES MANUEL	ARRIETA GLORIA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	1050953459	ZORAIDA CECILIA	TORREGLOSA RAMOS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1050964252	MARIA MERCEDES	JANACETT PADILLA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	1128049643	CARLOS MARIO	MORELO VARGAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

CC	1143411759	JULIAN DE JESUS	PADILLA ARENAS	POR CERTIFICA	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	15670187	MARTIN DARIO	CUESTAS CASTILLO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	15679529	HECTOR ENRIQUE	MIRANDA GONZALEZ	POR CERTIFICA	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	73074163	APOLINAR ELIAS	SUAREZ VARGAS	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	73122374	PABLO ANTONIO	GONZALEZ MARTINEZ	POR CERTIFICA	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	73149372	LUIS	TERAN BANQUETT	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	73559604	PEDRO JAVIER	DOMINGUEZ ALCALA	POR CERTIFICA	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	7921477	JADER	CANTILLO BARROZO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	8850455	RAUMIR ALEREDO	RODRIGUEZ BODELO	POR CERTIFICA	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA
CC	9297270	LENDIS ANDRES	VILLADIEGO REALES	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	9299747	RANDYS	ZABALETA BATISTA	POR CERTIFICA	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS RESULTANTES DE	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS	APROBADO	#####	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA

**CONTROL DE ASISTENCIA SEMANAL**

Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral

Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional Integral

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y
MINERO
REGIONAL BOLIVAR
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Programa	MANIPULACION DE ALIMENTOS				Ficha:	3485881	
Proyecto de formación:							
Resultados de Aprendizaje:							
Ciudad o población	CARTAGENA		Ambiente:		Centro Agroempresarial y Minero	Hora	
Instructor	HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA						
No.	Número de identificación	Primer nombre	Apellidos	Fecha y firma de asistencia			
1.	1103074589	marcelo	Balboa	✓	✓	✓	18-11-20
2.	1043648966	Derwin	S. Serpa Silgado	✓	✓	✓	18-11-20
3.	1007521455	Brayan	Hernandez Padilla	✓	✓	✓	18-11-20
4.	1100685779	RAFAEL	CASTRO BELTRAN	✓	✓	✓	18-11-20
5.	92997747	Randy	Zabalete	✓	✓	✓	18-11-20
6.	1043364520	Glenn Estor	Marín Flore	✓	✓	✓	18-11-20
7.	1050934531	Lorena	Tomégar	✓	✓	✓	18-11-20
8.	1002307072	David	Caro Morales	✓	✓	✓	18-11-20
9.	1047490024	Luis D	Moreno	✓	✓	✓	18-11-20
10.	1002202698	fernando CA	Gutierrez Anaya	✓	✓	✓	18-11-20
11.	1128049643	Carlos Mario	Morales Vargas	✓	✓	✓	18-11-20
12.	1041992406	Jesús	Herrera Acosta	✓	✓	✓	18-11-20
13.	1047503029	martín Fabrizio	Bonquie Morales	✓	✓	✓	18-11-20
14.	92947270	Lendis Villadiego		✓	✓	✓	18-11-20
15.	73559.604	Pedro Domingo	Domingo	✓	✓	✓	18-11-20
16.	1002507126	JOSÉ	ORTIZ	✓	✓	✓	18-11-20
17.	1007979373	Joselys	Ruiz Ruiz	✓	✓	✓	18-11-20
18.	1047439755	ofelia	Torres Sanchez	✓	✓	✓	18-11-20
19.	1587407	Heidy	Patricia	✓	✓	✓	18-11-20

*Observaciones Generales: se coloca la fecha y el aprendiz firma.

**CONTROL DE ASISTENCIA SEMANAL**

Proceso: Creación de la Formación Profesional Integral

Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional Integral

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y
MINERO
REGIONAL BOLIVAR
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Programa	MANIPULACION DE ALIMENTOS				Ficha:	3485881		
Proyecto de formación:								
Resultados de Aprendizaje:								
Ciudad o población	CARTAGENA	Ambiente:		Centro Agroempresarial y Minero	Hora:			
Instructor	HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA							
No.	Número de identificación	Primer nombre	Apellidos	Fecha y firma de asistencia				
				130426	140426	150626	160426	170426
1.	10493608	Juan	Cardenas Costilla	✓	✓	✓	✓	Juan
2.	10493609	Yanira	Ortiz Pardo	✓		✓	✓	Yanira
3.	105094257	Alfonso	Jaramila	✓	✓	✓	✓	Alfonso
4.	10493610	Alfonso	Flora	✓	✓	✓	✓	Alfonso
5.	3302314	Jose	Cardenas	✓	✓	✓	✓	Jose
6.	33149512	Enio	Torres	✓	✓	✓	✓	Enio
7.	13074163	Apollinar	Sanchez	✓	✓	✓	✓	Apollinar
8.	7921477	José	Cardenas	✓	✓	✓	✓	José
9.	10493613	Shirley	Cardenas	✓	✓		✓	Shirley
10.	105003481	Dagoberto	Cardenas	✓	✓	✓	✓	Dagoberto
11.	3337197	Juan	Torres	✓		✓	✓	Juan
12.	15670157	Martin	Quintero	✓	✓	✓	✓	Martin
13.	1048432487	José	Cardenas	✓	✓		✓	José
14.	José Barrera	José	Cardenas	✓	✓	✓	✓	José
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								

Observaciones: Continuar en control de asistencia y al presente firma

