



## INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, 30 de abril de 2026

Señor(a)

**CARMEN DAVILA MILLAN**  
**SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9144594/2026**  
**COORDINADORA DE PROGRAMAS CAMPESENA**  
**CENTRO INTERNACIONAL NAUTICO FLUVIAL Y PORTUARIO**  
**REGIONAL BOLIVAR**  
**CARTAGENA**

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual: Abril 2026

**Referencia:** CO1.PCCNTR.9144594 de año 2026

Yo, **ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA**, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 33.152.758, 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 del 01 al 30 de abril de 2026, en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** El valor total del presente contrato asciende a la suma de **VEINTISEIS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETECIENTOS EINE PESOS (\$ 26.235.000) M/CTE** incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco (5) pagos iguales por los meses de marzo a julio del 2026 por valor de **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$ 4.737.497,00)**. b) Un último pago en el mes de agosto de 2026 por valor de **DOS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS QUINCE PESOS M/CTE (\$2.547.515.00)**. Los 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. 504-371486-08 de Bancolombia, cuyo titular es el (la) Contratista.

**Plazo:** Será hasta el 15 de agosto del 2026

**Objeto:** Prestar servicios como instructor de formación profesional programa MANIPULACION DE ALIMENTOS - ELABORACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS, RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES, aplicando el Modelo pedagógico establecido por la entidad y el procedimiento de ejecución de la FPI, previa programación concertada con el coordinador del Programa Campesena Complementario, en el Departamento de Bolívar. Con ejecución de 160 horas/ mes o proporcional a las horas ejecutadas.



## Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecución de la formación profesional integral en los programas tecnólogos y técnicos del Centro Internacional, Náutico, Fluvial y Portuario – En la Red Tecnologías Agroindustriales.	<p>Desarrollo y acompañamiento de las actividades de Formación en los programas complementarios CAMPESENA en las fichas: 3486835 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. (Altos del Rosario- La Pacha)</p> <p>3486309 MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES, (Pinillos-Santa Coa)</p> <p>3486472 APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, (Pinillos-Vida Tranquila)</p> <p>3486266 ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, (Pinillos-Vida Tranquila)</p>	Registros fotográficos e informe cualitativo mensual
2	Evaluar en los ocho (8) días siguientes al termino de los resultados de aprendizaje realizado en la formación.	Realización del informe mensual.	Informe contractual
3	Las demás que sean inherentes al objeto del contrato	Evaluación de resultados de aprendizaje.	Plataforma Sofía Plus
4		Asistencia a reuniones de equipo ejecutor y equipo de instructores del programa	
5			
6			



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	17126	TURBACO- MARIA LA BAJA	06-04-2026	16-04-2026
2	XXX	XXXX	XXXX	XXXX

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. **9502940694**, expedida por APORTES EN LINEA para el mes de marzo 2026

Cordialmente,

**ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA**  
Contratista  
C.C. No. 33.152.758

Recibí a satisfacción:

**CARMEN DAVILA MILLAN**  
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.9144594  
COORDINADORA DE PROGRAMAS CAMPESENA  
CENTRO INTERNACIONAL NAUTICO FLUVIAL Y  
PORTUARIO  
REGIONAL BOLIVAR

Formación Profesional Integral  
**9105 - Centro Internacional Náutico Fluvial y Portuario**  
**Evidencias de Actividades de Formación ejecutadas**

Estimado instructor. Por favor diligencie la información suministrada para evidenciar su labor, organizando los datos en las fases correspondientes.

- PLANEACIÓN. Registro de Actividades por ficha para los días programados de formación.
- EJECUCIÓN. Evidencias de las actividades (pantallazos, talleres resueltos, enlaces de actividades, etc.)
- VERIFICACIÓN. Observaciones, comentarios y sugerencias sobre situaciones presentadas en la ejecución de la FPI.

**1. PLANEACIÓN. REGISTRO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN DESESCOLARIZADAS CINAFLUP**

Instructor	Ficha	Programa de formación	Actividad	Duración estipulada	Medio de entrega evidencia	Fechas	Canal de Atención
ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA	3486835	96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Alistamiento, recepción de documentos, verificación y registro en Sofía plus, envío de documentos, fichas de matrículas y formato de inscripción masiva, desarrollo de las actividades de la formación en el municipio de Altos del Rosario-La Pacha	40 HORAS	Físico, WhatsApp	01 al 30/04/2026	Presencial, WhatsApp-
	3486309	66210591 MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES	Alistamiento, recepción de documentos, verificación y registro en Sofía plus, envío de documentos, fichas de matrículas y formato de inscripción masiva, desarrollo de las actividades de la formación en el municipio de Pinillos (corregimiento Santa Coa)	40 HORAS	Físico, WhatsApp		Presencial, WhatsApp-
	3486472	96151452 APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Alistamiento, recepción de documentos, verificación y registro en Sofía plus, envío de documentos, fichas de matrículas y formatos de inscripción masiva, desarrollo de las actividades de la formación en el municipio de Pinillos (corregimiento Vida tranquila)	40 HORAS	Físico, WhatsApp		Presencial, WhatsApp

ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA	3486266	96151455 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Alistamiento, recepción de documentos, verificación y registro en Sofía plus, envío de documentos, fichas de matrículas y formatos de inscripción masiva, desarrollo de las actividades de la formación en el municipio de Pinillos (corregimiento Vida tranquila)	40 HORAS	Físico, WhatsApp	01 al 30/04/2026	Presencial, WhatsApp

**2. EJECUCIÓN. Evidencias de las actividades (pantallazos, talleres resueltos, enlaces de actividades, etc).  
FICHA 3486835 ALTOS DEL ROSARIO-LA PACHA**







FICHA 3486309 PINILLOS-SANTA COA







FICHA 3486472 PINILLOS-VIDA TRANQUILA





FICHA 3486266 PINILLOS-VIDA TRANQUILA





Ficha	Observaciones y situaciones presentadas	Alternativas Planteadas	Comentarios y resultados
<b>3464058</b>	La formación se realizó de forma presencial. Se les respondió a los requerimientos planteados de la formación; 96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS a la población.	La formación se llevó a cabo de manera presencial como se acordó inicialmente con la población.	La población seleccionada está comprometida con la formación.
<b>3463273</b>	La formación se realizó de forma presencial. Se les respondió a los requerimientos planteados de la formación; 66210591 MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES a la población.	La formación se llevó a cabo de manera presencial como se acordó inicialmente con la población.	La población seleccionada está comprometida con la formación.
<b>3464130</b>	La formación se realizó de forma presencial. Se les respondió a los requerimientos planteados de la formación; 96151452 APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS a la población.	La formación se llevó a cabo de manera presencial como se acordó inicialmente con la población.	La población seleccionada está comprometida con la formación.
<b>3473687</b>	La formación se realizó de forma presencial. Se les respondió a los requerimientos planteados de la formación; 96151455 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS a la población.	La formación se llevó a cabo de manera presencial como se acordó inicialmente con la población.	La población seleccionada está comprometida con la formación.

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO INTERNACIONAL NÁUTICO, FLUVIAL Y PORTUARIO

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

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3486266 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

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

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3486309 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS, TENIENDO EN CUENTA SU REGLAMENTACIÓN.
2. IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, DE ACUERDO AL TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A CONCEPTOS TÉCNICOS.
4. DETERMINAR ESTRATEGIAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES EN TIENDAS ESCOLARES, TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA POBLACIÓN Y ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD.

---

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

---

**FICHA** 3486835 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

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

---

**FICHA** 3486472 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA  
**DE APRENDIZAJE:** EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

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

---



---

**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:** ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO INTERNACIONAL NÁUTICO, FLUVIAL Y PORTUARIO

