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

Abril 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	X

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 14 de Mayo de 2026

Señor(a)
JOSÉ FRANCISCO RUIZ DORIA
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9109859
PROFESIONAL G03
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA
Montería

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

Referencia: 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 los municipios San Antero, vereda Miramar, calle arriba El progreso y Amaya y en el municipio de **Sahagún,** vereda el Viajano. Cumpliendo de esta manera con la programación académica predeterminada por la coordinación, con el fin de lograr los resultados de aprendizaje definidos.	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 ayudas didácticas de las fichas
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se generó evidencia en el periodo de reporte.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento	No se generó evidencia en el periodo de

		de esta obligación	reporte.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	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, soporte de pago de la seguridad social del mes de Abril y el informe mensual de ejecución contractual correspondiente al mes de Mayo.	Se anexan la Planilla Si Contratista, el soporte de pago de la seguridad social del mes de abril y las evidencias que soportan el informe mensual de ejecución.
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	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 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.	Se subieron los documentos soportes del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo a los lineamientos establecidos para el mes de Mayo.	verificación en la plataforma SECOP II
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	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).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	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	16126	San Antero	16/04/2026	16/04/2026
2	16126	San Antero	21/04/2026	21/04/2026
3	16126	San Antero	22/04/2026	22/04/2026
4	16126	San Antero	23/04/2026	23/04/2026
5	16126	San Antero	28/04/2026	28/04/2026
6	16126	San Antero	30/04/2026	30/04/2026

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. **4653188151** ante el operador ACH SOI referente al mes de Abril.

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.9109859 de 2026

PROFESIONAL G03

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.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS SAN ANTERO – MIRAMAR. FICHA 3502468





EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS SAN ANTERO – MIRAMAR. FICHA 3502468.

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: **MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA**
FICHA No: 3502468
Municipio: San Antero
Instructor: LITIA DE JESÚS DE LA CRUZ PÁEZ
Lugar: Miramar
FECHA: 05 de Mayo de 2026
Nº Doc. Ident: 30653213
HORARIO: 06:00 - 2:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	LOPEZ LOPEZ	ALBERTO	15616530	
02	LOPEZ LOPEZ	EDUARDO	15617712	Eduardo López
03	LOPEZ LOPEZ	JAIME	15616956	Jaime Lopez
04	LOPEZ LOPEZ	JULIO CESAR	15618736	Julio López
05	ROMERO OCHOA	ARNOVIS	1003656517	
06	LOPEZ LOPEZ	LORENA	50988371	
07	BRAVO FUENTES	MIGUEL ANTONIO	15618047	Miguel Antonio Bravo Fuentes
08	LOPEZ LOPEZ	YARLEDIS	50987647	Yarledis lopez lopez
09	CORREA MORALES	ROBERTO	15618070	
10	LOPEZ LOPEZ	YOLANDA	26116916	Yolanda Lopez Lopez
11	LADEUTH CORREA	YURLEDIS	50989698	Yurledis ladeuth
12	AGUIRRE LOPEZ	PEDRO JUAN	1003073518	Pedro Juan Aguirre
13	ZULUAGA DE LA CRUZ	SORAYA MARIA	1063146691	Soraya M. Zuluaga
14	ALMARIO PETRO	EUGENIO ANTONIO	78690554	Eugenio Almario P
15	AGUIRRE SEGURA	CARLOS ARTURO	6882582	Carlos Aguirre.
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Litia de la C P

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS EL VIAJANO SAHAGÚN









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:	Alimentación de peces de cultivo		
FICHA No.			
Municipio:	Sahagún	Lugar:	Viajano
Instructor:	Lita de la Cruz Pérez	N°. Doc. Ident	30.653.213
FECHA:	04 de Mayo de 2026	HORARIO:	10:00 - 18:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	DIAZ PEYES	Juan Andres	1062952516	Juan Andres
02	olegario sisselen	olegario	75.05 otros	olegario
03				
04	Bellin Rivero	Hugo POMOM	1859017	
05	Yaelys Aguirre	Aguirre Lloyds	73141261	
06	Natali Aguirre Espitia	Nefertari Pgue	1031809425	
07	Guerrero Sanchez	Elvira Rosa	1069483897	Elvira Guerrero
08	Avila Benitez	Edis Maria	1005678255	Edis Avila
09	De la OSSA	Ledys Margoth	39288204	
10	Pacheco Barrios	Carmen Anai	1069466619	
11	Betin Tamara	Jaider NAISER	7367709	
12	Aguirre Ramos	Julio Antonio	8531832	Julio A
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Lita De la C 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:	Alimentación de Peces de cultivo		
FICHA No.			
Municipio:	Sahagún	Lugar:	Viganó
Instructor:	Lina de Jesus De la Cruz Paez	Nº. Doc. Ident	30.653.273
FECHA:	11 de Mayo de 2026	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	DIAZ PERES	Juan Andres	1062951516	Juan Andres
02	olegario sinseleño	olegario	75.05.0145	olegario
03	Pereira montalvo	Leymery	50998877	Leymery
04	BETIN RIVERO	HUGO ROMOM	15901[illegible]	[illegible]
05	FRADYS AGUIRRE	AGUIRRE HOYOS	73147651	[illegible]
06	Natali Aguirre espitia	Natali Aguirre	1031807425	Natali
07	Guerrero Sanchez	Elvira Rosa	1069483897	Elvira Guerrero
08	Avila Benitez	Edis Maria	1005678855	Edis Avila
09	De la OSSA	Ledys Margoth	39288204	[illegible]
10	Pacheco Ballios	CAIMAN ANZI	1069466619	[illegible]
11	Betin Tamara	Jaider NAISER	7367709	[illegible]
12	Aguirre Ramos	Julio Antonio	8531832	Julio Aguirre
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Lina De la C P.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS EL PROGRESO SAN ANTERO






REDMI 14C | Litia
07/05/2026 16:19

EVIDENCIAS ASISTENCIAS EL PROGRESO SAN ANTERO

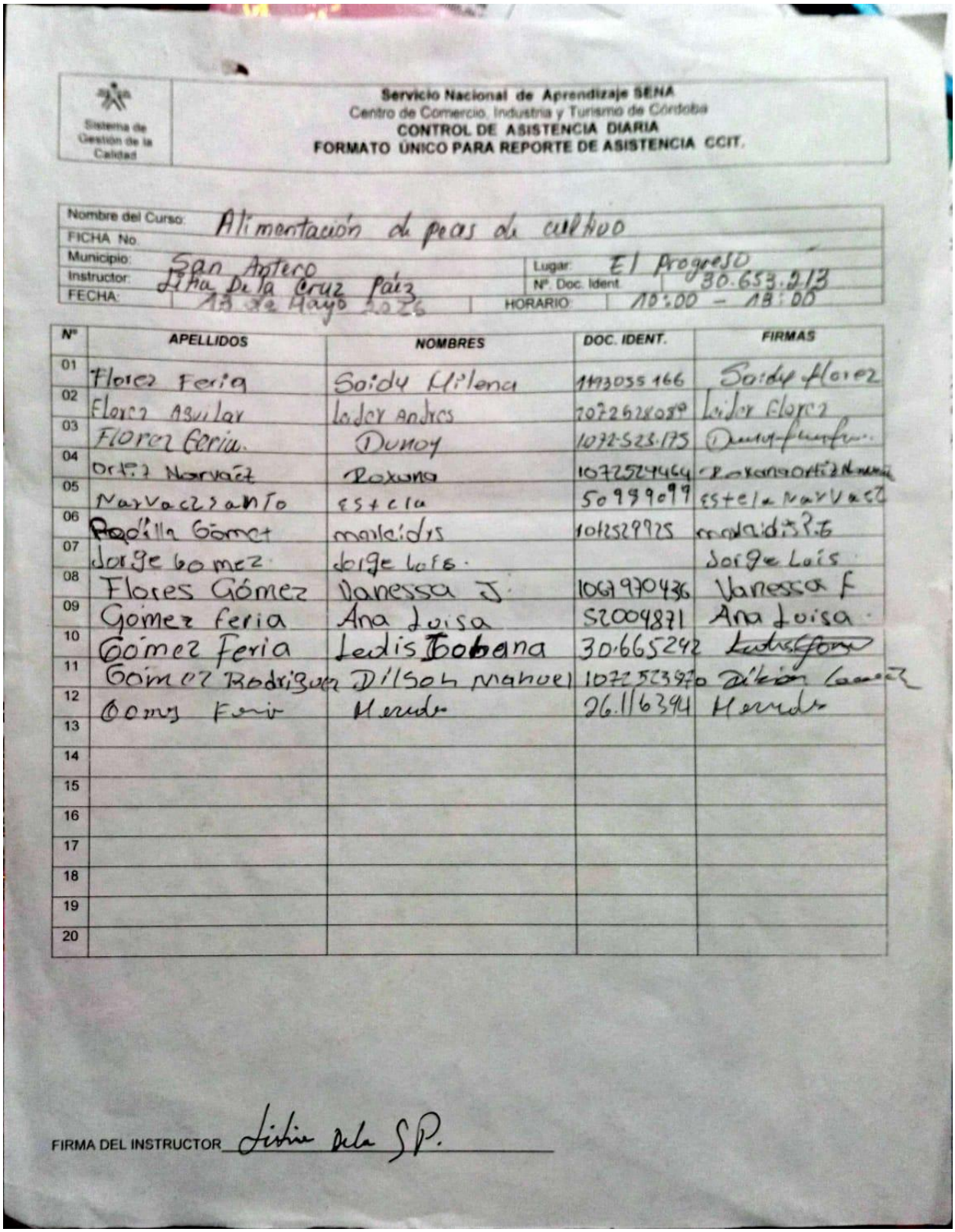
Sistema de Gestión de la Calidad

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:	Alimentación de peces de cultivo		
FICHA No.			
Municipio:	San Antero	Lugar:	El progreso
Instructor:	Litha De la Cruz Páez	Nº. Doc. Ident.	30.653.213
FECHA:	6 de Mayo 2026	HORARIO:	10:00 – 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Florez Feria	Soidy Milena	1193055166	Soidy Florez
02	Florez Aguilar	Leider Andres	1072628089	Leider Florez
03	Florez Feria	Dunoy	1072-523.175	Dunoy
04	Ortiz Narvaez	Roxana	1072524464	Roxana Ortiz Narvaez
05	Narvaez Santo	estela	50999099	estela Narvaez
06	Rodilla Gómez	maridis	1072529925	maridis
07	Jorge Gomez	Jorge Luis		Jorge Luis
08	Flores Gómez	Vanessa J.	1069970436	Vanessa F
09	Gomez Feria	Ana Luisa	52004871	Ana Luisa
10	Gómez Feria	Ledis Johana	30.665242	Ledis Johana
11	Gomez Rodriguez	Dilson Manuel	1072523970	Dilson Gomez
12	Gomez Feria	Hernando	26.116394	Hernando
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Litha de la SP.



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: Alimentación de peces de cultivo
FICHA No.
Municipio: San Antero
Instructor: Lina De la Cruz Páez
Lugar: El Progreso
Nº. Doc. Ident. 30.653.213
FECHA: 15 de Mayo 2026
HORARIO: 10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Flores Feria	Soidy Milena	1193035166	Soidy Flores
02	Florez Agular	Ladder Andres	1072628089	Ladder Florez
03	Florez Feria.	Dunoy	1072523175	Dunoy
04	Ortiz Narvaez	Roxana	1072524464	Roxana Ortiz Narvaez
05	Narvaezzanto	estela	50999099	estela narvaez
06	Padilla Gomez	maleidis	1072529925	maleidis
07	Jorge gomez	jorge luis.		Jorge Luis
08	Flores Gómez	Vanessa J.	1069970436	Vanessa F
09	Gomez feria	Ana Luisa	52004871	Ana Luisa.
10	Gómez feria	Ledis Bobana	30.665242	Ledis Bobana
11	Gómez Rodriguez	Dilson Manuel	1072523970	Dilson Gomez
12	Gomez Feria	Hernando	26.116394	Hernando
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Lina De la S P.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS CALLE ARRIBA SAN ANTERO







EVIDENCIAS ASISTENCIAS CALLE ARRIBA SAN ANTERO

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:	Alimentación de Peces de Cultivo		
FICHA No.			
Municipio:	San Antero	Lugar:	Calle Arriba
Instructor:	Liza de Jesus De la cruz Páez	Nº. Doc. Ident	30.653.213
FECHA:	12 de Mayo de 2026	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Cantillo Diaz	Kelly Johana	1072522460	Kelly J cantillo
02	Banqueth Zuñiga	Danila	1003655745	Danila
03	Burgos Diaz	Jepherson	1072522327	Jepherson B.
04	Diaz Beltran	Ana Teresa	26117289	Ana Teresa
05	Diaz Baltran	cristina	50987888	cristina Diaz
06	Meza Diaz	Angel Isabel	1007544000	Angel Meza
07	Diaz Beltran	Maria Salome	26117289	M Salome
08	Duran Padilla	Everto	15618462	Everto Duran
09	Duran Diaz	Angel	1007544033	Angel Duran
10	Burgos Hernandez	Ronal	10941246	Ronal Burgos
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Liza de la C P.

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)					

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.

TALLER EVALUATIVO FINAL

BIOSEGURIDAD Y ALIMENTACIÓN DE PECES DE CULTIVO

NOMBRE: _____ FECHA: _____

CURSO: _____ INSTRUCTOR: _____

Instrucciones:
Responda de manera clara y completa cada una de las preguntas. Lea cuidadosamente antes de contestar. El taller incluye preguntas de selección múltiple, desarrollo y aplicación práctica.

PARTE I: SELECCIÓN MÚLTIPLE (UNA SOLA RESPUESTA)

1. 1. ¿Cuál es el principal objetivo de la bioseguridad en piscicultura?
   a) Reducir costos de producción
   b) Prevenir enfermedades y mantener la salud de los peces
   c) Aumentar la densidad de siembra
   d) Mejorar la estética de los estanques
2. 2. Durante el desarrollo de una especie de pez, la etapa larvaria se caracteriza por:
   a) Alta resistencia a enfermedades
   b) Alimentación exclusiva de pienso balanceado
   c) Alta mortalidad y dependencia del alimento vivo
   d) Baja tasa de crecimiento
3. 3. ¿Cuál de los siguientes no es un factor que determina la ración alimenticia diaria de peces de cultivo?
   a) Peso corporal promedio
   b) Temperatura del agua
   c) Estado fisiológico del pez
   d) Color del alimento
4. 4. Una ficha técnica de alimento balanceado debe incluir, como mínimo:
   a) Valores de proteína, grasa, fibra y cenizas
   b) Diseño del empaque y color de las croquetas
   c) Nombre del técnico responsable del estanque
   d) Tiempo de exposición solar

5. 5. El método de alimentación más recomendado en peces pequeños en estanques es:
   a) Alimentación a voluntad (ad libitum)
   b) Alimentación manual fraccionada varias veces al día
   c) Uso de bandejas automáticas en una sola dosis
   d) Suspensión de alimento en épocas de calor

PARTE II: PREGUNTAS DE DESARROLLO

6. Explique por qué la bioseguridad es considerada un pilar fundamental en la sostenibilidad de los sistemas acuícolas.

7. Describa las fases principales del desarrollo de una especie de pez de cultivo, desde huevo hasta adulto.

8. ¿Qué papel cumple la proteína en la dieta de peces como la cachama y la tilapia, y qué consecuencias puede tener su deficiencia?

9. Mencione al menos tres parámetros que deben medirse regularmente en un cultivo para garantizar un adecuado manejo de la alimentación.

10. ¿Qué ventajas ofrece el uso de fichas técnicas de alimento en la gestión productiva de una granja piscícola?

PARTE III: APLICACIÓN PRÁCTICA

11. Si tiene un lote de 1.000 tilapias con un peso promedio de 100 g y se recomienda una tasa de alimentación del 4% de la biomasa total:
    - ¿Cuál es la cantidad de alimento que debe suministrarse diariamente?

12. En un cultivo de cachama se detecta que los peces presentan bajo crecimiento y desperdicio de alimento en el estanque.
    - Plantee tres posibles causas relacionadas con la nutrition y la dosificación.

13. Diseñe una ficha técnica sencilla para un alimento de bocachico, indicando mínimo: porcentaje de proteína, grasa, fibra y recomendaciones de uso.

14. Suponga que en un estanque se quiere implementar un protocolo de bioseguridad para reducir el riesgo de enfermedades.
    - ¿Qué medidas incluiría en el manejo de trabajadores, equipos y calidad del agua?

15. Compare el comportamiento alimenticio de la tilapia y la cachama, señalando cómo influye en la elección del tipo de alimento y la frecuencia de suministro.