



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

Abril 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	----------	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena de Indias, mayo de 2026

Señor (a)

GUILLERMO CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. . CO1.PCCNTR. **9126066/2026**

Cargo del supervisor: Coordinadora Académica Dependencia Centro Agroempresarial y Minero Ciudad: Cartagena -Bolívar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes MAYO del año 2026.

Referencia: No. . CO1.PCCNTR. **9126066/2026**

ANGEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No.11050629 de La Union – Sucre, 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 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 Novecientos 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 SEISCIENTO 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 N.º **67826499319 BANCOLOMBIA**, 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 titulada y/o complementaria 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	<p>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.</p>	<p>Ejecución de la formación en el Programa Tecnológico en Control de calidad de alimentos. Ficha: 3387662 En el Municipio de Cartagena –Bolívar.</p> <p>Competencia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa. 2. Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos. <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos. 2. Proponer mejoras a los 	<p>Informe cualitativo de gestión, evidencias fotográficas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Realizar informe escrito sobre los productos realizados ● Realizar taller sobre el SIU. ● Realizar taller sobre los diferentes empaques ● Investigar sobre las NTC sobre los empaques en Colombia ● Realizar evaluación escrita sobre el contenido



		<p>procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa.</p> <p>3. Planear recursos para la carga de alimentos según manuales de operación y normativa .</p> <p>4. Efectuar envasado de alimentos conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento..</p> <p>5. Realizar embalaje de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa nacional e internacional..</p>	de los resultados.
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Realización del informe cualitativo.	Informe cualitativo.
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.	<p>Diseño de Planeación pedagógica de actividades formativas acorde con Fase y Proyecto Formativo.</p> <p>Elaboración y desarrollo de guías de actividades de formación acorde a fase y proyecto formativo.</p> <p>Elaboración y aplicación de instrumentos de evaluación.</p>	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	Para el periodo del informe no	N/A



	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.	se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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 Sofía Plus.
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	Realizar evaluación de los aprendices en el aplicativo de Sofía Plus, las cuales se verán reflejadas en los juicios evaluativos, teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje que correspondan a la guía de aprendizaje que se haya trabajado.	Reporte de juicios evaluativos.
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 Aprendizaje SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. .	N/A
10	El contratista deberá entregar	Para el periodo del informe no	



	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 de cumplimiento contractual.	se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación o Desarrollo Tecnológico,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
15	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de	Orientar formación aplicando las guías de aprendizaje que correspondan al programa.	Guías de aprendizaje correspondiente al



	formación titulada y/o complementaria vigente y de las que disponga el centro de formación.		resultado de aprendizaje a desarrollar.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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.	Realización del informe contractual con las actividades que se ejecutaron durante la formación.	Informe contractual – informe cualitativo.
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.	Enviar documentos y formato masivo con la información requerida.	Formato masivo – documentos pdf.
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual	Realización del informe contractual con las actividades	



	con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados.	que se ejecutaron durante la formación.	Informe contractual.
--	--	---	----------------------

NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. Obligaciones: Transcribir las obligaciones específicas del contrato; Acciones realizadas: Haga una reseña de los hechos y circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”; Evidencias: Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.

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				

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo 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 No. **4652997811** de la planilla **APORTES EN LINEA**, del mes de **ABRIL** (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Cordialmente,



ANGEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ
Contratista
Contrato: 9126066/2026
No. C.C. 11050629 de La Union Sucre.

Recibí a satisfacción

GUILLERMO CASTILLA TABORDA B
Supervisor(a) contrato no. Co1.pccntr. 9126066/2026 Coordinador

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.



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS
DESARROLLADAS EN EL MES DE MAYO DE 2026**

Instructor: ANGEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ.

Cédula: 11050629

Contrato: N°. CO1.PCCNTR. 9126066/2026

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE MAYO de 2026, en el programa de: control de calidad de alimentos, con los numeros de fichas - 3387662, bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

RESULTADOS DE APRENDIZAJES.

1. Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos..
2. Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa..
3. Planear recursos para la carga de alimentos según manuales de operación y normativa
4. Efectuar envasado de alimentos conforme a su naturaleza y técnicas de
5. Realizar embalaje de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa nacional e internacional.

- Realizar informe escrito sobre los productos realizado
- Realizar taller sobre el SIU..
- Realizar taller sobre los diferentes empaques

- Investigar sobre las NTC sobre los empaques en Colombia.
- Realizar evaluación escrita.

EVIDENCIAS .



Red: may 13, 2026, 4:17:01 p.m. GMT-5
Local: may 13, 2026, 4:17:01 p.m. GMT-5
N 10° 22' 19.487", W 75° 27' 44.078"
Calle 16 120-4
Cartagena 130012
Bolívar
Colombia







ANGEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ

CC. 11050629

Cel. : 3114278132

E-mail: ANGELEMIRO19@YAHOO.ES

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3387662 - 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.
- **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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060104503 COMPROBAR LOS PARÁMETROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

22060104504 PROPONER MEJORAS A LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DEL CONTROL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL

• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 160,00

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: ANGEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO



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		CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS			Fecha:		3387662		
Proyecto de formación:		IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CARTAGENA BOLIVAR; CODIGO:							
Resultados de Aprendizaje:		<p>Analizar el proceso productivo frente a parámetros técnicos y normativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa ➤ Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa. ➤ Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos. ➤ Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa 							
Ciudad o población		CARTAGENA		Ambiente Aceites Esenciales	Centro Agroempresarial y Minero		Hora	7 am	
Instructor		ANGEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ							
No.	Número de Identificación	Apellidos	Prim er Nom bre	Fecha y firma de asistencia					
				04/5//2026	05/5/2026	06/5///2026	7/05/2026	8/5/2026	
1.	1042581904	RAMOS	JESUS GABRIEL	X	X	X	X	X	
2.	1044911263	HERRERA	DARLING ESTELA	X	X	X	X	X	
3.	1044918317	PEREZ	SHARON SOFIA	X	X	X	X	X	
4.	1007958477	RAMOS	WANDERLY	X	X	X	X	X	
5.	5985635	RANGEL	LILIANA	X	X	X	X	X	
6.	1043655545	RICARDO	DERLIS PATRICIA	X	X	X	X	X	
7.	1001978997	TAPIA	CRISTINA PAOLA	X	X	X	X	X	
8.	1237438524	GOMEZ	MARICARMEN	X	X	X	X	X	
9.	1142921545	CABRERA	KEYLA YANETH	X	X	X	X	X	
10	1142920776	PEREZ	JEISON DAVID	X	X	X	X	X	
11	1044912830	SIMANCAS	SARETH NEFFETH	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA	
12	1043305357	VANEGAS	CESAR ANDRES	X	X	X	XX	X	
13	1127581170	TORRES	YURAMIS MARIA	X	X	X	XX	X	
14	1041979840	PALACIO	ANDREA CAROLINA	X	X	X	X	X	
15	1151202419	NUÑEZ	KATRIZA	X	X	X	X	X	
16	1042578251	PUERTA	LUIS DANIEL	X	X	X	X	X	
17	1043656071	CASTILLO	ITAMAR JOSE	X	X	X	X	X	
18	1043638171	BNORRE	MARGARITA DEL CARMEN	X	X	X	X	X	
19									
20									

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

**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	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS			Ficha:	3387662			
Proyecto de formación:	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CARTAGENA BOLIVAR; CODIGO:							
Resultados de Aprendizaje:	Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción <ul style="list-style-type: none">➤ Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa➤ Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa.➤ Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos.➤ Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa							
Ciudad o población	CARTAGENA		Ambiente Aceites Esenciales	Centro Agroempresarial y Minero		Hora	7 am	
Instructor	ANEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ.							
No.	Número de Identificación	Apellidos	Primer Nombre	Fecha y firma de asistencia				
				19/5//2026	20//5//2026	21//5//2026	22/5//2026	23/5///2026
21	1042581904	RAMOS	JESUS GABRIEL	X	XX	X		
22	1044911263	HERRERA	DARLING ESTELA	X	X	X		
23	1044918317	PEREZ	SHARON SOFIA	X	X	X		
24	1007958477	RAMOS	WANDERLY	X	X	X		
25	5985635	RANGEL	LILIANA	X	X	X		
26	1043655545	RICARDO	DERLIS PATRICIA	X	X	X		
27	1001978997	TAPIA	CRISTINA PAOLA	X	X	X		
28	1237438524	GOMEZ	MARICARMEN	X	XX	X		
29	1142921545	CABRERA	KEYLA YANETH	X	X	X		
30	1142920776	PEREZ	JEISON DAVID	X	X	X		
31	1044912830	SIMANCAS	SARETH NEFFETH	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA	
32	1043305357	VANEGAS	CESAR ANDRES	X	X	X		
33	1127581170	TORRES	YURAMIS MARIA	X	X	X		
34	1041979840	PALACIO	ANDREA CAROLINA	X	X	X		
35	1151202419	NUÑEZ	KATRIZA	X	X	X		
36	1042578251	PUERTA	LUIS DANIEL	X	X	X		
37	1043656071	CASTILLO	ITAMAR JOSE	X	X	X		
38	1043638171	BNORRE	MARGARITA DEL CARMEN	X	X	XX		
39								
40								
41								

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



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	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS			Ficha:	3387662			
Proyecto de formación:	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CARTAGENA BOLIVAR; CODIGO:							
Resultados de Aprendizaje:	Analizar el proceso productivo frente a parámetros técnicos y normativa. ➤ Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa ➤ Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa. ➤ Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos. ➤ Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa							
Ciudad o población	CARTAGENA		Ambiente Aceites Esenciales	Centro Agroempresarial y Minero		Hora	7 am	
Instructor	ANGEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ							
No.	Número de Identificación	Apellidos	Prim er Nom bre	Fecha y firma de asistencia				
				04/5//2026	05/5/2026	06/5///2026	7/05/2026	8/5/2026
1.	1042581904	RAMOS	JESUS GABRIEL	X	X	X	X	X
2.	1044911263	HERRERA	DARLING ESTELA	X	X	X	X	X
3.	1044918317	PEREZ	SHARON SOFIA	X	X	X	X	X
4.	1007958477	RAMOS	WANDERLY	X	X	X	X	X
5.	5985635	RANGEL	LILIANA	X	X	X	X	X
6.	1043655545	RICARDO	DERLIS PATRICIA	X	X	X	X	X
7.	1001978997	TAPIA	CRISTINA PAOLA	X	X	X	X	X
8.	1237438524	GOMEZ	MARICARMEN	X	X	X	X	X
9.	1142921545	CABRERA	KEYLA YANETH	X	X	X	X	X
10	1142920776	PEREZ	JEISON DAVID	X	X	X	X	X
11	1044912830	SIMANCAS	SARETH NEFFETH	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA
12	1043305357	VANEGAS	CESAR ANDRES	X	X	X	XX	X
13	1127581170	TORRES	YURAMIS MARIA	X	X	X	XX	X
14	1041979840	PALACIO	ANDREA CAROLINA	X	X	X	X	X
15	1151202419	NUÑEZ	KATRIZA	X	X	X	X	X
16	1042578251	PUERTA	LUIS DANIEL	X	X	X	X	X
17	1043656071	CASTILLO	ITAMAR JOSE	X	X	X	X	X
18	1043638171	BNORRE	MARGARITA DEL CARMEN	X	X	X	X	X
19								
20								

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

**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		CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS			Fecha:		3387662		
Proyecto de formación:		IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CARTAGENA BOLIVAR; CODIGO:							
Resultados de Aprendizaje:		Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción <ul style="list-style-type: none"> ➤ Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa ➤ Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa. ➤ Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos. ➤ Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa 							
Ciudad o población		CARTAGENA		Ambiente Aceites Esenciales		Centro Agroempresarial y Minero		Hora 7 am	
Instructor		ANEL EMIRO ARRIETA MARTINEZ.							
No.	Número de Identificación	Apellidos	Primer Nombre	Fecha y firma de asistencia					
				11/5//2026	12//5//2026	13//5//2026	14//5//2026	15//5//2026	
21	1042581904	RAMOS	JESUS GABRIEL	X	XX	X	X	X	
22	1044911263	HERRERA	DARLING ESTELA	X	X	X	X	X	
23	1044918317	PEREZ	SHARON SOFIA	X	X	XX	X	X	
24	1007958477	RAMOS	WANDERLY	X	X	X	X	X	
25	5985635	RANGEL	LILIANA	X	X	X	X	X	
26	1043655545	RICARDO	DERLIS PATRICIA	X	X	X	X	X	
27	1001978997	TAPIA	CRISTINA PAOLA	X	X	X	X	X	
28	1237438524	GOMEZ	MARICARMEN	X	XX	X	X	X	
29	1142921545	CABRERA	KEYLA YANETH	X	X	X	X	X	
30	1142920776	PEREZ	JEISON DAVID	X	X	X	X	X	
31	1044912830	SIMANCAS	SARETH NEFFETH	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA	RETIRADA		
32	1043305357	VANEGAS	CESAR ANDRES	X	X	X	X	X	
33	1127581170	TORRES	YURAMIS MARIA	X	X	X	X	X	
34	1041979840	PALACIO	ANDREA CAROLINA	X	X	X	X	X	
35	1151202419	NUÑEZ	KATRIZA	X	X	X	X	X	
36	1042578251	PUERTA	LUIS DANIEL	X	X	X	X	X	
37	1043656071	CASTILLO	ITAMAR JOSE	X	X	X	X	X	
38	1043638171	BNORRE	MARGARITA DEL CARMEN	X	X	XX	X	X	
39									
40									
41									

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