



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

**Abril de 2026**

**Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol**



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, Mayo 31 de 2026

Señor (a)

**GUILLERMO CASTILLA TABORDA**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 9072498 / 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:** CO1.PCCNTR. 9072498 / 2026

**YESSENIA ALTAMAR BUELVAS** , identificado con la cédula de ciudadanía No. **22807736** de Cartagena, en mi calidad de Contratista del SENA, en el **Centro Agroempresarial y Minero de Bolívar**, 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 Noventa 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. **9292012756, de Colpatria**, 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

No	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	<p>Ejecución de la formación en el programa:</p> <p><b>Titulada: Técnico</b>  <b>Procesamiento de Carnes.</b>            Ficha: 3382866            Municipio: Cartagena –Bolívar.            Competencia: OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS. PREPARACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS INYECTADOS            Resultados de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar derivados de acuerdo con ordenes de pedidos y normativa.</li> <li>- Verificar procesos de elaboración y producto terminado según los procedimientos establecidos por la empresa.</li> <li>- Proponer mejoras al proceso de obtención de derivados cárnicos de acuerdo con los resultados e indicaciones técnicas.</li> <li>- Preparar salmueras de acuerdo con procedimientos técnicos.</li> <li>- Inyectar salmuera de acuerdo con el manual de procedimiento y normativa.</li> <li>- Comprobar parámetros técnicos del proceso de acuerdo con formula y procedimiento establecido.</li> </ul>	<p>Informe cualitativo de gestión.</p> <p>Técnicas didácticas activas utilizadas para el desarrollo de las actividades, ficha 3382866:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se analizó y se programó las actividades relacionadas con la elaboración de derivados cárnicos de acuerdo con ordenes de pedidos y normativa.</li> <li>2. Se realizo alistamiento para elaboración de derivados cárnicos.</li> <li>3. Se desarrolló un taller de ejercicios matemáticos aplicados a porcentaje, y gramajes la formulación en elaboración y productos cárnicos de alimentos.</li> <li>4. Se verifico el proceso de elaboración y productos terminado de acuerdo por lo establecido por la empresa.</li> <li>5. Se elaboró derivados cárnicos de acuerdo con las ordenes de pedidos y normativa.</li> <li>6. Se preparo salmuera de acuerdo</li> </ol>



			<p>con procedimiento y normativa.</p> <p>7. Se inyecta salmuerade acuerdo con el manual de procedimiento y normativa</p> <p>Se presentó una evaluación escrita sobre obtención de derivados cárnicos. preparación de derivados cárnicos inyectados</p> <p>.</p>
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Rol activo	Aplicativo sofiaplus
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Realización del informe mensual.	Informe contractual
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.	Realización del informe mensual.	Informe contractual
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.	<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>	<p>Planeación pedagógica.</p> <p>Guías de actividades e instrumentos de evaluación.</p> <p>Documentos reposan en Carpeta del Instructor acorde con procedimiento de ejecución de la FPI.</p>
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el	Gestión con el equipo ejecutor del programa y líder del mismo para la revisión del proyecto formativo, elaboración de	N.A.



	reconocimiento de aprendizajes previos.	planeación pedagógica, guías de actividades e instrumentos de evaluación.	
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.	Gestión en el 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.	Gestión en el aplicativo de Sofía Plus.
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.	No se presentaron deserciones en la ficha 3314847 durante el mes de abril.	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.	Para el periodo del informe no 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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.



	contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.		
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.	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 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 competencias orientadas al proceso de formación de la ficha en técnico en cocina.
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
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N.A.
19.	Entregar la documentación relacionada al proceso de	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	N.A.



	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.	referentes al cumplimiento de esta obligación.	
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.	Soportes evidenciados en el informe contractual.	Informe de ejecución 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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	DE	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX		XX	XX
2.	XX	XX		XX	XX

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 6016355925 de la planilla, operador Aportes en línea, del mes de abril del 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (9) folios



Cordialmente,

**Firma**

**YESSENIA ALTAMAR BUELVAS**

**Contratista**

**C.C. No. 22807736**

Recibí a satisfacción:

**GUILLERMO CASTILLA TABORDA B**

Supervisor(a) contrato No. **CO1.PCCNTR. 9072498 / 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 DEL 2026**

**Instructor: YESSENIA ALTAMAR BUELVAS**

**Cédula: 22.807.736**

**Contrato: CO1.PCCNTR. .9072498 / 2026**

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: MAYO de 2026, en el programa de Técnico de procesamiento de Cárnicos: (3382866) COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (3507946), bajo las siguientes competencias:**

- OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS.
- PREPARACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS INYECTADOS

**Resultados de Aprendizajes:**

- Elaborar derivados de acuerdo con ordenes de pedidos y normativa.
- Verificar procesos de elaboración y producto terminado según los procedimientos establecidos por la empresa.
- Proponer mejoras al proceso de obtención de derivados cárnicos de acuerdo con los resultados e indicaciones técnicas.
- Preparar salmueras de acuerdo con procedimientos técnicos.
- Inyectar salmuera de acuerdo con el manual de procedimiento y normativa.
- Comprobar parámetros técnicos del proceso de acuerdo con formula y procedimiento establecido.

**Actividades desarrolladas:**

1. Actividad 1: 05/05/2026
2. Actividad 2: 13/05/2026
3. Actividad 3: 20 /05/20026
4. Actividad 4: 22 /05/2026

**Actividad 1.** Se realizo alistamiento para elaboración de derivados cárnicos



**Actividad 2.** Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramientos de la inocuidad y la política. administrar el plan de calidad e inocuidad del proceso de producción según normas legales y de la empresa.



**YESSENIA ALTAMAR BUELVAS**  
**Contratista**  
CC.22.807.736  
Cel. 3016539621  
yesseniaaltamarbuelvas@hotmail.com





Actividad 3. Se elaboró derivados cárnicos de acuerdo con las ordenes de pedidos y normativa





#### Actividad 4



*Yessenia Altamar B.*

**YESSENIA ALTAMAR BUELVAS**

**Contratista**

CC.22.807.736

Cel. 3016539621

yesseniaaltamarbuelvas@hotmail.com

---

CC	1002308768	LINA MARCELA	ACEVEDO MORALES
CC	1002320757	YOIBER	MARQUEZ QUINTANA
CC	1007742955	RODOLFO ANDRES	ARRIETA RAMIREZ
CC	1007983999	KAROLAY	MARQUEZ QUINTANA
CC	1041980130	CAMILO ANDRES	TAYLOR JURADO
CC	1043298462	AUDRY VANESSA	BARON GONZALEZ
CC	1043653766	MARIA FERNANDA	ALVIS LOPEZ
CC	1047375394	ZULEYDIS	NAVAS GONZALEZ
CC	1047487259	ANYELIS PAOLA	CONTRERAS ALVAREZ
CC	1047491139	SHIRLEY	TABORDA CORRALES
CC	1048438153	ALFONSO JOSE	GOMEZ MORALES
CC	1048934307	LIZANDYS	MIRANDA MARTINEZ

CC	1052731277	JOSE LUIS	SANCHEZ VEGA
CC	1052737097	LAURA MARCELA	TORRES ARIZA
CC	1099964267	MERLYS VIVIANA	ACUÑA CARPIO
CC	1137525290	YUSBERLY ESTHER	MONTALVO GALINDO
CC	1142915918	ISABELLA	CORONELL ALTAMIRANDA
CC	1143374048	LENIA MARGARITA	MERCADO ORTEGA
CC	1143384348	VICTORIA DEL PILAR	BADER IBARRA
CC	1238339057	MARIA FERNANDA	JARABA PAJARO
CC	22785655	MARITRINY	BARRIOS MORALES

---

## Reporte de Juicios

EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
RETIRO VOLUNTARIO	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
RETIRO VOLUNTARIO	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA
CANCELADO	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGUN FICHA TÉCNICA

CANCELADO	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
CANCELADO	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
EN FORMACION	5096 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

# de Evaluación

225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	POR EVALUAR
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	POR EVALUAR
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	POR EVALUAR

225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	POR EVALUAR
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	POR EVALUAR
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO
225363 - 29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD	APROBADO

---

---

30/04/2026 16.40 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
	-
	-
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSANIA ALTAMAR BUELVAS
	-

	-
15/05/2026 16.37 a	CC 22807736 - YESSSENIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSSENIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSSENIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSSENIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSSENIA ALTAMAR BUELVAS
	-
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSSENIA ALTAMAR BUELVAS
15/05/2026 16.16 a	CC 22807736 - YESSSENIA ALTAMAR BUELVAS

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** YESSENIA ALTAMAR BUELVAS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

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

**FECHA FINAL:** 30/05/2026 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 3382866 - PROCESAMIENTO DE CARNES  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110002 ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PEDIDO, Y NORMATIVA.

29080110003 VERIFICAR PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **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:** APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- 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: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- 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: Pesar materias primas de acuerdo con técnicas de manipulación de alimentos y criterios de calidad
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR DERIVADOS CARNICOS INYECTADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DEFINIDO

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080103102 PREPARAR SALMUERAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO

29080103103 INYECTAR SALMUERA DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.

29080103104 COMPROBAR PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON FORMULA Y PROCEDIMIENTO

- **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:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 120,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 120,00

---

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

---

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---

---

### ACTIVIDADES ADICIONALES

---

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

---

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

---

**INSTRUCTOR:** YESSENIA ALTAMAR BUELVAS

**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		Técnico en Procesamiento de Carnes			Fecha:		3382866		
Proyecto de formación:		Elaboración de productos cárnicos inocuos basados en tendencias del mercado, según normativa vigente y estándares de calidad, en el Centro Agroempresarial y Minero de Bolívar, Arjona ficha 3382866							
Resultados de Aprendizaje:		ELABORAR DERIVADOS DE ACUERDO CON ORDENES DE PEDIDOS Y NORMATIVA. VERIFICAR PROCESOS DE ELABORACION Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. PROPONER MEJORAS AL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CARNICOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS E INDICACIONES TECNICAS. PREPARAR SALMUERAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS INYECTAR SALMUERA DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA. COMPROBAR PARAMETROS TECNICOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON FORMULA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.							
Ciudad o población		Arjona - Bolívar		Ambiente	IETA Don Bosco Aula de Sistemas		Hora	1-Pm 6pm	
Instructor		YESSENIA ALTAMAR BUELVAS							
No.	IDENTIFICACION	NOMBRES	APELLIDOS	FECHA					
				4-5-24	05-05	06-05	7-5-24	8-5-24	
1	1002060258	LUZ ANYURI	LLERENA CORREA	Luz	LUZ	LUZ	Luz	Luz	
2	1044911034	SAIRLIS MARGARITA	CORREA MOZO	Sairlis	Sairlis	Sairlis	Sairlis	Sairlis	
3	1044913866	SORELIS	BARONA CASSIANI	Sorelis	Sorelis	Sorelis	Sorelis	Sorelis	
4	1126245841	JOHYNER MANUEL	DUEÑAS BERDUGO	Johyner	Johyner	Johyner	Johyner	Johyner	
5	1002057987	PAOLA ANDREA	SALAS ESPITIA	Paola	Paola	Paola	Paola	Paola	
6	1044921450	LETICIA MARIA	HURTADO RODRIGUEZ	Leticia	Leticia	Leticia	Leticia	Leticia	
7	1123400870	IVANIS DEL CARMEN	BLANCO BELTRAN	Ivanis	Ivanis	Ivanis	Ivanis	Ivanis	
8	1051448963	JENNIFER PAOLA	BOSSIO BALLESTAS	Jennifer	Jennifer	Jennifer	Jennifer	Jennifer	
9	1044907030	CANDELARIA DEL CARMEN	ALMEIDA PAJARO	Candelaria	Candelaria	Candelaria	Candelaria	Candelaria	
10	1051416523	VICTOR JOSE	MENDOZA SOLANO	Victor	Victor	Victor	Victor	Victor	
11	1002058836	NAZLY	CARDENAS BANQUETT	Nazly	Nazly	Nazly	Nazly	Nazly	
12	1044928666	JULIETH YANINE	NAVARRO PEREZ	Julieth	Julieth	Julieth	Julieth	Julieth	
13	1044911234	LEONELA	TORRES JULIO	Leonela	Leonela	Leonela	Leonela	Leonela	
14	30839325	VIANIS	TORRES CASTRO	Vianis	Vianis	Vianis	Vianis	Vianis	
15	1044908132	ANDREA CAROLINA	PAJARO REVOLLO	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	
16	1044928252	ANGELINA	CASTILLO GALVIS	Angelina	Angelina	Angelina	Angelina	Angelina	
17	1044931254	WENDY JOHANA	PADILLA MARTINEZ	Wendy	Wendy	Wendy	Wendy	Wendy	
18	1044938266	YIRIS	DE LA HOZ TERAN	Yiris	Yiris	Yiris	Yiris	Yiris	
19	1044909240	YESID JAVIER	MARRUGO SEGRERA	Yesid	Yesid	Yesid	Yesid	Yesid	
20	1137525199	LUIS DAVID	BERRIO SUAREZ	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis	
21	1002059343	YELMY DEL CARMEN	OJEDA CERVANTES	Yelmy	Yelmy	Yelmy	Yelmy	Yelmy	
22	1007954946	ARIALDO JOSE	CANDURY SAMIA	Arialdo	Arialdo	Arialdo	Arialdo	Arialdo	
23	1002275627	KEIRA YOHANDRI	JIMENEZ MAZA	Keira	Keira	Keira	Keira	Keira	
24	1044928352	TENIFER PAOLA	MENDEZ MUÑOZ	Tenifer	Tenifer	Tenifer	Tenifer	Tenifer	
25	1007955067	KATY JULIETH	PADILLA MARTINEZ	Katy	Katy P.M.	Katy P.M.	Katy P.	Katy P.	

**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		Técnico en Procesamiento de Carnes		Ficha:	3382866			
Proyecto de formación:		Elaboración de productos cárnicos inocuos basados en tendencias del mercado, según normativa vigente y estándares de calidad, en el Centro Agroempresarial y Minero de Bolívar, Arjona ficha 3382866						
Resultados de Aprendizaje:		ELABORAR DERIVADOS DE ACUERDO CON ORDENES DE PEDIDOS Y NORMATIVA. VERIFICAR PROCESOS DE ELABORACION Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. PROPONER MEJORAS AL PROCESO DE OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS E INDICACIONES TECNICAS. PREPARAR SALMUERAS DE ACUERDO CON PROCEDIMEINTOS TECNICOS INYECTAR SALMUERA DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA. COMPROBAR PARAMETROS TECNICOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON FORMULA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.						
Ciudad o población		Arjona - Bolívar	Ambiente	IETA Don Bosco Aula de Sistemas	Hora	1-Pm 6pm		
Instructor		YESSENIA ALTAMAR BUELVAS						
No.	IDENTIFICACION	NOMBRES	APELLIDOS	FECHA				
				11-05-26	12-5-26	13-5-26	14-5-26	15-5-26
1	1002060258	LUZ ANYURI	LLERENA CORREA	Anyuri	Anyuri	Anyuri	Anyuri	Anyuri
2	1044911034	SAIRLIS MARGARITA	CORREA MOZO	Sairlis	Sairlis	Sairlis	Sairlis	Sairlis
3	1044913868	SORELIS	BARONA CASSIANI	Sorelis	Sorelis	Sorelis	Sorelis	Sorelis
4	1126245841	JOHYNER MANUEL	DUEÑAS BERDUGO	Johyner	Johyner	Johyner	Johyner	Johyner
5	1002057987	PAOLA ANDREA	SALAS ESPITIA	Paola	Paola	Paola	Paola	Paola
6	1044921450	LETICIA MARIA	HURTADO RODRIGUEZ	Leticia	Leticia	Leticia	Leticia	Leticia
7	1123400870	IVANIS DEL CARMEN	BLANCO BELTRAN	Ivanis	Ivanis	Ivanis	Ivanis	Ivanis
8	1051448963	JENNIFER PAOLA	BOSSIO BALLESTAS	Jennifer	Jennifer	Jennifer	Jennifer	Jennifer
9	1044907030	CANDELARIA DEL CARMEN	ALMEIDA PAJARO	Candelaria	Candelaria	Candelaria	Candelaria	Candelaria
10	1051416323	VICTOR JOSE	MENDOZA SOLANO	Victor	Victor	Victor	Victor	Victor
11	1002058836	NAZLY	CARDENAS BANQUETT	Nazly	Nazly	Nazly	Nazly	Nazly
12	1044928666	JULIETH YANINE	NAVARRO PEREZ	Julieth	Julieth	Julieth	Julieth	Julieth
13	1044911234	LEONELA	TORRES JULIO	Leonela	Leonela	Leonela	Leonela	Leonela
14	30839325	VIANIS	TORRES CASTRO	Vianis	Vianis	Vianis	Vianis	Vianis
15	1044908132	ANDREA CAROLINA	PAJARO REVOLLO	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
16	1044928252	ANGELINA	CASTILLO GALVIS	Angelina	Angelina	Angelina	Angelina	Angelina
17	1044931254	WENDY JOHANA	PADILLA MARTINEZ	Wendy	Wendy	Wendy	Wendy	Wendy
18	1044938266	YIRIS	DE LA HOZ TERAN	Yiris	Yiris	Yiris	Yiris	Yiris
19	1044909240	YESID JAVIER	MARRUGO SEGRERA	Yesid	Yesid	Yesid	Yesid	Yesid
20	1137525199	LUIS DAVID	BERRIO SUAREZ	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
21	1002059343	YELMY DEL CARMEN	OJEDA CERVANTES	Yelmy	Yelmy	Yelmy	Yelmy	Yelmy
22	1007954946	ARIALDO JOSE	CANDURY SAMIA	Ariald	Ariald	Ariald	Ariald	Ariald
23	1002275627	KEIRA YOHANDRI	JIMENEZ MAZA	Keira	Keira	Keira	Keira	Keira
24	1044928352	YENIFER PAOLA	MENDEZ MUÑIZ	Yenifer	Yenifer	Yenifer	Yenifer	Yenifer
25	1007955067	KATY JULIETH	PADILLA MARTINEZ	Katy	Katy	Katy	Katy	Katy



# 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		Técnico en Procesamiento de Carnes		Ficha:	3382866				
Proyecto de formación:		Elaboración de productos cárnicos inocuos basados en tendencias del mercado, según normativa vigente y estándares de calidad, en el Centro Agroempresarial y Minero de Bolívar, Arjona ficha 3382866							
Resultados de Aprendizaje:		.ELABORAR DERIVADOS DE ACUERDO CON ORDENES DE PEDIDOS Y NORMATIVA. VERIFICAR PROCESOS DE ELABORACION Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. PROPONER MEJORAS AL PROCESO DE OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS E INDICACIONES TECNICAS. PREPARAR SALMUERAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS INYECTAR SALMUERA DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA. COMPROBAR PARAMETROS TECNICOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON FORMULA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.							
Ciudad o población		Arjona - Bolívar		Ambiente	IETA Don Bosco Aula de Sistemas		Hora	1-Pm 6pm	
Instructor		YESSENIA ALTAMAR BUELVAS							
No.	IDENTIFICACION	NOMBRES	APELLIDOS	FECHA					
				18-5-24	20-5-24	24-5-24	27-5-24		
1	1002060258	LUZ ANYURI	LLERENA CORREA	Anyuri	Anyuri	Anyuri	Anyuri		
2	1044911034	SAIRLIS MARGARITA	CORREA MOZO	Sairlis	Sairlis	Sairlis	Sairlis		
3	1044913866	SORELIS	BARONA CASSIANI	Sorelis	Sorelis	Sorelis	Sorelis		
4	1126245841	JOHYNER MANUEL	DUEÑAS BERDUGO	Johyner	Johyner	Johyner	Johyner		
5	1002057987	PAOLA ANDREA	SALAS ESPITIA	Paola	Paola	Paola	Paola		
6	1044921450	LETICIA MARIA	HURTADO RODRIGUEZ	Leticia	Leticia	Leticia	Leticia		
7	1123400870	IVANIS DEL CARMEN	BLANCO BELTRAN	Ivanis	Ivanis	Ivanis	Ivanis		
8	1051448963	JENNIFER PAOLA	BOSSIO BALLESTAS	Jennifer	Jennifer	Jennifer	Jennifer		
9	1044907030	CANDELARIA DEL CARMEN	ALMEIDA PAJARO	Candelaria	Candelaria	Candelaria	Candelaria		
10	1051416323	VICTOR JOSE	MENDOZA SOLANO	Victor	Victor	Victor	Victor		
11	1002058836	NAZLY	CARDENAS BANQUETT	Nazly	Nazly	Nazly	Nazly		
12	1044928666	JULIETH YANINE	NAVARRO PEREZ	Julieth	Julieth	Julieth	Julieth		
13	1044911234	LEONELA	TORRES JULIO	Leonela	Leonela	Leonela	Leonela		
14	30839325	VIANIS	TORRES CASTRO	Vianis	Vianis	Vianis	Vianis		
15	1044908132	ANDREA CAROLINA	PAJARO REVOLLO	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea		
16	1044928252	ANGELINA	CASTILLO GALVIS						
17	1044931254	WENDY JOHANA	PADILLA MARTINEZ	Wendy	Wendy	Wendy	Wendy		
18	1044938266	YIRIS	DE LA HOZ TERAN	Yiris	Yiris	Yiris	Yiris		
19	1044909240	YESID JAVIER	MARRUGO SEGRERA	Yesid	Yesid	Yesid	Yesid		
20	1137525199	LUIS DAVID	BERRIO SUAREZ	Luis	Luis	Luis	Luis		
21	1002059343	YELMY DEL CARMEN	OJEDA CERVANTES	Yelmy	Yelmy	Yelmy	Yelmy		
22	1007954946	ARIALDO JOSE	CANDURY SAMIA	Arialdo	Arialdo	Arialdo	Arialdo		
23	1002275627	KEIRA YOHANDRI	JIMENEZ MAZA	Keira	Keira	Keira	Keira		
24	1044928352	YENIFER PAOLA	MENDEZ MUÑIZ	Yenifer	Yenifer	Yenifer	Yenifer		
25	1007955067	KATY JULIETH	PADILLA MARTINEZ	Katy	Katy	Katy	Katy		