



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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena Mayo 2026

Señor(a)
Juliana Aguilar Medina
Supervisor(a) contrato nro. 9107946 del 2026
Coordinadora Académica
Centro Agroempresarial y Minero
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mayo 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9107946 del 2026

Yo, UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ, identificado con la cédula de ciudadanía No 73006602 de Cartagena, 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 TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOSIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$ 37.899.976). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Ocho (8) pagos iguales del mes de febrero hasta septiembre del año 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETESIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROSIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497).

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° 08513073101 de Banco BANCOLOMBIA, cuyo Titular es el contratista.

Plazo: Será hasta FECHA 30/9/2026

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 de



AGROINDUSTRIA, 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 de la Media Técnica que desarrolla 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	.Apoyo a la formación profesional integral en el programa de Formación Complementaria con ficha: 3506269 3506561 3508016	Fotos y Folios listados de asistencias.
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Apoyo a la formación profesional integral en el programa de Formación Complementaria con ficha: 3506269 3506561 3508016	Fotos y Folios listados de asistencias
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Apoyo a la formación profesional integral en el programa de Formación Complementaria con ficha: 3506269 3506561 3508016	Fotos y Folios. Talleres escritos.
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	Apoyo a la formación profesional integral en el programa de Formación Complementaria con ficha: 3506269 3506561 3508016	Fotos y Folios. Talleres escritos.
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.	Se aplica en cada formación FCR	Folios de guías de aprendizajes instrumentos de evaluación.
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Reuniones de equipo ejecutor de complementaria	fotos
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.	Creación de rutas y asociar aprendices en FCR	Reporte de Juicios de Evaluación
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	Se evalúa en los tiempos.	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 Aprendiz SENA.	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"	No Aplica, No es requerida para FCR
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	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"	No Aplica, No es requerida para FCR



	deberá consignar el estado general de la ficha como soporte del cumplimiento contractual.		
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.	Vigente.	Evidencia en la APE.
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"	No Aplica, No es requerida para FCR
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"	No Aplica, No es requerida para FCR
14	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	Programa SST	Programa SST
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.	Desarrollados por el instructor de FCR	Orientación del Instructor de instructor.
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.	Gestión de la FCR	Gestión de la FCR
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.	Gestión de la FCR	Gestión de la FCR
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.	Gestión de la FCR	Gestión de la FCR
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	Gestión de la FCR	Gestión de la FCR
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.	Gestión de la FCR	Gestión de la FCR

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.




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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 9503241866 de 2026, en Aportes en línea referente al mes de abril.

Cordialmente,

Firma
Ubaldo Enrique Calle Ruiz
Contratista
C.C. No. 73006602
Contratista


Juliana Aguilar Medina
Supervisor(a) contrato nro. 9107946 del 2026

B



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: UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ

Cédula: 73006602 de Cartagena

Contrato: CO1.PCCNTR.9107946 del 2026

Informe cualitativo de actividades formativas desarrolladas en el mes de: Mayo de 2026, en el programa de Formación complementaria:

Formación # 1 Ficha 3506269 manipulación de alimentos

Esta formación se realizó en la empresa Colcarnes, en el municipio de Turbaco en la jornada diurna; cuya población mayoritaria son mujeres cabeza de familia que requieren a nivel de ley la certificación en manipulación de alimentos.

Resultados de aprendizaje para la formación:

- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

(96) WhatsApp | betowa - Buscar con Google | Sofia plus | Fichas abril Ubaldo calle Manip | +

mail.google.com/mail/u/0/?service=mail&flowName=GlifWebSignIn&flowEntry=AccountChooser&ec=asw-gmail-globalnav-signin#inbox/QgrCHsHlmgFWMgBc...

Gmail | Buscar correo

Redactar

Recibidos 1.671

- Destacados
- Pospuestos
- Importantes
- Enviados
- Borradores 19
- Compras 45
- Social 1
- Notificaciones 645
- Foros
- Promociones 947

6 archivos adjuntos · Analizados por Gmail | Añadirlo todo a Drive

ResultadoInscrip... | reporte_inscripci... | ResultadoInscrip...
 reporte_inscripci... | ResultadoInscrip... | reporte_inscripci...

Responder | Responder a todos | Reenviar

18 de 1.776

28°C | Parc. soleado | Buscar | ESP LAA | 7:45 a. m. | 22/05/2026



SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
 Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
 Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Plan de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
 Instructor: **UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ**

Código de Ficha: **3504220**
 Fecha de Inicio: **15/05/2020**
 Fecha Fin: **15/05/2020**

Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										SI	NO	Firma del Acreditado			
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10						
CC 9297200	FULGENCIO DEL CRISTO	OLVERO TORRES	X	X	X	X	X											Firma
CC 1041977155	MILTON ALFONSO	RODRIGUEZ CORTES	X	X	X	X	X											Firma
CC 73231168	WILFRIDO RAFAEL	GUZMAN QUINTERO	X	X	X	X	X											Firma
CC 8790912	JUAN ANTONIO	JULIO FLOREZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 45593660	YORLEDIS	PAJARO BORRE	X	X	X	X	X											Firma
CC 3817426	CALIXTO	CORREA PETRO	X	X	X	X	X											Firma
CC 9286129	DANILO	RAMOS MARRIAGA	X	X	X	X	X											Firma
CC 1042607716	LUIS GUILLERMO	HURTADO CABALLERO	X	X	X	X	X											Firma
CC 9289922	MARCO AURELIO	TABORDA CERDA	X	X	X	X	X											Firma
CC 9293105	YORLIN DE JESUS	BELTRAN ARELLANO	X	X	X	X	X											Firma
CC 1126238719	YONI SEGUNDO	POLANCO JIMENEZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 73559846	RAUL	TEHERAN CERVANTES	X	X	X	X	X											Firma
CC 3907837	JARLIN	DE AVILA MUÑOZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 30776265	YINA	PAJARO BUENDIA	X	X	X	X	X											Firma
CC 1050968806	OMAR YESITH	CHAMORRO ARRIETA	X	X	X	X	X											Firma
CC 9292522	MIGUEL ANGEL	JULIO SANCHEZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 30839306	PATRICIA ELENA	GARCIA BELLO	X	X	X	X	X											Firma
CC 1143332894	YOJANIS	CABALLERO RODRIGUEZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 9294728	JULIO CESAR	RIOS PEREZ	X	X	X	X	X											Firma

Declaro que he verificado en esta plus y que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA EL INSTRUCTORFIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENIA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
 Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
 Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Plan de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
 Instructor: **UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ**

Código de Ficha: **3504220**
 Fecha de Inicio: **15/05/2020**
 Fecha Fin: **15/05/2020**

Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										SI	NO	Firma del Acreditado			
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10						
CC 92028061	JOSE VICTOR	GARRIDO ESCUDERO	X	X	X	X	X											Firma
CC 9293443	ANGEL RAFAEL	GARCIA SIMANCAS	X	X	X	X	X											Firma
CC 7882069	MANUEL MARIA	DE LA ROSA PASOS	X	X	X	X	X											Firma
CC 9287296	NICOLAS	GUERRERO PUELLO	X	X	X	X	X											Firma
CC 1050944806	JESUS DAVID	QUINTANA TORRES	X	X	X	X	X											Firma
CC 23234749	ENILDA DEL CARMEN	BARRIOS MATA	X	X	X	X	X											Firma
CC 73554510	FELIX ENRIQUE	RAMOS GAMARRA	X	X	X	X	X											Firma
CC 9288586	ORLANDO RAFAEL	MELLADO BALLESTEROS	X	X	X	X	X											Firma
CC 1050966191	SERGIO LUIS	CAMPO RAMOS	X	X	X	X	X											Firma
CC 1050948628	OMAR ANDRES	RIOS SEVERICHE	X	X	X	X	X											Firma
CC 9296214	LUIS FERNANDO	GOMEZ RODRIGUEZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 9297364	LUIS EDUARDO	CARDONA ALVAREZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 1051816347	DANIKA YUZETH	GAZABON RODRIGUEZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 30882686	YADIS MARIA	OSPINO GOMEZ	X	X	X	X	X											Firma
CC 9287764	CARLOS ORLANDO	DE AVILA BORRE	X	X	X	X	X											Firma
CC 4028311	PLINIO ROQUE	CASTRO JULIO	X	X	X	X	X											Firma
CC 73560238	JUAN MANUEL	OCHOA PARDO	X	X	X	X	X											Firma
CC 3817756	DILSON RAFAEL	FERNANDEZ GARCIA	X	X	X	X	X											Firma
CC 73087669	RAFAEL	QUINTANA QUINTANA	X	X	X	X	X											Firma

Declaro que he verificado en esta plus y que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA EL INSTRUCTORFIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Fecha de caracterización* 3506269-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
<input type="checkbox"/>	CC 9297200	FULGENCIO DEL CRISTO	OLIVERO TORRES	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 1041977155	MILTON ALFONSO	RODRIGUEZ CORTES	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 73231168	WILFRIDO RAFAEL	GUZMAN QUINTERO	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 9289922	MARCO AURELIO	TABORDA CERDA	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 9287296	NICOLAS	GUERRERO PUELLO	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 9296214	LUIS FERNANDO	GOMEZ RODRIGUEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 1051816347	DANIKA YUZETH	GAZABON RODRIGUEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 9287764	CARLOS ORLANDO	DE AVILA BORRE	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 9284758	ARNOLD JOSE	PUELLO CABARCAS	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 9288476	ARNOL	BUENDIA RODRIGUEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 8790912	JUAN ANTONIO	JULIO FLOREZ	Formacion

Por Evaluar

Formacion # 2 Ficha 3506561 Buenas prácticas de manufactura

Esta formación se realizó en la empresa Colcarnes, en el municipio de turbaco, realizando el cumplimiento de la solicitud de la empresa mencionada al líder de formación complementaria Nelson Polo. Desarrollada en la jornada diurna; cuya población mayoritaria son mujeres cabeza de familia que requieren a nivel de ley la certificación en manipulación de alimentos.

Resultados de aprendizaje para la formación:

- Comprobar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la cadena cárnica de acuerdo con normativa.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura en la cadena cárnica, conforme a normativa.
- Ejecutar medidas correctivas en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la cadena cárnica, de acuerdo con reporte y procedimiento técnico.
- Determinar los factores de riesgo de contaminación de la carne y productos cárnicos según normativa y parámetros técnicos.

(96) WhatsApp | betowa - Buscar con Google | Sofia plus | Fichas abrir Ubaldo calle Mani...

mail.google.com/mail/u/0/?service=mail&flowName=GiftWebSignin&flowEntry=AccountChooser&ec=asw-gmail-globalnav-signin#inbox/QgrCHsHmgFWMgBc...

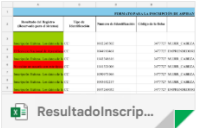
Gmail | Buscar correo

Redactar


Recibidos 1.671

- Destacados
- Pospuestos
- Importantes
- Enviados
- Borradores 19
- Compras 45
- Social 1
- Notificaciones 645
- Foros
- Promociones 947

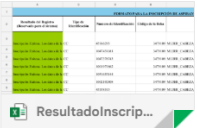
6 archivos adjuntos · Analizados por Gmail | Añadirlo todo a Drive




ResultadoInscrip...




reporte_inscripci...




ResultadoInscrip...



reporte_inscripci...



ResultadoInscrip...



reporte_inscripci...

Responder | Responder a todos | Reenviar

28°C Parc, soleado | Buscar | ESP LAA | 7:45 a.m. 22/05/2026



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Programa de Formación: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Asesor-Tutor: UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ

Código de Ficha: 3006661
Fecha de Inicio: Fecha fin:

Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBADO		Firma del Aprendiz		
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10	SI	NO			
CC 92028061	JOSE VICTOR	GARRIDO ESCUDERO	x	x	x	x	x								x		Jose Victor
CC 9293443	ANGEL RAFAEL	GARCIA SIMANCAS	x	x	x	x	x								x		Angel Garcia
CC 7882059	MANUEL MARIA	DE LA ROSA PASOS	x	x	x	x	x								x		Manuel de la Rosa
CC 9287296	NICOLAS	GUERRERO PUELLO	x	x	x	x	x								x		Nicolas Guerrero
CC 1050944806	JESUS DAVID	QUINTANA TORRES	x	x	x	x	x								x		Jesus Torres
CC 23234749	ENILDA DEL CARMEN	BARRIOS MATA	x	x	x	x	x								x		Enilda Barrios
CC 73554510	FELIX ENRIQUE	RAMOS GAMARRA	x	x	x	x	x								x		Felix Ramos
CC 9288586	ORLANDO RAFAEL	MELLADO BALLESTOS	x	x	x	x	x								x		Orlando Mellado
CC 1050966191	SERGIO LUIS	CAMPO RAMOS	x	x	x	x	x								x		Sergio Ramos
CC 1050948628	OMAR ANDRES	RIOS SEVERICHE	x	x	x	x	x								x		Omar Rios
CC 9296214	LUIS FERNANDO	GOMEZ RODRIGUEZ	x	x	x	x	x								x		Luis Gomez
CC 9297364	LUIS EDUARDO	CARDONA ALVAREZ	x	x	x	x	x								x		Luis Cardona
CC 105116347	DANIKA YUZETH	GAZABON RODRIGUEZ	x	x	x	x	x								x		Danika Gzabon
CC 30882686	YADIS MARIA	OSPINO GOMEZ	x	x	x	x	x								x		Yadis Ospino
CC 9287764	CARLOS ORLANDO	DE AVILA BORRE	x	x	x	x	x								x		Carlos de Avila
CC 4028311	PLINIO ROQUE	CASTRO JULIO	x	x	x	x	x								x		Plinio Castro
CC 73560238	JUAN MANUEL	OCHOA PARDO	x	x	x	x	x								x		Juan Ochoa
CC 3817756	DILSON RAFAEL	FERNANDEZ GARCIA	x	x	x	x	x								x		Dilson Fernandez
CC 73087669	RAFAEL	QUINTANA QUINTANA	x	x	x	x	x								x		Rafael Quintana

Declaro que he verificado en esta plataforma que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA EL INSTRUCTOR: *[Firma]* FIRMA DEL COORDINADOR ACADEMICO: _____

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

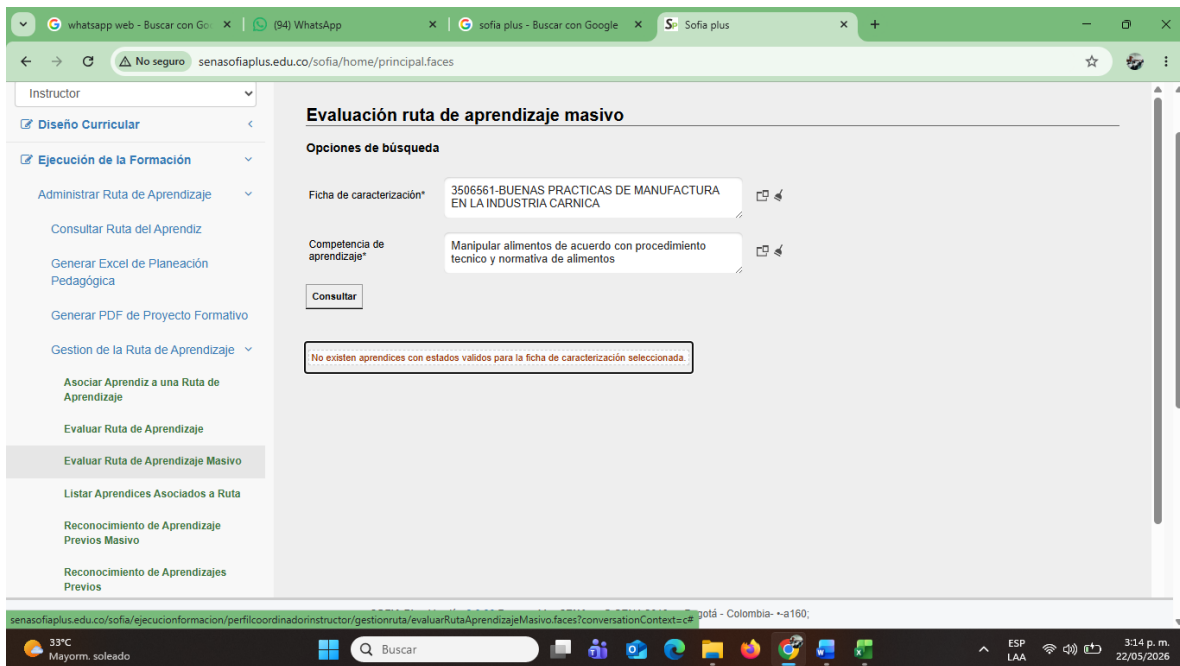
Programa de Formación: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Asesor-Tutor: UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ

Código de Ficha: 3006661
Fecha de Inicio: Fecha fin:

Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBADO		Firma del Aprendiz		
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10	SI	NO			
CC 9297200	FULGENCIO DEL CRISTO	OLIVERO TORRES	x	x	x	x	x								x		Fulgencio
CC 1041977155	MILTON ALFONSO	RODRIGUEZ CORTES	x	x	x	x	x								x		Milton
CC 73231168	WILFRIDO RAFAEL	GUZMAN QUINTERO	x	x	x	x	x								x		Wilfrido Guzman
CC 8790912	JUAN ANTONIO	JULIO FLOREZ	x	x	x	x	x								x		Juan Florez
CC 45593660	YORLEDIS	PAJARO BORRE	x	x	x	x	x								x		Yorledis Pajaro
CC 3817426	CALIXTO	CORREA PETRO	x	x	x	x	x								x		Calixto
CC 9286129	DANILO	RAMOS MARRIAGA	x	x	x	x	x								x		Danilo Ramos
CC 1042607716	LUIS GUILLERMO	HURTADO CABALLERO	x	x	x	x	x								x		Luis Hurtado
CC 9289922	MARCO AURELIO	TABORDA CERDA	x	x	x	x	x								x		Marco Taborda
CC 9293105	YORLIN DE JESUS	BELTRAN ARELLANO	x	x	x	x	x								x		Yorlin Beltran
CC 1126238719	YONI SEGUNDO	POLANCO JIMENEZ	x	x	x	x	x								x		Yoni Polanco
CC 73559846	RAUL	TEHERAN CERVANTES	x	x	x	x	x								x		Raul Teheran
CC 3907837	JARLIN	DE AVILA MUÑOZ	x	x	x	x	x								x		Jarlin de Avila
CC 30776265	YINA	PAJARO BUENDIA	x	x	x	x	x								x		Yina Pajaro
CC 1050968806	OMAR YESITH	CHAMORRO ARRIETA	x	x	x	x	x								x		Omar Chamorro
CC 9292522	MIGUEL ANGEL	JULIO SANCHEZ	x	x	x	x	x								x		Miguel Julio
CC 30839306	PATRICIA ELENA	GARCIA BELLO	x	x	x	x	x								x		Patricia Garcia
CC 1143332894	YOJANIS	CABALLERO RODRIGUEZ	x	x	x	x	x								x		Yojanis Caballero
CC 9294728	JULIO CESAR	RIOS PEREZ	x	x	x	x	x								x		Julio Rios

Declaro que he verificado en esta plataforma que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA EL INSTRUCTOR: *[Firma]* FIRMA DEL COORDINADOR ACADEMICO: _____



Evaluada

Formacion # 3 Ficha 3508016 manipulación de alimentos.

Esta formacion fue realizada en Fire Cartagena en el barrio Providencia en la jornada diurna; cuya la población eran mujeres cabeza de familia y jóvenes vulnerables que requieren a nivel de ley la certificación en manipulación de alimentos.

Resultados de aprendizaje para la formación:

- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

Browser tabs: (96) WhatsApp | betowa - Buscar con Google | Sofia plus | Fichas abril Ubaldo calle Manip

mail.google.com/mail/u/0/?service=mail&flowName=GlifWebSignIn&flowEntry=AccountChooser&ec=asw-gmail-globaln... 18 de 1.776

Gmail Buscar correo

Redactar

Recibidos 1.671

- Destacados
- Pospuestos
- Importantes
- Enviados
- Borradores 19
- Compras 45
- Social 1
- Notificaciones 645
- Foros
- Promociones 947

6 archivos adjuntos · Analizados por Gmail · Añadirlo todo a Drive

ResultadoInscrip...	reporte_inscripci...	ResultadoInscrip...
reporte_inscripci...	ResultadoInscrip...	reporte_inscripci...

Responder | Responder a todos | Reenviar

28°C Parc. soleado | Buscar | ESP LAA | 7:45 a.m. 22/05/2026



Asesor: Tutor: UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ			Código de Ficha: 3558916												
Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBADO		Firma del Aprobado
			Fecha de inicio	Fecha fin	SI	NO									
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10			
CC 1001897286	WENDY MARCELA	LUNA MARTINEZ	X	X	X	X	X						X		Wendy Luna M.
CC 1235040701	CESAR AUGUSTO	FORTICH VELASQUEZ	X	X	X	X	X						X		Cesar A. Fortich.
CC 1050962947	DEIMER JULIO	PARDO MARTINEZ	X	X	X	X	X						X		Deimer Pardo
CC 1128055517	CLAUDIA PATRICIA	CHICO VAQUERO	X	X	X	X	X						X		Claudia Chico
CC 1237441388	DIANA GABRIELA	LOPEZ GOMEZ	X	X	X	X	X						X		Diana Lopez
CC 73105843	ADENAUER	MUNOZ PALENCIA	X	X	X	X	X						X		Adenauer Munoz
CC 45537033	LIDA LUZ	MENDOZA LOBO	X	X	X	X	X						X		Lida Luz Mendoza
CC 73539526	ANDRES	ARROYO SALCEDO	X	X	X	X	X						X		Andres Arroyo
CC 1001937098	MELISSA DEL CARMEN	PALACIO MONTES	X	X	X	X	X						X		Melissa P.
CC 1007738508	LICETH ADRIANA	ZUÑIGA PEREZ	X	X	X	X	X						X		Liceth Zuñiga
CC 30893107	LUCILA DEL CARMEN	PADILLA PADILLA	X	X	X	X	X						X		Lucila del Carmen
CC 25800159	LINA ISABEL	VARGAS ARIZAL	X	X	X	X	X						X		Lina Isabel
CC 1143346461	JESUS DAVID	ARIZA ORTIZ	X	X	X	X	X						X		JESUS
CC 1143393709	TATIANA CAROLINA	MANJARRES POVEDA	X	X	X	X	X						X		Tatiana Manjarres
CC 45527864	DIANA PAOLA	MENDOZA ZAMBRANO	X	X	X	X	X						X		Diana Z
CC 1047411509	KATIANA PAOLA	CARRILLO REYES	X	X	X	X	X						X		Katiana Paola
CC 22831618	ALIS PATRICIA	ROMERO MONTESINO	X	X	X	X	X						X		Alis Rios
CC 1143373439	JORGE LUIS	MONTERROZA RIOS	X	X	X	X	X						X		Jorge
CC 1143414268	CANDRY	TAPIAS CHICO	X	X	X	X	X						X		CANDRY

*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en sofa plus y que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma

Asesor: Tutor: UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ			Código de Ficha: 3558916												
Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBADO		Firma del Aprobado
			Fecha de inicio	Fecha fin	SI	NO									
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10			
CC 1047417183	VANESSA PAOLA	HERNANDEZ JULIO	X	X	X	X	X						X		Vanessa Hernandez
CC 1007884988	ANYELIS YOHANA	SIERRA ZUÑIGA	X	X	X	X	X						X		Anyelis Sierra Z
CC 45558714	CARMEN CECILIA	ANAYA ORTEGA	X	X	X	X	X						X		Carmen Anaya
CC 1007786975	MARIA ALEJANDRA	BECCERRA OSPINA	X	X	X	X	X						X		Maria Alejandra
CC 45535403	YOSLEIDYS	MORENO RIVAS	X	X	X	X	X						X		Yosleidys M.
CC 1047513524	NORKIS MILAGROS	DIAZ BARRIOS	X	X	X	X	X						X		Norkis Diaz B.
CC 1007230717	EDER JUNIOR	VILLERO OSPINA	X	X	X	X	X						X		Eder Villero
CC 1051420321	LUIS ALBERTO	MARCHENA MENDOZA	X	X	X	X	X						X		Luis Alberton
CC 1003500010	NUR KARINA	MENDOZA GUERRA	X	X	X	X	X						X		Nur L. Mendoza
CC 1126247901	DAIRO LUIS	HERNANDEZ HERNANDEZ	X	X	X	X	X						X		Dairo
CC 1002246934	MARIA NELA	FONTALVO MOSQUERA	X	X	X	X	X						X		Maria Nela
CC 45550730	NAIDA ESTHER	MARIN LOPEZ	X	X	X	X	X						X		Naida Esther
CC 1193601460	LUIS ALBERTO	MONTERROSA RIOS	X	X	X	X	X						X		Luis Monterrosa
CC 45479250	REBECA	CAMACHO GUERRERO	X	X	X	X	X						X		Rebeca
CC 1047506414	DAVID ANDRES	MACHADO BUELVAS	X	X	X	X	X						X		David Machado
CC 45537077	EMILSE MARIA	ESPINOSA RODRIGUEZ	X	X	X	X	X						X		Emilse Espinosa
CC 30878644	BISMAIDA	ALVAREZ HERRERA	X	X	X	X	X						X		B. Alvarez

*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en sofa plus y que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3508016-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Consultar

No existen aprendices con estados validos para la ficha de caracterización seleccionada.

senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=me...otá - Colombia - -a160;

33°C Mayorm. soleado

Buscar

ESP LAA

3:18 p. m. 22/05/2026

Evaluada

Ficha Evaluada en sofia Plus; lista para certificación.


Ubaldino Enrique Calle Ruiz
Contratista
CC: 73006602
Cel. 3126648302
E-mail: uba335@gmail.com

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ

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 DE APRENDIZAJE: 3506561 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 DETERMINAR LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVA Y PARÁMETROS TÉCNICOS

29080110602 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110603 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110604 EJECUTAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, DE ACUERDO CON REPORTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3506269 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 3479101 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3479109 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3508016 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 172,00

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: UBALDO ENRIQUE CALLE RUIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO