



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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	X

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena de Indias , 31 de mayo de 2026

Señor (a)

JULIANA AGUILAR MEDINA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9150048/2026**

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.9150048/2026**

HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA, identificado con la cédula de ciudadanía No.30.777.379 de Turbaco – Bolívar, en mi calidad de Contratista del SENA, como instructor del Centro Agroempresarial y Minero, 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 Noveta 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. **00130423000200162866 de BBVA**, 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 titulados y/o complementarios 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	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.	Ejecución de la formación en el Programa Tecnólogo en Control de calidad de la industria de alimentos Ficha: 3067813 En el Municipio de Cartagena –Bolívar. Competencia: Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico. Resultados: - Dirigir las pruebas fisicoquímicas de acuerdo con los	Informe cualitativo de gestión. Reporte de horas gestión instructor descargado aplicativo Sofia. -



		requerimientos normativos, técnicos y de seguridad. - Evaluar los resultados del análisis fisicoquímico frente a los estándares de calidad vigentes. - Proponer medidas de control para minimizar el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos establecidos por normativa.	
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Rol activo Realización del informe mensual	Plataforma de SOFIAPLUS. Informe contractual. Fotos desarrollo de formación en ambientes de aprendizaje.
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Desarrollo de actividades prácticas de fortalecimiento de competencias técnicas dentro del proceso formativo	Informe mensual de actividades.
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.	Diseño de Planeación pedagógica de actividades formativas acorde con Fase y Proyecto Formativo. Elaboración y desarrollo de guías de actividades de formación acorde a fase y proyecto formativo. Elaboración y aplicación de instrumentos de	Planeación pedagógica. Guías de actividades e instrumentos de evaluación. Documentos reposan en Carpeta del Instructor acorde con procedimiento de ejecución de la FPI.



		evaluación.	
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.	Gestión con el equipo ejecutor del programa y líder del mismo para la revisión del proyecto formativo, elaboración de planeación pedagógica, guías de actividades e instrumentos de evaluación.	Actas de reunión Equipo de Ejecución Programas – Reposan en carpeta Actas Equipo ejecutor programas de formación.
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.	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 Aprendiz SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
10	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	N. A



	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.	referentes al cumplimiento de esta obligación.	
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 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 aprendizaje con competencias orientadas al proceso de formación de la ficha Tecnólogo en control de calidad de la industria de alimentos.



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 cualitativo
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 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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
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.	Informe de gestión contractual, según directrices.	Evidencias fotográficas, con las actividades desarrolladas. Soporte evidenciado en el informe 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 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. 9502385492, operador APORTES EN LINEA referente al mes de abril del 2026.

Cordialmente,

HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

Contratista

Contrato: CO1.PCCNTR.9150048/2026

CC 30.777.379 de Turbaco- Bolívar.

JULIANA AGUILAR MEDINA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9150048/2026

Cargo del supervisor: Coordinadora Académica



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: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

Cédula: 30.777.379

Contrato: CO1.PCCNTR.9150048/2026.

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: Mayo de 2026, en el programa de **TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS FICHA 3067813**

En el periodo comprendido del **01 al 31 de mayo del 2026** se desarrolló las actividades formativas, en la siguiente competencia:

Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.

Que tiene asociada el siguiente resultados de aprendizaje:

- Dirigir las pruebas fisicoquímicas de acuerdo con los requerimientos normativos, técnicos y de seguridad.
- *Evaluar los resultados del fisicoquímico frente a los estándares de calidad vigentes.
*Proponer medidas de control para minimizar el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos establecidos por normativa..

Las actividades ejecutadas están asociadas a los siguientes conceptos:

Equipos e insumos: concepto, clasificación, fichas técnicas, hoja de vida, manuales de operación, criterios de manejo, calibración, metrología funcionamiento, limitaciones, normas de seguridad, limpieza y desinfección, almacenamiento.

Fallas y anomalías: concepto, tipos, importancia, manejo.

Normativa: conceptos, definiciones, principios, criterios de aplicación, alcance

Instalaciones de laboratorio: conceptos, características, distribución, normativa, requisitos mínimos, servicios, clases de instrumentos y equipos, criterios de validación de instrumentos y equipos

Reactivos de laboratorio: concepto, manejo, preparación, manejo de residuos, tipos, características, función, disponibilidad, riesgos, manejo de sustancias químicas, cálculo y preparación de soluciones, manejo de unidades, conversiones.

Bioseguridad: conceptos, fundamentos, elementos de protección personal, riesgos conceptos, elementos de protección personal, normatividad.

Pruebas fisicoquímicas: Conceptos, clasificación, características, alcance, aplicabilidad, criterios de selección, clases de insumos, toma de muestra y contramuestra, preparación de la muestra, rotulación de muestras, pruebas de plataformas, trazabilidad, reproducibilidad, técnicas, aplicación, limitaciones-

ACTIVIDADES: DIAGRAMA DE IMÁGENES, MAPA CONCEPTUAL, MESA REDONDA.

Se establecen de acuerdo a ISO 17025 características de validación de un método de análisis resumiéndose un mapa conceptual que reúne las características de validación de los mismos.

Se desarrollan técnicas de análisis fisicoquímicos para evaluación de la calidad de lácteos, cárnicos y otros productos alimenticios.

Se realiza visita a Laboratorio de aguas y Suelos del centro agroempresarial y minero para desarrollar técnica de determinación de nitritos y fosforo. Y realizar inspección a equipos de laboratorio como apoyo a la apropiación de conceptos de validación y calibración de los mismos.

Se realizan informe de practicas, proponiendo medidas de control para minimizar el incumplimiento de los parámetros fisicoquimicos establecidos por normativa y evidenciando causas de margen de error en resultados.

EVIDENCIAS



Heidy P. Ballesteros Figueroa

Heidy Patricia Ballesteros Figueroa
Instructor Contratista- Agroindustria
cc 30777379

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

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 3067813 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

- **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
- 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
- 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: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del 25/05/2026
Ficha de 3067813
Código: 921700
Versión: 2
Denominación: CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Estado de la EN EJECUCION
Fecha Inicio: 15/10/2024
Fecha Fin: 14/01/2027
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 13 - REGIONAL BOLÍVAR
Centro de 9104 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

Tip	Número	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro
CC	1002059766	KEINER DE JESUS	HURTADO VILLADIEGO	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMARIOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1002059766	KEINER DE JESUS	HURTADO VILLADIEGO	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1002059766	KEINER DE JESUS	HURTADO VILLADIEGO	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1002197595	CAROLAY PAOLA	ALMARIO CUESTA	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMARIOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1002197595	CAROLAY PAOLA	ALMARIO CUESTA	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1002197595	CAROLAY PAOLA	ALMARIO CUESTA	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1002429716	ANGELICA MARIA	CARMONA URIBE	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMARIOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1002429716	ANGELICA MARIA	CARMONA URIBE	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1002429716	ANGELICA MARIA	CARMONA URIBE	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS
CC	1007136612	NATALY EZ CARABALLA	HERNANDEZ	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMARIOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1007136612	NATALY EZ CARABALLA	HERNANDEZ	EN FORMACION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

CC	1007136612	NATALY	HERNANDEZ	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1007315745	DANIEL ARMANDO	BARAZARTE CUADRO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1007315745	DANIEL ARMANDO	BARAZARTE CUADRO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1007315745	DANIEL ARMANDO	BARAZARTE CUADRO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1007938674	CAROLINA	ESPINOSA CARRASCO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1007938674	CAROLINA	ESPINOSA CARRASCO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1007938674	CAROLINA	ESPINOSA CARRASCO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1010761446	MAURO DANIEL	FUENTES GELES	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1010761446	MAURO DANIEL	FUENTES GELES	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1010761446	MAURO DANIEL	FUENTES GELES	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1043640368	LINDA NICOL	DONADO OSPINO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1043640368	LINDA NICOL	DONADO OSPINO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1043640368	LINDA NICOL	DONADO OSPINO	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1043650304	ANGELA MARGARITA	VILLADIEGO BELTRAN	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1043650304	ANGELA MARGARITA	VILLADIEGO BELTRAN	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1043650304	ANGELA MARGARITA	VILLADIEGO BELTRAN	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1044915243	YASMIN ADRIANA	GUERRERO PUERTA	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1044915243	YASMIN ADRIANA	GUERRERO PUERTA	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1044915243	YASMIN ADRIANA	GUERRERO PUERTA	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1045307099	YUSNEIDIS	PEREZ CARRASQUILLA	EN FORMA	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

CC	1045307099	YUSNEIDIS	PEREZ CARRASQUILLA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1045307099	YUSNEIDIS	PEREZ CARRASQUILLA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047412083	PATRICIA	SALCEDO PAJARO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMAR LOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047412083	PATRICIA	SALCEDO PAJARO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047412083	PATRICIA	SALCEDO PAJARO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047451135	RANDY WILLIAM	AYOLA BLANCO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMAR LOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047451135	RANDY WILLIAM	AYOLA BLANCO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047451135	RANDY WILLIAM	AYOLA BLANCO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047475251	YENNIFER PATRICIA	RENGIFO VARGAS	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMAR LOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047475251	YENNIFER PATRICIA	RENGIFO VARGAS	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1047475251	YENNIFER PATRICIA	RENGIFO VARGAS	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1051445384	KATLYN PAOLA	LUNA MARTINEZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMAR LOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1051445384	KATLYN PAOLA	LUNA MARTINEZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1051445384	KATLYN PAOLA	LUNA MARTINEZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1051885357	ROSA ANDREA	CARABALL O GOMEZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMAR LOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1051885357	ROSA ANDREA	CARABALL O GOMEZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1051885357	ROSA ANDREA	CARABALL O GOMEZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1052740529	YAN CARLOS	ALCAZAR ORTIZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMAR LOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1052740529	YAN CARLOS	ALCAZAR ORTIZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1052740529	YAN CARLOS	ALCAZAR ORTIZ	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

CC	1137524966	PEDRO LUIS	VILLADIEGO HERRERA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMARIOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1137524966	PEDRO LUIS	VILLADIEGO HERRERA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1137524966	PEDRO LUIS	VILLADIEGO HERRERA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1142917268	HILLARY PAOLA	ELLES SALGADO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMARIOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1142917268	HILLARY PAOLA	ELLES SALGADO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1142917268	HILLARY PAOLA	ELLES SALGADO	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1143351648	ALVARO JAVIER	MARTINEZ MENDOZA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMARIOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1143351648	ALVARO JAVIER	MARTINEZ MENDOZA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1143351648	ALVARO JAVIER	MARTINEZ MENDOZA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1235038357	YSARYS	CASTRO HERRERA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641662 - 29080108001PRO GRAMARIOS	APROBADO	13/05/2026 10.40 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1235038357	YSARYS	CASTRO HERRERA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641663 - 29080108004PRO PONER MEDIDAS	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA
CC	1235038357	YSARYS	CASTRO HERRERA	EN FORMA CION	38168 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico	641664 - 29080108002DIRI	APROBADO	25/05/2026 9.48 a	CC 30777379 - HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA