



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 de Indias, mayo de 2026

Señor (a)

GUILLERMO CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **9072503/2026**

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

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9072503/2026

SILENA ASTRID VILLALOBO MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No.49.797.382 de Valledupar – Cesar, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES SEIS MIL SEISCIENTOS TRIENTA SEIS PESOS M/CTE (**\$48.006.636 COP**).

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

Diez pagos iguales por valor de **Cuatro Millones Setecientos Treinta Y Siete Mil Cuatrocientos Novecientos Siete Pesos M/CTE (\$4.737.497,00)**. Un último Pago en el Mes de DICIEMBRE por la suma de SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SEISCIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE (**\$ 631.666,00**).

Honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros N.º **84462748395 BANCOLOMBIA**, cuyo Titular es el contratista.



Plazo: Será hasta el 4 de diciembre de 2026.

Objeto:

Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del área de procesamiento de alimentos, en programas de formación titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional agroempresarial y minero.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación Titulada año 2026 para el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas.	<p>Ejecución de la formación en el Programa Tecnológico en Procesamiento de Alimentos.</p> <p>Ficha: 3067817 En el Municipio de Cartagena –Bolívar.</p> <p>Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.</p> <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.</p>	Informe cualitativo de gestión, evidencias fotográficas, listados de asistencia.



		<p>Curso complementario. FICHA: 3521554</p> <p>PROGRAMA: ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS</p> <p>Competencia: gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con Los objetivos y políticas trazados por la empresa</p> <p>Resultado de aprendizaje: Proponer las mejoras documentales de las buenas prácticas de manufactura en La industria de alimentos según el enfoque de riesgo definido por la autoridad sanitaria. Evaluar la documentación de las buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria de acuerdo con el enfoque de riesgo establecido por la autoridad sanitaria Nacional. Documentar las buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos Teniendo en cuenta la legislación sanitaria nacional Conceptualizar la documentación requerida para las buenas prácticas de</p>	
--	--	---	--



		Manufactura en la industria alimentaria acorde con la legislación sanitaria nacional.	
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Realización del informe cualitativo.	Informe cualitativo.
4	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos y lineamientos institucionales establecidos.	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 evaluación.	Planeación pedagógica, Guías de actividades e instrumentos de evaluación, Documentos reposan en Carpeta del Instructor acorde con procedimiento de ejecución de la FPI.
5	Conformar los equipos de desarrollo curricular 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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	



	proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
7	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras.	Realizar evaluación de aprendices teniendo en cuenta los resultados de aprendizajes que correspondan a la guía en desarrollo.	Aplicativo de Sofía Plus.
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	Realizar evaluación de los aprendices en el aplicativo de Sofía Plus, las cuales se verán reflejadas en los juicios evaluativos, teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje que correspondan a la guía de aprendizaje que se haya trabajado.	Reporte de juicios evaluativos.
9	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendizaje SENA.	Se realizaron dos deserciones durante este del programa de formación.	Reporte acta individual de deserción
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 de 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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	N/A



	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.	referentes al cumplimiento de esta obligación	
12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación o Desarrollo Tecnológico,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
13	Participar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
14	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
15	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de 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 correspondiente al resultado de aprendizaje a desarrollar.
16	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación.	Se diligenciaron durante el periodo los formatos correspondientes a formación.	Listados de asistencia, formato masivo de complementaria.



17	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación.	Realización del informe contractual con las actividades que se ejecutaron durante la formación.	Informe contractual – informe cualitativo.
19	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas.	Enviar documentos y formato masivo con la información requerida.	Formato masivo – documentos pdf.
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados.	Realización del informe contractual con las actividades que se ejecutaron durante la formación.	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 No. **9504328716** de la planilla **APORTES EN LINEA**, del mes de **ABRIL** (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Cordialmente,

SILENA VILLALOBO MENDOZA

Contratista

Contrato: 9072503/2026

No. C.C. 49.797.382 VALLEDUPAR

Recibí a satisfacción

GUILLERMO CASTILLA TABORDA

B

Supervisor(a) contrato no. Co1.pcntr. 9072503/2026 Coordinador



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.”



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

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

Instructor: SILENA ASTRID VILLALOBO MENDOZA

Cédula: 49.797.382

Contrato: CONTRATO No. CO1.PCCNTR. .9072503/2026

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: MAYO de 2026, en el programa de TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS en el Municipio de Cartagena-Bolívar, FICHA 3067817(bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

Competencia

Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.

Actividades realizadas durante el mes MAYO

Del 1 AL 22 DE MAYO

- *TALLER “Industria Cereales-Panificables”:* evidencia N°1.
- *Tabla “Normatividad Aplicada en Productos Cereales-Panificables”:* evidencia N°2.
- *Mapa Conceptual “Tecnología de cereales-panificables”:* evidencia N°3.
- *Exposición “Producción Derivado Cereales-panificables”:* evidencia N°4.
- *Actividad Práctica - Informe Técnico “Elaborar Productos a partir de cereales de acuerdo con las fichas técnicas, parámetros establecidos y orden de producción”:* evidencia N°5.

Practica N° 1: elaboracion de pan de bono

Practica N° 2: elaboracion de torta

Practica N° 3: elaboracion de masa dulce (pan de bocado, pan piña, pan roly queso)

Practica N° 4: elaboracion de masa de sal (pan baguett, pan árabe, pan francés)

Practica N° 5: elaboracion de croissant

- Elaborar informes por cada practica que se ha venido desarrollando de la tecnología de frutas y hortalizas, aplicando métodos de conservación de alimentos, parámetros de control de procesos en cada producto, estandarización de procesos, garantizando la veracidad de la información registrada según normas procedimientos establecidos.





Curso complementario.

FICHA: 3521554

PROGRAMA: ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia: gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con Los objetivos y políticas trazados por la empresa

Resultado de aprendizaje:

- Proponer las mejoras documentales de las buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos según el enfoque de riesgo definido por la autoridad sanitaria.
- Evaluar la documentación de las buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria de acuerdo con el enfoque de riesgo establecido por la autoridad sanitaria nacional.
- Documentar las buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos teniendo en cuenta la legislación sanitaria nacional.
- Conceptualizar la documentación requerida para las buenas prácticas de Manufactura en la industria alimentaria acorde con la legislación sanitaria nacional.

Actividades realizadas durante el mes mayo

- Conocer la normatividad sobre higiene y manipulación de alimentos.
- Aplicar los diferentes formatos de buenas practicas de manufactura para empresa de alimentos.
- Analizar el proceso de limpieza y desinfección de las instalaciones y utensilios.
- Resolver taller sobre las buenas practicas de manufactura.

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	CC	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante		Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
	CC	1048600201	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1001976743	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1128049268	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1002491727	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1002248819	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1005626506	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1049828007	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1002191697	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1049582586	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1049926188	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1123890710	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1043126091	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1002244976	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1043968565	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1002430458	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1042576260	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1048601565	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1048435209	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1043295779	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
	CC	1128052426	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	CC	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante		Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1048600201	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1001976743	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1128049268	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1002491727	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1002248819	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1005626506	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1049828007	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1002191697	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1049582586	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1049926188	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1123890710	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1043126091	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1002244976	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1043968565	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1002430458	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1042576260	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1048601565	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1048435209	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1043295779	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398
Inscripción Exitosa. Los datos	CC	1128052426	3521554	JOVENES_VULNERABLES		2440398

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3521554	
Programa de Formación	ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 1001976743	ANDREA CAROLINA BERRIO GOMEZ	Preinscrito
CC - 1002191697	ANDRES FELIPE TORRES REALES	Preinscrito
CC - 1128049268	BRANDOL RODRIGUEZ FUENTES	Preinscrito
CC - 1049582586	BRIYI YUVINI HUETO PAJARO	Preinscrito
CC - 1049926188	CAROLAY TORRES ESTRADA	Preinscrito
CC - 1002491727	CIELO ESTHER CHEGUIN MARTINEZ	Preinscrito
CC - 1043126091	ESTHER PAOLA PEÑA ARAGON	Preinscrito
CC - 1123890710	JESHUA QUINTANA GOMEZ	Preinscrito
CC - 1002244976	KEICY ALEJANDRA CARABALLO CASTILLA	Preinscrito
CC - 1002248819	KEYLA ALEJANDRA PEREZ BENITEZ	Preinscrito
CC - 1005626506	LIVANIS MONTES ATENCIA	Preinscrito
CC - 1043968565	LIZ DANIELA NOEL MORELO	Preinscrito
CC - 1002430458	MAIRA ALEXANDRA MARRUGO BLANCO	Preinscrito
CC - 1049828007	MARIA ANGELA ARRIETA ALCAZAR	Preinscrito
CC - 1042576260	MELISSA DEL CARMEN GAMARRA RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 1048601565	MICHELLE DEL CARMEN VILLA VIÑA	Preinscrito
CC - 1048600201	NATALIA PEREZ CABARCAS	Preinscrito
CC - 1048435209	RICARDO RAFAEL DE AVILA CARPIO	Preinscrito
CC - 1043295779	SEBASTIAN PUELLO INDABUR	Preinscrito
CC - 1128052426	STEFANY LICONA VELEZ	Preinscrito

**CONTROL DE ASISTENCIA SEMANAL**Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional IntegralSERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y
MINERO
REGIONAL BOLIVAR
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Programa		TECNÓLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS			Ficha:		3067817	
Proyecto de formación:		CREACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES EN EL MUNICIPIO DE CARTAGENA, DEPARTAMENTO DE BOLIVAR 284050						
Resultados de Aprendizaje:		<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial. 						
Ciudad o población		CARTAGENA	Ambiente	SENA 107	Hora	7 AM		
Instructor		SILENA VILLALOBO MENDOZA						
No	Número de Identificación	Apellidos	Nombres	Fecha y firma de asistencia				
				4/05/2016	5/05	6/05/2016	7/05/	8/05-2016
1	1123090710	QUINTANA GÓMEZ	JESHUA	Jeshua	Jeshua	Jeshua	Jeshua	Jeshua
2	1002430458	MARRUGO BLANCO	MAIRA	Maira MB	Maira MB	Maira MB	Maira MB	Maira MB
4	1043126092	PEÑ	ESTER PAOLA	Esther Paola	Esther Paola	Esther Paola	Esther Paola	Esther Paola
5	1128052426	LICNA	STEFANY	Stefany	Stefany	Stefany	Stefany	Stefany
7	1049582586	HUETO	BRIYITH	Briyith	Briyith	Briyith	Briyith	Briyith
8	1048435209	CARPIO	RICARDO	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo
9	1043296756	SAYAS	BRIANIS	Brianis	Brianis	Brianis	Brianis	Brianis
10	1002244976	CARABALLO	KEICY	Keicy	Keicy	Keicy	Keicy	Keicy
11	1002191697	TORRES	ANDRES FELIPE	Andres Felipe	Andres Felipe	Andres Felipe	Andres Felipe	Andres Felipe
12	1048601565	VILLA VIÑA	MICHELLE	Michelle	Michelle	Michelle	Michelle	Michelle
13	1043968565	NOEL	LIZ DANIELA	Liz Daniela	Liz Daniela	Liz Daniela	Liz Daniela	Liz Daniela
14	1042576260	GAMARRA RODRIGUEZ	MELISSA	Melissa	Melissa	Melissa	Melissa	Melissa
15	1043299791	OSPINO	KIMAURA PAOLA	Kimaura Paola	Kimaura Paola	Kimaura Paola	Kimaura Paola	Kimaura Paola
16	1049926188	TORRES	CAROLAY	Carolay	Carolay	Carolay	Carolay	Carolay
17	1043295779	PUELLO INDABUR	SEBASTIAN	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian

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



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		TECNÓLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS			Ficha:	3067817		
Proyecto de formación:		CREACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES EN EL MUNICIPIO DE CARTAGENA, DEPARTAMENTO DE BOLIVAR 284050						
Resultados de Aprendizaje:		<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial. 						
Ciudad o población		CARTAGENA	Ambiente	SENA 107	Hora	7 AM		
Instructor		SILENA VILLALOBO MENDOZA						
No	Número de Identificación	Apellidos	Nombres	Fecha y firma de asistencia				
				11/05/2025	12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025
1	1123090710	QUINTANA GÓMEZ	JESHUA	Jeshua	Jeshua	Jeshua	Jeshua	Jeshua
2	1002430458	MARRUGO BLANCO	MAIRA	Maira	Maira	Maira	Maira	Maira
4	1043126092	PEÑ	ESTER PAOLA	Esther Paola	Esther Paola	Esther Paola	Esther Paola	Esther Paola
5	1128052426	LICNA	STEFANY	Stefany	Stefany	Stefany	Stefany	Stefany
7	1049582586	HUETO	BRIYITH	Briyith	Briyith	Briyith	Briyith	Briyith
8	1048435209	CARPIO	RICARDO	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo
9	1043296756	SAYAS	BRIANIS	Brianis	Brianis	Brianis	Brianis	Brianis
10	1002244976	CARABALLO	KEICY	Keicy	Keicy	Keicy	Keicy	Keicy
11	1002191697	TORRES	ANDRES FELIPE	Andres Felipe	Andres Felipe	Andres Felipe	Andres Felipe	Andres Felipe
12	1048601565	VILLA VIÑA	MICHELLE	Michelle	Michelle	Michelle	Michelle	Michelle
13	1043968565	NOEL	LIZ DANIELA	Liz Daniela	Liz Daniela	Liz Daniela	Liz Daniela	Liz Daniela
14	1042576260	GAMARRA RODRIGUEZ	MELISSA	Melissa	Melissa	Melissa	Melissa	Melissa
15	1043299791	OSPINO	KIMAURA PAOLA	—	—	—	—	—
16	1049926188	TORRES	CAROLAY	—	—	—	—	—
17	1043295779	PUELLO INDABUR	SEBASTIAN	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian

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

**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		TECNÓLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		Ficha:		3067817		
Proyecto de formación:		CREACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES EN EL MUNICIPIO DE CARTAGENA, DEPARTAMENTO DE BOLIVAR 284050						
Resultados de Aprendizaje:		<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial. 						
Ciudad o población		CARTAGENA	Ambiente	SENA 107	Hora	7 AM		
Instructor		SILENA VILLALOBO MENDOZA						
No	Número de Identificación	Apellidos	Nombres	Fecha y firma de asistencia				
				19/05/2015	20/05/2015	21/05/2015	22/05/2015	DDMMAA
1	1123090710	QUINTANA GÓMEZ	JESHUA	Jeshua	Jeshua			
2	1002430458	MARRUGO BLANCO	MAIRA	Maira MB	Maira MB	Maira MB		
4	1043126092	PEÑ	ESTER PAOLA	Ester Paola	Ester Paola	Ester Paola		
5	1128052426	LICNA	STEFANY	Stefany	Stefany	Stefany		
7	1049582586	HUETO	BRIYITH	Briyith	Briyith	Briyith		
8	1048435209	CARPIO	RICARDO	Ricardo	Ricardo	Ricardo		
9	1043296756	SAYAS	BRIANIS	Brianis	Brianis	Brianis		
10	1002244976	CARABALLO	KEICY	Keicy	Keicy	Keicy		
11	1002191697	TORRES	ANDRES FELIPE	Andres	Andres	Andres		
12	1048601565	VILLA VIÑA	MICHELLE	Michelle	Michelle	Michelle		
13	1043968565	NOEL	LIZ DANIELA	Liz Noel	Liz Noel	Liz Noel		
14	1042576260	GAMARRA RODRIGUEZ	MELISSA	Melissa	Melissa	Melissa		
15	1043299791	OSPINO	KIMAURA PAOLA	—	—	—	—	—
16	1049926188	TORRES	CAROLAY	—	Carolay	Carolay		
17	1043295779	PUELLO INDABUR	SEBASTIAN	Sebastian	Sebastian	Sebastian		

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SILENA ASTRID VILLALOBO MENDOZA

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 DE APRENDIZAJE: 3507938 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3351714 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

- 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: 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: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- 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: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

RAP2. PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

RAP3. SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

RAP4. VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

- **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 : 8,00

FICHA 3067817 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
- 27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.
- 27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.
- 27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 29110105301 IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.
- 29110105302 FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA.
- 29110105303 EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.
- 29110105304 REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.
- 29110105305 PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

27040300402 REALIZAR SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN.

27040300403 ELABORAR INFORMES DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.

29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040301601 REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

27040301602 REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27040301603 MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

27040301604 REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

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: SILENA ASTRID VILLALOBO MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO