



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

**Mayo de 2026**

**Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol**



## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada	X	Pública Reservada	
---------	--	---------------------	---	-------------------	--

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena de Indias, **Mayo 2026**

Señor(a)

**MONICA GUTIERREZ COLMENARES**

Supervisor(a) Contrato No. **CO1.PCCNTR.8934895 DE 2026**

**Instructor G20/Coordinadora Académica de Programas Especiales**

**Coordinación Académica**

**Cartagena de Indias**

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual **Mayo 2026**

**Referencia:** **CO1.PCCNTR.8934895 DE 2026**

**FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **73.164.394** 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:** El valor total del presente contrato es máximo **CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS (\$ 47.374.970,00)** MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) **DIEZ (10)** pagos iguales por **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS (\$4.737.490,00)** M/CTE entre **Febrero a Noviembre de 2026**. Los 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. 67837222190** del **Banco Bancolombia** cuyo titular es el **contratista**, el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada por el supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. el (la) contratista debe presentar la certificación expedida por el supervisor del contrato de cumplimiento y la certificación de pago de aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como el informe de ejecución, la planilla de pago y los demás documentos necesarios para el pago.

**Plazo:** **30 de Noviembre 2026.**

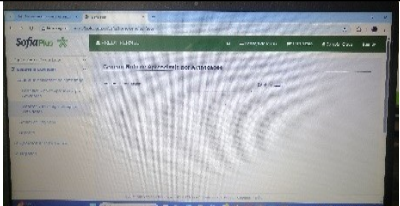


**Objeto:** Desarrollar acciones de formación integral de carácter temporal, en los **PROGRAMAS DE ATENCION A POBLACION DESPLAZADA** del área de producción Agro industrial, en las diferentes competencias establecidas, modalidad presencial y/o a distancia, del centro de formación profesional Agro empresarial 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 Atención a Población Desplazada, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas.	Se llevó a cabo una Reunión con la Secretaria del SENA San Pablo de Bolívar, la Sra. Rocio para las entregas de las Copias de los documentos de TI y CC de los Grupos Cursos en este mes de Protección y Conservación de alimentos, Técnicas para la Preparación de Derivados Cárnicos, Obtención de Derivados Cárnicos y Procesamiento de Productos Cárnicos, del Municipio de San Pablo Sur de Bolívar.	
2	El contratista tendrá el rol de instructor <b>SENA</b> de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	El rol de Instructor SENA fue asignado y está Activo en Sena Sofia plus, para crear y enrutar las fichas y así poder calificar los Cursos de cada mes y me permite descargar Juicios de evaluación para verificar que todos los aprendices de las Fichas estén evaluados y por certificar.	
3	Programar las actividades de formación que den respuesta a las necesidades del Programa Atención a Población Desplazada.	<b><i>“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”</i></b>	<b>No Aplica</b>
4	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Se realizaron Supervisión de los Implementos de Dotación de <b>Manipulación de alimentos</b> , en los Cursos de <b>Cárnicos</b> en cuanto a la batas o delantales, gorros y tapa bocas de los Implementos a utilizar antes de Iniciar el Proceso de manipulación de alimentos en el San Pablo Sur de Bolívar, CABCERA -Vereda <b>GUARIGUA</b> .	
5	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 establecidos.	Durante la formación en el mes de <b>MAYO</b> de este Municipio de San Pablo Sur de Bolívar, vereda <b>GUARIGUA</b> Se realizó la sustentación y socialización de las Guías de aprendizajes del <b>SENA</b> cada una de las formaciones realizada durante este Mes en el municipio en mención.	
6	Conformar los equipos d 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.	<b><i>“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”</i></b>	<b>No Aplica</b>



7	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofia.	Inscripciones del aprendiz a los programas de formación complementarios, creación y activación de rutas de aprendizajes, asociar al aprendiz a la ruta de aprendizaje y evaluación final del programa de formación y por último la certificación.	
8	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia <b>“ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056”</b> 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 agosto 30 de 2026.	<b>Certificación Vigente</b>	
9	Los instructores que se requieran en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico, deberán, además, contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el <b>GrupLAC de COLCIENCIAS</b> .	<b>“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”</b>	<b>No Aplica</b>
10	Participar en el proceso de auto evaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agro empresarial y Minero.	<b>“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”</b>	<b>No Aplica</b>
11	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención del <b>Covid19</b> .	Cuento con la aplicación de la vacuna <b>COVID 19</b>	
12	Participar en la estructuración y/o evaluación de los procesos de bienes y servicios que guarden relación con su idoneidad, experiencia y objeto contractual.	<b>“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”</b>	<b>No Aplica</b>
13	Brindar apoyo técnico de acuerdo con su idoneidad y experiencia a la Supervisión técnica de contratos de bienes y servicios que sean requeridos eventualmente.	<b>“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”</b>	<b>No Aplica</b>
14	Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato.	<b>“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”</b>	<b>No Aplica</b>

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	No. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	49926	<i>Cartagena de Indias para San Pablo sur de Bolívar Cabecera Ida y Regreso.</i>	29/04/2026	30/04/2026
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 para fiscal No. **4650978321 de la Planilla SOI**, referente al Mes de **ABRIL 2026**.

Cordialmente,

**Firmas.**

**FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA**  
*Contratista*  
*C.C. No. 73.164.394 de Cartagena*

**MONICA GUTIERREZ COLMENARES**  
*Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR 8934895 DE 2026*  
*Instructor G20 /Coordinador de Programas Especiales.*



## 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: FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA**

**Cédula: 73.164.394 DE CARTAGENA**

**Contrato: CO1.PCCNTR 8934895 DE 2026**

En el período comprendido entre el **01** del mes de **MAYO** de **2026** y el **31** del mes de **MAYO** de **2026**, se realizaron las siguientes actividades en el programa de **AGROINDUSTRIA**:

**FICHA No. 3494139: APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** Municipio de **San Pablo Sur de Bolívar**, bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

- **Resultado de aprendizaje 1:** Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.
- **Resultado de aprendizaje 2:** Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.
- **Resultado de aprendizaje 3:** Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.
- **resultado de aprendizaje 4:** Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.

**FICHA No. 3512693: PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS**, Municipio de **San Pablo Sur de Bolívar**, Vereda **GUARIGUA**, bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

- **Resultado de aprendizaje 1:** Identificar las causas del deterioro de los alimentos, teniendo en cuenta los diferentes factores contaminantes que afectan su preservación.
- **Resultado de aprendizaje 2:** Apropiar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo con las disposiciones sanitarias establecidas para garantizar la calidad de los mismos.
- **Resultado de aprendizaje 3:** Prevenir enfermedades de transmisión alimentaria, adoptando las recomendaciones de higiene emitidas por la OMS para promover la salud.

**FICHA No. 3517545: TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS.**, Municipio de **San Pablo Sur de Bolívar**, Vereda **GUARIGUA**, bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

- **Resultado de aprendizaje 1:** Aplicar procesos de elaboración de derivados cárnicos, según el tipo de producto y procedimiento requerido.
- **Resultado de aprendizaje 2:** Reconocer las propiedades químicas y físicas de la carne, teniendo en cuenta las características sensoriales del producto.



- **Resultado de aprendizaje 3:** Identificar los ingredientes de una formulación cárnica, según la normatividad vigente.
- **Resultado de aprendizaje 4:** Determinar las causas de los defectos cárnicos, teniendo en cuenta el proceso de producción utilizado.

**FICHA No. 3522861: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS**, Municipio de **San Pablo Sur de Bolívar**, Vereda **GUARIGUA**, bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

- **Resultado de aprendizaje 1:** Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción.
- **Resultado de aprendizaje 2:** Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa.
- **Resultado de aprendizaje 3:** Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos.
- **Resultado de aprendizaje 4:** realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción

**FICHA No. 522864: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS**, Municipio de **San Pablo Sur de Bolívar**, Vereda **GUARIGUA**, bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

- **Resultado de aprendizaje 1:** Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos.
- **Resultado de aprendizaje 2:** Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.
- **Resultado de aprendizaje 3:** Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.
- **Resultado de aprendizaje 4:** Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.

*La Semana del 04 al 09 de Mayo, se va a impartir la formación en el Municipio de Municipio de San Pablo Sur de Bolívar Cabecera el programa de **APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**, desarrollando los Siguietes Temas como: legislación sanitaria de alimentos: leyes, decretos, resoluciones, conocimiento de diligenciamiento de formatos: formatos para registro de información de los programas relacionados con las condiciones de saneamiento y programas complementarios disposición de residuos líquidos, manejo y disposición de residuos sólidos control de plagas, limpieza y desinfección, educación y capacitación de manipuladores de alimentos, perfil higiénico sanitario, conocimiento básico de conservación y empaques para alimentos, conceptos básicos de manejo de producto no conforme, conceptos: contaminación, contaminación cruzada, proliferación microbiana, infección, intoxicación, tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos, etc.*

*La Semana del 11 al 15 de Mayo, se impartió y termino la formación en el Municipio de **San Pablo Sur de Bolívar**, vereda **GUARIGUA**, del programa de **PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS**, desarrollando los Siguietes Temas como Principios de buenas prácticas de manufactura, interpretación de procedimientos operativos y normas internas de la empresa, tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos, técnicas de limpieza y desinfección. legislación sanitaria vigente, conceptos básicos de manejo de residuos, conceptos básicos sobre*



control integral de plagas, conocimiento básico de conservación de alimentos, responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.

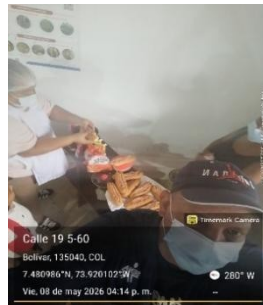
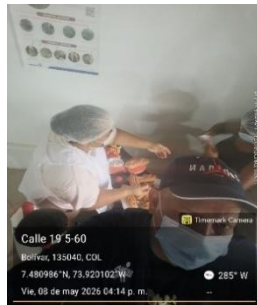
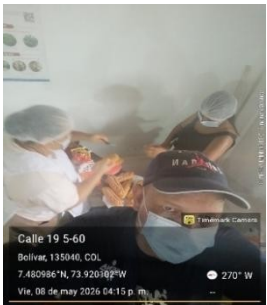
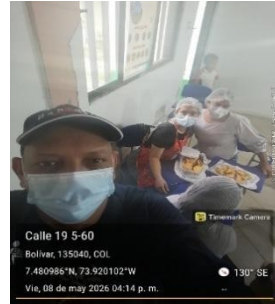
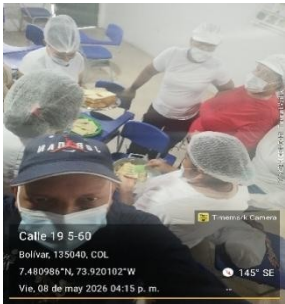
**La Semana del 16 al 22 de Mayo, se impartió formación profesional en el Municipio de San Pablo Sur de Bolívar, vereda GUARIGUA del programa de TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS, con temas como: clasificación de los alimentos: energéticos, reguladores, constructores. conceptos: alimento tipos de tejidos: muscular, estriado, liso, componentes del tejido muscular, la composición química de la carne, características sensoriales de la carne, aditivos, colorantes e ingredientes usados en procesamiento de cárnicos (tablas ntc, 1325), ingredientes y aditivos no cárnicos, emulsiones cárnicas, defectos de maduración en los embutidos crudos, equipos y utensilios utilizados en la industria cárnica, clasificación de los productos cárnicos, empaques (tripas) naturales, artificiales, fibrosas, proceso de elaboración de productos cárnicos.**

**La Semana del 23 al 29 de Mayo, se va a desarrollar la formación en el Municipio de San Pablo Sur de Bolívar, vereda GUARIGUA del programa de OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS, desarrollando los Sigüientes Temas como: Buenas prácticas de manufactura: tipos de riesgos de contaminación, parámetros de higiene, requisitos para el uso de vestimenta de trabajo, materia prima: tejido muscular, composición química de la carne, características sensoriales de la carne. equipos y utensilios: manuales de operación y uso, limpieza y desinfección: preparación de solución y protocolos limpieza, normativa relacionada. variables de acondicionamiento de materias primas: concepto, tipos, características, técnicas de medición, normativa relacionada. aditivos: colorantes, emulsificante, antioxidante, acentuadores de sabor, normativa relacionada, emulsiones cárnicas: clasificación, tipo de emulsión, técnicas de elaboración producto cárnico: productos cárnicos crudos curados, productos cárnicos escaldados, técnicas de elaboración, empaques (tripas) naturales, artificiales, fibrosas, orden de producción: concepto, tipos e interpretación, defectos de productos cárnicos crudos curados.: definición, características, manifestaciones causas, defectos de productos cárnicos escalados: definición, características.**

**La semana del 30 Mayo al 05 de Junio, se va a desarrollar la Formación en el municipio de San Pablo Sur de Bolívar, vereda GUARIGUA del programa de PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS, con temas como: buenas prácticas de manufactura: conceptos, tipos de riesgos de contaminación, prácticas higiénicas, materia prima: conceptos, composición química de la carne, características de calidad en la carne, insumos y aditivos: definición, composición, dosificación, requisitos de calidad, normativa: alimentaria, ambiental, salud y seguridad en el trabajo, unidades de medida: temperatura, peso, volumen, operaciones matemáticas: conversión de unidades, reglas de tres, porcentajes, limpieza y desinfección: definición, dosificación, parámetros técnicos: procedimientos, diagramas de flujo, técnicas de elaboración de cárnicos crudos, características del proceso, protocolos, equipos: características, manuales, manejo, envases: concepto, tipos, características, usos, almacenamiento: concepto, tipos, manejo, rotación; condiciones: temperaturas, humedad. residuos: concepto, clasificación, aprovechamiento, disposición final, ficha técnica: concepto. instrumentos de medición: conceptos manejo y aplicación**

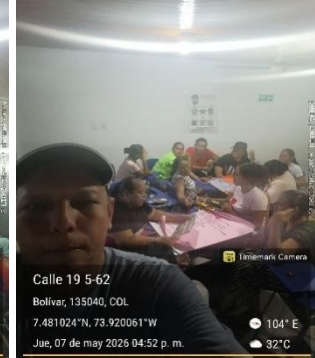
**NOTA: Al final de cada formación se realizó el proceso de preguntas e interrogantes, para clarificación de las dudas que tengan cada aprendiz de las formaciones anteriormente descritas.**

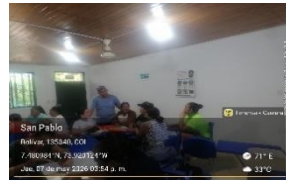
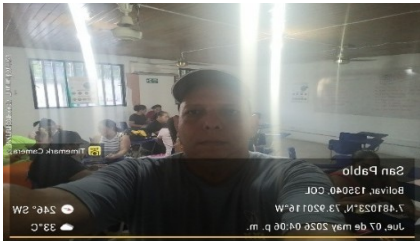






*Evidencias Fotográficas de los Aprendices del Programa Población Desplazada del Cursos de Aplicación BPM En la Industria de Alimentos y Bebidas, SENA en el Municipio de San Pablo Sur de Bolívar, Cabecera*





*Evidencias Fotográficas Formación de los Aprendices del Programa Población Desplazada del Cursos de Aplicación BPM En la Industria de Alimentos y Bebidas, SENA en el Municipio de San Pablo Sur de Bolívar, Cabecera Mes de MAYO*



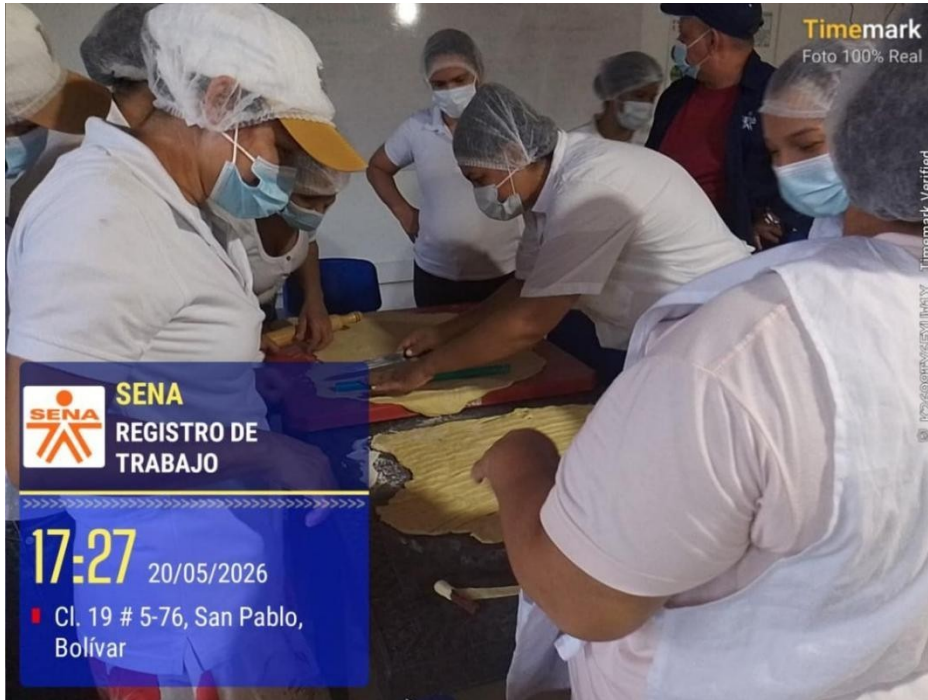






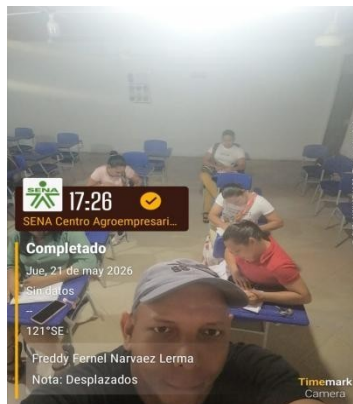








Evidencia fotográfica donde se aprecia la Participación de los Aprendices del Municipio de San Pablo Sur, Vereda Guarigua en Proceso de Manipulación del Municipio en Mención.



Evidencias Fotográficas de Capacitación con Aprendices del SENA sobre los Cursos Cárnicos, en el Municipio de San Pablo Sur de Bolívar

*Freddy Narvaez Lerma*

**Freddy Fernel Narváez Lerma**  
**Contratista**  
**CC. No. 73.164.394 de Cartagena**  
**Celular No. 3222933512**  
**Email: fnarvaezlerma@hotmail.com**

## Resumen General del Programa Formación Complementaria

Nombre del Instructor de la ficha	FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA
Correo electrónico	<a href="mailto:fnarvaezlerma@hotmail.com">fnarvaezlerma@hotmail.com</a>
Nombre del programa	PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS..
Nro. De ficha	3512693
Regional	BOLIVAR
Centro de formación	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO
Fecha de Inicio del programa	11-may-26
Fecha de Cierre del programa	15-may-26

### Estadísticas

Aprendices Matriculados:	27
Aprendices Por Certificar:	15
Aprendices No Aprobados:	12
Aprendices Cancelados	0
Aprendices Retirados:	0

### Observaciones

#### Listado de Aprendices que aprobaron todos los Resultados de Aprendizaje (RAP)

No	Documento de identidad	Nombres	Apellidos
1	CC 1050542530	CRISTIAN	VALENCIA VERGARA
2	CC 1050550542	DIRLEDY FIRLADIS	CATAÑO VALENCIA
3	CC 43895704	ALBA MERY	CHAVERRA CASTAÑO
4	CC 1049024135	VICTOR	FUENTES DELGADO
5	CC 37687429	YESENIA LUCIA	GRANADOS ARRIETA
6	TI 1097192233	KEREN DANIELA	GRANADOS CABALLERO
7	CC 45547124	LIBIA	DE AVILA ARIAS
8	CC 21863819	MARIZA HELENA	VALENCIA HENAO
9	CC 1050546600	EDILSA	GIL HERNANDEZ
10	CC 1050548866	FLOR EDILCE	CATAÑO VALENCIA
11	CC 63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA
12	CC 1192764044	SANDRA	LEAL ALMANZA
13	CC 71451264	JORGE ISNEL	CATAÑO CARDONA
14	CC 71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO
15	CC 1050551544	ISNEL ADRIAN	CATAÑO VALENCIA





CC	63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724904 - IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN	APROBADO	19/05/2026 10.06 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724905 - APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS	APROBADO	19/05/2026 10.06 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724906 - PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD	APROBADO	19/05/2026 10.07 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71451264	JORGE ISNEL	CATAÑO CARDONA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724904 - IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN	APROBADO	19/05/2026 10.06 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71451264	JORGE ISNEL	CATAÑO CARDONA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724905 - APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS	APROBADO	19/05/2026 10.06 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71451264	JORGE ISNEL	CATAÑO CARDONA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724906 - PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD	APROBADO	19/05/2026 10.07 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724904 - IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN	APROBADO	19/05/2026 10.06 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724905 - APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS	APROBADO	19/05/2026 10.06 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	724906 - PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD	APROBADO	19/05/2026 10.07 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA

## Resumen General del Programa Formación Complementaria

Nombre del Instructor de la ficha	FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA
Correo electrónico	<a href="mailto:fnarvaezlerma@hotmail.com">fnarvaezlerma@hotmail.com</a>
Nombre del programa	TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS.
Nro. De ficha	3517545
Regional	BOLIVAR
Centro de formación	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO
Fecha de Inicio del programa	16-may-26
Fecha de Cierre del programa	22-may-26

### Estadísticas

Aprendices Matriculados:	30
Aprendices Por Certificar:	21
Aprendices No Aprobados:	9
Aprendices Cancelados	0
Aprendices Retirados:	0

### Observaciones

#### Listado de Aprendices que aprobaron todos los Resultados de Aprendizaje (RAP)

No	Documento de identidad	Nombres	Apellidos
1	TI 1097192233	KEREN DANIELA	GRANADOS CABALLERO
2	CC 1099547787	LAURA MARCELA	GUERRERO DIAZ
3	CC 1050550542	DIRLEDY FIRLADIS	CATAÑO VALENCIA
4	CC 71451264	JORGE ISNEL	CATAÑO CARDONA
5	CC 21863819	MARIZA HELENA	VALENCIA HENAO
6	CC 63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA
7	CC 1050548866	FLOR EDILCE	CATAÑO VALENCIA
8	CC 71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO
9	CC 1050546600	EDILSA	GIL HERNANDEZ
10	CC 1050551544	ISNEL ADRIAN	CATAÑO VALENCIA
11	CC 1052573543	LESLIE JOHANA	LARA LUNA
12	CC 23151698	MARIA CENELIA	ARANGO ARANGO
13	CC 1050542235	ASTRID JOHANA	CATAÑO VALENCIA
14	CC 1050542530	CRISTIAN	VALENCIA VERGARA
15	CC 1192764044	SANDRA	LEAL ALMANZA
16	CC 1049024135	VICTOR	FUENTES DELGADO
17	CC 37687429	YESENIA LUCIA	GRANADOS ARRIETA
18	CC 1050542888	ABRAHAN ELIECER	VALENCIA HENAO
19	CC 45547124	LIBIA	DE AVILA ARIAS
20	CC 43895704	ALBA MERY	CHAVERRA CASTAÑO
21	CC 37930145	MARIELA	LOPEZ DURAN





CC	63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732627 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES DE UNA FORMULACIÓN CÁRNICA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732628 - DETERMINAR LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN UTILIZADO	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71451264	JORGE ISNEL	CATANO CARDONA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732625 - APLICAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTO	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71451264	JORGE ISNEL	CATANO CARDONA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732626 - RECONOCER LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71451264	JORGE ISNEL	CATANO CARDONA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732627 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES DE UNA FORMULACIÓN CÁRNICA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71451264	JORGE ISNEL	CATANO CARDONA	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732628 - DETERMINAR LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN UTILIZADO	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732625 - APLICAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTO	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732626 - RECONOCER LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732627 - IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES DE UNA FORMULACIÓN CÁRNICA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA
CC	71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	POR CERTIFICAR	34156 - MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA	732628 - DETERMINAR LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN UTILIZADO	APROBADO	25/05/2026 12.43 a	CC 73164394 - FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA



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: <i>Aplicación de los BPM Industria de Alimentos y B.</i>			Código de Ficha: <i>3494 139</i>						Fecha de Inicio: <i>04/05/2026</i> Fecha fin: <i>09/05/2026</i>		
Asesor-Tutor: <i>FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA - CC 73,164,394</i>									APROBO		Firma del Aprendiz
Documento identificación	Apellidos	Nombre	dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	SI	NO	
CC - 1085102822	ARGUELLES BENAVIDES	ALBA ALEJANDRA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 43895704	CHAVERRA CASTAÑO	ALBA MERY	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 32008149	RAMOS SAAVEDRA	AMINTA ROSA	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1007439431	TORRES JULIO	ESNEIDER ANDRES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1050542906	GONZALEZ AMAYA	MARIA ANTONIA	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	<i>[Signature]</i>
CC - 1050544584	CASTILLA PEREZ	MARIA CRISTINA	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1050542921	PADILLA TRILLOS	MARIA ELENA	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	<i>[Signature]</i>
CC - 1052087592	SEÑAS FERNANDEZ	MARIA FERNANDA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 33286863	SANTOS SALINAS	MARIBEL	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1002442391	HERRERA HERNANDEZ	KARINA ISABEL	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 33279674	VASQUEZ DE TAPIAS	MARTHA ELENA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1050545637	ESQUIVEL CORREA	MARYURIS DEL CAMEN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1050551756	ALMANZA BOHORQUEZ	MIRLEYDIS	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 45581036	SIERRA GUERRERO	NAIDIS MARGOTH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1050544551	BLANCO PADILLA	NATALIA	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 33282732	URUETA RODRIGUEZ	NIDIA JUDITH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1051637252	RODELO CAMPO	PAOLA ANDREA	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	<i>[Signature]</i>
CC - 45578228	GAMARRA OSORIO	SANDRA YANETH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	<i>[Signature]</i>
CC - 1007263423	CARMONA ARIÑA	SHIRLYS MARIA	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	<i>[Signature]</i>

\*Declaramos que hemos verificado el registro de inscripción en sofia plus y que nuestros datos basicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma

FIRMA EL TUTOR



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: <u>Aplicación de los BPM Industria Alimentos y B.</u>			Código de Ficha: <u>3494189.</u>						Fecha de inicio: <u>04/05/2026</u> Fecha fin: <u>09/05/2026</u>		
Asesor-Tutor: <u>FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA - CC 73,164,394</u>									APROBO		Firma del Aprendiz
Documento identificación	Apellidos	Nombre	día 1	día 2	día 3	día 4	día 5	día 6	SI	NO	
CC - 1050554567	BARRIO RUIZ	SIRLYS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Sirlys RR
CC - 33283965	SALCEDO SALCEDO	TERESITA DE JESUS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		teresita Salcedo Salcedo
CC - 45645826	OCHOA MENA	VIVIANA DEL CARMEN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Viviana Ochoa
CC - 45645826	FERNANDEZ MONTES	YADIRA ESTHER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yadira Fernandez
CC - 1104125033	ACOSTA CARVAJAL	YANETH	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	Yaneth Acosta
CC - 1099364031	MENDEZ BELTRAN	YARLEDIS MARGARITA	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	Yarledis Mendez
CC - 101360174	MEZA QUINTANA	YEIMI YULIET	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yeimi Meza
CC - 1002362214	PEDROZO GARCIA	YEILIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yeilis Pedrosa
CC - 37637429	GRANADOS ARRIETA	YESENIA LUCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yesenia Granados
CC - 1050552242	CARCAMO ROJAS	YULIBETH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yulibeth Carcamo
CC - 1002362402	PEÑA TORRES	YUSMEIDY	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	Yusmeidy Peña

\*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en sofia plus y que nuestros datos basicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA DEL INSTRUCTOR



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: <b>PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS</b>			Código de Ficha: <b>3512693</b>								Firma del Aprendiz
Asesor-Tutor: <b>FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA - CC 73.164.394</b>			Fecha de Inicio: <b>11/05/2026</b>			Fecha fin: <b>15/05/2026</b>			APROBO		
Documento Identificación	Nombre	Apellidos	día 1	día 2	día 3	día 4	día 5	día 6	SI	NO	
CC-1050542888	ABRAHAN ELIECER	VALENCIA HENAO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Abraham V.
CC-43895704	ALBA MERY	CHAVERRA CASTAÑO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Alba Mery
CC-32007620	ANIRIS	BELEÑO RANGEL	X	X	X	X	X	X	X	X	
CC-1050542235	ASTRID JOHNA	CATAÑO VALENCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Astrid Johna
CC-1050544420	CLAUDIA PATRICIA	GUERRERO GARCIA	X	X	X	X	X	X	X	X	
CC-1050542530	CRISTIAN	VALENCIA VERGARA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Cristian Valencia
CC-1050550542	DIRLEDY FIRLADIS	CATAÑO VALENCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Dirledy S.C.
CC-1050546600	EDILSA	GIL HERNANDEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		EDILSA Gil.
CC-1001852984	EDWARD ENRIQUE	FLOREZ ESCOBAR	X	X	X	X	X	X		X	
CC-1050548866	FLOR EDILCE	CATAÑO VALENCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Flor Catalano
CC-1050542957	GUILLERMO	GRANADOS VIDES	X	X	X	X	X	X		X	
CC-71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Gustavo Valencia
CC-1050549048	IDALMIS	NARANJO MARTINEZ	X	X	X	X	X	X		X	
CC-1050551544	ISNEL ADRIAN	CATAÑO VALENCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Isnel Catalano
CC-1005043715	JANELIS	QUINCENO JIMENEZ	X	X	X	X	X	X		X	
CC-71451264	JORGE ISNEL	CATAÑO CARDONA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Jorge Catalano
CC-1070981064	KELLY JOHANNA	BUENO MARTINEZ	X	X	X	X	X	X		X	
TI-1097192233	KEREN DANIELA	GRANADOS CABALLERO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Keren D.C.
CC-45547124	LIBIA	DE AVILA ARIAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Libia De Avila

\*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en sofia plus y que nuestros datos basicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA EL INSTRUCTOR



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: <b>PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS</b>			Código de Ficha: <b>3512693</b>								
Asesor-Tutor: <b>FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA - CC 73,164,394</b>			Fecha de inicio: <b>11/05/2026</b>			Fecha fin: <b>15/05/2026</b>					
Documento identificación	Nombre	Apellidos	APROBO						Firma del Aprendiz		
			día 1	día 2	día 3	día 4	día 5	día 6		SI	NO
CC-1002361862	MARIA ALEJANDRA	HOYOS JIMENEZ	x	x	x	x	x	x			
CC-1050544584	MARIA CRISTINA	CASTILLA PEREZ	x	x	x	x	x	x			
CC-21863819	MARIZA HELENA	VALENCIA HENAO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		MARITZA V
CC-1092364014	MAYERLY	GOMEZ CARRASCAL	x	x	x	x	x	x			
CC-1050551756	MIRLEYDIS	ALMANZA BOHORQUEZ	x	x	x	x	x	x			
CC-63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
CC-1192764044	SANDRA	LEAL ALMANZA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Sandra Leal Almanza
CC-1050564567	SIRLYS	BARRIO RUIZ	x	x	x	x	x	x			
CC-1049024135	VICTOR	FUENTES DELGADO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Victor fuentes
CC-37687429	YESENIA LUCIA	GRANADOS ARRIETA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yesenia Granados
CC-1050552242	YULIBETH	CARCAMO ROJAS	x	x	x	x	✓	x		x	

\*Declaramos que hemos verificado el registro de asistencia en sofia plus y que nuestros datos basicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA EL INSTRUCTOR

12  
15



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: TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS			Código de Ficha: 3537545						Fecha de Inicio: 16/05/2026		Fecha fin: 22/05/2026	
Asesor-Tutor: FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA - CC 73.164.394												
Documento identificación	Nombre	Apellidos							APROBO		Firma del Aprendiz	
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	SI	NO		
CC-1050542888	ABRAHAN ELIECER	VALENCIA HENAO	✓	+	x	✓	✓	✓	✓		Abraham ✓	
CC-43895704	ALBA MERY	CHAVERRA CASTAÑO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Alba mery ✓	
CC-32007620	ANIRIS	BELEÑO RANGEL	x	x	x	✓	✓	x	x	x	→	
CC-1050542235	ASTRID JOHNA	CATAÑO VALENCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Astrid ✓	
CC-1050544420	CLAUDIA PATRICIA	GUERRERO GARCIA	x	x	✓	✓	x	x		x	→	
CC-1050542530	CRISTIAN	VALENCIA VERGARA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Cristian Valencia	
CC-1050550542	DIRLEDY FIRLADIS	CATAÑO VALENCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Dirledy Firladis	
CC-1050546600	EDILSA	GIL HERNANDEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edilsa Gil	
CC-1001852984	EDWARD ENRIQUE	FLOREZ ESCOBAR	x	x	x	x	x	✓		x	→	
CC-1050548866	FLOR EDILCE	CATAÑO VALENCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Flor catalano ✓	
CC-1050542957	GUILLERMO	GRANADOS VIDES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Guillermo ✓ →	
CC-71452248	GUSTAVO ADOLFO	VALENCIA HENAO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Gustavo Valencia	
CC-1050549048	IDALMIS	NARANJO MARTINEZ	x	x	x	x	x	x	x	x	x x x x x x	
CC-1050551544	ISNEL ADRIAN	CATAÑO VALENCIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Isnel catalano	
CC-1005043715	JANELIS	QUINCENO JIMENEZ	x	x	x	✓	✓	x		x	→	
CC-71451264	JORGE ISNEL	CATAÑO CARDONA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Jorge catalano ✓	
CC-1070981064	KELLY JOHANNA	BUENO MARTINEZ	x	x	x	x	x	x		✓	→	
TI-1097192233	KEREN DANIELA	GRANADOS CABALLERO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Keren Granados	
CC-45547124	LIBIA	DE AVILA ARIAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Libia de Avila	

\*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en sofia plus y que nuestros datos basicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA DEL INSTRUCTOR



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: TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS			Código de Ficha: 3517545								
Asesor-Tutor: FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA - CC 73,164,394			Fecha de inicio: 16/05/2026			Fecha fin: 22/05/2026					
Documento identificación	Nombre	Apellidos	APROBO						Firma del Aprendiz		
			día 1	día 2	día 3	día 4	día 5	día 6		SI	NO
CC-1002361862	MARIA ALEJANDRA	HOYOS JIMENEZ	x	x	x	x	x	x		x	
CC-1050544584	MARIA CRISTINA	CASTILLA PEREZ	x	x	x	x	x	x		x	
CC-21863819	MARIZA HELENA	VALENCIA HENAO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Mariza Henao
CC-1092364014	MAYERLY	GOMEZ CARRASCAL	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Mayerly Gomez →
CC-1050551756	MIRLEYDIS	ALMANZA BOHORQUEZ	x	x	x	x	x	x		x	
CC-63461408	ROCIO	CABALLERO ARDILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Rocio
CC-1192764044	SANDRA	LEAL ALMANZA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Sandra Leal A
CC-1050564567	SIRLYS	BARRIO RUIZ	x	x	x	✓	✓	x		x	
CC-1049024135	VICTOR	FUENTES DELGADO	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓		Victor Fuentes
CC-37687429	YESENIA LUCIA	GRANADOS ARRIETA	✓	✓	✓	x	x	✓	✓		Yesenia Granados
CC-1050552242	YULIBETH	CARCAMO ROJAS	x	x	x	x	x	x	x		
CC-1099547987	LAURA MARCELA	GUERRERO DIAZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Laura Guerrero
CC-1052573543	LESLIE JOHANA	LARA LUNA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Leslie J. Lara
CC-37930145	MARCELA	LOPEZ DURAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Marcela
CC-23751698	MARIA CENELIA	ARANGO ARANGO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Maria Cenelia
CC-105054660	EDILSA	del Homandor	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Edilsa G1

\*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en sofia plus y que nuestros datos basicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

\_\_\_\_\_  
 FRENEL NARVAEZ LERMA INSTRUCTOR

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA

**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:** 3517545 - TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTO

DETERMINAR LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN UTILIZADO.

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES DE UNA FORMULACIÓN CÁRNICA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3494139 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA** 3512693 - PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS..  
**DE APRENDIZAJE:**

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN.

PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 136,00

---

#### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

#### ACTIVIDADES ADICIONALES

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

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

---

**INSTRUCTOR:** FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA

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



**Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País**

Usuario que Genera Reporte: MHsptorres SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES  
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-013-910410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO-BOLIVAR  
 Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 28 de abril de 2026

**Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial**

Solicitud de Comisión No.	49926	Fecha Solicitud	2026-04-28	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-013-910410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO-BOLIVAR			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-04-28	Genera Viáticos	NO	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	COORDINACION ATENCION A VICTIMAS			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
<b>CDP de viáticos</b>									
Consecutivo CDP	2426	Dependencia Solicitante				910410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO-BOLIVAR			
Rubro Presupuestal de Viaticos	-				Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FREDY FERNEL NARVAEZ LERMA	CC: 73164394	CONTRATISTA	Autorizada	2026-04-29	2026-04-30	BOLIVAR / CARTAGENA	BOLIVAR / SAN PABLO	1	No	0	1	0,00	0,00	0,00	600.000,00	600.000,00	VIATICOS FORMACION ATENCION A VICTIMAS APOYO TRANSPORTE MES DE ABRIL SAN PABLO
<b>Totales Solicitud de Comisión</b>														<b>0,00</b>	<b>600.000,00</b>	<b>600.000,00</b>	

**OBJETO DE LA COMISIÓN**

VIATICOS FORMACION ATENCION A VICTIMAS APOYO TRANSPORTE MES DE ABRIL SAN PABLO

**ORDENADOR DEL GASTO**

Identificación:	34545005	Nombre:	SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO BOLIVAR
-----------------	----------	---------	----------------------------------	--------	---

**VISTO BUENO JEFE INMEDIATO**

Nombre:	""	Cargo:	""
---------	----	--------	----

**MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO**  
 Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO  
 Serial del certificado: 1566035429378378625  
 Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO  
 Unidad Organizacional: Persona Juridica  
 Hora de firma: 2026/04/28 20:00:38 -05:00



**Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País**

Usuario que Genera Reporte: MHsptorres SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES  
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-013-910410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO-BOLIVAR  
Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 28 de abril de 2026

Firma Responsable

Verificado Por:	HECTOR FABIO VILLADIEGO LORA	Fecha Verificación:	28/04/2026 16:53:42
-----------------	------------------------------	---------------------	---------------------



Firmado digitalmente por:  
Nombre: SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES  
Cédula de ciudadanía: 34545005  
Usuario SIIF: MHsptorres  
28/04/2026 8:00:48 p. m.



**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA**

**CIUDAD Y FECHA:** CARTAGENA DE INDIAS D. T y C, ABRIL 30 DE 2026.

**PRESENTADO A:**

**SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES** – Subdirectora (E) de Centro Agroempresarial y Minero

<b>ORDEN DE VIAJE No:</b> <i>COMISION No. 49926</i>	<b>FECHA DE INICIO:</b> <b>29/04/2026</b>	<b>FECHA DE FINALIZACION:</b> <b>30/04/2026</b>
<b>LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO</b> <i>SAN PABLO SUR DE BOLIVAR</i>	<b>REGIONAL / CENTRO DE FORMACION</b>	<b>OTRA: (ciudad)</b>
	<i>CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO</i>	<i>CARTAGENA</i>

**OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:** Impartir Formación Profesional Integral de los siguientes Programas de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha No. 3481937**, **APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Ficha No. 3487465**, **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha No. 3494137**, en el Municipio de San Pablo Sur de Bolivar.

**ACTIVIDADES DESARROLLADAS:**

- 1- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de los alimentos utilizados durante la Manipulación.
- 2- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- 3- Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa.
- 4- Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos.
- 5- Conceptos de la contaminación, contaminación cruzada, proliferación microbiana, infección, intoxicación, tipos de contaminantes.
- 6- Legislación sanitaria de alimentos: leyes, decretos, resoluciones.
- 7- Clasificación de los alimentos: energéticos, reguladores, constructores.

**RESULTADOS:**

Los Aprendices de este Municipio de San Pablo Sur de Bolívar, Cabecera, Asisten y Reciben con Satisfacción las Orientaciones de Formación Impartidas por el Instructor y Asesor del SENA, Ingeniero **Freddy Fernel Narvaez Lerma**, Realizando las Investigaciones Necesarias, posteriormente Participando de ellas, Realizando actividades de Manipulación de alimentos y Realizando Talleres en los Cursos, Muy Activos en el Cursos de **Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas No. 3481937 y Ficha No. 3494137**, También en el Programa de **Aplicación de las BPM en la Industria de Alimentos y Bebidas** Ficha No. **3487465 San Pablo Sur de Bolivar**.

**EVIDENCIAS O SOPORTES:** Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe





Calle 19 5-2  
Bolívar, 135040, COL  
7.481114°N, 73.920286°W

350° N



Calle 19 5-2  
Bolívar, 135040, COL  
7.481114°N, 73.920286°W

353° N



Calle 19 5-2  
Bolívar, 135040, COL  
7.480987°N, 73.920021°W

61° NE



Calle 19 5-2  
Bolívar, 135040, COL  
7.480987°N, 73.920021°W

65° NE



Calle 19 5-2  
Bolívar, 135040, COL  
7.480987°N, 73.920021°W

45° NE



Calle 19 5-60  
Bolívar, 135040, COL  
7.481052°N, 73.920225°W

133° SE





Carrera 6 19-28  
135040 San Pablo  
7.481026°N, 73.920372°W



Carrera 6 19-28  
135040 San Pablo  
7.481050°N, 73.920220°W



Carrera 6 19-28  
135040 San Pablo  
7.481026°N, 73.920372°W



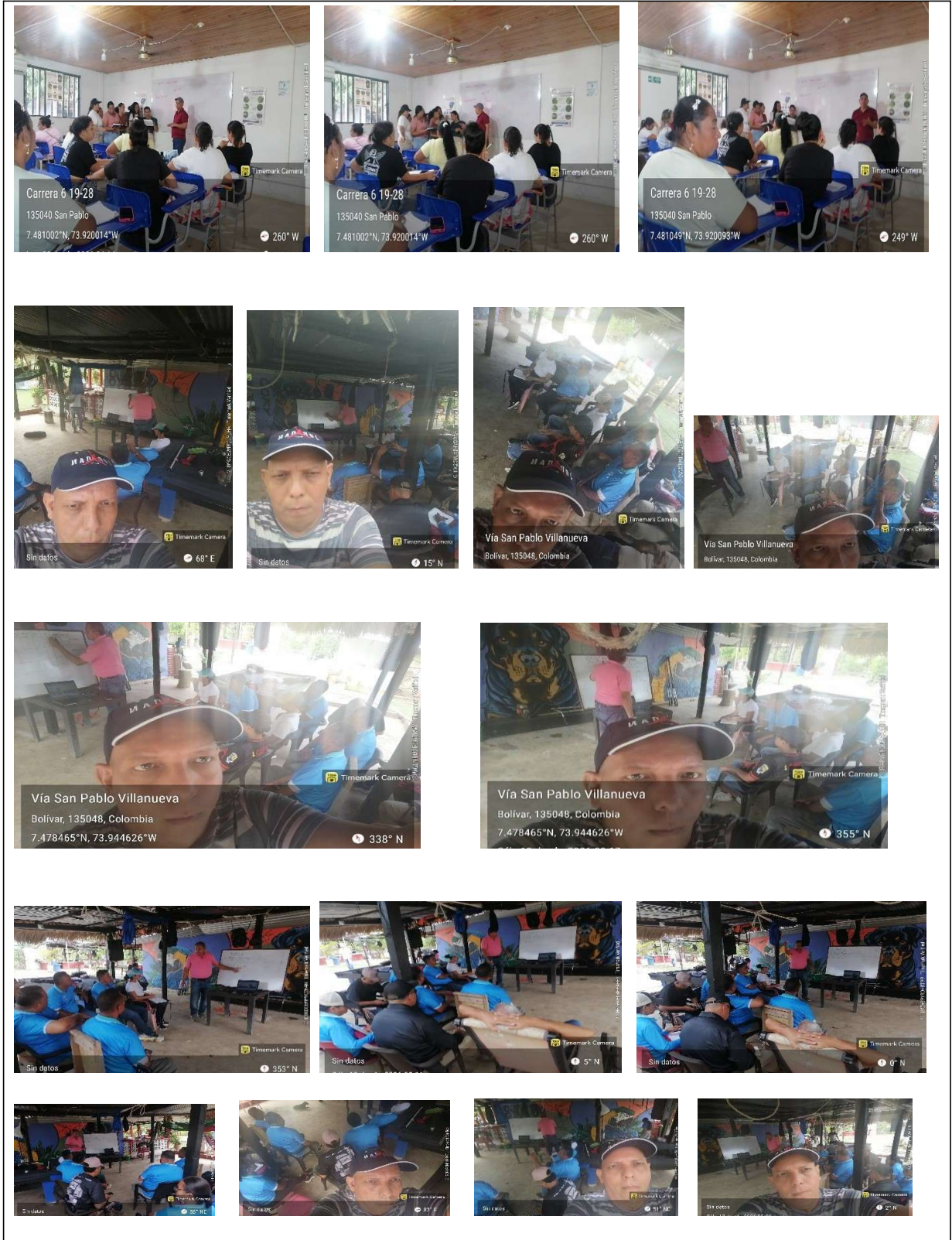
Carrera 6 19-28  
135040 San Pablo  
7.480986°N, 73.919982°W



Carrera 6 19-28  
135040 San Pablo  
7.481057°N, 73.920162°W













**COMPROMISOS**

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Conocer las normas básicas de higiene y manipulación de alimentos en los procesos.	<b>ALBA ALEJANDRA ARGUELLES BENAVIDES</b>	<b>30/04/2026</b>
2. Planear y ejecutar Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de productos Alimenticios en los Comedores escolares del San Pablo Sur de Bolívar.	<b>YESENIA LUCIA GRANAFDOS ARRIETA</b>	<b>30/04/2026</b>

**CONCLUSIONES:**

1. Capacitación Continua y permanente en las Normas Higiene y Manipulación de los Alimentos y así Crear una Unidad Productiva en este Municipio de San Pablo Sur de Bolívar.
2. Seguir la ejecución de las BPM en la Manipulación de los Alimentos de los Comedores Infantiles de este Municipio de San Pablo Sur de Bolívar, Cabecera.

**DATOS DEL CONTRATISTA**

NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
<b>FREDDY FERNEL NARVAEZ LERMA</b>		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
<b>SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8934895 DE 2026</b>	<b>MONICA GUTIERREZ COLMENARES</b>	



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

#### Generalidades

1. El objeto del formato es completar el trámite de comisión realizado por los contratistas, con este, el contratista justifica la realización de la comisión, así como las actividades realizadas en su desarrollo.
2. El formato es diligenciado por los contratistas posterior a la realización de la comisión.
3. Debe ser diligenciado por cada comisión realizada por el contratista.
4. El trámite que surte el formato una vez diligenciado es la legalización de la comisión.
5. No requiere imprimirse.
6. El documento debe reposar dentro de los aplicativos de la administración de documentos del SENA
7. Control de Cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V02	Agosto	Se realizan modificaciones de imagen institucional y generalidades

No. 001

Por \$ 20.000 =

Fecha 29 Abril 2026.

Recibí (mos) de

Treddy Fainel Navarroés Jaime

La suma de

Veinte mil pesos Mcte.

Para Servicio Taxi de, Ubicación Horizonte  
para la Terminal de Cartayena

Atto (s) S.S.

de Cecilia M...  
cc 91.108.463

No. 002

Por \$ 200.000 =

Fecha 29 Abril 2026

Recibí (mos) de

Treddy Fainel Navarroés Jaime

La suma de

Doscientos mil pesos Mcte

Para Transporte Terminal de Cartayena para la  
Terminal de Banancabermeje, ida

Atto (s) S.S.

Carlos Octavio Gomez  
cc. 73.184.619.

No. 003

Por \$ 20.000=-

Fecha 29 de Abril 2026

Recibí (mos) de Freddy Ferrel Navarés Jerna

La suma de Veinte mil pesos. Mctc

Para Taxi Taminal de Barranca Bermeja para Puerto Chalapas de San Pablo Sur de Bolívar

Atto (s) S.S. Edmundo Porras Jimenez  
C.C. 8.043.160.

No. 004

Por \$ 50.000=-

Fecha 29 de Abril 2026

Recibí (mos) de Freddy Navarés Jerna

La suma de Cincuenta mil pesos Mcte

Para Lancha de Puerto de Barranca Bermeja para Puerto de San Pablo Sur de Bolívar.

Atto (s) S.S. Yulim Jernada Maza  
C.C. 7.003.103.414

No. 005

Por \$ 20.000=

Fecha 29 de Abril 2026.

Recibí (mos) de Freddy Faniel Navarro Jema

La suma de Veinte mil pesos Mcte.

Para Moto del Puerto de San Pablo Sur, para  
Oficina del Sema de San Pablo Sur Bolívar

Atto (s) S.S. Vicente Acosta A.

ce. 1.050.714.613.

No. 006

Por \$ 20.000=

Fecha 30 de Abril 2026

Recibí (mos) de Freddy Faniel Navarro Jema

La suma de Veinte mil pesos Mcte.

Para Moto desde Oficina del Sema San Pablo  
Sur para Puerto de San Pablo Sur, Cochabamba.

Atto (s) S.S. Guillermo Cruzado Urdy

ce. 1.050.542.957.

No. 007

Por \$ 50.000 =

Fecha 30 de Abril 2026

Recibí (mos) de Freddy Narvaes Jema

La suma de Cincuenta Mil pesos M/c

Para Lacha dada Puerto de San Pablo Sur Bolivar para Puerto Barrancabermeja, Pagado.

Atto (s) S.S. EDWIN RIVERA A.

CC.1.002.364.036

No. 008

Por \$ 20.000 =

Fecha 30 Abril 2026

Recibí (mos) de Freddy Francl Narvaes Jema

La suma de Veinte Mil pesos M/c

Para Taxi de Puerto Barrancabermeja para Terminal de Transporte de Barrancabermeja.

Atto (s) S.S. Wilham Manuel Rodriguez

cc 73.544.120

No. 009

Por \$ 200.000 =

Fecha 30 de Abril 2026

Recibí (mos) de Freddy Narvaes Jema

La suma de Doscientos Mil pesos M/c

Para Transporte Terminal de Barrancabermeja para Terminal de Cartagena, Pagado.

Atto (s) S.S. Julia Chuepillo Palermes.

CC.73.420.630.