



INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, 30 de junio de 2026

Señor(a)

CARMEN DAVILA MILLAN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9144594/2026
COORDINADORA DE PROGRAMAS CAMPESENA
CENTRO INTERNACIONAL NAUTICO FLUVIAL Y PORTUARIO
REGIONAL BOLIVAR
CARTAGENA

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual: junio 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9144594 de año 2026

Yo, **ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA**, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 33.152.758, 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 del 01 al 30 de junio de 2026, en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **VEINTISEIS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETECIENTOS EINE PESOS (\$ 26.235.000) M/CTE** incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco (5) pagos iguales por los meses de marzo a julio del 2026 por valor de **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$ 4.737.497,00)**. b) Un último pago en el mes de agosto de 2026 por valor de **DOS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS QUINCE PESOS M/CTE (\$2.547.515.00)**. 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. 504-371486-08 de Bancolombia, cuyo titular es el (la) Contratista.

Plazo: Será hasta el 15 de agosto del 2026

Objeto: Prestar servicios como instructor de formación profesional programa MANIPULACION DE ALIMENTOS - ELABORACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS, RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES, aplicando el Modelo pedagógico establecido por la entidad y el procedimiento de ejecución de la FPI, previa programación concertada con el coordinador del Programa Campesena Complementario, en el Departamento de Bolívar. Con ejecución de 160 horas/ mes o proporcional a las horas ejecutadas



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecución de la formación profesional integral en los programas tecnológicos y técnicos del Centro Internacional, Náutico, Fluvial y Portuario – En la Red Tecnologías Agroindustriales.	Desarrollo y acompañamiento de las actividades de Formación en los programas complementarios CAMPESENA en las fichas: 3545574, 3545540, 3545567, 3545568 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, en Pasacaballos y La boquilla	Registros fotográficos e informe cualitativo mensual
2	Evaluar en los ocho (8) días siguientes al termino de los resultados de aprendizaje realizado en la formación.	Realización del informe mensual.	Informe contractual
3	Las demás que sean inherentes al objeto del contrato	Evaluación de resultados de aprendizaje.	Plataforma Sofia Plus
4		Asistencia a reuniones de equipo ejecutor y equipo de instructores del programa	

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

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

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



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **9505380369**, expedida por APORTES EN LINEA para el mes de mayo 2026

Cordialmente,

ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA
Contratista
C.C. No. 33.152.758

Recibí a satisfacción:

CARMEN DAVILA MILLAN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.9144594
COORDINADORA DE PROGRAMAS CAMPESENA
CENTRO INTERNACIONAL NAUTICO FLUVIAL Y
PORTUARIO
REGIONAL BOLIVAR

Formación Profesional Integral
9105 - Centro Internacional Náutico Fluvial y Portuario
Evidencias de Actividades de Formación ejecutadas

Estimado instructor. Por favor diligencie la información suministrada para evidenciar su labor, organizando los datos en las fases correspondientes.

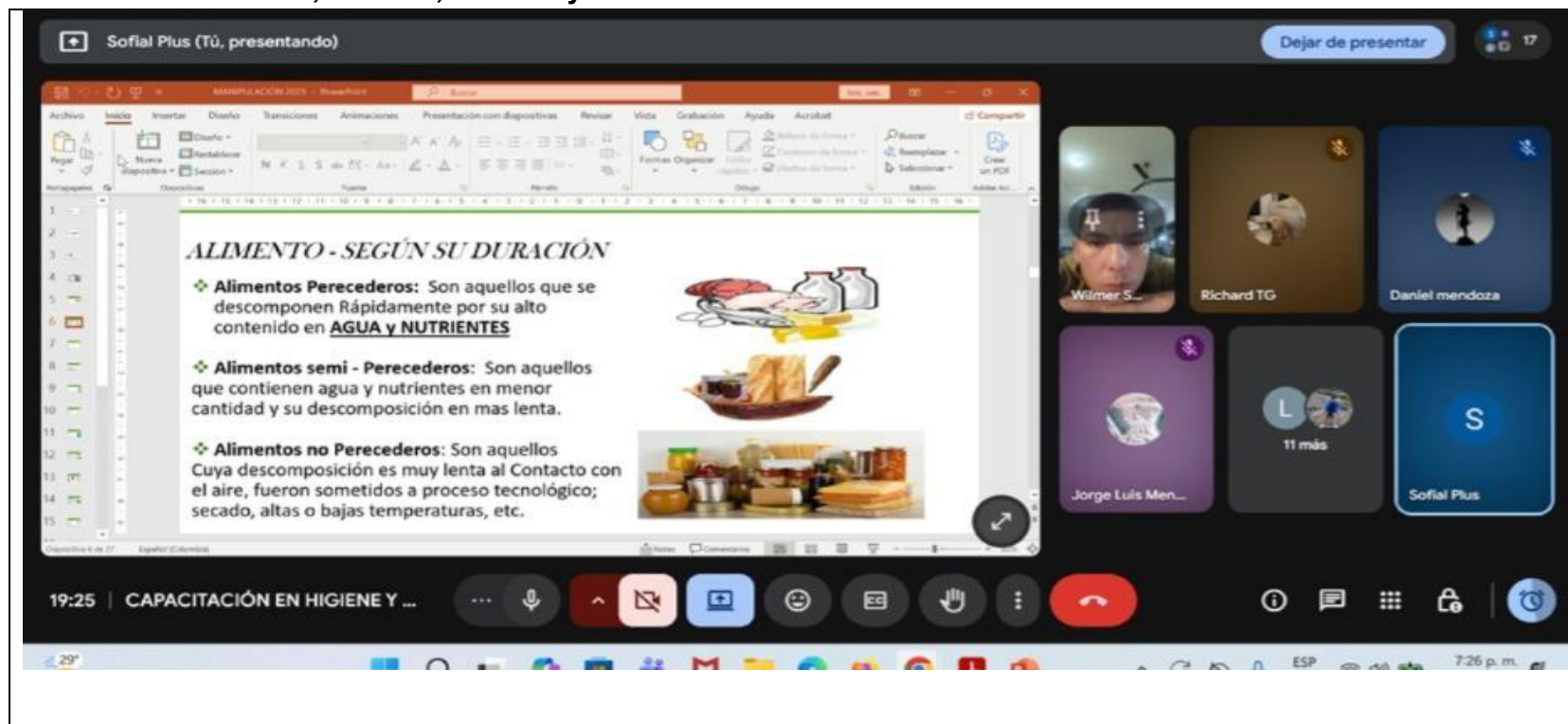
- PLANEACIÓN. Registro de Actividades por ficha para los días programados de formación.
- EJECUCIÓN. Evidencias de las actividades (pantallazos, talleres resueltos, enlaces de actividades, etc.)
- VERIFICACIÓN. Observaciones, comentarios y sugerencias sobre situaciones presentadas en la ejecución de la FPI.

1. PLANEACIÓN. REGISTRO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN DESESCOLARIZADAS CINAFLUP

Instructor	Ficha	Programa de formación	Actividad	Duración estipulada	Medio de entrega evidencia	Fechas	Canal de Atención
ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA	3545574	96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Alistamiento, recepción de documentos, verificación y registro en Sofía plus, envío de documentos, fichas de matrículas y formato de inscripción masiva, desarrollo de las actividades de la formación en el municipio Cartagena, corregimiento Pasacaballos	40 HORAS	Correo, WhatsApp	01 al 30/06/2026	Virtual, Microsoft Teams, WhatsApp-
	3545540	96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Alistamiento, recepción de documentos, verificación y registro en Sofía plus, envío de documentos, fichas de matrículas y formato de inscripción masiva, desarrollo de las actividades de la formación en el municipio Cartagena, corregimiento Pasacaballos	40 HORAS	Correo, WhatsApp		Virtual, Microsoft Teams, WhatsApp
	3545567	96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Alistamiento, recepción de documentos, verificación y registro en Sofía plus, envío de documentos, fichas de matrículas y formatos de inscripción masiva, desarrollo de las actividades de la formación en el municipio de Cartagena, corregimiento La Boquilla	40 HORAS	Correo, WhatsApp		Virtual, Microsoft Teams, WhatsApp

ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA	3545568	96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Alistamiento, recepción de documentos, verificación y registro en Sofía plus, envío de documentos, fichas de matrículas y formatos de inscripción masiva, desarrollo de las actividades de la formación en el municipio de Cartagena, corregimiento La Boquilla	40 HORAS	Correo, WhatsApp	01 al 29/05/2026	Virtual, Microsoft Teams, WhatsApp

2. EJECUCIÓN. Evidencias de las actividades (pantallazos, talleres resueltos, enlaces de actividades, etc). FICHAS 3545574, 3545540, 3545567 y 3545568



Fuentes de Contaminación

✓ Química	✓ FISICA	✓ BIOLÓGICA
Desinfectantes	• Contaminación cruzada	• Virus
Limpiadores	• Insectos y roedores	• Bacterias
Fungulicidas	• Agua no potable	• Parásitos
Pesticidas	• Deficiente limpieza y desinfección	
	• Aire (oxígeno)	
	• Malos hábitos higiénicos	

W
Wilmer S...

E
13 más

S
Sofial Plus

Personas

Añadir personas

Buscar a gente

EN LA REUNIÓN

Colaboradores 16

- S Sofial Plus (Tú) Anfitrión de la reunión
- S Sofial Plus Tu presentación
- Daniel mendoza

Mostrar iconos ocultos

MANIPULACIÓN 2025 - PowerPoint

Inicio Insertar Diseño Transiciones Animaciones Presentación con dispositivos Revisar Vista Grabación Ayuda Acrobat

SENA

GRACIAS

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica www.sena.edu.co

Wilmer Sanchez

Estiven Medina

Jorge Luis Men...

Daniel mendoza

11 más

Sofial Plus

Ficha	Observaciones y situaciones presentadas	Alternativas Planteadas	Comentarios y resultados
3545574	La formación se realizó de forma virtual. Se les respondió a los requerimientos planteados de la formación; 96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS a la población.	La formación se llevó a cabo de manera virtual como se acordó inicialmente con la población.	La población seleccionada está comprometida con la formación.
3545540	La formación se realizó de forma virtual. Se les respondió a los requerimientos planteados de la formación; 96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS a la población.	La formación se llevó a cabo de manera virtual como se acordó inicialmente con la población.	La población seleccionada está comprometida con la formación.
3545567	La formación se realizó de forma virtual. Se les respondió a los requerimientos planteados de la formación; 96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS a la población.	La formación se llevó a cabo de manera virtual como se acordó inicialmente con la población.	La población seleccionada está comprometida con la formación.
3545568	La formación se realizó de forma virtual. Se les respondió a los requerimientos planteados de la formación; 96151529 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS a la población.	La formación se llevó a cabo de manera virtual como se acordó inicialmente con la población.	La población seleccionada está comprometida con la formación.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INTERNACIONAL NÁUTICO, FLUVIAL Y PORTUARIO

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3545568 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3545540 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3545574 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3545567 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: ISABEL NALLIBE VEGA MIRANDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INTERNACIONAL NÁUTICO, FLUVIAL Y PORTUARIO