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

**Mayo de 2026**


| CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Pública | x | Pública Clasificada | | Pública Reservada | |


## INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, 10 de Julio de 2026

Señora
Erika Barrera Montañez
Supervisora contrato nro. CO1.PCCNTR.8952030 de 2026
Instructora Grado 015
Coordinación Académica
Málaga

**Asunto**: Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio del año 2026

**Referencia**: CO1.PCCNTR.8952030 de 2026

David Julian Diaz Herrera, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1096957505, 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 SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA

PESOS M/CTE ($ 47.374.970,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Pagos mensuales por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 4.737.497,00), Incluido IVA y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

**Plazo:** Será hasta el 03 de diciembre de 2026

**Objeto:** Prestar los servicios profesionales como instructor, para planear y orientar la formación profesional integral y el desarrollo curricular en los diferentes niveles de formación, en el área de CIENCIAS NATURALES, y demás funciones propias de su competencia, en los programas de formación regular del Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, durante la vigencia 2026.

**Ejecución mensual de actividades**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Realizar alistamiento oportuno de todos los documentos de desarrollo curricular según el programa de formación asignado (titulada o complementaria presencial y/o virtual) para orientar en las fichas que se le notifiquen en la vigencia, dejando la evidencia en el portafolio de la ficha | Realice el Desarrollo curricular de proceso formativo (plan de trabajo, planeación pedagógica de actividades de ejecución de la formación Red de integralidad (transversal) y complementaria.<br><br>1. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 12 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS | Plan de trabajo, Planeación pedagógica del proceso formativo. Desarrollo curricular del programa, guías, instrumentos de evaluación, material de apoyo, material didáctico<br><br>(portafolio del instructor).<br><br>Lista de asistencia y fotografías, bitácora del instructor. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>2. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 19 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>3. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 26 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>4. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **ejecutada del 24 al 30 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 48 hr<br><br>5. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 1 al 3 de julio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 24 hr<br><br>6. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 06 al 10 de julio** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 40 hr | |
| 2 | Programar y reportar al coordinador académico o líder de procesos en los 5 últimos días hábiles de cada mes las actividades a ejecutar en el siguiente mes según la programación de las fichas, los ambientes de aprendizaje, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida y se gestione el cargue de los eventos en Sofía plus, en el marco de su objeto contractual y lineamientos Institucionales y legales, (presencial y/o virtual). | Realice formato de eventos mensuales con actividades realizadas durante el avance de la formación. El reporte de horas del mes de Junio es mas bajo por allegar fuera del tiempo, por lo tanto cuando exista restroactividad se realizará el respectivo ajuste | Formato enviado al correo encargado de cargar horas en Sofía plus Christian Perdomo eventos de Julio cperdomoc@sena.edu.co con copia a nuestra Coordinadora Académica Erika Barrera Montanez<br><br>ebarreram@sena.edu.co<br><br>Captura de pantalla en bitácora del instructor |
| 3 | Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad (Registro de Proyecto Formativo, Creación de ruta de Aprendizaje, Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades en Sofía plus durante los de 5 primeros días hábiles de cada mes y reportar novedades, reporte de Inasistencias, Reporte de Juicios Evaluativos) garantizando la oportunidad, calidad de la información y la coherencia con | Reporte de novedades y Creación de ruta de Aprendizaje, Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades y Reporte de Juicios Evaluativos garantizando la oportunidad y calidad de la información.<br><br>1. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada en el mes de junio** | **Bitácora:**<br><br>- Reporte de novedades y juicios evaluativos de Aprendices en Sofía Plus en bitácora del instructor<br><br>**Portafolio OneDrive**<br><br>-Reporte de juicios evaluativos Sofía Plus |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | el proceso formativo (presencial y/o virtual). | TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. | -verificado por el apoyo de la coordinación académica<br><br>-Asistencia |
| 4 | Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos SENA igualmente aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad, (presencial y/o virtual). | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. |
| 5 | Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa del área temática objeto del contrato, según los lineamientos Institucionales en el área de influencia del centro, (presencial y/o virtual). | Se orientó formación de las actividades de ejecución de las formaciones:<br><br>1. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 12 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS | 1. Portafolio de la Transversal Virtual ficha No. **3170257** en onedrive<br><br>Asistencias, lista de chequeo, e instrumentos de evaluación. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>2. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 19 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>3. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 26 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>4. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **ejecutada del 24 al 30 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 48 hr<br><br>5. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 1 al 3 de julio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 24 hr<br><br>6. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 06 al 10 de julio** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 40 hr | |
| 6 | Solicitar y gestionar oportunamente el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente de la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soporte, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol. | Durante el presente mes se gestionaron los materiales de formación y los elementos necesarios para el desarrollo de la Competencia Transversal en la Tecnología en Procesamiento de Alimentos. Las actividades formativas se desarrollaron en los ambientes de aprendizaje de la Granja del Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes | Durante el presente mes se gestionaron los materiales de formación y los elementos necesarios para el desarrollo de la Competencia Transversal en la Tecnología en Procesamiento de Alimentos. Las actividades formativas se desarrollaron en los ambientes de aprendizaje de la Granja del Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes |
| 7 | Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI, (presencial y/o virtual). | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación, sin embargo estoy presto a cumplirla en el momento que se requiera por parte de la Coordinación Académica | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación, sin embargo estoy presto a cumplirla en el momento que se requiera por parte de la Coordinación Académica |
| 8 | Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar | Durante el mes objeto de cobro, se realizaron evaluaciones y se emitieron juicios | 1. Portafolio de la Transversal Virtual |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | los Juicios evaluativos de cada aprendiz (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada de logro de los resultados de aprendizaje y portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje según fechas establecidas en el plan de trabajo y planeación pedagógica, (presencial y/o virtual). | evaluativos a los aprendices de los complementarios con No. De ficha:<br><br>1. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada en el mes de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. | ficha No. **3170257** en onedrive<br><br>. |
| 9 | Participar en las actividades relacionadas con la ejecución del aseguramiento de la calidad de la FPI según los lineamientos institucionales y necesidad del Servicio. | Se realizó la planeación, alistamiento, para impartir Se orientó formación en :<br><br>1. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 12 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS | 1. Portafolio de la Transversal Virtual ficha No. **3170257** en onedrive<br><br>Asistencias, lista de chequeo, e instrumentos de evaluación. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>2. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 19 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>3. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 26 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>4. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **ejecutada del 24 al 30 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 48 hr<br><br>5. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 1 al 3 de julio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 24 hr<br><br>6. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 06 al 10 de julio** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 40 hr | |
| 10 | Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación, (presencial y/o virtual). | Actualización de las guías y de los instrumentos de evaluación y seguimiento, incorporando nuevas actividades de trabajo para según cada programa de formación. | 1. Portafolio de la Transversal ficha No. **3170257** en onedrive. |
| 11 | Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos (Actas de evaluación de programas con revisión del diseño curricular y documentos de desarrollo curricular, sobre la pertinencia y validez de estos, índices de deserción y/o oportunidades de mejora, Actas de empalme, Actas de seguimiento Trimestral, Casos exitosos, sistematización de prácticas pedagógicas para la ejecución de la FPI) que demuestren los resultados de la ejecución contractual y la FPI, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. |
| 12 | Apoyar la gestión para seguimiento y verificación del | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | cierre de fichas de los programas de formación titulada, complementaria presencial y/o virtual (apoyo entrega de documentos solicitud de título). | referentes al cumplimiento de esta obligación | referentes al cumplimiento de esta obligación |
| 13 | Apoyar las actividades de promoción y divulgación de la oferta educativa académica, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices de acuerdo con los requisitos definidos en el diseño curricular y lineamientos de administración educativa según procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA. | En el mes objeto del contrato se publicó por grupos de aprendices y estados de redes sociales promoción de inscripciones y evaluación de matriculas a la tercera oferta del Centro SENA-CATA 2026. | En el mes objeto del contrato se publicó por grupos de aprendices y estados de redes sociales promoción de inscripciones y evaluación de matriculas a la tercera oferta del Centro SENA-CATA 2026. |
| 14 | Participar cuando el centro lo requiera en proyectos de investigación Técnica aplicada y/o pedagógica y actividades del plan tecnológico para fortalecer el proceso de formación en el área temática objeto del contrato. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación, sin embargo, estoy presto a cumplirla en el momento que se requiera por parte de la Coordinación Académica. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación, sin embargo, estoy presto a cumplirla en el momento que se requiera por parte de la Coordinación Académica. |
| 15 | Participar en las actividades programadas por el SENA, equipo SIGA; además cuando el centro de formación lo requiera jornadas de Diseño y desarrollo curricular de programas de FPI conforme a las necesidades nacionales y lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato. | Para el período objeto del presente informe no se programaron ni ejecutaron reuniones de la red del equipo ejecutor de transversalidad. La jornada correspondiente fue reprogramada para el mes de julio, con el propósito de realizar la actualización y articulación de los procesos educativos desarrollados en el Centro CATA. | Para el período objeto del presente informe no se programaron ni ejecutaron reuniones de la red del equipo ejecutor de transversalidad. La jornada correspondiente fue reprogramada para el mes de julio, con el propósito de realizar la actualización y articulación de los procesos educativos desarrollados en el Centro CATA. |
| 16 | Acompañar a los aprendices en las actividades planteadas por el equipo de bienestar al | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | aprendiz según la programación del instructor. | referentes al cumplimiento de esta obligación. | referentes al cumplimiento de esta obligación. |
| 17 | Apoyar la inscripción y actualización en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA a los aprendices, garantizando la consignación de información, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices. | En el mes objeto se realizo en las formaciones ejecutadas orientación a los aprendices de la importancia de tener actualizada la hoja de vida y los datos personales en la aplicación. | En el mes objeto se realizo en las formaciones ejecutadas orientación a los aprendices de la importancia de tener actualizada la hoja de vida y los datos personales en la aplicación.<br><br>Fotografía con aprendices en ambientes de formación virtual.<br><br>Bitácora del instructor. |
| 18 | Los instructores que impartirán formación virtual titulada y/o complementaria deberán acreditar Certificación de mínimo 40 horas en programas relacionados con ambientes virtuales de aprendizaje o tener certificación vigente en la norma de competencia pedagógica 240201057 “Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativas”. | Según **OBJETO** de contrato no se realiza formación virtual, por ende no aplica la norma de formación a distancia virtual, sin embargo estoy realizando la gestión para realizar la certificación de la competencia pedagógica 240201057 “Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativas”. | No aplica la norma de formación a distancia virtual |
| 19 | Participar en las jornadas de seguimiento, acompañamiento, actualización, capacitación, reuniones de red y trasferencia tecnológica convocadas por el centro de Formación. | Durante el período objeto del presente informe no se desarrollaron reuniones de red orientadas a la actualización de los procesos educativos en el Centro CATA, fue programada para el mes de Julio. | Durante el período objeto del presente informe no se desarrollaron reuniones de red orientadas a la actualización de los procesos educativos en el Centro CATA, fue programada para el mes de Julio.<br>. |
| 20 | Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Con Base En Los Planes De Formación Concertados, O La Actualización "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con Procedimiento | Se realizó la gestión presencial en el año 2025 para la certificación de la competencia, **obteniendo la certificación intermedia** en “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo”. | Fotografías y certificado obtenido en bitácora del instructor. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Técnico Y Normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual. | Código:240201056<br>Versión : 2 | |
| 21 | Apoyar con la revisión, proyección y evaluación en las etapas precontractual, contractual y pots-contractual de los procesos de contratación de bienes y servicios, cuando se requiera. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación, sin embargo, estoy presto a cumplirla en el momento que se requiera por parte de la Coordinación Académica. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación, sin embargo, estoy presto a cumplirla en el momento que se requiera por parte de la Coordinación Académica. |
| 22 | El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Contable o quien haga sus veces | Durante el periodo actual de cobro no se realizó dicha actividad donde se presentan agendas y formato de desplazamiento. | Durante el periodo actual de cobro no se realizó dicha actividad donde se presentan agendas y formato de desplazamiento. |
| 23 | Hacer entrega oportuna al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida de los documentos y soportes de cuenta de cobro, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal. | Se Cargan al Drive los documentos y soportes relacionados GC y GF donde se encuentran los soportes de ejecución del contrato y pagos realizados vigencia 2026. | Cargue al Drive los documentos y soportes relacionados GC y GF donde se encuentran los soportes de ejecución del contrato y pagos realizados vigencia 2026. |
| 24 | Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito. | Subir a la plataforma secop II los archivos GC y GF donde se encuentran los soportes de ejecución del contrato y pagos realizados. | Cargue de los archivo GC y GF en la plataforma Secop II |
| 25 | El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social | Se pagaron los aportes al sistema de seguridad social | Se adjunta pago de los aportes al sistema de seguridad social integral |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | integral (salud, pensión y riesgos laborales). | integral (salud, pensión y riesgos laborales) del mes de Mayo el día 10/07/2026 operador pagos de seguridad social SOI **No. De planilla 6023089378** | en el GF, cargado en el Secop II |
| 26 | Atender los requerimientos que le realice el supervisor dentro del marco del objeto contractual. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. | Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. |

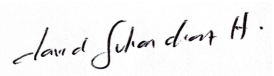
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. 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 | XX | XX | XX | XX |
| 2 | XX | XX | XX | XX |

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. **6023089378** de la planilla, operador SOI del mes de Junio.

Cordialmente,



**David Julian Diaz Herrera**
**Contratista**
**C.C 1096957505**

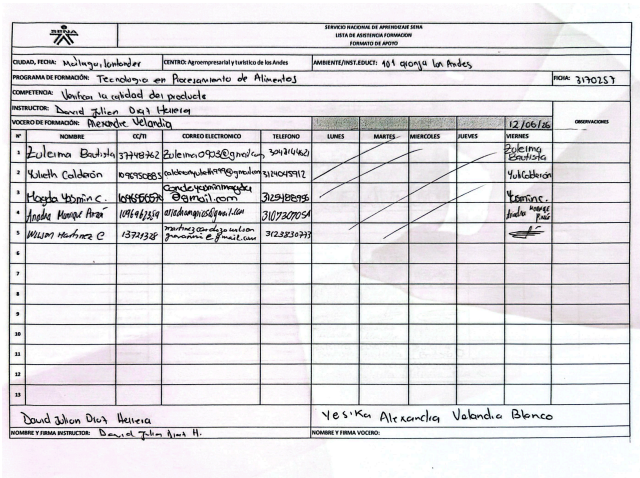


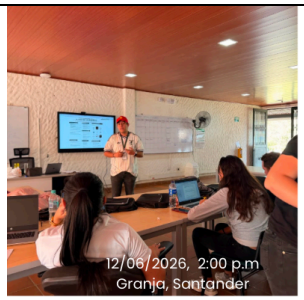
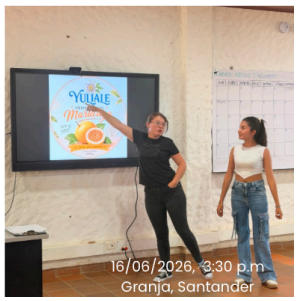
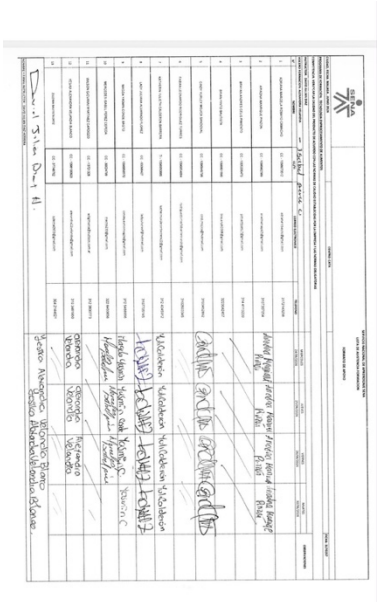
**Erika Barrera Montañez**
**Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.8952030 de 2026**

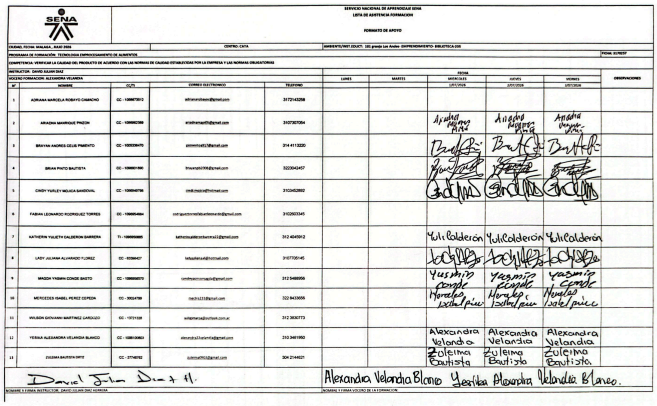
**Control de Cambios**

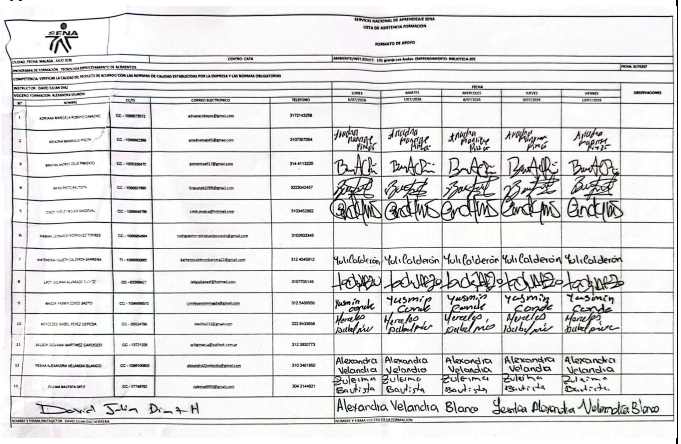
| VERSIÓN | FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA | NATURALEZA DEL CAMBIO |
|---|---|---|
| 1 | Marzo 2026 | Creación del formato.<br>El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización 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. |

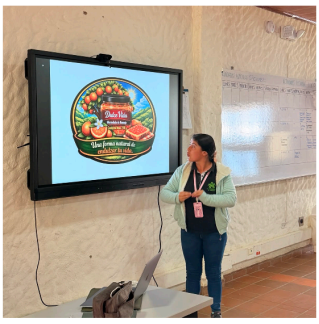
Evidencias del 13 del mes de Junio de 2026 al 10 del mes de Julio de 2026

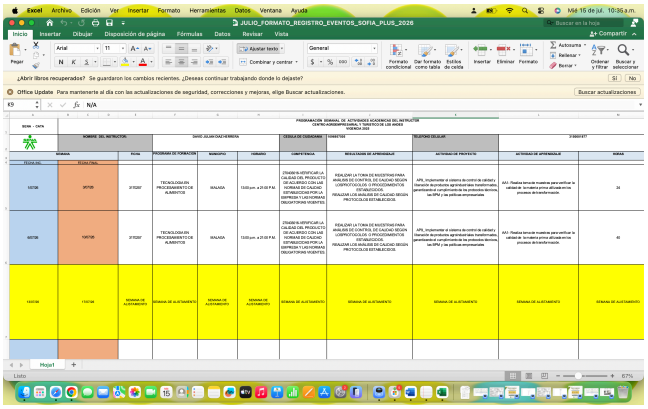
| **OBLIGACION #1.** | | |
|---|---|---|
| Realizar alistamiento oportuno de todos los documentos de desarrollo curricular según el programa de formación asignado (titulada o complementaria presencial y/o virtual) para orientar en las fichas que se le notifiquen en la vigencia, dejando la evidencia en el portafolio de la ficha. | | |
| Actividad | Fecha | Evidencias fotográficas |
| Realice el Desarrollo curricular de proceso formativo (plan de trabajo, planeación pedagógica de actividades de ejecución de la formación Red de integralidad (transversal) y complementaria.<br><br>1. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada el viernes 12-19-26 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE | **1.** Los días 12-19-26 de Junio<br><br>Asisten 05 aprendices a la formación, se toma asistencia por medio del formato de EXCEL SENA 2026 | 1 .<br> |

| | | |
|---|---|---|
| ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>2. **Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 24 al 30 de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 48 h | **2** semana del 24 al 30 de Junio 2026.<br><br>Asisten 10 aprendices a la formación, se toma asistencia por medio del formato de EXCEL SENA 2026 | <br><br><br><br><br>2.<br><br> |

| | | |
|---|---|---|
| **3. Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 1 al 3 de julio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 24 hr | **3** semana del 01 al 03 de Julio 2026.<br><br>Asisten 10 aprendices a la formación, se toma asistencia por medio del formato de EXCEL SENA 2026 |    <br>3.<br> |
| **4.Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada del 06 al 10 de julio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | | |

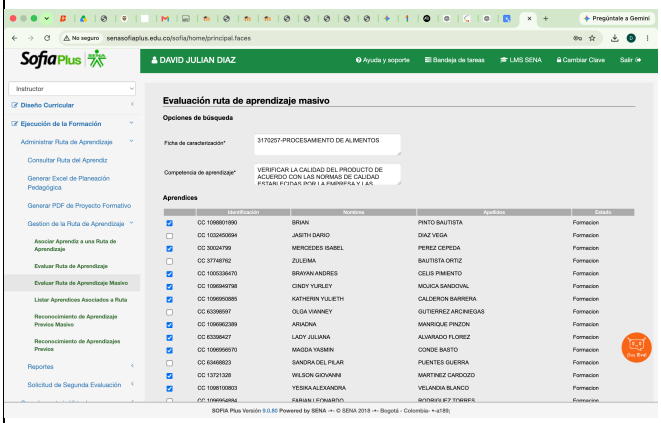
| | | |
|---|---|---|
| Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.<br><br>HORAS: 40 hr | **4** semana del 06 al 10 de Julio 2026.<br><br>Asisten 10 aprendices a la formación, se toma asistencia por medio del formato de EXCEL SENA 2026 |    <br><br>4.  |

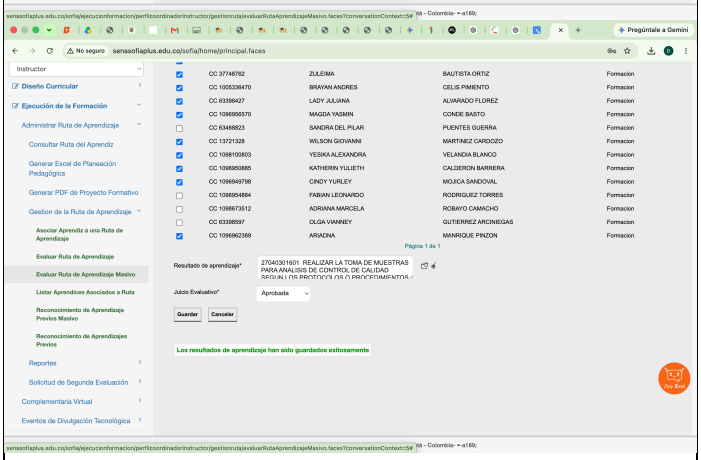
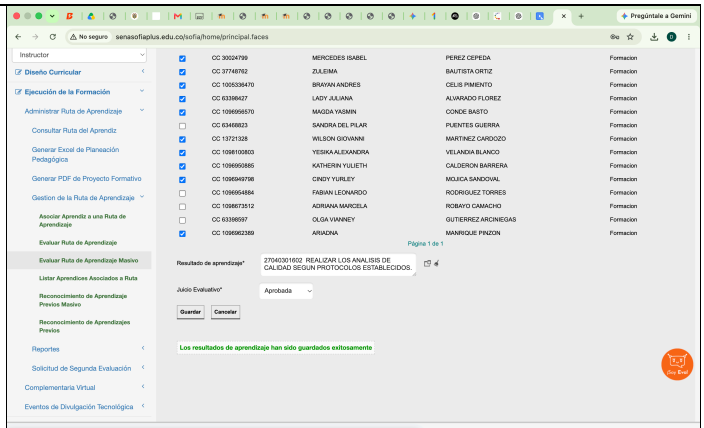
| | | |
|---|---|---|
| | |     |
| **OBLIGACION #2** | | |
| Programar y reportar al coordinador académico o líder de procesos en los 5 últimos días hábiles de cada mes las actividades a ejecutar en el siguiente mes según la programación de las fichas, los ambientes de aprendizaje, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida y se gestione el cargue de los eventos en Sofía plus, en el marco de su objeto contractual y lineamientos Institucionales y legales, (presencial y/o virtual). | | |
| Actividad | Fecha | Evidencias fotográficas |

| | | |
|---|---|---|
| Formato enviado al correo encargado de cargar horas en Sofía plus Christian Perdomo eventos de Julio cperdomoc@sena.edu.co con copia a nuestra Coordinadora Académica Erika Barrera Montanez<br><br>ebarreram@sena.edu.co | 29/06/2026 |  |

**OBLIGACION #3**

Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad (Registro de Proyecto Formativo, Creación de ruta de Aprendizaje, Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades en Sofía plus durante los de 5 primeros días hábiles de cada mes y reportar novedades, reporte de Inasistencias, Reporte de Juicios Evaluativos) garantizando la oportunidad, calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo (presencial y/o virtual).

| Actividad | Fecha | Evidencias fotográficas |
|---|---|---|
| Reporte de novedades y Creación de ruta de Aprendizaje, Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades.<br><br>1.**Red de integralidad (transversal) Ficha No. 3170257 ejecutada en el mes de junio**<br><br>TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>Competencia<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS | JUNIO 2026 |  |

| | | |
|---|---|---|
| NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. | |  |

| **OBLIGACION #13** |
|---|
| Apoyar las actividades de promoción y divulgación de la oferta educativa académica, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices de acuerdo con los requisitos definidos en el diseño curricular y lineamientos de administración educativa según procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA. |

| | | |
|---|---|---|
| En el mes objeto del contrato se publicó por grupos de aprendices y estados de redes sociales promoción de inscripciones y evaluación de matriculas a la tercera oferta del Centro SENA-CATA 2026. | 2026 |  |

**OBLIGACION #20**

Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Con Base En Los Planes De Formación Concertados, O La Actualización "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.

| Actividad | Fecha | Evidencias fotográficas |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Se realizó la gestión presencial en el año 2025 para la certificación de la competencia, **obteniendo la certificación intermedia** en “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo”.<br><br>Código:240201056<br>Versión : 2 | 2025 | <br>Libertad y orden<br>REPÚBLICA DE COLOMBIA<br>**El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br>*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015*<br>*otorga*<br>*Certificado de Competencia Laboral a*<br>**DAVID JULIAN DIAZ HERRERA**<br>Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1096957505<br>Quien demostró su Competencia Laboral en la<br>*Norma*<br>**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO**<br>*Código: 240201056 - Versión: 2*<br>*En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MÁLAGA. A los diez (10) días del mes de Septiembre de dos mil veinticinco (2025)*<br>Firmado Digitalmente por<br>2535423 - 10.09.2025<br>No Y FECHA REGISTRO<br>YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES<br>Subdirector (E) CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES<br>REGIONAL SANTANDER<br>La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9545002402010563252CC1096957505C. |

| #VALOR! | SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA<br>LISTA DE ASISTENCIA FORMACION<br>FORMATO DE APOYO | | | |
|---|---|---|---|---|
| CIUDAD, FECHA: MALAGA , JUNIO 2026 | CENTRO: CATA | AMBIENTE/INST.EDUCT: 101 granja Los Andes- EMPRENDIMIENTO- BIBLIOTECA-205 | | FICHA: 3170257 |
| PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNOLOGIA ENPROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | | | | |
| COMPETENCIA: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS | | | | |
| INSTRUCTOR: DAVID JULIAN DIAZ | | | | |
| VOCERO FORMACION: ALEXANDRA VELANDIA | | | | |

| | | | | | FECHA | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | |
| | | | | | 1/06/26 | 2/06/26 | 3/06/26 | 4/06/26 | 5/06/26 | |
| Nº | NOMBRE | CC/TI | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO | | | | | | |
| 1 | ADRIANA MARCELA ROBAYO CAMACHO | CC - 1098673512 | adrianarobayocc@gmail.com | 3172143258 | | | | | | |
| 2 | ARIADNA MANRIQUE PINZON | CC - 1096962389 | ariadnamapi05@gmail.com | 3107307054 | Ariadna Manrique Pinzón | Ariadna Manrique Pinzón | Ariadna Manrique Pinzón | Ariadna Manrique Pinzón | Ariadna Manrique Pinzón | |
| 3 | BRAYAN ANDRES CELIS PIMIENTO | CC - 1005336470 | pimientobi17@gmail.com | 314 4113220 | | | | | | |
| 4 | BRIAN PINTO BAUTISTA | CC - 1098801890 | brayanpb2008@gmail.com | 3223042457 | | | | | | |
| 5 | CINDY YURLEY MOJICA SANDOVAL | CC - 1096949798 | cindy.mojica@hotmail.com | 3103452892 | | | | | | |
| 6 | FABIAN LEONARDO RODRIGUEZ TORRES | CC - 1096954884 | rodriguezterrefabianleonardo@gmail.com | 3102603345 | | | | | | |
| 7 | KATHERIN YULIETH CALDERON BARRERA | TI - 1096950885 | katherincalderonbarrera22@gmail.com | 312 4045912 | YuliCalderón | YuliCalderón | YuliCalderón | YuliCalderón | YuliCalderón | |
| 8 | LADY JULIANA ALVARADO FLOREZ | CC - 63398427 | ladyjuliana@hotmail.com | 3107705145 | | | | | | |
| 9 | MAGDA YASMIN CONDE BASTO | CC - 1096956570 | condeyasminmagda@gmail.com | 312 5488956 | Yusmin Conde | Yasmin Conde | Yasmin Conde | Yasmin Conde | Yasmin Conde | |
| 10 | MERCEDES ISABEL PEREZ CEPEDA | CC - 30024799 | mechis23@gmail.com | 322 8433656 | Mercedes Isabel Pérez | Mercedes Isabel Pérez | Mercedes Isabel Pérez | Mercedes Isabel Pérez | Mercedes Isabel Pérez | |
| 11 | WILSON GIOVANNI MARTINEZ CARDOZO | CC - 13721328 | wilsonmarca@outlook.com.ar | 312 3830773 | | | | | | |
| 12 | YESIKA ALEXANDRA VELANDIA BLANCO | CC - 1098100803 | alexandra22velandia@gmail.com | 310 3461950 | Yesika Velandia | Yesika Velandia | Yesika Velandia | Yesika Velandia | Yesika Velandia | |
| 13 | ZULEIMA BAUTISTA ORTIZ | CC - 37748762 | zuleima0203@gmail.com | 304 2144621 | Zuleima Bautista | Zuleima Bautista | Zuleima Bautista | Zuleima Bautista | Zuleima Bautista | |

David Julian Diaz H.

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: DAVID JULIAN DIAZ HERRERA

Yesika Alexandra Velandia Blanco Yesika Alexandra Velandia Blanco

NOMBRE Y FIRMA VOCERO DE LA FORMACION:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
LISTA DE ASISTENCIA FORMACION
FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: Malaga, Santander | CENTRO: Agroempresarial y turistico de los Andes | AMBIENTE/INST.EDUCT: 101 granja los Andes – CATA

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnologia en Procesamiento de Alimentos | FICHA: 3170257

COMPETENCIA: Verificar la calidad del producto

INSTRUCTOR: David Julian Diaz Herrera

VOCERO DE FORMACIÓN: Alexandra Velandia

| N° | NOMBRE | CC/TI | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES 12/06/26 | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Zuleima Bautista | 37748762 | Zuleima0903@gmail.com | 3042144621 | | | | | Zuleima Bautista | |
| 2 | Yulieth Calderón | 1096950885 | calderonyulieth999@gmail.com | 3124045912 | | | | | YuliCalderón | |
| 3 | Magda Yasmin C. | 1096956570 | Conde yasmin magda @gmail.com | 3125488955 | | | | | Yasmin C. | |
| 4 | Anadra Munoz Pinzón | 1096962359 | anadramunoz@gmail.com | 3107307054 | | | | | Anadra Munoz P. | |
| 5 | Wilson Martinez C | 13721328 | martinezcardozo wilson giovanni@gmail.com | 3123830773 | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | |

David Julian Diaz Herrera
NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: David Julian Diaz H.

Yesika Alexandra Velandia Blanco
NOMBRE Y FIRMA VOCERO:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
LISTA DE ASISTENCIA FORMACION
FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: Malaga, Santander | CENTRO: Agroempresarial y turistico de los Andes | AMBIENTE/INST.EDUCT: 101 granja los Andes - CATA

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnologia en Procesamiento de Alimentos | FICHA: 3170257

COMPETENCIA: Verificar la calidad del producto

INSTRUCTOR: David Julian Diaz Herrera

VOCERO DE FORMACIÓN:

| Nº | NOMBRE | CC/TI | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO | LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | 19/06/26 VIERNES | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Zuleima Bautista Ortiz | 37748762 | Zuleima0903@gmail.com | 3092144621 | | | | | Zuleima Bautista O | |
| 2 | Brian Pinto B | 1098[illegible]990 | brayanb[illegible] | 3223694[illegible] | | | | | [illegible] | |
| 3 | Mercedes Isabel Perez Cepeda | 30024799 | mechis233@gmail.com | 3228433656 | | | | | Mercedes Isabel Perez | |
| 4 | Magdayasmin Conde Basto | 1096950[illegible] | condeyasminmagda@gmail.com | 312348898[illegible] | | | | | Yasmin Conde | |
| 5 | Ariadna Marina Pinzon | 1096962389 | ariadnamapios@gmail.com | 3107307054 | | | | | Ariadna Marina Pinzon | |
| 6 | Brayan Andres G | 1.005.336[illegible] | Pinzon1099170@gmail.com | 3144113220 | | | | | [illegible] | |
| 7 | Alexandra Velandia | 1098[illegible]803 | velandraa@gmail.com | 3103461480 | | | | | Alexandra Velandia | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | |

David Julian Diaz H

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: David Julian Diaz Herrera

Yesika Alexandra Velandia Blanco Yesika Alexandra Velandia Blanco.

NOMBRE Y FIRMA VOCERO:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

LISTA DE ASISTENCIA FORMACION

FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: MALAGA , JUNIO 2026 | CENTRO: CATA | FICHA: 3170257

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNOLOGIA ENPROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS

INSTRUCTOR: DAVID JULIAN DIAZ

VOCERO FORMACION: ALEXANDRA VELANDIA — Isabel Perez C

| N° | NOMBRE | CC/TI | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO | MIERCOLES 24/06/2026 | JUEVES 25/06/2026 | VIERNES 26/06/2026 | MARTES 30/06/2026 | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ADRIANA MARCELA ROBAYO CAMACHO | CC - 1098673512 | adrianarobayoc@gmail.com | 3172143258 | | | | | |
| 2 | ARIADNA MANRIQUE PINZON | CC - 1096962389 | ariadnamap05@gmail.com | 3107307054 | Ariadna Manrique Pinzón | Ariadna Manrique Pinzón | Ariadna Manrique Pinzón | Ariadna Manrique Pinzón | |
| 3 | BRAYAN ANDRES CELIS PIMIENTO | CC - 1005336470 | pimientoars17@gmail.com | 314 4113220 | | | | | |
| 4 | BRIAN PINTO BAUTISTA | CC - 1098801890 | brayanpb2008@gmail.com | 3223042457 | | | | | |
| 5 | CINDY YURLEY MOJICA SANDOVAL | CC - 1096949798 | cindi.mojica@hotmail.com | 3103452892 | | | | | |
| 6 | FABIAN LEONARDO RODRIGUEZ TORRES | CC - 1096964884 | rodrigueztorresfabianleonardo@gmail.com | 3102603345 | | | | | |
| 7 | KATHERIN YULIETH CALDERON BARRERA | TI - 1096950685 | katherincalderonbarrera22@gmail.com | 312 4045912 | YuliCalderón | YuliCalderón | YuliCalderón | YuliCalderón | |
| 8 | LADY JULIANA ALVARADO FLOREZ | CC - 63396427 | ladyjulianaaf@hotmail.com | 3107705145 | | | | | |
| 9 | MAGDA YASMIN CONDE BASTO | CC - 1096956570 | condeyasminmagda@gmail.com | 312 5488956 | Magda Yasmin | Yasmin conde | Yasmin C. | Yesmin C | |
| 10 | MERCEDES ISABEL PEREZ CEPEDA | CC - 30024799 | mechis233@gmail.com | 322 8433656 | Mercedes Isabel Perez | Mercedes Isabel Perez | Mercedes Isabel Perez | | |
| 11 | WILSON GIOVANNI MARTINEZ CARDOZO | CC - 13721328 | willgimarca@outlook.com.ar | 312 3830773 | | | | | |
| 12 | YESIKA ALEXANDRA VELANDIA BLANCO | CC - 1098100803 | alexandra22yelandia@gmail.com | 310 3461950 | alexandra Velandia | alexandra Velandia | Alexandra Velandia | | |
| 13 | ZULEIMA BAUTISTA ORTIZ | CC - 37748762 | zuleima0903@gmail.com | 304 2144621 | | | | | |

David Julian Diaz H.

Yesika Alexandra Velandia Blanco
Yesika Alexandra Velandia Blanco.

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: DAVID JULIAN DIAZ HERRERA

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DAVID JULIAN DIAZ HERRERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

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

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3529296 - ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040303801 CONCEPTUALIZAR ASPECTOS NORMATIVOS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303802 DOCUMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303803 EVALUAR LA DOCUMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ENFOQUE DE RIESGO Y LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL

27040303804 PROPONER LAS MEJORAS DOCUMENTALES SEGÚN EL ENFOQUE DE RIESGO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3528258 - ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040303801 CONCEPTUALIZAR ASPECTOS NORMATIVOS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303802 DOCUMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303803 EVALUAR LA DOCUMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ENFOQUE DE RIESGO Y LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL

27040303804 PROPONER LAS MEJORAS DOCUMENTALES SEGÚN EL ENFOQUE DE RIESGO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3528320 - ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040303801 CONCEPTUALIZAR ASPECTOS NORMATIVOS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303802 DOCUMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303803 EVALUAR LA DOCUMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ENFOQUE DE RIESGO Y LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL

27040303804 PROPONER LAS MEJORAS DOCUMENTALES SEGÚN EL ENFOQUE DE RIESGO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 112,00

## 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 |
|---|---|---|---|
| 15/06/2026 | 30/06/2026 | OTROS | 48,00 |

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 48,00

**INSTRUCTOR:** DAVID JULIAN DIAZ HERRERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DAVID JULIAN DIAZ HERRERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

**FECHA INICIAL:** 01/07/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3170257 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

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

| | |
|---|---|
| • 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. |
| • 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 |
| • 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.

| HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : | 104,00 |
|---|---|

| TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: | 104,00 |
|---|---|

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

| TOTAL TIEMPO EDT´s: | 0,00 |
|---|---|

## ACTIVIDADES ADICIONALES

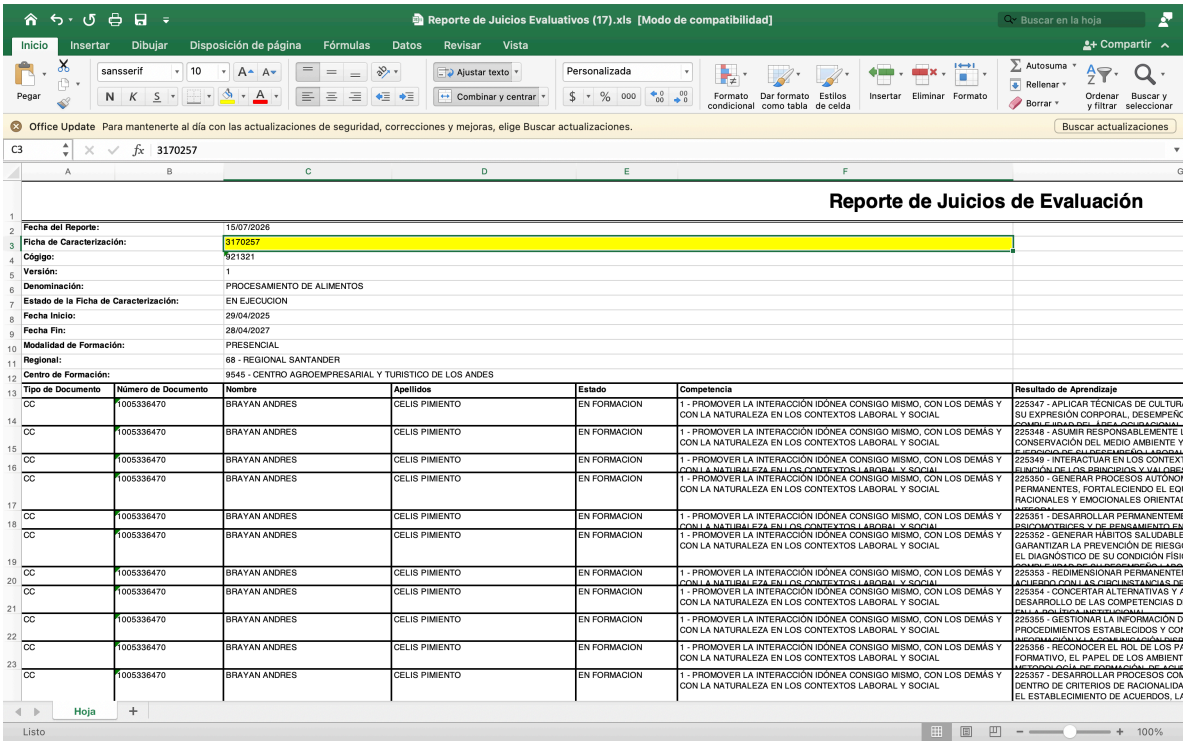
| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: | 0,00 |
|---|---|

**INSTRUCTOR:** DAVID JULIAN DIAZ HERRERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

# JUICIOS EVALUATIVOS FICHA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



Reporte de Juicios Evaluativos (17).xls [Modo de compatibilidad]

Office Update Para mantenerte al día con las actualizaciones de seguridad, correcciones y mejoras, elige Buscar actualizaciones.

C3: 3170257

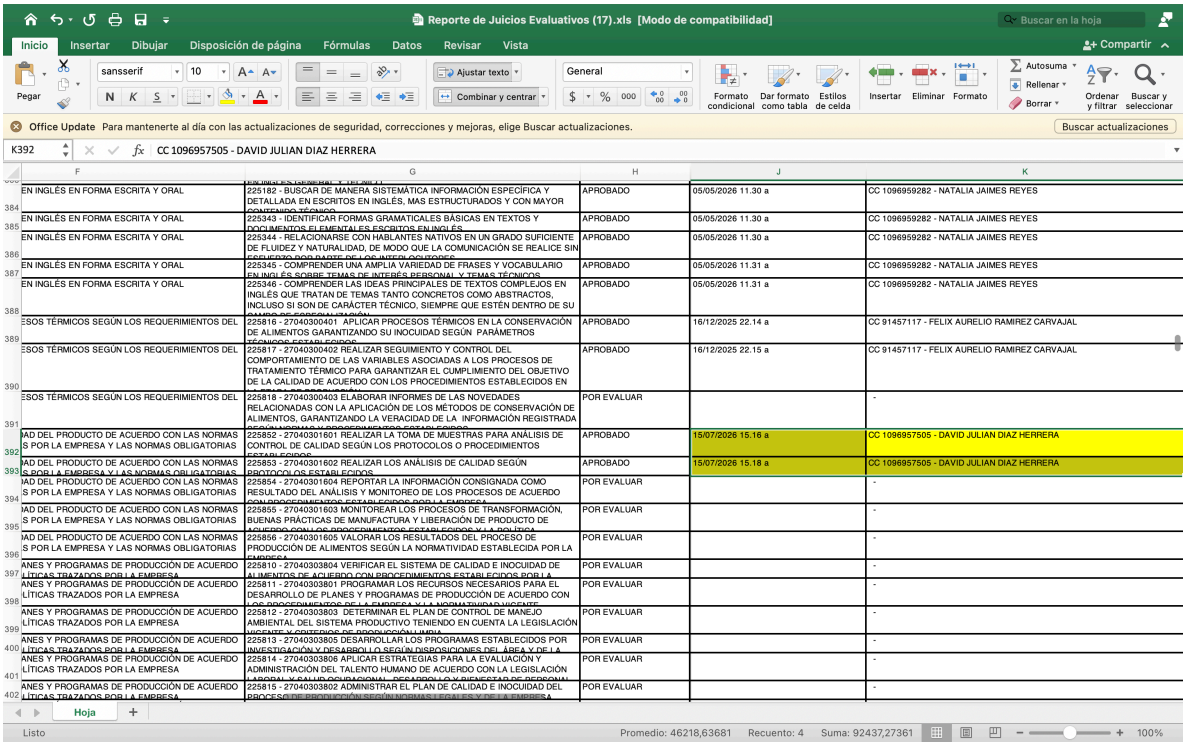
## Reporte de Juicios de Evaluación

| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 15/07/2026 |
| **Ficha de Caracterización:** | 3170257 |
| **Código:** | 921321 |
| **Versión:** | 1 |
| **Denominación:** | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | EN EJECUCION |
| **Fecha Inicio:** | 29/04/2025 |
| **Fecha Fin:** | 28/04/2027 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 68 - REGIONAL SANTANDER |
| **Centro de Formación:** | 9545 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225347 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225348 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE L CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225349 - INTERACTUAR EN LOS CONTEX EJECIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORE |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225350 - GENERAR PROCESOS AUTÓNO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQ RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTAD |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225351 - DESARROLLAR PERMANENTEME PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225352 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLE GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESG EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSI |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225353 - REDIMENSIONAR PERMANENTE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DE |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225354 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y A DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS D |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225355 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN D PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CO |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225356 - RECONOCER EL ROL DE LOS P FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENT |
| CC | 1005336470 | BRAYAN ANDRES | CELIS PIMIENTO | EN FORMACION | 1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL | 225357 - DESARROLLAR PROCESOS CON DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDA EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA |

Hoja

Listo 100%



Reporte de Juicios Evaluativos (17).xls [Modo de compatibilidad]

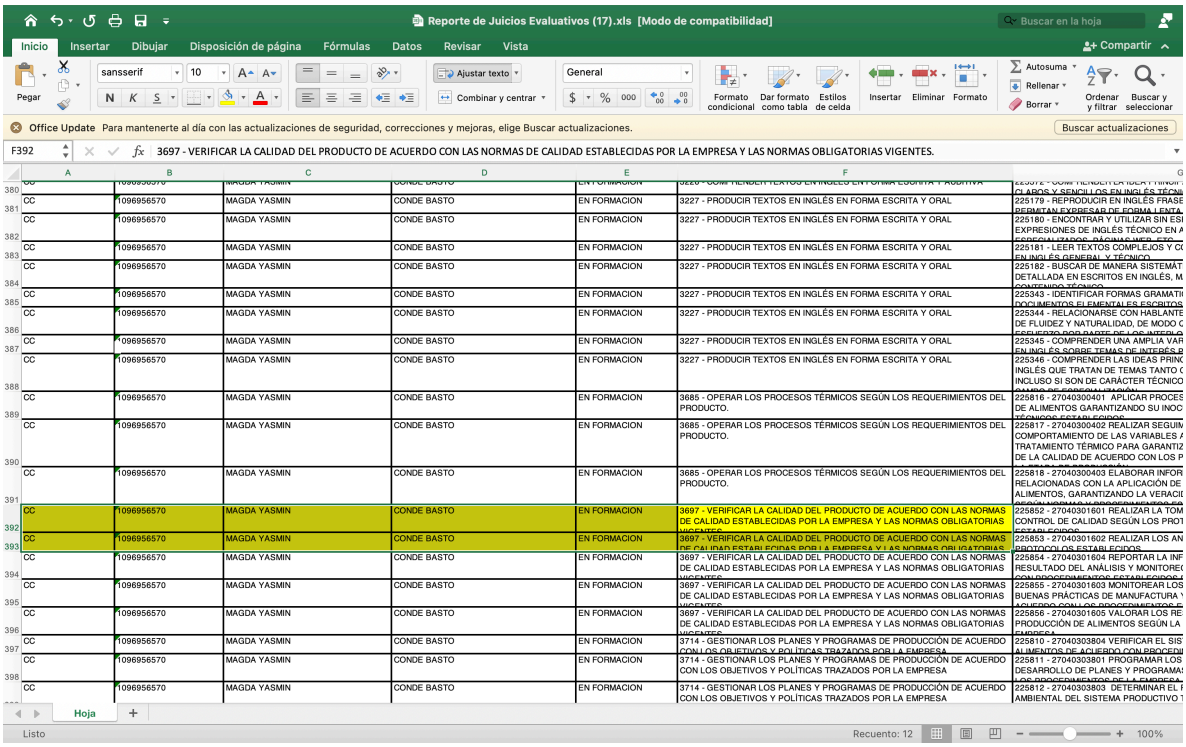
Office Update Para mantenerte al día con las actualizaciones de seguridad, correcciones y mejoras, elige Buscar actualizaciones.

K392: CC 1096957505 - DAVID JULIAN DIAZ HERRERA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225182 - BUSCAR DE MANERA SISTEMÁTICA INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y DETALLADA EN ESCRITOS EN INGLÉS, MAS ESTRUCTURADOS Y CON MAYOR CONTENIDO TÉCNICO | APROBADO | 05/05/2026 11.30 a | CC 1096959282 - NATALIA JAIMES REYES |
| EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225343 - IDENTIFICAR FORMAS GRAMATICALES BÁSICAS EN TEXTOS Y DOCUMENTOS ELEMENTALES ESCRITOS EN INGLÉS | APROBADO | 05/05/2026 11.30 a | CC 1096959282 - NATALIA JAIMES REYES |
| EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225344 - RELACIONARSE CON HABLANTES NATIVOS EN UN GRADO SUFICIENTE DE FLUIDEZ Y NATURALIDAD, DE MODO QUE LA COMUNICACIÓN SE REALICE SIN ESFUERZO POR PARTE DE LO UNO EL OTRO | APROBADO | 05/05/2026 11.30 a | CC 1096959282 - NATALIA JAIMES REYES |
| EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225345 - COMPRENDER UNA AMPLIA VARIEDAD DE FRASES Y VOCABULARIO EN INGLÉS SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS | APROBADO | 05/05/2026 11.31 a | CC 1096959282 - NATALIA JAIMES REYES |
| EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225346 - COMPRENDER LAS IDEAS PRINCIPALES DE TEXTOS COMPLEJOS EN INGLÉS QUE TRATAN DE TEMAS TANTO CONCRETOS COMO ABSTRACTOS, INCLUSO SI SON DE CARÁCTER TÉCNICO, SIEMPRE QUE ESTÉN DENTRO DE SU CAMPO DE ESPECIALIZACIÓN | APROBADO | 05/05/2026 11.31 a | CC 1096959282 - NATALIA JAIMES REYES |
| ESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL | 225816 - 27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS | APROBADO | 16/12/2025 22.14 a | CC 91457117 - FELIX AURELIO RAMIREZ CARVAJAL |
| ESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL | 225817 - 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 | APROBADO | 16/12/2025 22.15 a | CC 91457117 - FELIX AURELIO RAMIREZ CARVAJAL |
| ESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL | 225818 - 27040300403 ELABORAR INFORMES DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA | POR EVALUAR | | - |
| AD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS S POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS | 225852 - 27040301601 REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | APROBADO | 15/07/2026 15.16 a | CC 1096957505 - DAVID JULIAN DIAZ HERRERA |
| AD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS S POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS | 225853 - 27040301602 REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS | APROBADO | 15/07/2026 15.18 a | CC 1096957505 - DAVID JULIAN DIAZ HERRERA |
| AD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS S POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS | 225854 - 27040301604 REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA | POR EVALUAR | | - |
| AD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS S POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS | 225855 - 27040301603 MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA | POR EVALUAR | | - |
| AD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS S POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS | 225856 - 27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA | POR EVALUAR | | - |
| ANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO LÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225810 - 27040303804 VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA | POR EVALUAR | | - |
| ANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO LÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225811 - 27040303801 PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE | POR EVALUAR | | - |
| ANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO LÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225812 - 27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA | POR EVALUAR | | - |
| ANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO LÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225813 - 27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA | POR EVALUAR | | - |
| ANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO LÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225814 - 27040303806 APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONA | POR EVALUAR | | - |
| ANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO LÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225815 - 27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA | POR EVALUAR | | - |

Hoja

Listo Promedio: 46218,63681 Recuento: 4 Suma: 92437,27361 100%




| | A | B | C | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 380 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3227 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225179 - REPRODUCIR EN INGLÉS FRASE |
| 381 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3227 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225180 - ENCONTRAR Y UTILIZAR SIN ESF |
| 382 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3227 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225181 - LEER TEXTOS COMPLEJOS Y CO |
| 383 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3227 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225182 - BUSCAR DE MANERA SISTEMÁT |
| 384 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3227 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225343 - IDENTIFICAR FORMAS GRAMATI |
| 385 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3227 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225344 - RELACIONARSE CON HABLANTE |
| 386 | CC | 096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3227 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225345 - COMPRENDER UNA AMPLIA VAR |
| 387 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3227 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL | 225346 - COMPRENDER LAS IDEAS PRINC |
| 388 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3685 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO. | 225816 - 27040300401 APLICAR PROCES |
| 389 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3685 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO. | 225817 - 27040300402 REALIZAR SEGUIM |
| 390 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3685 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO. | 225818 - 27040300403 ELABORAR INFOR |
| 391 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3697 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. | 225852 - 27040301601 REALIZAR LA TOM |
| 392 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3697 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. | 225853 - 27040301602 REALIZAR LOS AN |
| 393 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3697 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. | 225854 - 27040301604 REPORTAR LA INF |
| 394 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3697 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. | 225855 - 27040301603 MONITOREAR LOS |
| 395 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3697 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. | 225856 - 27040301605 VALORAR LOS RE |
| 396 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225810 - 27040303804 VERIFICAR EL SIS |
| 397 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225811 - 27040303801 PROGRAMAR LOS |
| 398 | CC | 1096956570 | MAGDA YASMIN | CONDE BASTO | EN FORMACION | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 225812 - 27040303803 DETERMINAR EL P |