



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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	X

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena de Indias , 31 de julio de 2026

Señor (a)

SHIRLEY CAROLINA QUINTANA TEJEDA

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

Cargo del supervisor: Coordinadora Académica

Dependencia Centro Agroempresarial y Minero

Ciudad: Cartagena -Bolívar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio del año 2026

Referencia: **CO1.PCCNTR.9150048/2026**

HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA, identificado con la cédula de ciudadanía No.30.777.379 de Turbaco – Bolívar, en mi calidad de Contratista del SENA, como instructor del Centro Agroempresarial y Minero, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

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

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Diez pagos iguales por valor de **Cuatro Millones Setecientos Treinta Y Siete Mil Cuatrocientos Noveta y Siete pesos M/CTE (\$4.737.497,00)**. Un último Pago en el Mes de DICIEMBRE por la suma de **Seiscientos Treinta Y Un Mil Seiscientos Sesenta Y Seis pesos M/CTE (\$ 631.666,00)**.

Honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. **00130423000200162866 de BBVA**, cuyo titular es el contratista



Plazo: Será hasta el 4 de diciembre de 2026.

OBJETO:

Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del ÁREA CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS, en programas de formación titulados y/o complementarios en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional agroempresarial y minero.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación Titulada año 2026 para el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas.	Ejecución de la formación en el Programa Tecnólogo en Control de calidad de la industria de alimentos En el Municipio de Cartagena –Bolívar. -Ficha 3314847 Competencia: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos Resultados: - Planear la supervisión del proceso productivo	Informe cualitativo de gestión. Reporte de horas gestión instructor descargado aplicativo Sofia. -



		con base en el plan de producción - Ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo al plan de producción • Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos y Bebidas – Ficha 3563084. • Manipulación de Alimentos – Ficha 3563085.	
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Rol activo Realización del informe mensual	Plataforma de SOFIAPLUS. Informe contractual. Fotos desarrollo de formación en ambientes de aprendizaje.
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Desarrollo de actividades prácticas de fortalecimiento de competencias técnicas dentro del proceso formativo	Informe mensual de actividades.
4	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos y lineamientos institucionales establecidos.	Diseño de Planeación pedagógica de actividades formativas acorde con Fase y Proyecto Formativo. Elaboración y desarrollo de guías de actividades de formación acorde a fase y proyecto formativo.	Planeación pedagógica. Guías de actividades e instrumentos de evaluación. Documentos reposan en Carpeta del Instructor acorde con procedimiento de ejecución de la FPI.



		Elaboración y aplicación de instrumentos de evaluación. Participación de semana de alistamiento para el tercer trimestre del año,	
5	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Gestión con el equipo ejecutor del programa y líder del mismo para la revisión del proyecto formativo, elaboración de planeación pedagógica, guías de actividades e instrumentos de evaluación.	Actas de reunión Equipo de Ejecución Programas – Reposan en carpeta Actas Equipo ejecutor programas de formación.
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
7	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras.	Realizar evaluación de aprendices teniendo en cuenta los resultados de aprendizajes que correspondan a la guía en desarrollo.	Aplicativo de Sofia Plus
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	Realizar evaluación de los aprendices en el aplicativo de Sofia Plus, las cuales se verán reflejadas en los juicios evaluativos, teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje que correspondan a la guía de aprendizaje que se haya trabajado.	Aplicativo de Sofia Plus



9	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendiz SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
10	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con copia a la Coordinación Académica. Si corresponde al cierre de la etapa lectiva, el acta deberá consignar el estado general de la ficha como soporte del cumplimiento contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
11	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico, deberán además contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el GrupLAC de Colciencias.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
13	Participar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
14	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al	N. A



	pandémicas que emita el gobierno nacional.	cumplimiento de esta obligación.	
15	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de formación titulada y/o complementaria vigente y de las que disponga el centro de formación.	Orientar formación aplicando las guías de aprendizaje que correspondan al programa.	Guías de aprendizaje con competencias orientadas al proceso de formación de la ficha Tecnólogo en control de calidad de la industria de alimentos.
16	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación.	Listados de asistencias diligenciados	Evidencia enviada en el informe cualitativo
17	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N. A
19	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas.	Se hace entrega de formato para inscripción masiva y documentos de identidad para posterior matricula	Evidencia en informe cualitativo y correo electrónico.
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados.	Informe de gestión contractual, según directrices.	Evidencias fotográficas, con las actividades desarrolladas. Soporte evidenciado en el informe contractual



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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal Nro.9507185497, operador APORTES EN LINEA referente al mes de junio del 2026.

Cordialmente,

HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

Contratista

Contrato: CO1.PCCNTR.9150048/2026

CC 30.777.379 de Turbaco- Bolívar.

SHIRLEY CAROLINA QUINTANA TEJEDA

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

Cargo del supervisor: Coordinadora Académica



Control de Cambios

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



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE JULIO DEL 2026

Instructor: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

Cédula: 30.777.379

Contrato: CO1.PCCNTR.9150048/2026.

Mes: Julio de 2026

Programa de Formación: Tecnólogo en Control de Calidad de la Industria de Alimentos

Ficha: 3067813

. Descripción general del proceso formativo

Durante el periodo comprendido entre el **1 y el 3 de julio** y del **21 al 31 de julio de 2026**, se desarrollaron las actividades de formación programadas en el marco del programa **Tecnólogo en Control de Calidad de la Industria de Alimentos**, dando cumplimiento al plan de formación establecido por el SENA y a los lineamientos pedagógicos de la Formación Profesional Integral.

Las actividades estuvieron orientadas al fortalecimiento de las competencias técnicas, metodológicas y actitudinales de los aprendices, promoviendo el aprendizaje activo mediante estrategias didácticas que favorecieron el análisis, la apropiación del conocimiento y la aplicación práctica de los conceptos relacionados con la supervisión de procesos productivos en la industria alimentaria.

2. Competencia desarrollada

Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos.

3. Resultados de aprendizaje asociados

Durante el periodo reportado se orientó el desarrollo de los siguientes resultados de aprendizaje:

- Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción.
- Ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo con el plan de producción.
- Evaluar los resultados de los análisis fisicoquímicos frente a los estándares de calidad vigentes.

4. Actividades de aprendizaje desarrolladas

Como parte de la estrategia metodológica se implementaron diversas actividades orientadas al desarrollo de competencias técnicas y al fortalecimiento del pensamiento crítico, entre ellas:

- Elaboración de diagramas de imágenes.
- Construcción de mapas conceptuales.
- Desarrollo de mesas redondas para el análisis y discusión técnica.
- Socialización de conceptos relacionados con la supervisión de procesos productivos.
- Análisis de casos aplicados a la industria de alimentos.

Asimismo, se planearon y ejecutaron prácticas relacionadas con el **procesamiento de productos cárnicos**, enfocadas en:

- Supervisión de la calidad durante el proceso productivo.
- Aplicación y verificación de los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Colombianas (NTC).
- Seguimiento y monitoreo de los Puntos Críticos de Control (PCC).
- Evaluación de parámetros de calidad e inocuidad.
- Identificación de desviaciones en el proceso.
- Análisis de causas que generan variabilidad o márgenes de error en los resultados obtenidos.
- Formulación de acciones preventivas y medidas de control para minimizar los riesgos de contaminación, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente y el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Estas actividades permitieron integrar los conocimientos teóricos con la práctica, fortaleciendo las competencias requeridas para la supervisión de procesos en la industria alimentaria.

5. Actividades institucionales

En cumplimiento de las directrices institucionales, se participó activamente en la **Semana de Alistamiento Institucional**, desarrollada entre el **6 y el 10 de julio de 2026**, contribuyendo a las actividades de planeación académica, organización de ambientes de formación y preparación de los procesos correspondientes al desarrollo del trimestre.

6. Formación complementaria desarrollada

Entre el **13 y el 24 de julio de 2026** se ejecutaron acciones de formación complementaria, atendiendo las necesidades institucionales y fortaleciendo las competencias del sector productivo mediante la orientación de los siguientes programas:

- **Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos y Bebidas – Ficha 3563084.**
- **Manipulación de Alimentos – Ficha 3563085.**

Estas acciones contribuyeron al fortalecimiento de las competencias relacionadas con la inocuidad alimentaria, la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

7. Evidencias del proceso formativo

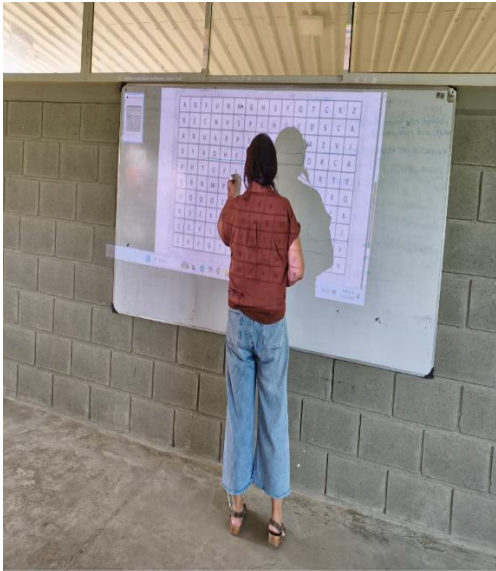
Como soporte del desarrollo de las actividades de formación se cuenta con las siguientes evidencias:

- Planeaciones de clase.
- Guías de aprendizaje.
- Diagramas de imágenes.
- Mapas conceptuales.
- Productos elaborados durante las prácticas de procesamiento cárnico.
- Registros fotográficos de las actividades desarrolladas.
- Listas de asistencia.
- Instrumentos de evaluación.

Por tanto afirmaremos el mes de **julio de 2026** se dio cumplimiento a las actividades programadas en el plan de formación del programa **Tecnólogo en Control de Calidad de la Industria de Alimentos**, desarrollando los resultados de aprendizaje establecidos para la competencia "**Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos**".

Las estrategias pedagógicas implementadas favorecieron el aprendizaje significativo mediante la integración de actividades teóricas y prácticas, permitiendo a los aprendices fortalecer sus competencias en supervisión de procesos, control de calidad, aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, análisis de resultados, seguimiento a los Puntos Críticos de Control y cumplimiento de la normativa técnica y sanitaria vigente. Asimismo, se atendieron oportunamente las actividades institucionales y los procesos de formación complementaria asignados, evidenciando el cumplimiento de los lineamientos de la Formación Profesional Integral del SENA.

EVIDENCIAS



REDMI Note 15 (Pro 5G)

23mm f/1.7 1/60s ISO1000

22/07/2026 09:59



REDMI Note 15 (Pro 5G)

23mm f/1.7 1/60s ISO400

21/07/2026 10:33



Heidy P. Ballesteros Figueroa

Heidy Patricia Ballesteros Figueroa
Instructor Contratista- Agroindustria
cc 30777379



REDMI Note 15 (Pro 5G)

23mm f/1.7 1/60s ISO400

21/07/2026 16:43

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3563084 - 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 DE APRENDIZAJE: 3314847 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN

22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA

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

**CONTROL DE ASISTENCIA SEMANAL**

Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral

Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional Integral

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO
REGIONAL BOLIVAR
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Programa	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS				Ficha:	3314847			
Proyecto de formación:	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CARTAGENA BOLIVAR								
Resultados de Aprendizaje:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos								
Ciudad o población	CARTAGENA		Ambiente	104		Hora	1:00PM		
Instructor	HEIDY PATRICIA BALLESTAS FIGUEROA								
No.	Número de Identificación	Apellidos	Primer Nombre	Fecha y firma de asistencia					
				FESTIVO	30062026	01072026	02072026	03072026	
1.	TI 1142921037	CARVAL OROZCO	ALIS MILETH		Alis.co.	Alis.co.	Alis.co.	Alis.co.	
2.	CC 1044913133	CAICEDO VILLALOBOS	ANETH PAOLA		Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.	Aneth P.	
3.	CC 1042576173	CANO VASQUEZ	ANTONELLA		Antonella	Antonella	Antonella	Antonella	
4.	CC 1001969355	DIAZ JIMENEZ	CAMILO ANDRES		Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	
5.	CC 1002241136	GARRIDO MENDOZA	CAROLINA PATRICIA		Carolina	Carolina	Carolina	Carolina	
6.	TI 1101452998	BERRIO JULIO	DORIS MARCELA		Doris	Doris	Doris	Doris	
7.	CC 1001975199	GOMEZ FIGUEROA	EDWARD ANDRES		Edward	Edward	Edward	Edward	
8.	CC 1047447419	AGAMEZ SIMARRA	EMILIANO		Emiliano	Emiliano	Emiliano	Emiliano	
9.	CC 1002315107	PEREZ MARQUEZ	ESTEFANI		Estefani	Estefani	Estefani	Estefani	
10.	CC 1041978723	MARRUGO LOPEZ	JAVIER ANDRES		Javier	Javier	Javier	Javier	
11.	CC 1007422788	SALAS RODRIGUEZ	JESICA YOLANDA		Jessica	Jessica	Jessica	Jessica	
12.	CC 1050840514	CARO MACHADO	KATERIN PAOLA		Katerin	Katerin	Katerin	Katerin	
13.	CC 1043974217	NAVARRO RICO	LAURA FERNANDA		Laura	Laura	Laura	Laura	
14.	CC 1193563380	PEREZ BUELVAS	LEYMIS MILENA		Leymis	Leymis	Leymis	Leymis	
15.	CC 1047405454	MEZA GARCIA	LORAIN SANED		Loraine	Loraine	Loraine	Loraine	
16.	CC 1043975281	PACHECO MARTINEZ	LOREINY		Loreiny	Loreiny	Loreiny	Loreiny	
17.	CC 1044915607	CASTILLA BELTRAN	NATALY		Nataly	Nataly	Nataly	Nataly	
18.	CC 1048602471	NAVARRO SANTIAGO	NIKOL XIOMARA		Nikol	Nikol	Nikol	Nikol	
19.	CC 1007230846	TORRES PUENTES	SEBASTIAN CAMILO		Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	
20.	CC 1050957924	MENDOZA FRANCO	VERONICA		Veronica	Veronica	Veronica	Veronica	
21.	CC 1042607680	CASTRO MORENO	VIANY LIJZ		Viany	Viany	Viany	Viany	
22.	CC 1042579918	RAMIREZ ESCUDERO	YAILYN		Yailyn	Yailyn	Yailyn	Yailyn	
23.	CC 1043977210	PINEDA HERNANDEZ	YENDRI ALEJANDRA		Yendri	Yendri	Yendri	Yendri	
24.	CC 1047512223	LEON CARABALLO	YURIEL SHARIELLYS		Yuriel	Yuriel	Yuriel	Yuriel	

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

Este Documento Impreso se considera como copia No Controlada



CONTROL DE ASISTENCIA SEMANAL
Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional Integral

SERVICIO NACIONAL DE
APRENDIZAJE
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y
MINERO
REGIONAL BOLIVAR
Sistema Integrado de Gestión y
Autocontrol

Programa	PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS				Ficha:	3563084.		
Proyecto de formación:	BPM. EN INDUSTRIA DE (A)							
Resultados de Aprendizaje:								
Ciudad o población	CARTAGENA		Ambiente	104	Hora	7 am		
Instructor	HEIDY BALLESTAS FIGUEROA							
No.	Número de Identificación	Primer Apellido	Primer Nombre	Fecha y firma de asistencia				
1	30.774543	Castilla	Marcela	✓	✓	✓	✓	✓
2	45466809	PAUTT	EVARISTA	✓	✓	✓	✓	✓
3	45591758	LEON	NORMA	✓	✓	✓	✓	✓
4	23002477	Tejera	Angela	✓	✓	✓	✓	✓
5	30878747	Rodriguez	Acela	✓	✓	✓	✓	✓
6	30.873908	Machacón	Muniz	✓	✓	✓	✓	✓
7	45.592614	Quintana	celina.	✓	✓	✓	✓	✓
8	45.555.213	Anaya	Yvo	✓	✓	✓	✓	✓
9	1050931209	Molinero	Jessica	✓	✓	✓	✓	✓
10	1050956992	Meza	Katiana	✓	✓	✓	✓	✓
11	1050963481	Elles	Erlinda	✓	✓	✓	✓	✓
12	43637892	Mendoza	Aura	✓	✓	✓	✓	✓
13	Bernarda Diaz	Padilla	Fernanda	✓	✓	✓	✓	✓
14	33060065	Diaz	Padilla	✓	✓	✓	✓	✓
15	33254400	Pérez	Merlis	✓	✓	✓	✓	✓
16	22999694	Torres	Katherine	✓	✓	✓	✓	✓
17	1004660769	ARELLANO	MARIA	✓	✓	✓	✓	✓
18	30838971	CARRILLO	YASIRA	✓	✓	✓	✓	✓
19	1050957339	ACELLANO	YADIRA	✓	✓	✓	✓	✓
20	1050955011	Aguilar	Aracelis	✓	✓	✓	✓	✓
21	1050952452	Sabido	Sorena	✓	✓	✓	✓	✓
22								
23								
24								
25								

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

Impreso se considera como copia No Controlada

Manipulación documentos - SENA .

Nombre	documento	celular
Eunilda villa Millán	45 763 544	3147471 308
Maria Contreras	25871707	3205898526
Kesly Cardona Blanco	1050955991	3017571604
Rosinos Barros obros	30873285	3235061605
DAIRA PUERTA ESPITA	33.101.948	3016993000
Maridis del C Somocho Prieta	30777.287	3205488317
NORI cuní segona	30.773.877	312 312 06 41
Yandri Patricia Cabarcas	1143336977	3024265284
Mirna Ramirez Guana	33334375	3126680700
Conelia ocón Hernandez	105961531	3152424448
Yessy popo suarez	30838913	3152424448
Lidi Brenda Valenzuela	1050931574	3137499428
Liz Andrey Quello Puello	1050955.812	3017823089
Norma Castellón Duarte	33104441	3184903563
Nancy Cecilia Gallares Tarrá	45'478.73	3003198921
ERANA Altamar Derasa		3027502281
Karen Margarita Corrales Ferreira		3170974724
Carun y tomar Salun Añas	32.865799	3332646661
Diosyenis Puello Torres	45592703	
Daniela Pin-deautila	1010025522	3113921746