PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 1 de mayo de 2025

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7334768**
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de abril del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7334768 de 2025

Diego Fernando Neuta Lozada, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.117.496.601 de Florencia en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de abril de 2025.

Valor y forma de Pago:
Se fija como valor total para el contrato la suma CINCUENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA M/CTE. ($55.471.770). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (2) de 2025 por valor de CUATRO MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.089.265), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2025, por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE. ($5.333.824) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre (12) de 2025 por un valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($3.378.089).

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área **obtención de derivados cárnicos**, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar los programas de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales.	Ejecute las acciones de formación profesional integral bajo el desarrollo de competencias laborales. **Ficha que inicia en marzo y termina en abril 2025** **Ficha:** 3175762 **Higiene y manipulación de alimentos** **Código del programa**: 96151529 **Fecha de inicio**: 25 de marzo del 2025. **Fecha de terminación**: 01 de abril del 2025 **Aprendices matriculados**: 15 **Aprendices en formación**: 15 **Aprendices evaluados**: 15 **Horas ejecutadas**: 8 horas y las restantes 40 horas las ejecute en el mes de marzo	Registro de tiempos 160 horas de formación en el mes de abril de 2025. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://drive.google.com/drive/folders/1LzF2ogH_cbFI9So9Bx0kDZCk6llwoRsl

		de 2025. **Ficha que inicia en abril y termina en abril 2025** **Ficha**: 3202294 **Higiene y manipulación de alimentos** **Código del programa**: 96151529 **Fecha de inicio**: 02 de abril del 2025. **Fecha de terminación**: 08 de abril del 2025 **Aprendices matriculados**: 28 **Aprendices en formación**: 28 **Aprendices evaluados**: 28 **Ficha**: 3204541 **Higiene y manipulación de alimentos** **Código del programa**: 96151529 **Fecha de inicio**: 09 de abril del 2025. **Fecha de terminación**: 22 de abril del 2025 **Aprendices matriculados**: 25 **Aprendices en formación**: 25 **Aprendices evaluados**: 25	

		Ficha: 3205637 **Higiene y manipulación de alimentos** **Código del programa**: 96151529 **Fecha de inicio**: 23 de abril del 2025. **Fecha de terminación**: 30 de abril del 2025 **Aprendices matriculados**: 28 **Aprendices en formación**: 28 **Aprendices evaluados**: 28 **Ficha que inicia en abril y termina en mayo 2025** **Ficha**: 3205647 **Higiene y manipulación de alimentos** **Código del programa**: 96151529 **Fecha de inicio**: 26 de abril del 2025. **Fecha de terminación**: 08 de mayo del 2025 **Aprendices matriculados**: 19 **Aprendices en formación**: 19 **Aprendices evaluados**: 0 Horas ejecutadas: 8 horas en abril de 2025 y los restantes	

		pasan para mayo de 2025.	
2	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones.	Asegure el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas. Reporte en el Sistema Sofía Plus: **Ficha:** 3202294 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 28 **Aprendices en formación:** 28 **Aprendices que asisten**: 28 **Aprendices evaluados:** 28 **Aprendices aprobados:** 28 **Aprendices no aprobados:** 0 Se emiten juicios evaluativos ya que la formación inicia y en marzo y termina en el mes de abril 2025. **Ficha:** 3204541 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 25 **Aprendices en formación:** 25 **Aprendices que asisten**: 25 **Aprendices evaluados:** 25 **Aprendices aprobados:** 23	2.1 Aplicativo Sofía plus. 2.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de la Ficha: 3202294, 3204541, 3205637 y 3205647 en Sofía Plus. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://drive.google.com/drive/folders/1LzF2ogH_cbFI9So9Bx0kDZCk6llwoRsl

		Aprendices no aprobados: 2 Se emiten juicios evaluativos ya que la formación inicia y termina en el mes de abril 2025. **Ficha**: 3205637 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 28 **Aprendices en formación:** 28 **Aprendices que asisten**: 28 **Aprendices evaluados:** 28 **Aprendices aprobados:** 28 **Aprendices no aprobados:** 0 La formación termina en abril de 2025 y en esa fecha se emite los juicios de evaluación. **Ficha**: 3205647 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 19 **Aprendices en formación:** 19 **Aprendices que asisten**: 19 **Aprendices evaluados:** 0 **Aprendices aprobados:** 0 **Aprendices no aprobados:** 0 La formación termina en mayo de 2025 y en esa fecha se emite los juicios de evaluación. **Entrega de Informe:** Entregue informe de	

		ejecución del contrato al supervisor contractual coordinadora académica Olga Marcela Soto Gutiérrez y al enlace Regional del Programa de atención a población víctima para su revisión.	
3	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad en los programas de formación complementaria que ejecute en el mes de abril de 2025. **Ficha:** 315762 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3202294 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3204541 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3205637 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3205647 **Higiene y manipulación de alimentos**	3.1. No hay evidencias.
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.	No hubo programación en el mes de marzo.	No hay evidencia
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en cada programa de formación	Evalué los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles	5.1. Pantallazo de evaluación de aprendices en la ruta

	complementaria en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	luego de finalizada la formación Fichas que termine en Abril de 2025. **Ficha:** 315762 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 15 **Aprendices evaluados:** 15 **Aprendices aprobados:** 14 **Aprendices no aprobados:** 1 **Ficha:** 3202294 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 28 **Aprendices evaluados:** 28 **Aprendices aprobados:** 28 **Aprendices no aprobados:** 0 **Ficha:** 3204541 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 25 **Aprendices evaluados:** 25 **Aprendices aprobados:** 23 **Aprendices no aprobados:** 2 **Ficha:** 3205637 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 28 **Aprendices evaluados:** 28 **Aprendices aprobados:** 28	de aprendizaje de la ficha 3175762, 3202294, 320454 y 3205637 en Sofía Plus fichas terminadas. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://drive.google.com/drive/folders/1LzF2ogH_cbFI9So9Bx0kDZCk6llwoRsl

		Aprendices no aprobados: 0	
6	Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de los programas de formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la fecha, características y condiciones de estos.	En el programa de formación ejecutado en el mes de abril de 2025, no se programó ni se solicitó materiales de formación. En el programa no se requiere.	6.1. No hay evidencias.
7	Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.	No hubo programación en el mes de abril.	No hay evidencia
8	Cumplir con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.	Cumplí con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma de compromiso. Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato mes de abril de 2025. **Acta de plan de Actividades, acta de concertación y acta de cierre de la formación:** **Ficha**: 3202294 **Higiene y manipulación de alimentos**	8.1 Cuenta de cobro (planilla si contratista, seguridad social N° 7966454355 mes de marzo de 2025, y el informe de ejecución contractual. 8.2 Acta de plan de actividades fichas 3202294, 3204541, 3205637 y 3205647. 8.3 Acta concertación de la formación fichas 3202294, 3204541, 3205637 y 3205647. 8.4 Acta de cierre de

		Ficha: 3204541 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3205637 **Higiene y manipulación de alimentos** **Acta de plan de Actividades y acta de concertación de la formación:** **Ficha:** 3205647 **Higiene y manipulación de alimentos** **Acta de cierre:** **Ficha:** 3175762 **Higiene y manipulación de alimentos**	formación fichas 3175762, 3202294, 3204541, 3205637 y 3205647. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://drive.google.com/drive/folders/1LzF2ogH_cbFI9So9Bx0kDZCk6llwoRsl
9	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de abril o de 2025. En el informe de gestión financiera, se anexa la planilla de seguridad social mes de marzo de 2025.	9.1 Planilla de seguridad social N° 7966454355 mes de marzo de 2025 Link ubicación Portafolio de evidencias. https://drive.google.com/drive/folders/1LzF2ogH_cbFI9So9Bx0kDZCk6llwoRsl
10	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al	La obligación la ejecute en FEBRERO de 2025 y las evidencias se anexaron en Febrero de 2025.	No hay evidencias.

	1.5% del valor del contrato.	Realice de manera oportuna el pago correspondiente al valor de la estampilla PRO-UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA la cual corresponde al 1.5 del valor del contrato.	
11	Prestar apoyo a la supervisión del contrato cuando se requiera.	No se presentó novedad para el mes de marzo 2025.	No hay evidencia
12	Las demás que requiera el supervisor de acuerdo al objeto contractual	No se presentó novedad para el mes de abril 2025.	No hay evidencia

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No 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

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos

realizados y el No. 7966454355 del mes de marzo del operador Aportes en Línea. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en PDF

Cordialmente,

Firma

Diego Fernando Neuta Lozada
Contratista
C.C. No. 1.117.496.601
Recibí a satisfacción:

Firma

OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.7327199 de 2025
Coordinadora Académica

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3205637 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3202294 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3175762 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3204541 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3205647 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

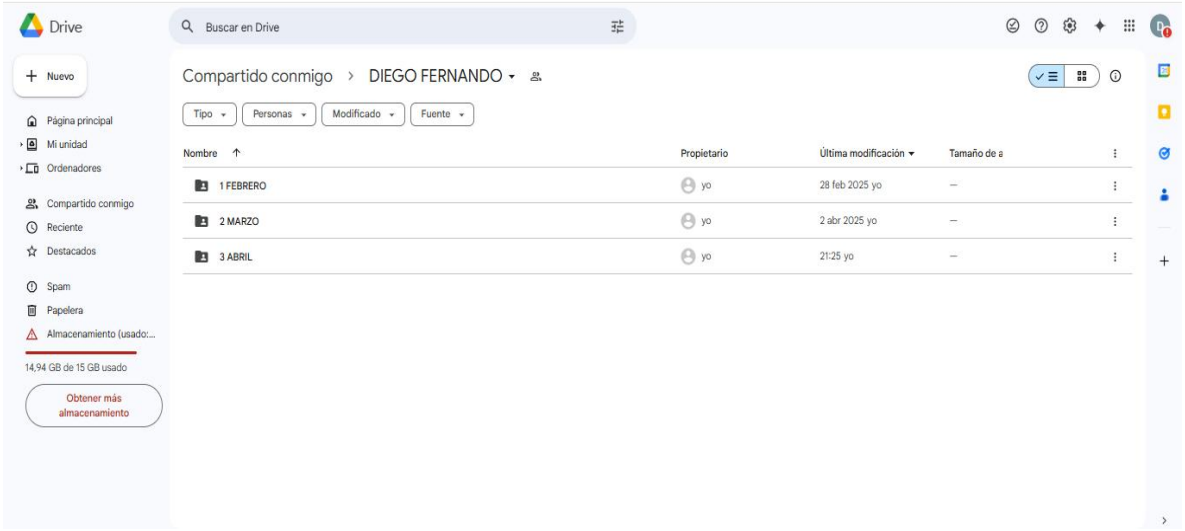
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

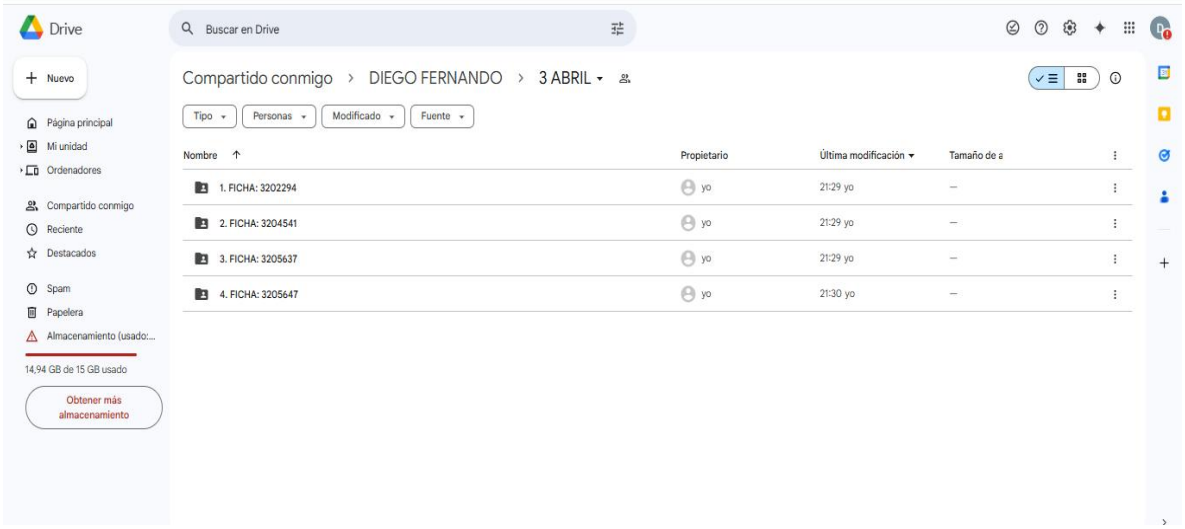
INSTRUCTOR: DIEGO FERNANDO NEUTA LOZADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

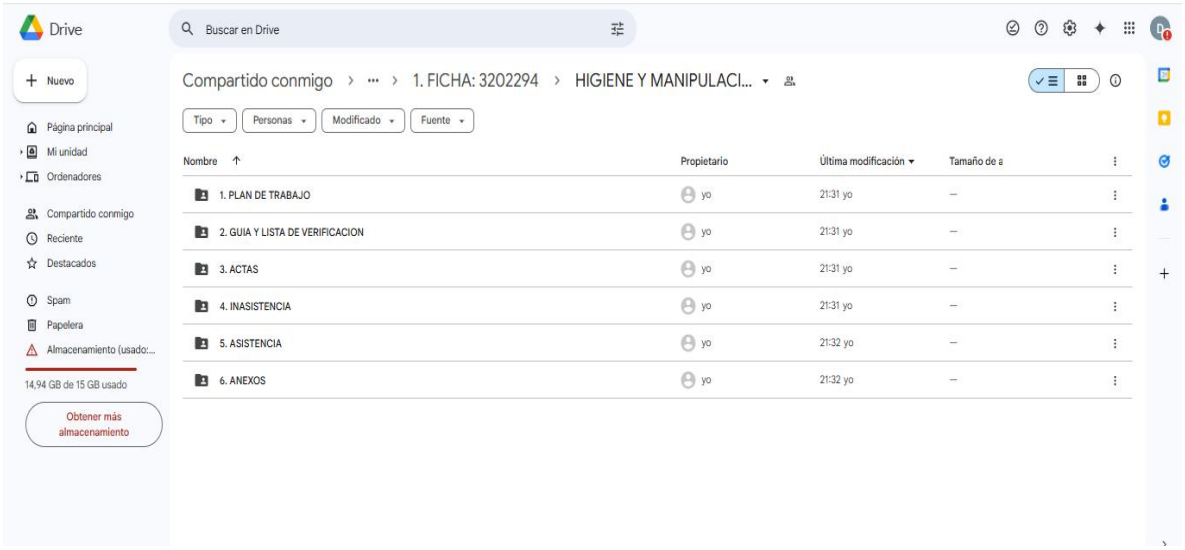
Evidencia obligación 1.

Pantallazo portafolio del instructor de coordinación académica





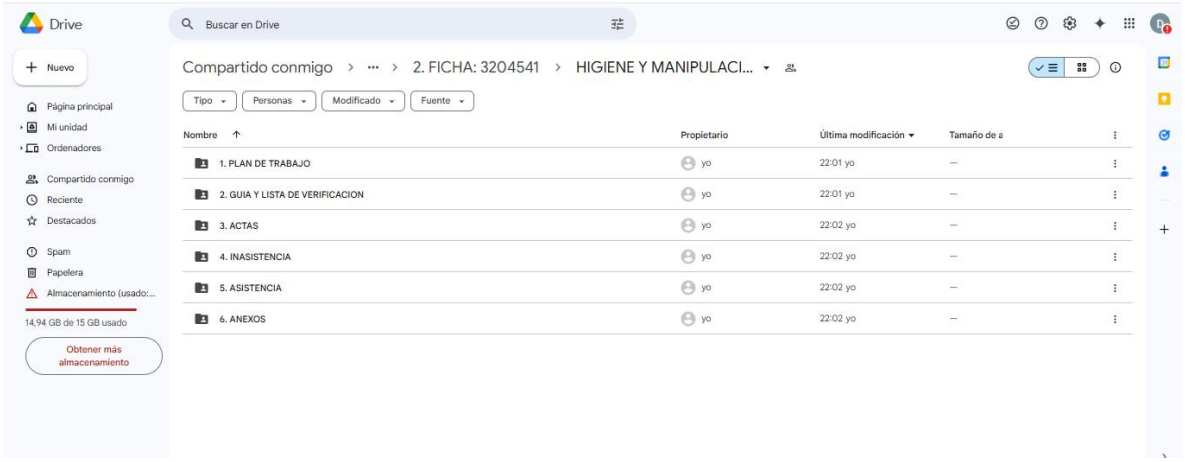
Pantallazo portafolio del instructor ficha 3202294 Higiene y manipulación de alimentos







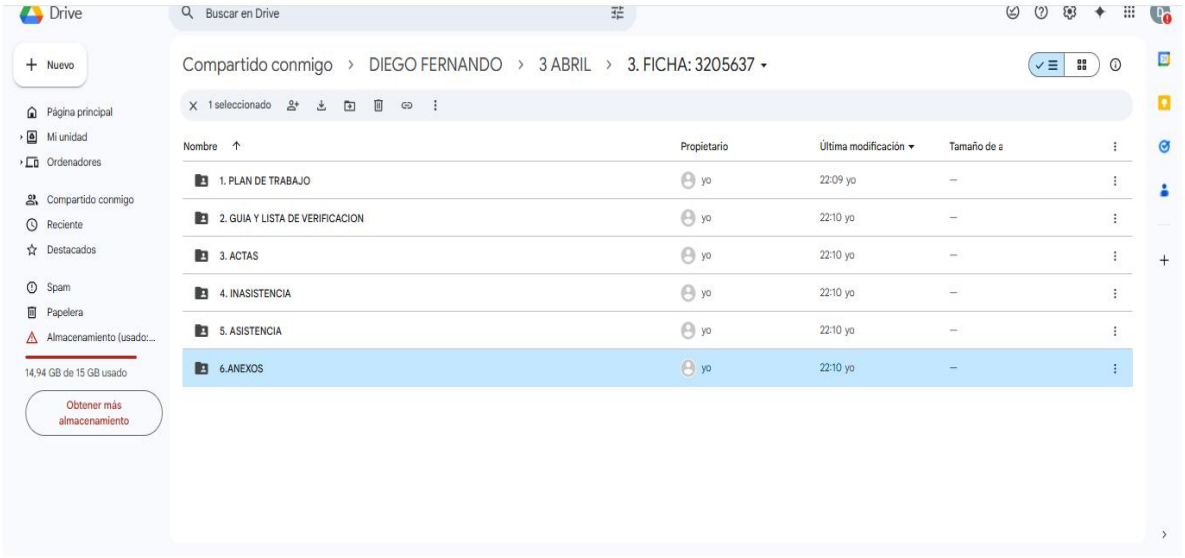
Pantallazo portafolio del instructor ficha 3204541 Higiene y manipulación de alimentos






PASOS PARA UNA CORRECTA
HIGIENIZACIÓN

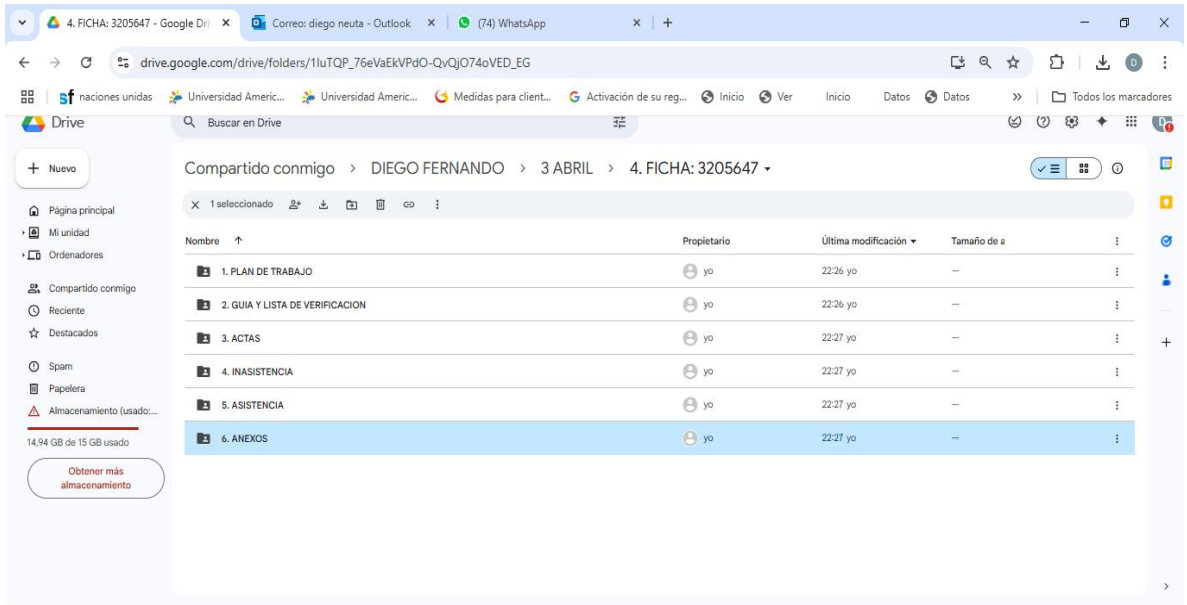
Pantallazo portafolio del instructor ficha 3205637 Higiene y manipulación de alimentos







Pantallazo portafolio del instructor ficha 3205647 Higiene y manipulación de alimentos



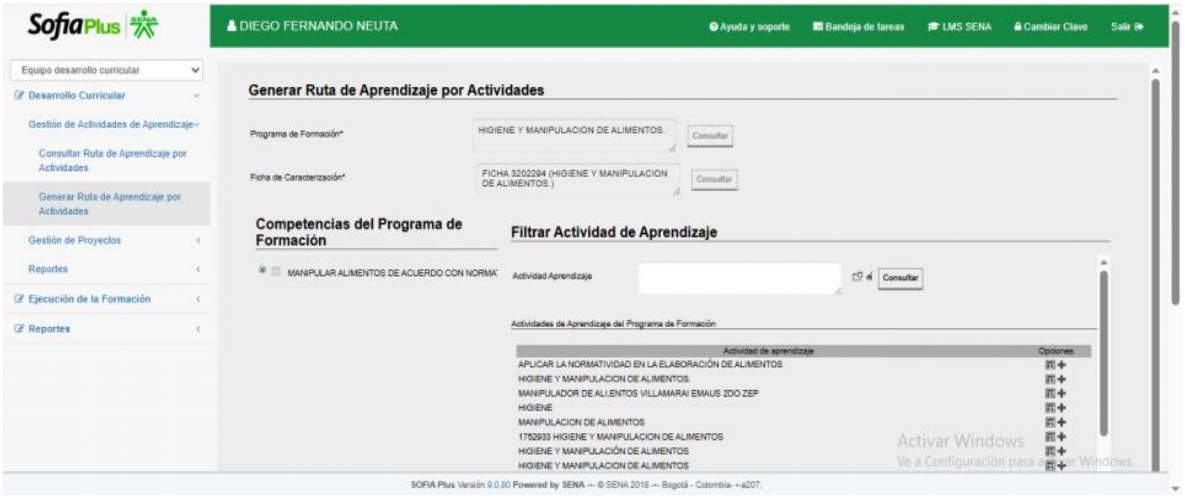


Evidencia obligación 2.

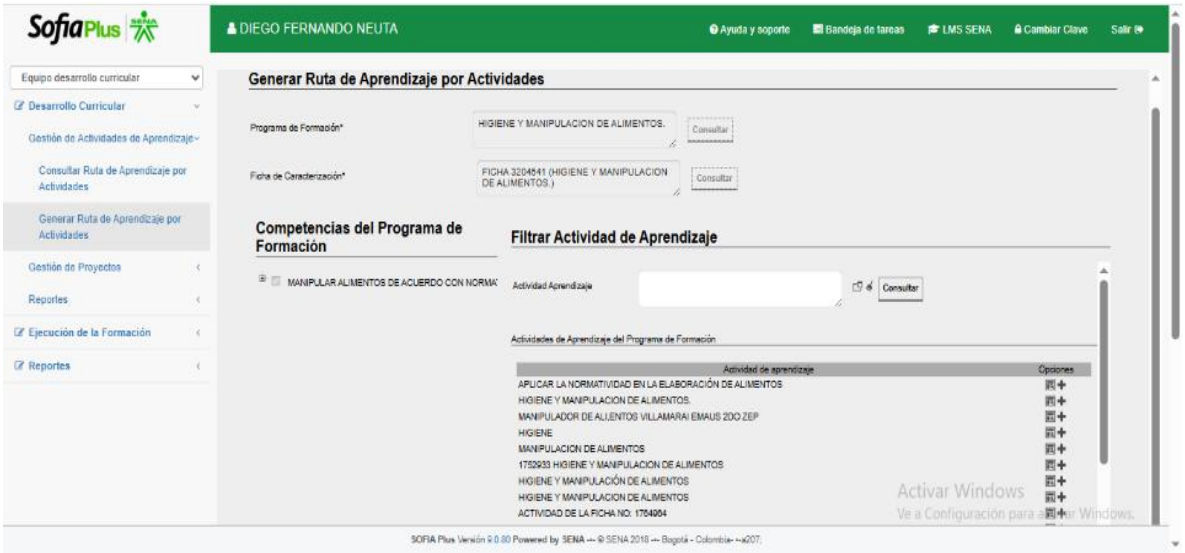
Pantallazo aplicativo Sofia plus



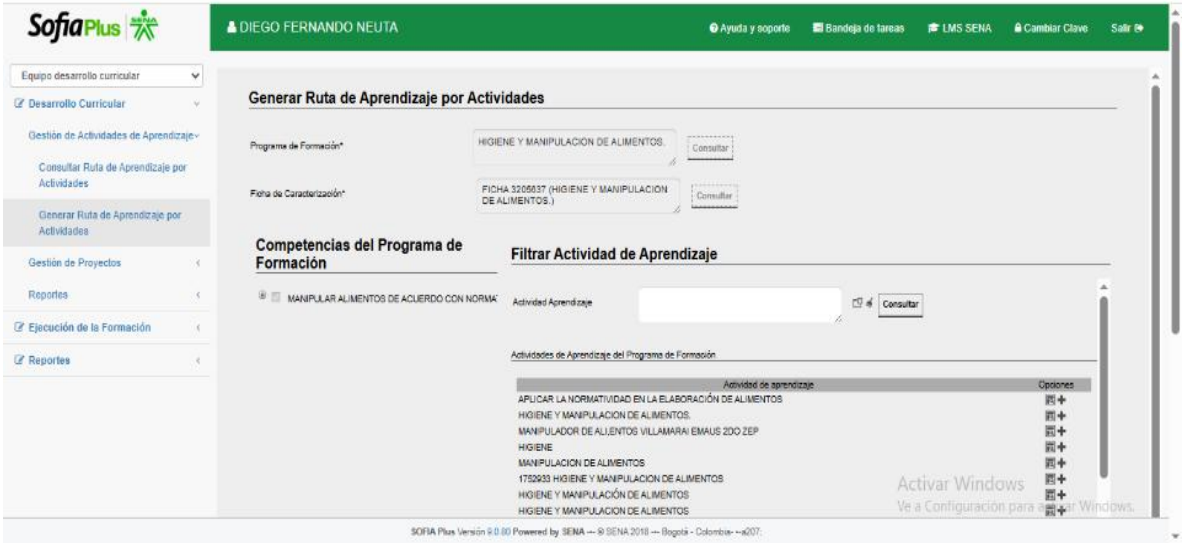
Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3202294 Higiene y manipulación de alimentos



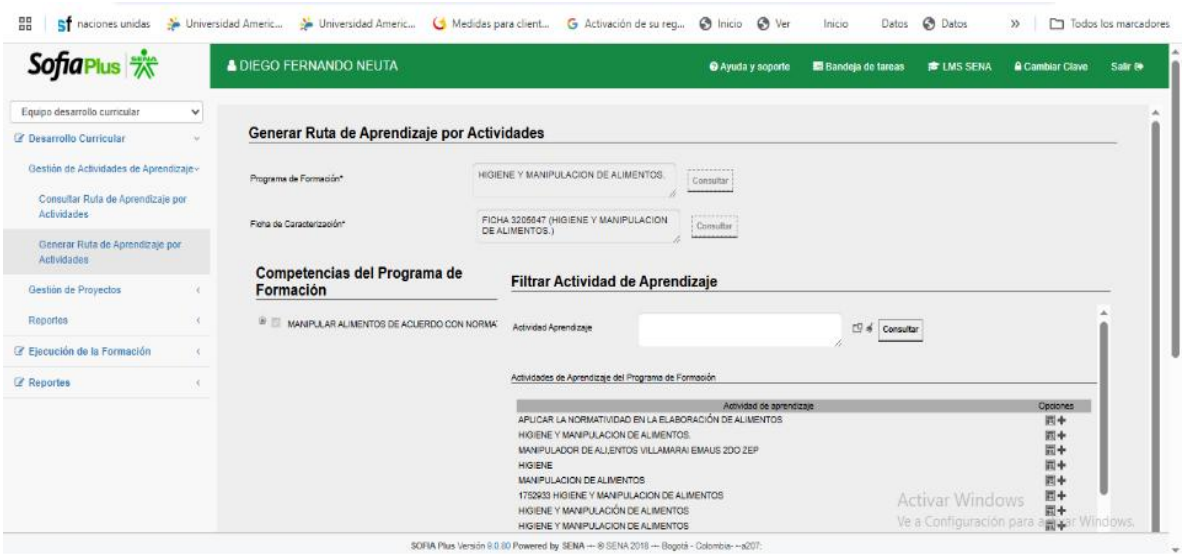
Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3204541 Higiene y manipulación de alimentos



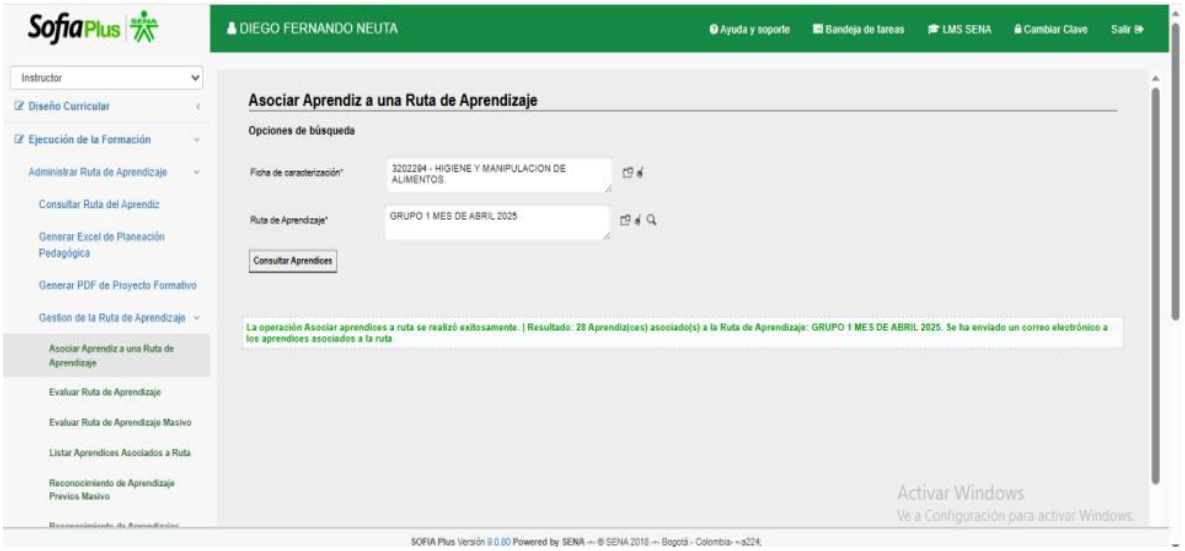
Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3205637 Higiene y manipulación de alimentos



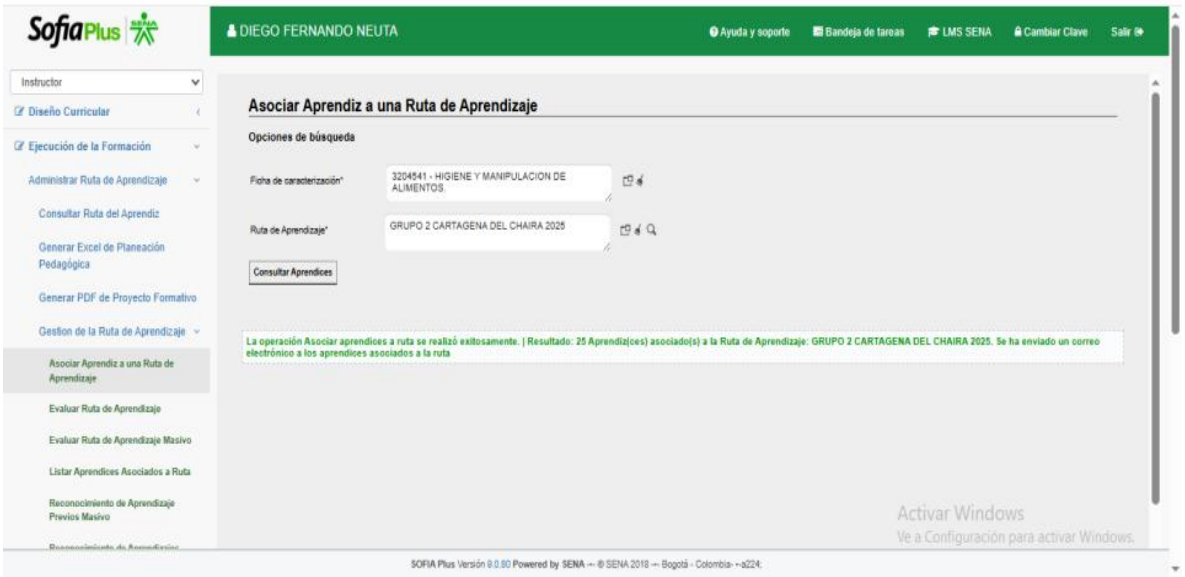
Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3205647 Higiene y manipulación de alimentos



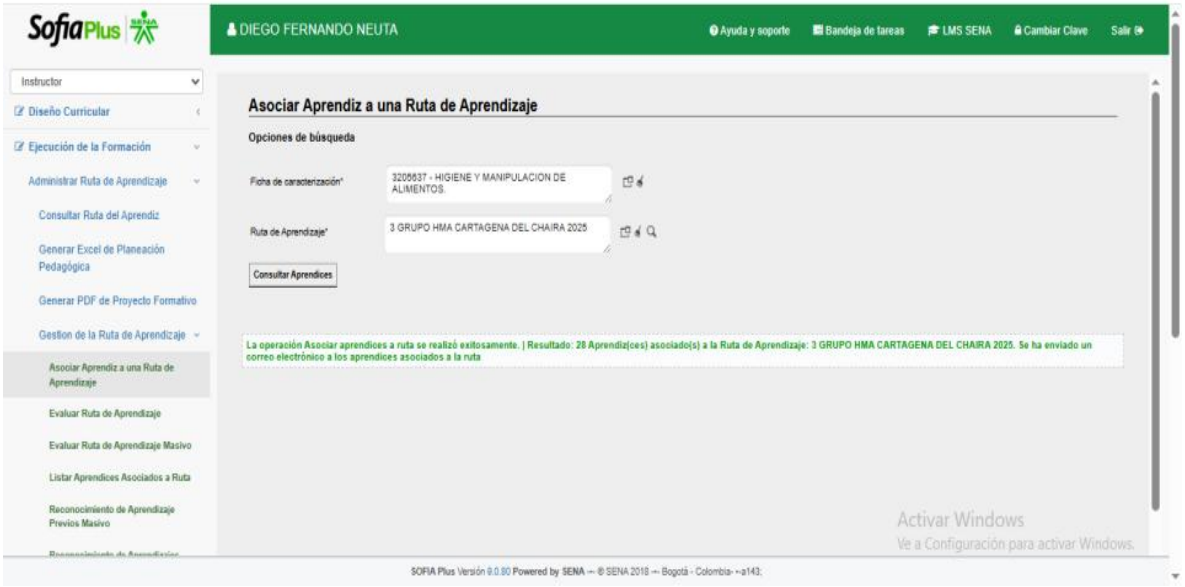
Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3202294 Higiene y manipulación de alimentos



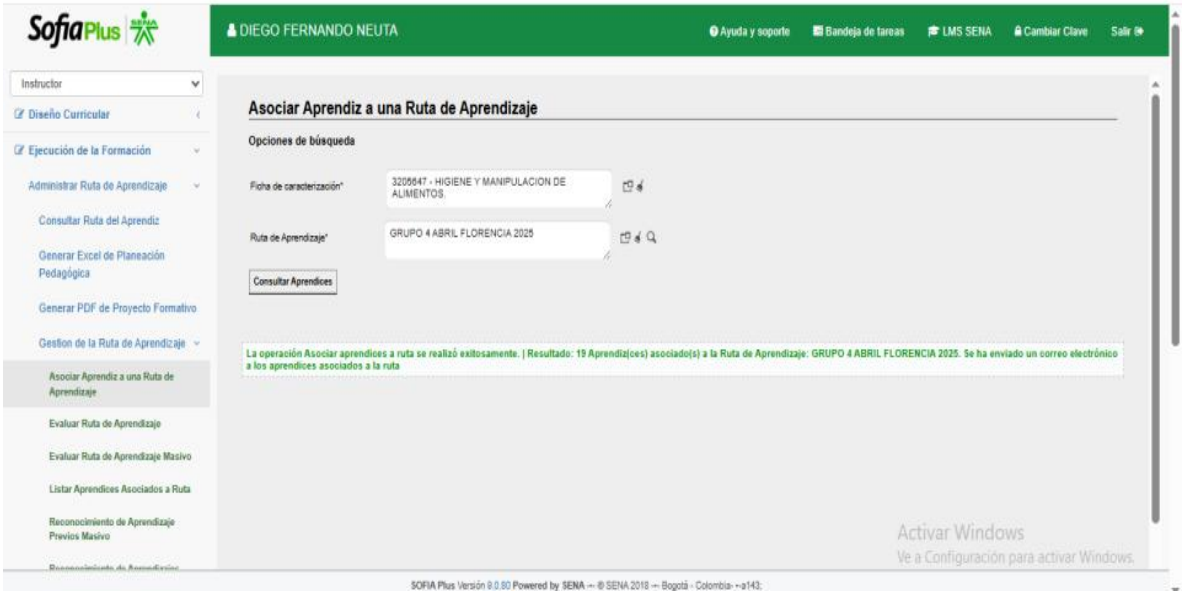
Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3204541 Higiene y manipulación de alimentos



Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3205637 Higiene y manipulación de alimentos

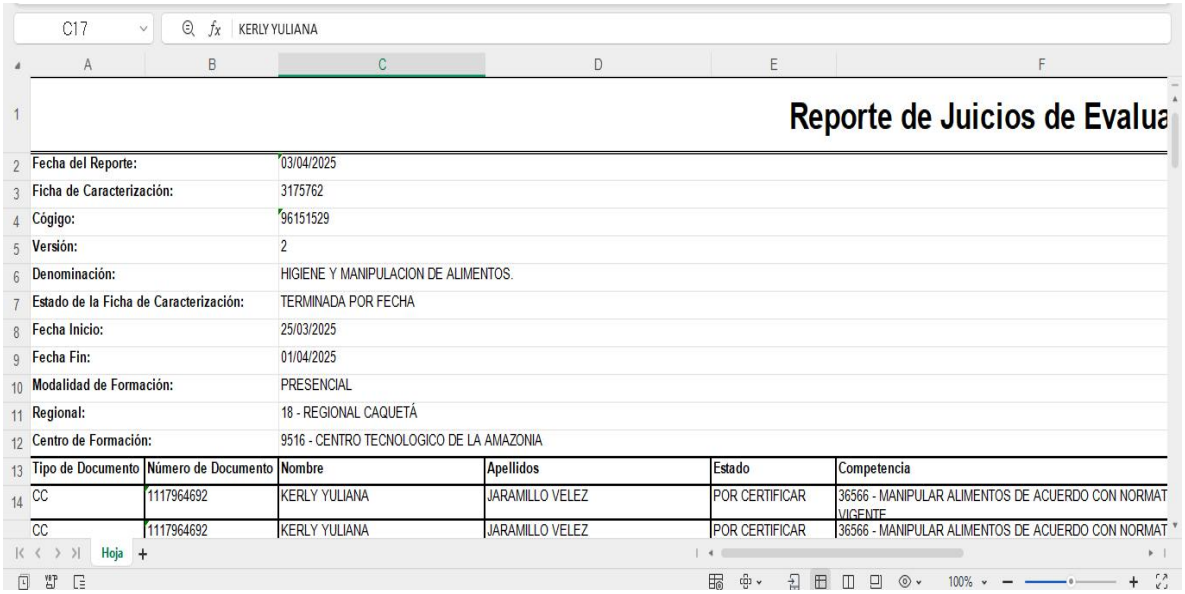


Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3205647 Higiene y manipulación de alimentos



Evidencia obligación 5.

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3175762



C17 | KERLY YULIANA

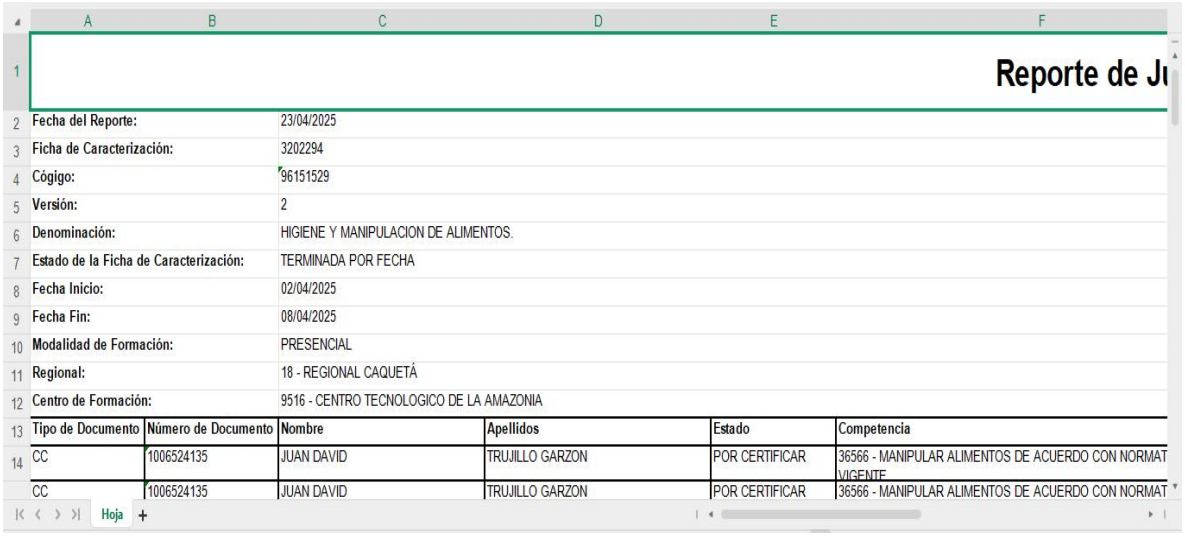
Reporte de Juicios de Evalua

Fecha del Reporte:	03/04/2025
Ficha de Caracterización:	3175762
Cógigo:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	25/03/2025
Fecha Fin:	01/04/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1117964692	KERLY YULIANA	JARAMILLO VELEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1117964692	KERLY YULIANA	JARAMILLO VELEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

Hoja +

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3202294



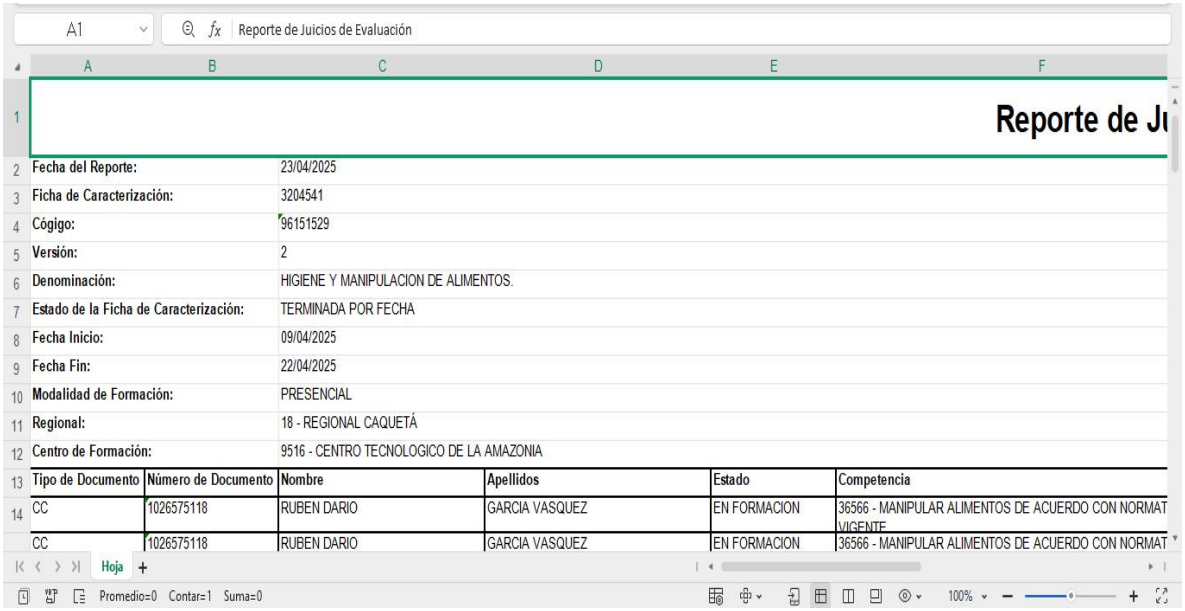
Reporte de Ju

Fecha del Reporte:	23/04/2025
Ficha de Caracterización:	3202294
Cógigo:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	02/04/2025
Fecha Fin:	08/04/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1006524135	JUAN DAVID	TRUJILLO GARZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1006524135	JUAN DAVID	TRUJILLO GARZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

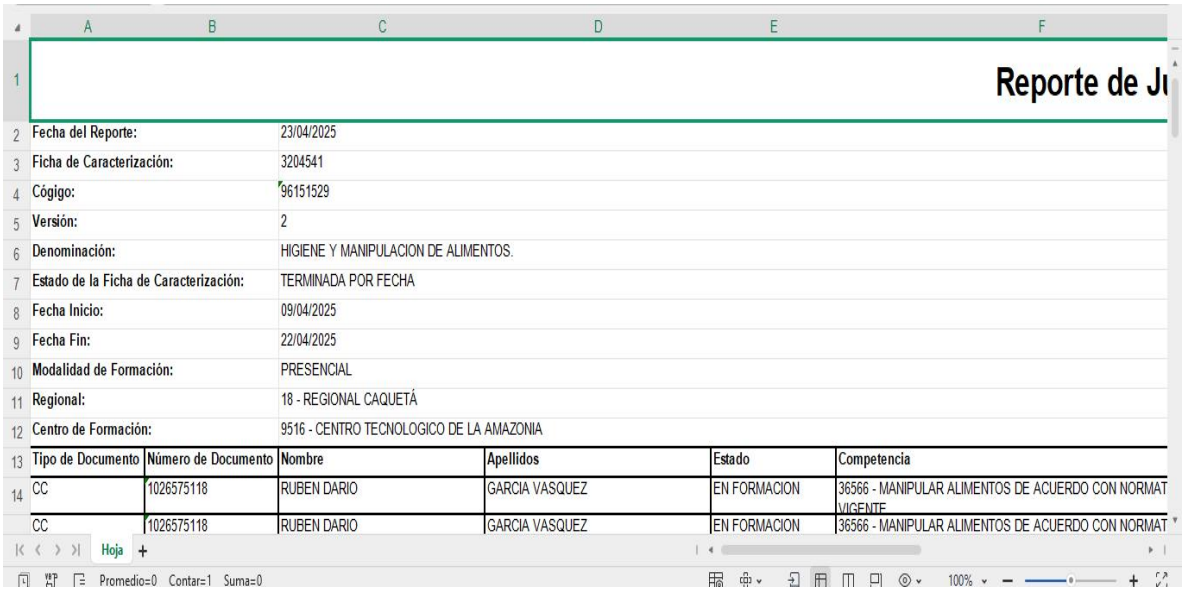
Hoja +

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3204541



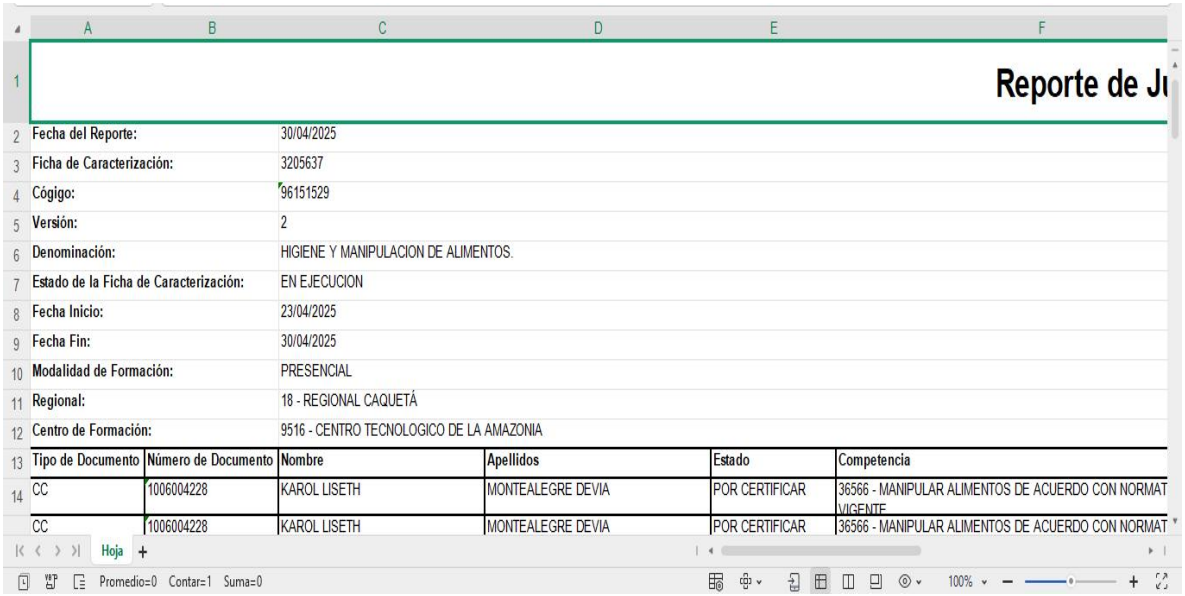
1	Reporte de Ju					
2	Fecha del Reporte:	23/04/2025				
3	Ficha de Caracterización:	3204541				
4	Código:	96151529				
5	Versión:	2				
6	Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.				
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA				
8	Fecha Inicio:	09/04/2025				
9	Fecha Fin:	22/04/2025				
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL				
11	Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ				
12	Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA				
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
14	CC	1026575118	RUBEN DARIO	GARCIA VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
	CC	1026575118	RUBEN DARIO	GARCIA VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3205637



1	Reporte de Ju					
2	Fecha del Reporte:	23/04/2025				
3	Ficha de Caracterización:	3204541				
4	Código:	96151529				
5	Versión:	2				
6	Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.				
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA				
8	Fecha Inicio:	09/04/2025				
9	Fecha Fin:	22/04/2025				
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL				
11	Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ				
12	Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA				
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
14	CC	1026575118	RUBEN DARIO	GARCIA VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
	CC	1026575118	RUBEN DARIO	GARCIA VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3205647



Reporte de Ju		
Fecha del Reporte:	30/04/2025	
Ficha de Caracterización:	3205637	
Código:	96151529	
Versión:	2	
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION	
Fecha Inicio:	23/04/2025	
Fecha Fin:	30/04/2025	
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL	
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ	
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA	

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1006004228	KAROL LISETH	MONTEALEGRE DEVIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1006004228	KAROL LISETH	MONTEALEGRE DEVIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

Hoja + Promedio=0 Contar=1 Suma=0 100%

Evidencia obligación 8.

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3202294

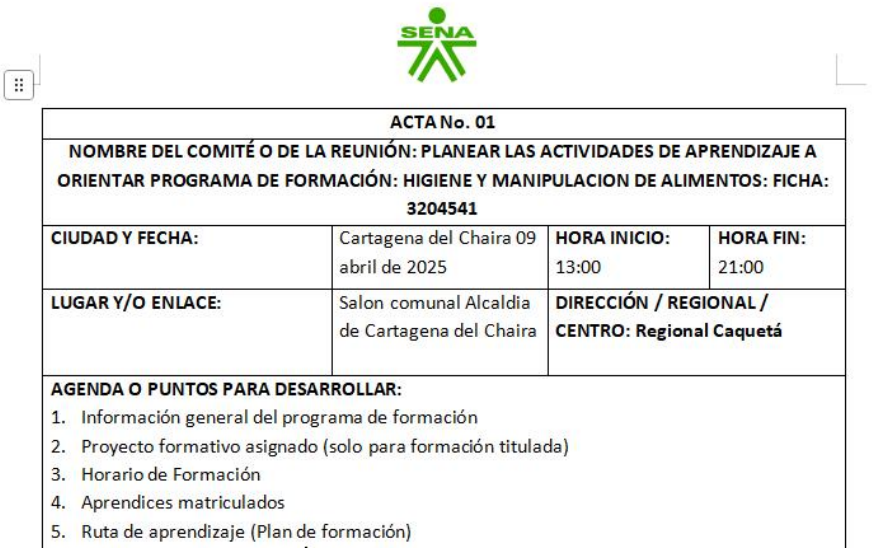


ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: FICHA: 3202294			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 02 abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Casa de la señora Andrea Mosquera.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Información general del programa de formación
2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada)
3. Horario de Formación
4. Aprendices matriculados
5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3204541



ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: FICHA: 3204541			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chaira 09 abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Salon comunal Alcaldia de Cartagena del Chaira	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)			

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3205637



ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: FICHA: 3205637			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chaira 23 abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Salon comunal Alcaldia de Cartagena del Chaira	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos			

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3205647

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: FICHA: 3205647			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 26 abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	I.E. Jorge Eliecer Gaitan	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación)			

Pantallazo Acta de concertación ficha 3202294

ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA: 3202294			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 02 abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Casa de la señora Andrea Mosquera.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos 4. Proposiciones y varios.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:			

Pantallazo Acta de concertación ficha 3204541



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA: 3204541			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chaira 09 abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Salon comunal Alcaldia de Cartagena.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos 4. Proposiciones y varios.			

Pantallazo Acta de concertación ficha 3205637



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA: 3205637			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chaira 23 abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Salon comunal Alcaldia de Cartagena.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos 4. Proposiciones y varios.			

Pantallazo Acta de concertación ficha 3205647



ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA: 3205647			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 26 abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	I.E. Jorge Eliecer Gaitan	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos 4. Proposiciones y varios.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:			

Pantallazo Acta de cierre ficha 3175762



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3175762			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 01 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal barrio torasso calle 27	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). **2.** Verificación de las competencias desarrolladas. **3.** Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. **4.** Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación **5.** Valoración de aspectos generales del grupo. **6.** Actualización de la información en SOFIA PLUS			

Pantallazo Acta de cierre ficha 3202294



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3202294			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 08 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Casa de la señora Andrea Mosquera.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS

Pantallazo Acta de cierre ficha 3204541



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3204541			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chaira 22 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Salon comunal Alcaldia Cartagena del Chaira.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS

Proposiciones y varios

Pantallazo Acta de cierre ficha 3205637

ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3205637			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chaira 30 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Salon comunal Alcaldia Cartagena del Chaira.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). 2. Verificación de las competencias desarrolladas. 3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. 4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación 5. Valoración de aspectos generales del grupo. 6. Actualización de la información en SOFIA PLUS			

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3175762

Regional Caquetá

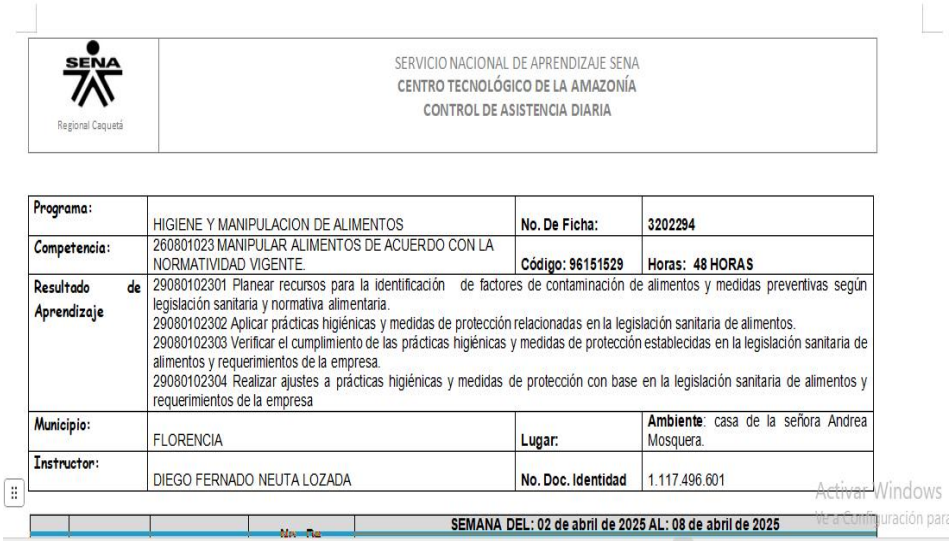
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**No. De Ficha:**	**3175762**
Competencia:	260801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Código: 96151529**	**Horas: 48 HORAS**
Resultado de Aprendizaje	29080102301 Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 29080102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 29080102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 29080102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente**: Caseta comual barrio el torasso
Instructor:	DIEGO FERNADO NEUTA LOZADA	**No. Doc. Identidad**	1.117.496.601

			No. De	SEMANA DEL: 25 de marzo de 2025 AL: 01 de abril de 2025

Activar Windows
Ve a Configuración para

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3202294



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**No. De Ficha:**	**3202294**
Competencia:	260801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Código: 96151529**	**Horas: 48 HORAS**
Resultado de Aprendizaje	29080102301 Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 29080102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 29080102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 29080102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente**: casa de la señora Andrea Mosquera.
Instructor:	DIEGO FERNADO NEUTA LOZADA	**No. Doc. Identidad**	1.117.496.601

SEMANA DEL: 02 de abril de 2025 AL: 08 de abril de 2025

Activar Windows
Ve a Configuración para

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3204541



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**No. De Ficha:**	**3204541**
Competencia:	260801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Código: 96151529**	**Horas: 48 HORAS**
Resultado de Aprendizaje	29080102301 Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 29080102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 29080102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 29080102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa		
Municipio:	Cartagena del Chaira	**Lugar:**	**Ambiente**: Salon comunal Alcaldia de Cartagena del Chaira.
Instructor:	DIEGO FERNADO NEUTA LOZADA	**No. Doc. Identidad**	1.117.496.601

SEMANA DEL: 09 de abril de 2025 AL: 22 de abril de 2025

Activar Windows
Ve a Configuración para

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3205637



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**No. De Ficha:**	**3205637**
Competencia:	260801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Código: 96151529**	**Horas: 48 HORAS**
Resultado de Aprendizaje	29080102301 Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 29080102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 29080102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 29080102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa		
Municipio:	Cartagena del Chaira	**Lugar:**	**Ambiente**: Salon comunal Alcaldia de Cartagena del Chaira.
Instructor:	DIEGO FERNADO NEUTA LOZADA	**No. Doc. Identidad**	1.117.496.601

			No. De	SEMANA DEL: 23 de abril de 2025 AL: 30 de abril de 2025

Activar Windows
Ve a Configuración para