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.7327423**
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: CO1.PCCNTR.7327423 de 2025

Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.117.516.183 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 **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas**, 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:** 3175750 **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**: 25 **Aprendices en formación**: 25	Registro de tiempos 160 horas de formación en el mes de abril de 2025. Link ubicación Portafolio de evidencias. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202025/PROGRAMA%20PV/LINA%20MARCELA%20GUTIERREZ?csf=1&web=1&e=GlltjF

		Aprendices evaluados: 25 **Horas ejecutadas**: 08 horas en el mes de abril y 40 horas en el mes de marzo. **Ficha que inicia en abril y termina en abril 2025** **Ficha:** 3204078 **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**: 29 **Aprendices en formación**: 29 **Aprendices evaluados**: 29 Horas ejecutadas: 48 horas en el mes de abril de 2025 con Población desplazada y víctima del municipio de Doncello. **Ficha**: 3204636 **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**: 26 **Aprendices en formación**: 26 **Aprendices evaluados**: 26 Horas ejecutadas: 48 horas en el mes de abril de 2025 con la población desplazada del municipio de Cartagena del Chaira. **Ficha:** 3205639 **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**: 27 **Aprendices en formación**: 27	

		Aprendices evaluados: 27 Horas ejecutadas: 48 horas en el mes de abril de 2025 con Población desplazada y víctima del municipio de Cartagena del Chaira. **Ficha que inicia en abril y termina en mayo 2025** **Ficha**: 3205658 **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**: 28 **Aprendices en formación**: 28 **Aprendices evaluados**: 0 pasan para abril de 2025. Horas ejecutadas: 8 horas en abril de 2025 y las 40 horas 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: Fichas terminadas en Abril de 2025, ellas son: **Ficha:** 3204078 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 29 **Aprendices en formación:** 29 **Aprendices que asisten**: 29 **Aprendices evaluados:** 29 **Aprendices aprobados:** 29 **Aprendices no aprobados:** 0 **Ficha**: 3204636 **Higiene y manipulación de alimentos**	2.1 Aplicativo Sofía plus. 2.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de la Ficha: 3204078, 3204636, 3205639 y 3205658 en Sofía Plus. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202025/PROGRAMA%20PV/LINA%20MARCELA%20GUTIERREZ?csf=1&web=1&e=GlltjF

		Aprendices matriculados: 26 **Aprendices en formación:** 26 **Aprendices que asisten**: 26 **Aprendices evaluados:** 26 **Aprendices aprobados:** 20 **Aprendices no aprobados:** 6 **Ficha**: 3205639 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 27 **Aprendices en formación:** 27 **Aprendices que asisten**: 27 **Aprendices evaluados:** 27 **Aprendices aprobados:** 27 **Aprendices no aprobados:** 0 **Ficha**: 3205658 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 28 **Aprendices en formación:** 28	

		Aprendices que asisten: 28 **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:** 3175750 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3204078	3.1. No hay evidencias.

		Higiene y manipulación de alimentos **Ficha**: 3204636 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3205639 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3205658 **Higiene y manipulación de alimentos**	
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.	No hubo programación en el mes de abril de 2025	No hay evidencia
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en cada programa de formación complementaria en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalué los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación Fichas que termine en abril de 2025. **Ficha:** 3175750 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados**: 25 **Aprendices evaluados**: 25 **Aprendices aprobados:** 25	5.1. Pantallazo de los juicios evaluativos de las fichas terminadas en abril de 2025 Ficha 3175750 Higiene y Manipulación de alimentos. Ficha 3204078 Higiene y Manipulación de alimentos. Ficha 3204636 Higiene y Manipulación de alimentos. Ficha 3205639

		Aprendices no aprobados: 0 **Ficha:** 3204078 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 29 **Aprendices evaluados:** 29 **Aprendices aprobados:** 29 **Aprendices no aprobados:** 0 **Ficha**: 3204636 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 26 **Aprendices evaluados:** 26 **Aprendices aprobados:** 20 **Aprendices no aprobados:** 6 **Ficha:** 3205639 **Higiene y manipulación de alimentos** **Aprendices matriculados:** 27 **Aprendices evaluados:** 27 **Aprendices aprobados:** 27	Higiene y Manipulación de alimentos. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202025/PROGRAMA%20PV/LINA%20MARCELA%20GUTIERREZ?csf=1&web=1&e=GlltjF

		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 los programas de formación no se requieren.	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 de la formación:	8.1 Cuenta de cobro (planilla si contratista, seguridad social N° 9485397123 mes de marzo de 2025, y el informe de ejecución contractual. 8.1 Acta de plan de actividades fichas 3204078, 3204636, 3205639 y 3205658. 8.2 Acta concertación de la formación fichas 3204078, 3204636, 3205639 y 3205658.

		Ficha: 3204078 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3204636 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3205639 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3205658 **Higiene y manipulación de alimentos** **Acta de cierre de formación.** **Ficha**: 3175750 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3204078 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3204636 **Higiene y manipulación de alimentos** **Ficha**: 3205639 **Higiene y manipulación de alimentos**	8.3 Acta de cierre de formación fichas 3175750 3204078, 3204636 y 3205639 https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202025/PROGRAMA%20PV/LINA%20MARCELA%20GUTIERREZ?csf=1&web=1&e=GlltjF
9	Atender oportunamente los requerimientos del	Presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato	9.1 Planilla de seguridad social N°° 9485397123 mes de marzo de 2025

	supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	del mes de abril de 2025. En el informe de gestión financiera, se anexa la planilla de seguridad social mes de marzo de 2025.	https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/osotto_sena_edu_co/Documents/PROGRAMAS%20ESPECIALES%202025/PROGRAMA%20PV/LINA%20MARCELA%20GUTIERREZ?csf=1&web=1&e=GlltjF
10	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.	Obligación cumplida en el mes de febrero, 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.	Evidencia que se encuentra en el portafolio del instructor mes de febrero de 2025.
11	Prestar apoyo a la supervisión del contrato cuando se requiera.	No se presentó novedad para el mes de abril 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

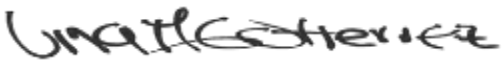
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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. ° 9485397123 mes de marzo del operador Aportes en Línea. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en PDF

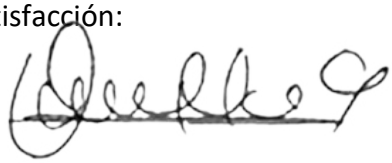
Cordialmente,

Firma



Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela
Contratista
C.C. No. 1.117.516.183
Recibí a satisfacción:

Firma



OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.7327423 de 2025
Coordinadora Académica

Evidencia obligación 1

Registro de tiempos Sofía plus

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA

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: 3205658 - 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: 3175750 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

30/04/25 23:45 Page 1 of 4

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACION 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: 3204636 - 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 LEGISLACION 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: 3205639 - 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 LEGISLACION 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: 3204078 - 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

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

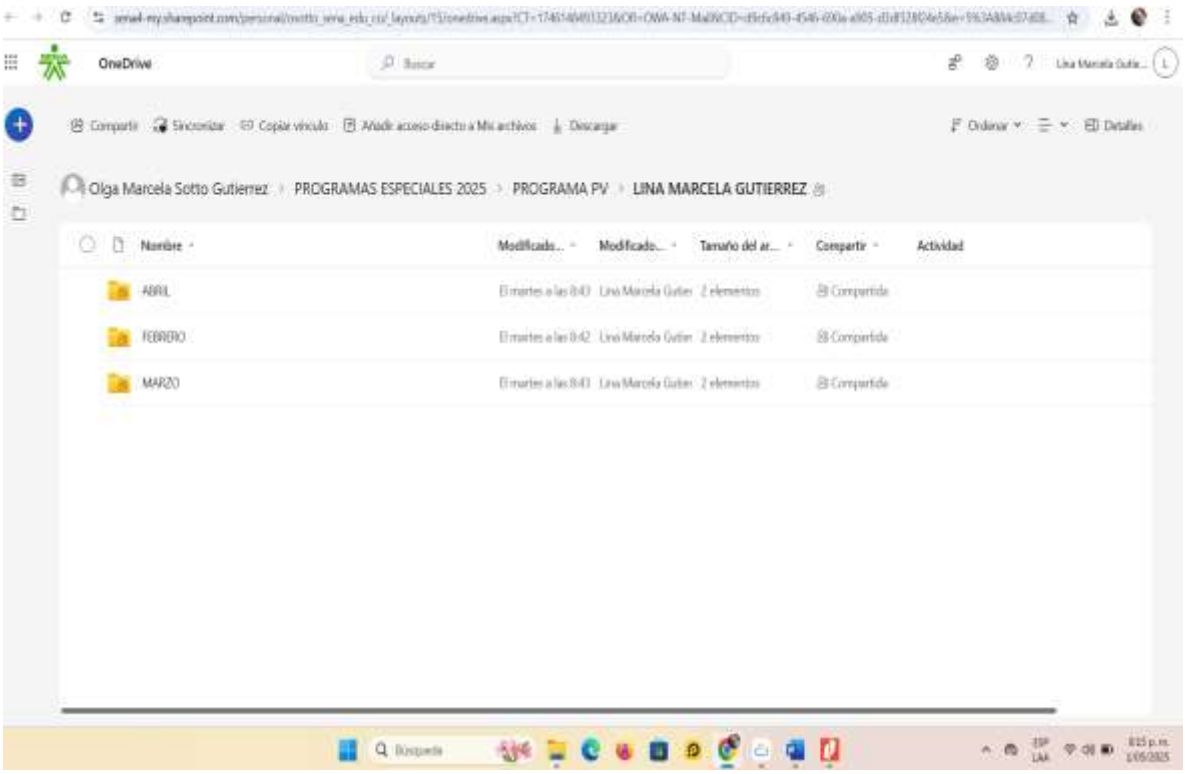
ACTIVIDADES ADICIONALES

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

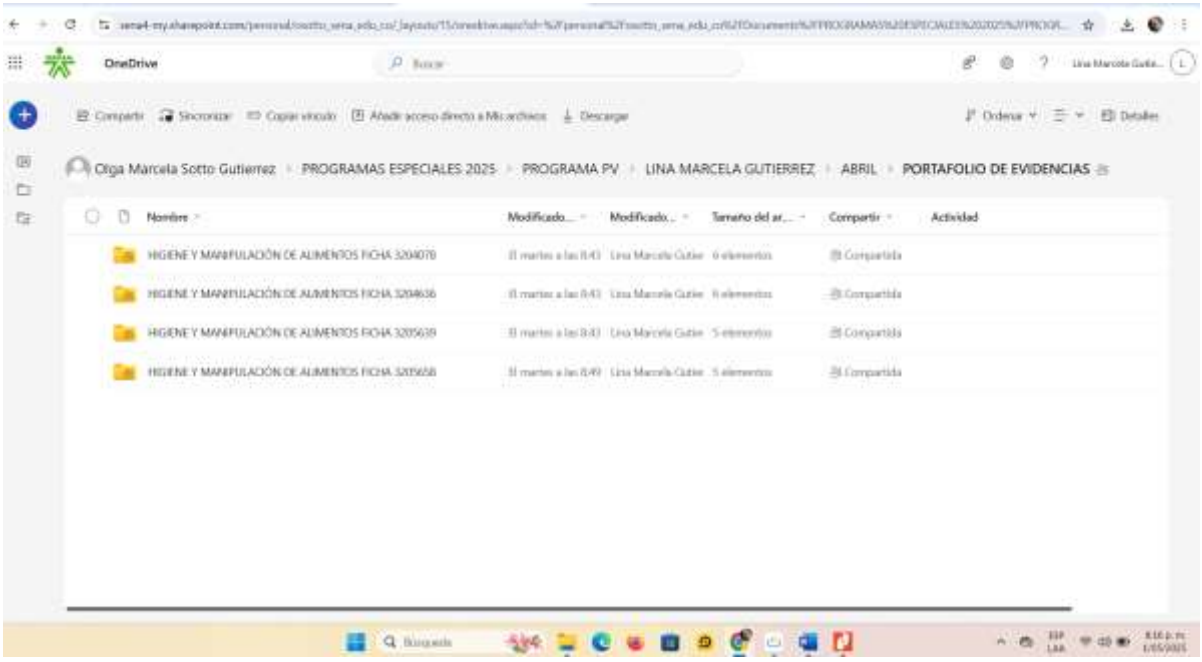
INSTRUCTOR: LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Pantallazo portafolio del instructor de coordinación académica

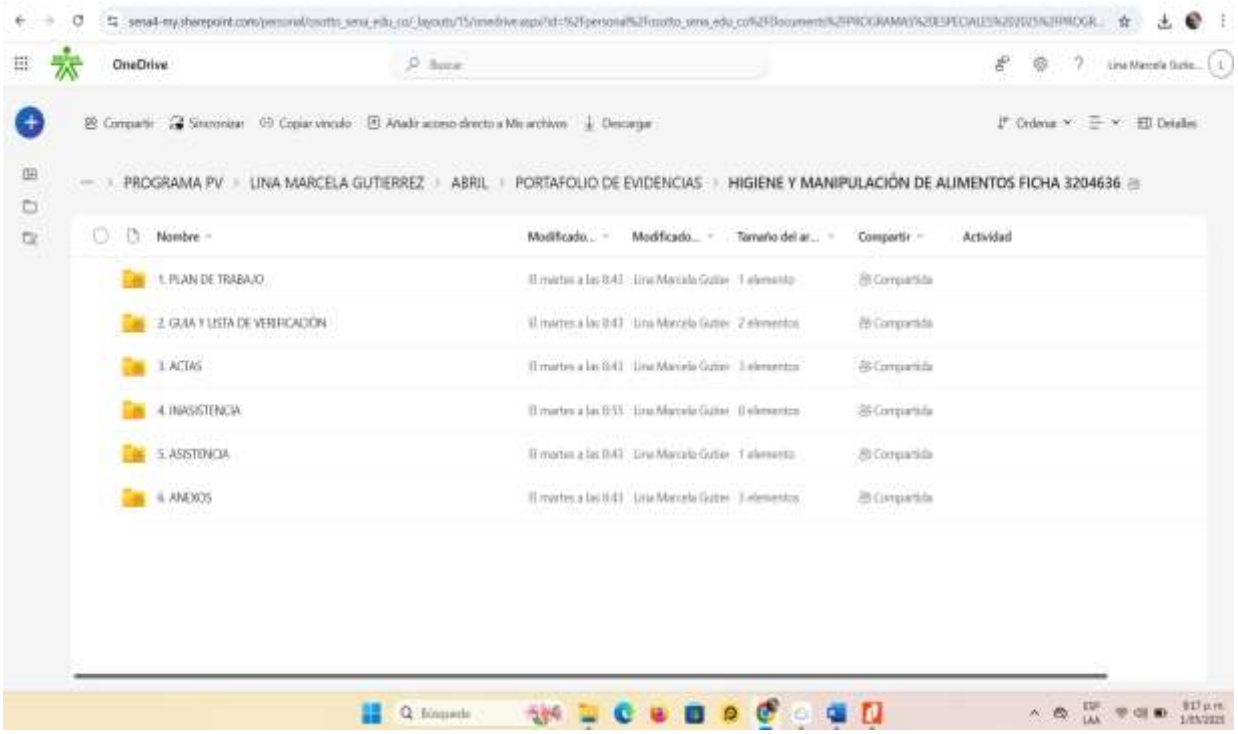


Pantallazo portafolio del instructor ficha 3204078 Higiene y manipulación de alimentos



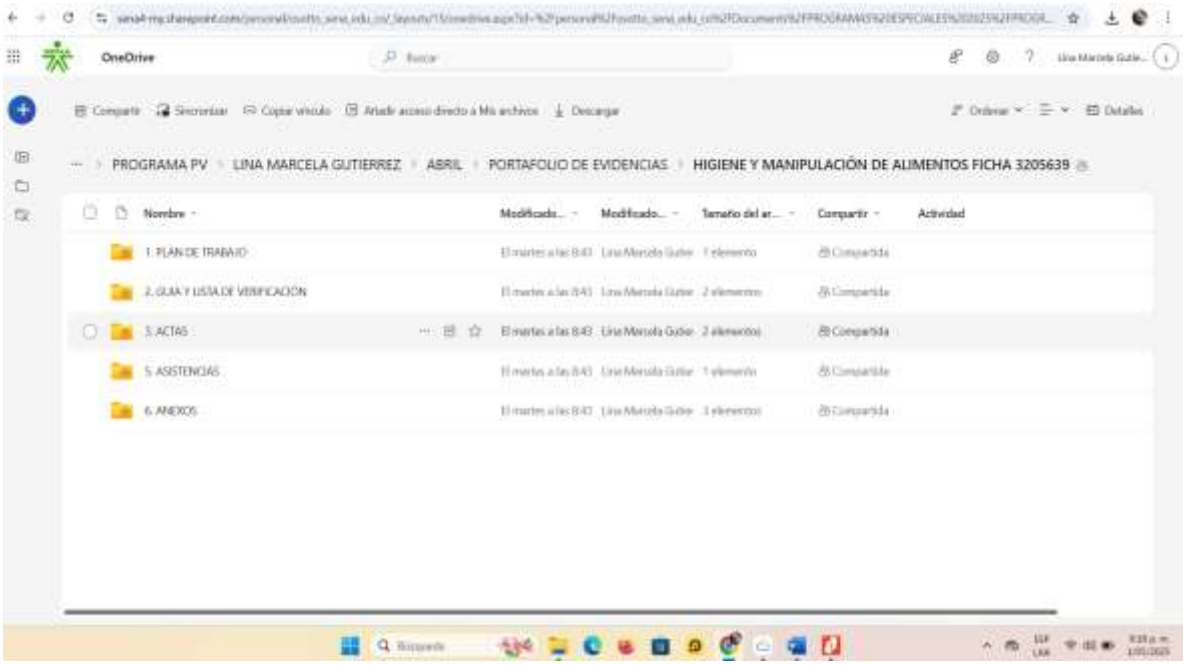


Pantallazo portafolio del instructor ficha 3204636 Higiene y manipulación de alimentos



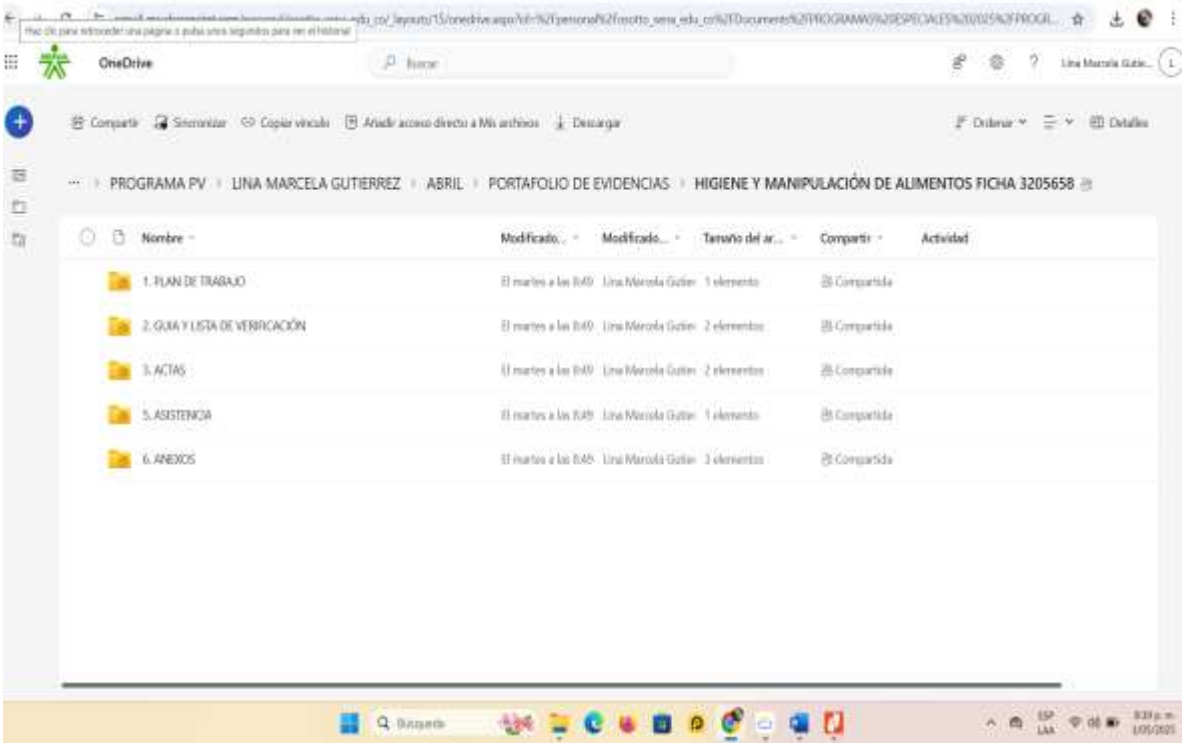


Pantallazo portafolio del instructor ficha 3205639 Higiene y manipulación de alimentos





Pantallazo portafolio del instructor ficha 3205658 Higiene y manipulación de alimentos



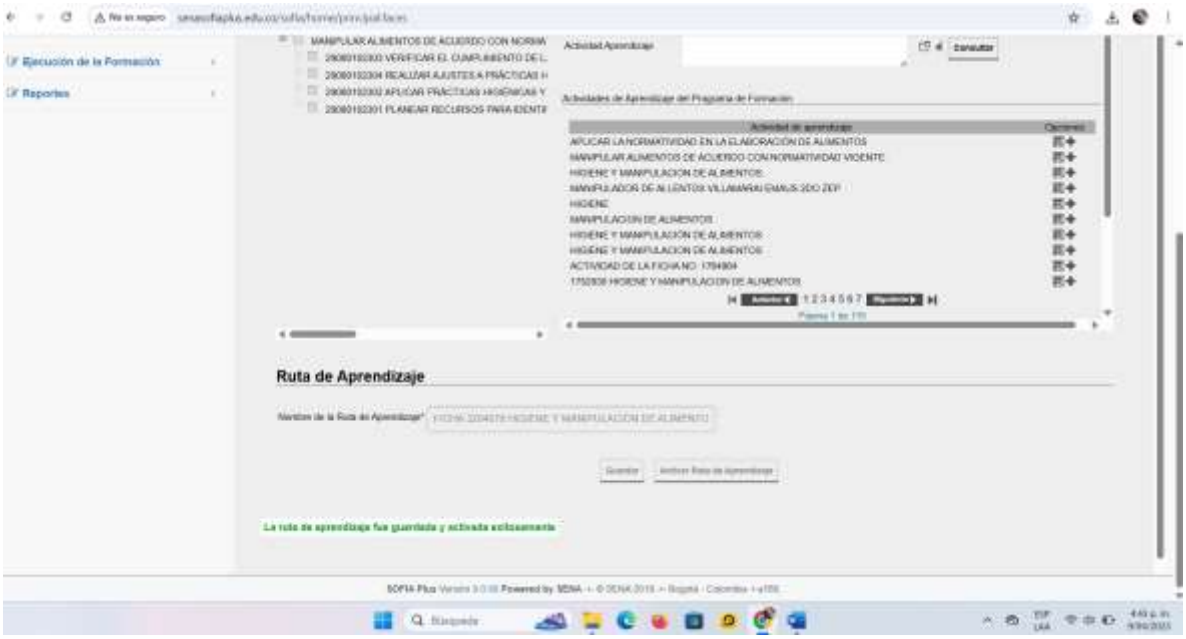


Evidencia obligación 2

Pantallazo aplicativo Sofia plus



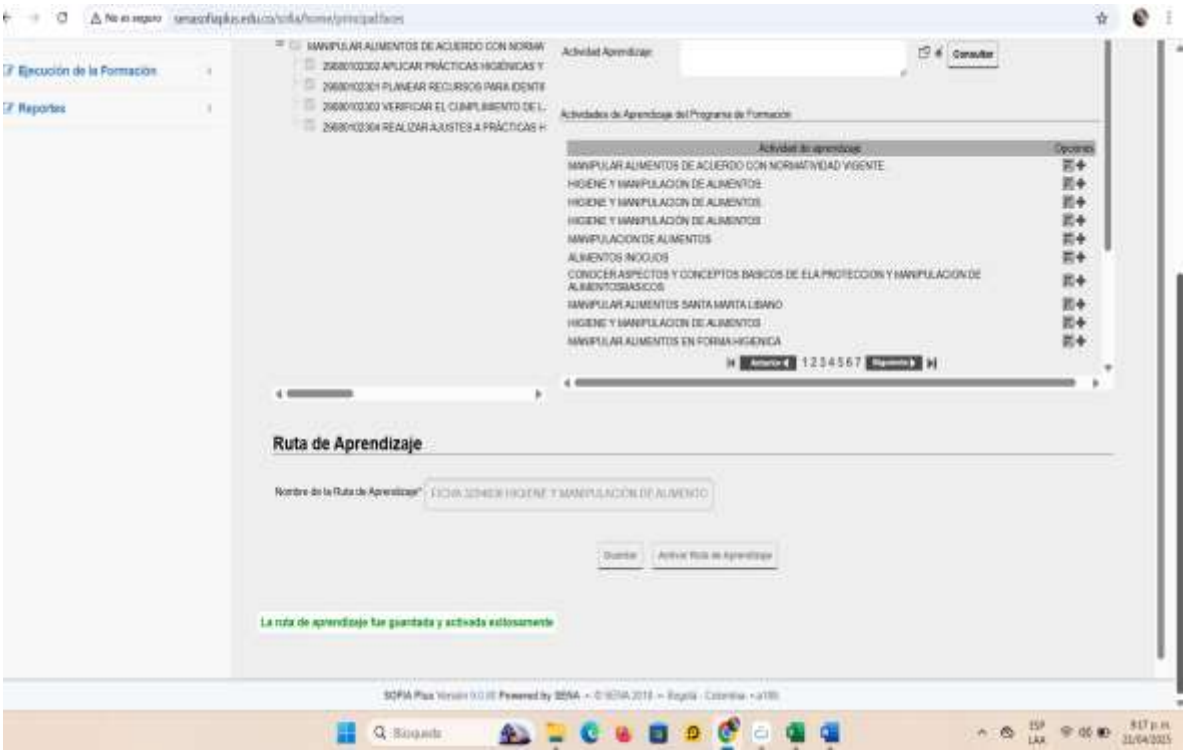
Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3204078 Higiene y manipulación de alimentos



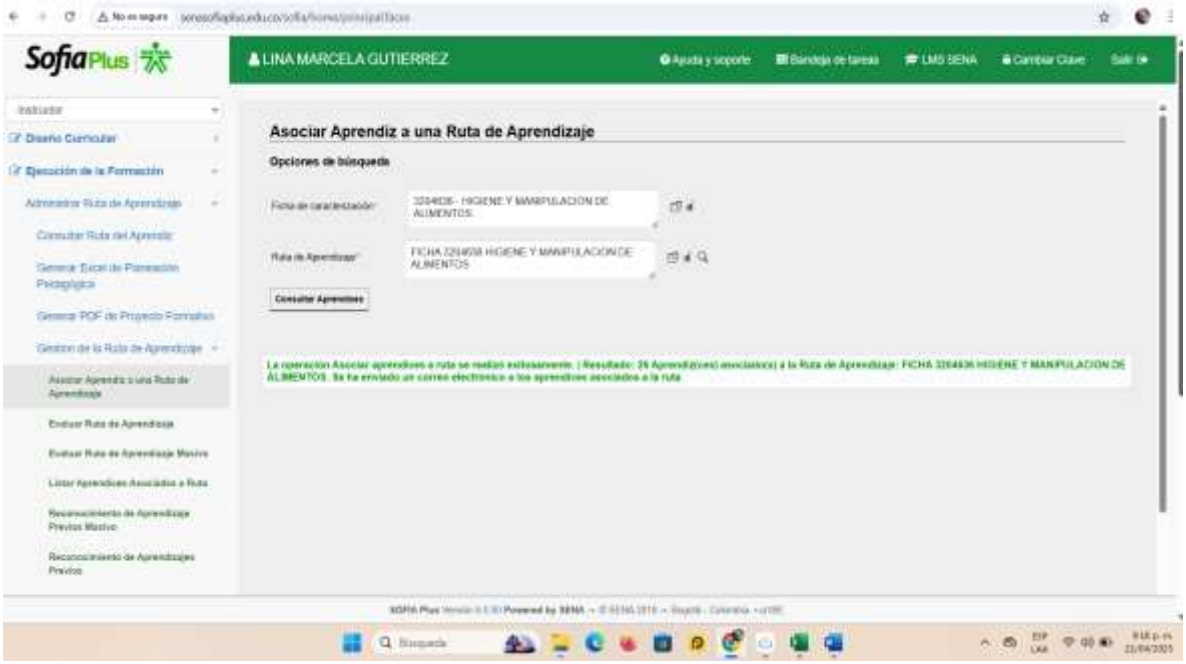
Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3204078 Higiene y manipulación de alimentos



Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3204636 Higiene y manipulación de alimentos



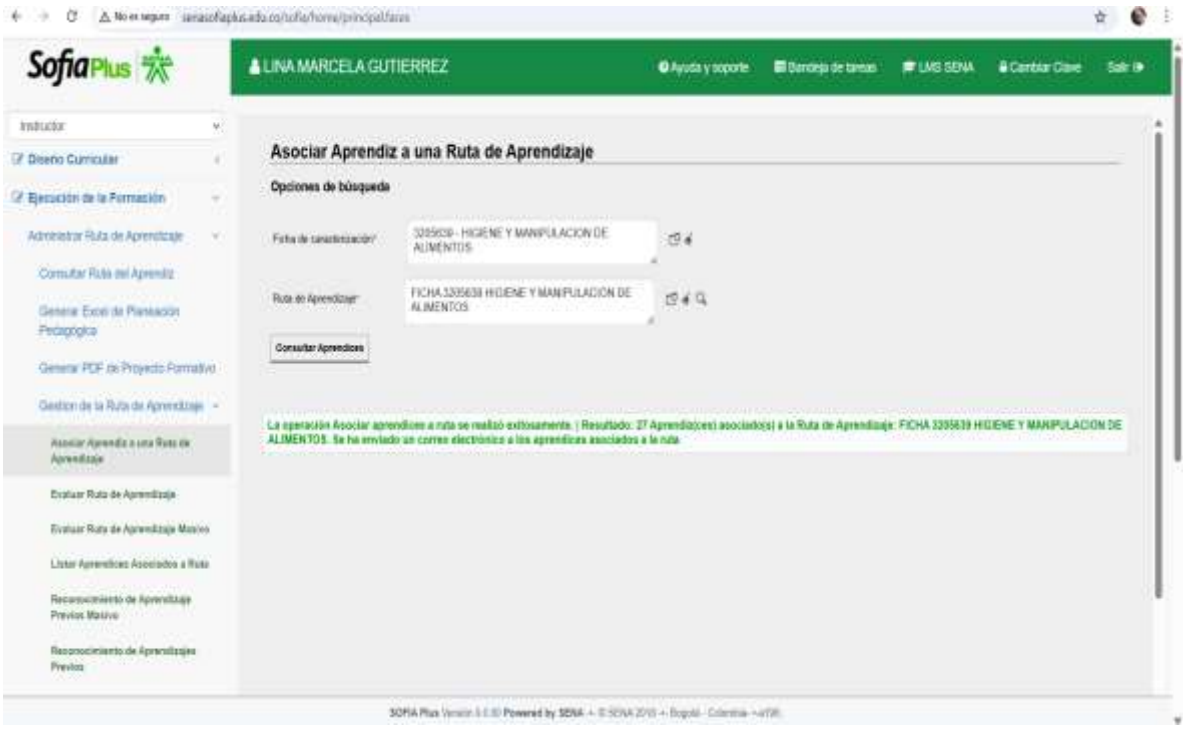
Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3204636 Higiene y manipulación de alimentos



Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3205639 Higiene y manipulación de alimentos



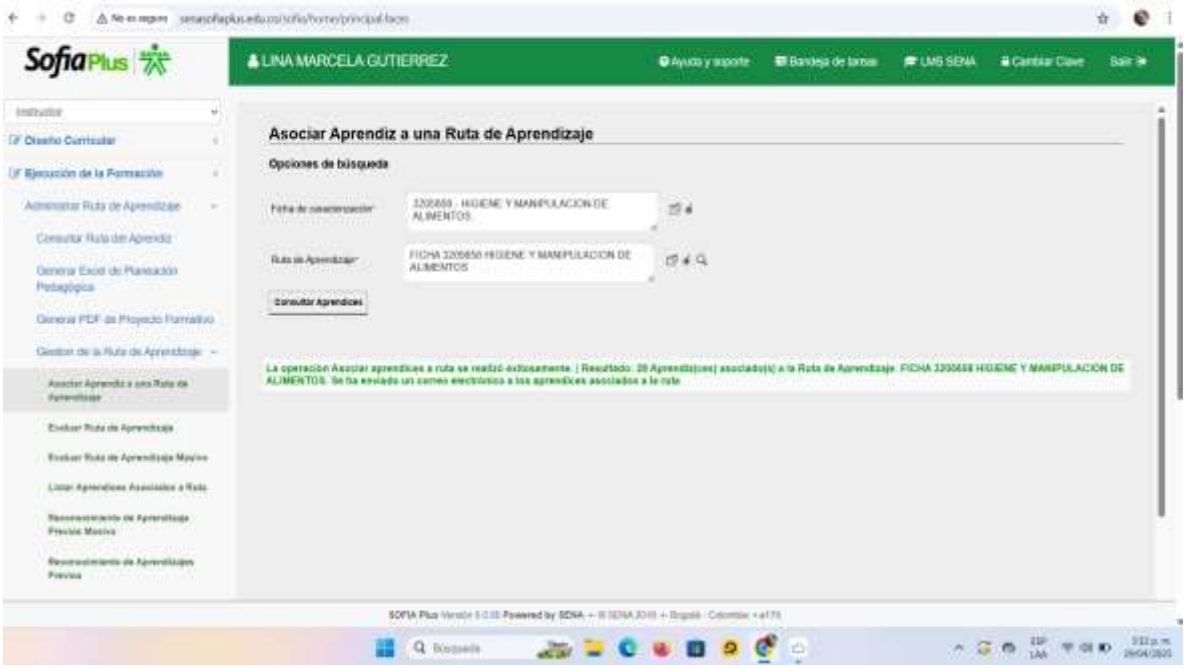
Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3205639 Higiene y manipulación de alimentos



Pantallazo creación de la ruta de aprendizaje ficha 3205658 Higiene y manipulación de alimentos

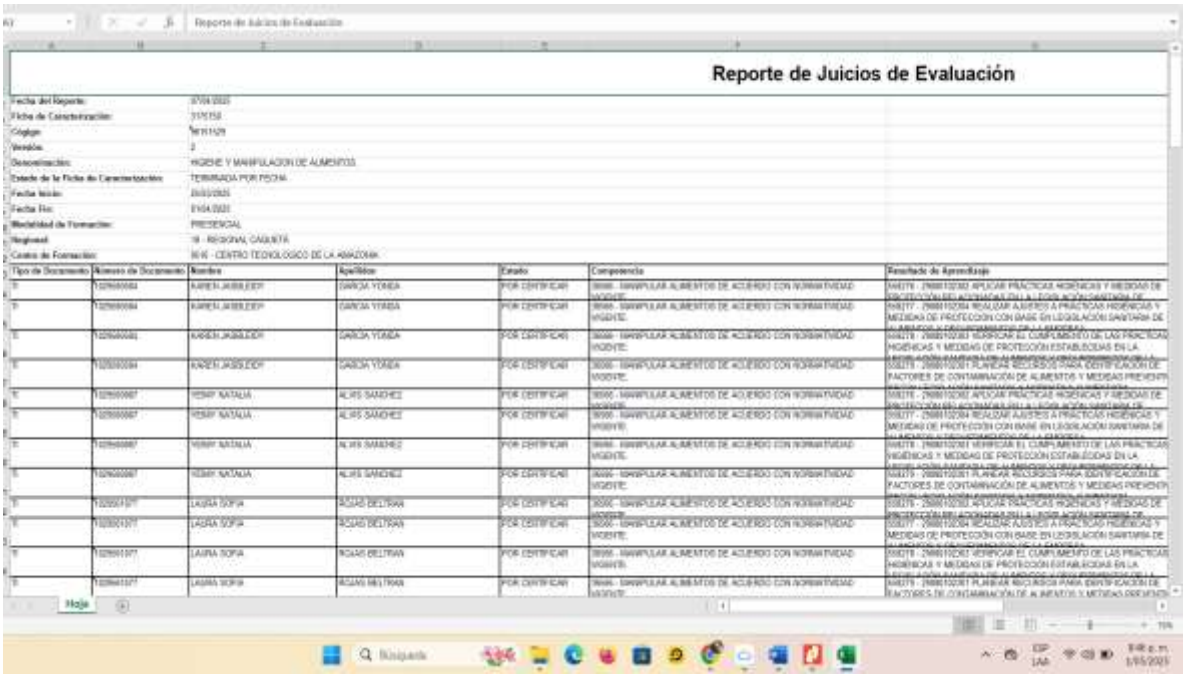


Pantallazo asociación de la ruta de aprendizaje ficha 3205658 Higiene y manipulación de alimentos

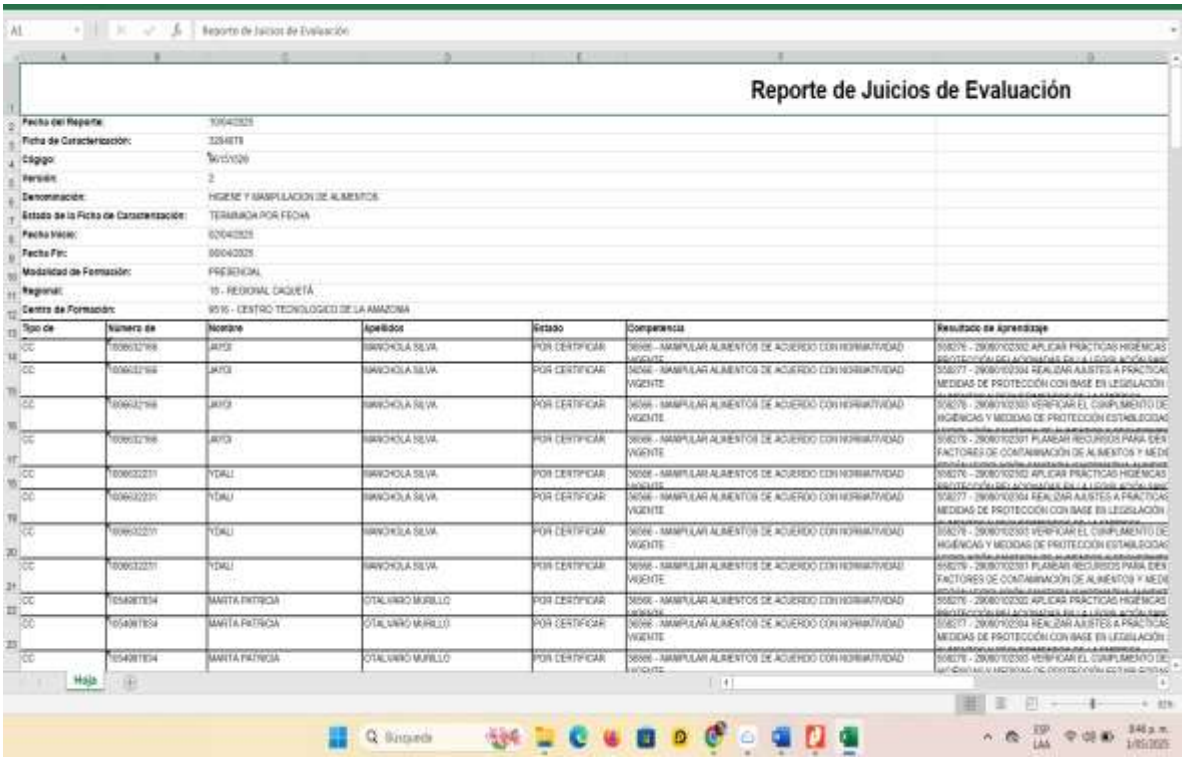


Evidencia obligación 5

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3175750



Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3204078

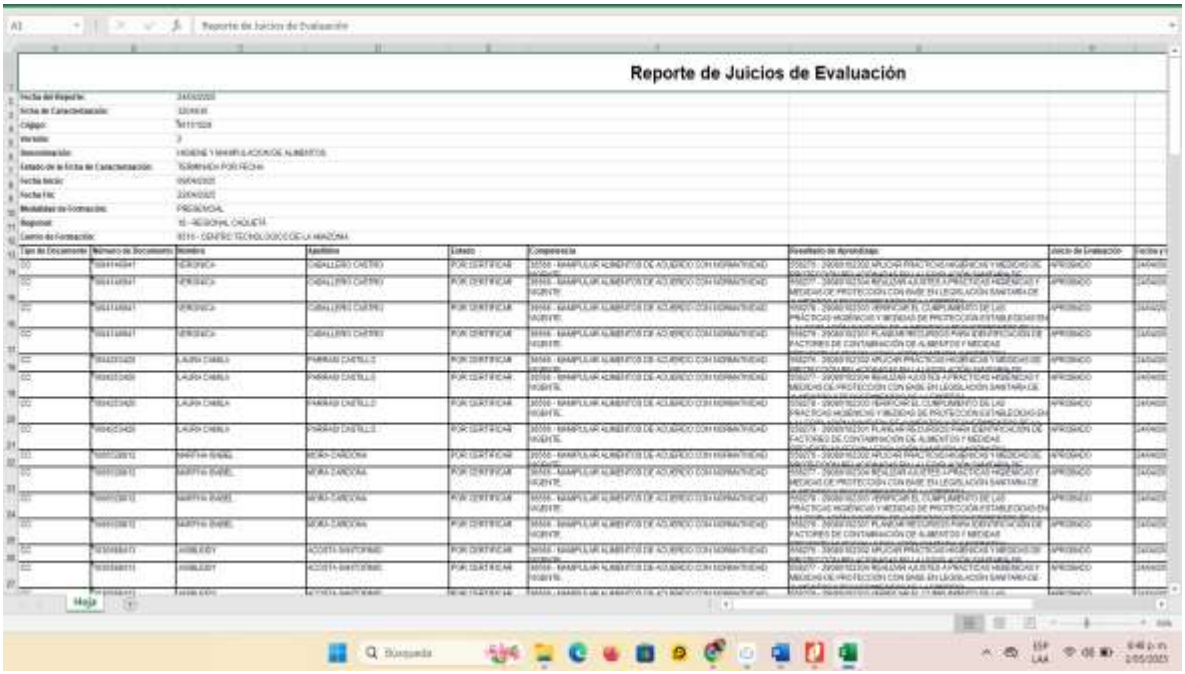


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	03/04/2025
Ficha de Caracterización:	3204078
Código:	9411529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	02/04/2025
Fecha Fin:	03/04/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	16 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

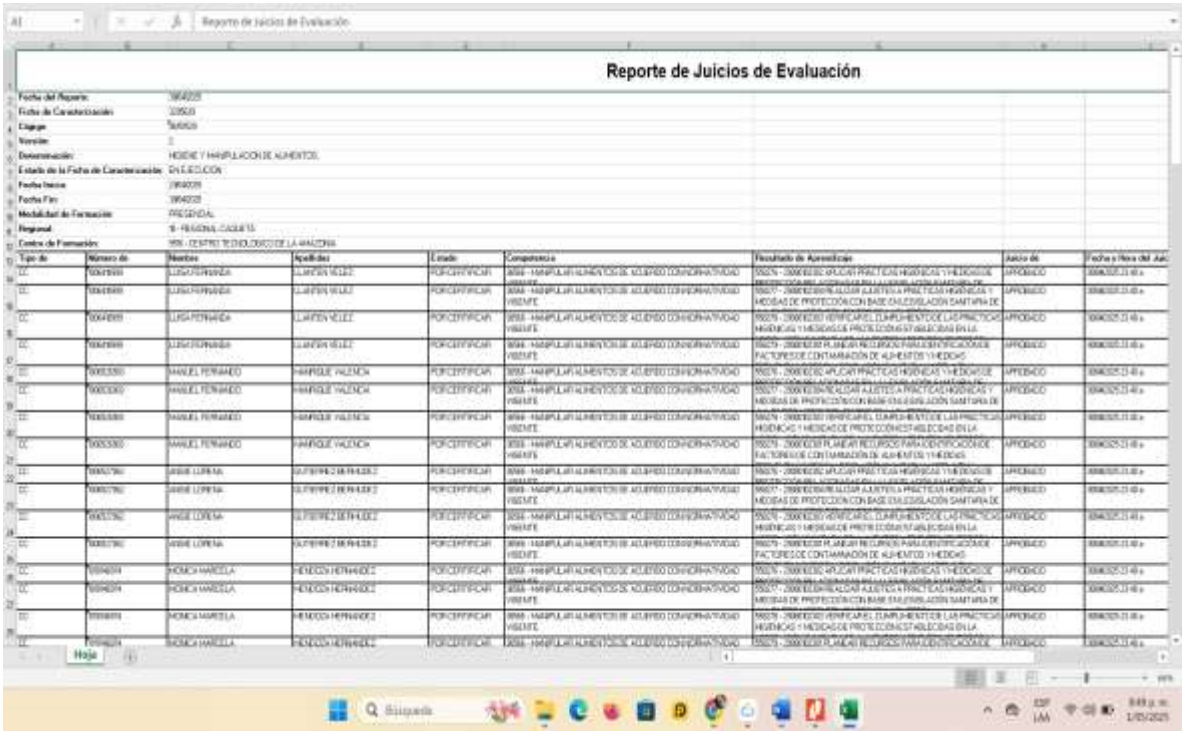
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1006632768	JAYDI	MANCHOLA SILVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 260801102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS
CC	1006632768	JAYDI	MANCHOLA SILVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 260801102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS
CC	1006632768	JAYDI	MANCHOLA SILVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 260801102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE
CC	1006632768	JAYDI	MANCHOLA SILVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 260801102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDEN
CC	1006632231	YDALI	MANCHOLA SILVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 260801102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS
CC	1006632231	YDALI	MANCHOLA SILVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 260801102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS
CC	1006632231	YDALI	MANCHOLA SILVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 260801102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE
CC	1006632231	YDALI	MANCHOLA SILVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 260801102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDEN
CC	1054087834	MARTA PATRICIA	OTALVARO MURILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 260801102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS
CC	1054087834	MARTA PATRICIA	OTALVARO MURILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 260801102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS
CC	1054087834	MARTA PATRICIA	OTALVARO MURILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 260801102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3204636



Reporte de Juicios de Evaluación

Pantallazo de los juicios evaluativos de la ficha terminada: 3205639



Reporte de Juicios de Evaluación

Evidencia obligación 8

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3204078



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: 3204078

CIUDAD Y FECHA:	Doncello 02 de abril de 2025	HORA INICIO: 13:00	HORA FIN: 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal Barrio el Olimpico	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
   6.1. Talento Humano
   6.2. Ambiente de formación
Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se da inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Una Marcela Gutiérrez Valenzuela, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	NIVEL DE FORMACIÓN
96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA



VERSIÓN	2	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACIÓN	Presencial

VIGENCIA DEL PROGRAMA

FECHA INICIO	18/09/2020	FECHA FIN:	Aún se encuentra vigente

DURACION MAXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE

LECTIVA	NA	FECHA INICIO	NA
PRÁCTICA	NA	FECHA FIN	NA
DURACIÓN TOTAL:	48 horas		

2. PROYECTO FORMATIVO ASIGNADO

DENOMINACION DEL PROYECTO FORMATIVO (Especificar nombre del proyecto formativo que se ejecutará en la formación)	
NOMBRE PROYECTO FORMATIVO: NA	FECHA DE PUBLICACIÓN: NA
PROYECTO FORMULADO: ☐	PROYECTO DEL BANCO DE PROYECTOS: ☐

3. HORARIO DE FORMACIÓN

HORARIO DE FORMACIÓN (Especificar el horario destinado para desarrollar las actividades de aprendizaje planteadas del programa de formación)
De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas.

4. APRENDICES MATRICULADOS

APRENDICES MATRICULADOS (Especificar número de aprendices matriculados en el programa de formación y adjuntar listado generado por SOFIA PLUS)

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3204636



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: 3204636			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chairá 9 abril de 2025	HORA INICIO: 13:00	HORA FIN: 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal alcatifa	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
   6.1. Talento Humano
   6.2. Ambiente de formación

Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	NIVEL DE FORMACION
98151528	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA

VERSIÓN	2	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACIÓN	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					
FECHA INICIO	10/09/2020	FECHA FIN:		Aún se encuentra vigente	
DURACION MAXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE					
LECTIVA	NA	FECHA INICIO		NA	
PRÁCTICA	NA	FECHA FIN		NA	
DURACION TOTAL:	48 horas				

2. PROYECTO FORMATIVO ASIGNADO

DENOMINACION DEL PROYECTO FORMATIVO (Especificar nombre del proyecto formativo que se ejecutará en la formación)	
NOMBRE PROYECTO FORMATIVO: NA	FECHA DE PUBLICACIÓN: NA
PROYECTO FORMULADO: ☐	PROYECTO DEL BANCO DE PROYECTOS: ☐

3. HORARIO DE FORMACIÓN

HORARIO DE FORMACIÓN (Especificar el horario destinado para desarrollar las actividades de aprendizaje planeadas del programa de formación)
De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas.

4. APRENDICES MATRICULADOS

APRENDICES MATRICULADOS (Especificar número de aprendices matriculados en el programa de formación y adjuntar reporte generado por SOFIA PLUS)

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3205639



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: 3205639			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chairá 23 abril de 2025	HORA INICIO: 13:00	HORA FIN: 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Salón parroquial	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
   6.1. Talento Humano
   6.2. Ambiente de formación

Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se dio inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 03, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	NIVEL DE FORMACION
98151528	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA

VERSIÓN	2	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACIÓN	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					
FECHA INICIO	10/09/2020	FECHA FIN:		Aún se encuentra vigente	
DURACION MAXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE					
LECTIVA	NA	FECHA INICIO		NA	
PRÁCTICA	NA	FECHA FIN		NA	
DURACIÓN TOTAL:	48 horas				

2. PROYECTO FORMATIVO ASIGNADO

DENOMINACION DEL PROYECTO FORMATIVO (Especificar nombre del proyecto formativo que se ejecutará en la formación)	
NOMBRE PROYECTO FORMATIVO: NA	FECHA DE PUBLICACIÓN: NA
PROYECTO FORMULADO: ☐	PROYECTO DEL BANCO DE PROYECTOS: ☐

3. HORARIO DE FORMACIÓN

HORARIO DE FORMACIÓN (Especificar el horario destinado para desarrollar las actividades de aprendizaje planeadas del programa de formación)
De lunes a viernes de las 13 a las 21 horas.

4. APRENDICES MATRICULADOS

APRENDICES MATRICULADOS (Especificar número de aprendices matriculados en el programa de formación y adjuntar reporte generado por SOFIA PLUS)
Aprendices matriculados 27

Pantallazo Acta de planeación de actividades ficha 3205658



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: 3205658

CIUDAD Y FECHA:	Florencia 26 abril de 2023	HORA INICIO: 13:00	HORA FIN: 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal barrio circaca	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
   6.1. Talento Humano
   6.2. Ambiente de formación
Materiales de formación, equipos y herramientas

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar, tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de desarrollo curricular.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. A la hora establecida se da inicio al propósito de la reunión, la cual fue presidida por Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, instructor (a) responsable del programa de formación, quien manifiesta que el alistamiento de la planeación de las actividades de aprendizaje corresponde al procedimiento de ejecución de la FPI - versión 5 y al procedimiento de desarrollo curricular- versión 05, tomando como referencia la guía de desarrollo curricular versión 03 y la guía de desarrollo de procesos formativos - versión 01 y se desarrolló de la siguiente manera:

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

CÓDIGO	DENOMINACION DEL PROGRAMA	NIVEL DE FORMACIÓN
98151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	COMPLEMENTARIA



VERSIÓN	2	ESTADO	En Ejecución	MODALIDAD FORMACION	Presencial
VIGENCIA DEL PROGRAMA					
FECHA INICIO	10/03/2020	FECHA FIN:	Aún se encuentra vigente		
DURACION MAXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE					
LECTIVA	NA	FECHA INICIO	NA		
PRACTICA	NA	FECHA FIN	NA		
DURACION TOTAL:	48 horas				

2. PROYECTO FORMATIVO ASIGNADO

DENOMINACION DEL PROYECTO FORMATIVO (Especificar nombre del proyecto formativo que se ejecutará en la formación)	
NOMBRE PROYECTO FORMATIVO: NA	FECHA DE PUBLICACIÓN: NA
PROYECTO FORMULADO: ☐	PROYECTO DEL BANCO DE PROYECTOS: ☐

3. HORARIO DE FORMACIÓN

HORARIO DE FORMACIÓN (Especificar el horario destinado para desarrollar las actividades de aprendizaje planeadas del programa de formación)
De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas.

4. APRENDICES MATRICULADOS

APRENDICES MATRICULADOS (Especificar número de aprendices matriculados en el programa de formación y adjuntar listado generado por SOFIAPLUS)
Aprendices matriculados 28

Pantallazo Acta de concertación de horario ficha 3204078



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 3204078

CIUDAD Y FECHA:	Doncello 02 de abril de 2023	HORA INICIO: 13:00pm	HORA FIN: 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal barrio el Olímpico	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:
1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 3204078

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (caseta comunal barrio el Olímpico) La (la) (la) Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Higiene y manipulación de alimentos, identificada con ficha: 3204078, para concertar el horario en que se realizarán las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción, así mismo se realiza proceso de inducción. (temas a tratar en la inducción, reglamento, derechos y deberes).

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Higiene y manipulación de alimentos
MUNICIPIO:	Doncello
VEREDA:	Barrio el Olímpico
SITIO PARA CLASES:	Caseta Comunal barrio el Olímpico
HORARIO:	De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas.
INSTRUCTOR	Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	02 de abril de 2023



FECHA FIN DE LA FORMACIÓN:	08 de abril de 2023

2. Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida, invitándolos a participar desarrollando del proceso, a que mantengan el interés y entusiasmo suficiente para lograr el desarrollo de la formación, Seguidamente se realizó la presentación de cada uno de los aprendices.

3. Inducción SENA: Video relacionado con creación e historia de la institución misión, visión, himno, directivos a nivel Nacional y Regional. Deberes y derechos del aprendiz, compromisos que deben cumplir; puntualidad y asistencia diaria al proceso formativo. La importancia de establecer actitudes favorables frente a sus compañeros e instructor.

4. Inducción al programa de PV, se les explica la importancia de este programa, manifestándoles que el programa es para población desplazada y que deben estar registrado en el aplicativo Sofia para poder acceder a los diferentes formaciones que tiene el SENA para ellos.

5. Así mismo se les comento que los materiales de formación son para este tipo de población y que el programa y el SENA deben cumplir con estos requisitos.

6. Se explicó lo relacionado al Fondo Emprender beneficios, importancia de proyectos productivos para las diferentes poblaciones, y en especial para población desplazada.

7. El instructor realiza la inducción al programa de formación, explicando las competencias, resultados de aprendizaje, socializa la guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación y actividades a desarrollo para ser certificados.

8. Se realiza la concertación de horario por parte del instructor y los aprendices.

CONCLUSIONES

Las personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señaladas, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y planes de evaluación y mejoramiento, sistema de evaluación, asistencia, reglamento del aprendiz, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

Los aprendices matriculados son 28, de los cuales se presentaron a la formación 28

1. La gran mayoría de los aprendices han recibido capacitación por medio del SENA y otros lo hacen por primera vez. Agradecen el SENA en cabeza del señor director y su equipo de trabajo por tenerlos en cuenta y esperan seguir contando con tan prestigiosa institución.

Pantallazo Acta de concertación de horario ficha 3204636



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 3204636			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chairá 09 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal Alcaldía	**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:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 3204636

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (caseta comunal Alcaldía) La Srta) Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Higiene y manipulación de alimentos, identificada con Ficha: 3204636, para concertar el horario en que se realizarán las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción, así mismo se realiza proceso de inducción. (temas a tratar en la inducción, reglamento, derechos y deberes).

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Higiene y manipulación de alimentos
MUNICIPIO:	Cartagena del Chairá
VEREDA:	Barrio centro
SITIO PARA CLASES:	Caseta Comunal alcaldía
HORARIO:	De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas
INSTRUCTOR:	Lina Marcela Gutierrez Valenzuela
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	08 de abril de 2025



FECHA FIN DE LA FORMACIÓN:	22 de abril de 2025

2. Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida, invitándolos a participar dinámicamente del proceso, a que mantengan el interés y entusiasmo suficiente para lograr el desarrollo de la formación. Seguidamente se realizó la presentación de cada uno de los aprendices.
3. Inducción SENA: Video relacionado con creación e historia de la institución misión, visión, himno, directivos a nivel Nacional y Regional. Deberes y derechos del aprendiz, compromisos que deben cumplir, puntualidad y asistencia diaria al proceso formativo. La importancia de establecer actitudes favorables frente a sus compañeros e instructor.
4. Inducción al programa de FIV, se les explico la importancia de este programa, manifestándoles que el programa es para población desplazada y que deben estar registrado en el aplicativo Sofía para poder acceder a las diferentes formaciones que tiene el SENA para ellos.
5. Así mismo se les comento que los materiales de formación son para este tipo de población y que el programa y el SENA deben cumplir con estos requisitos.
6. Se explicó lo relacionado al Fondo Emprender beneficios, importancia de proyectos productivos para las diferentes poblaciones, y en especial para población desplazada.
7. El instructor realiza la inducción al programa de formación, explicando las competencias, resultados de aprendizaje, socializa la guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación y actividades a desarrolla para ser certificados.
8. Se realiza la concertación de horario por parte del instructor y los aprendices.

CONCLUSIONES

Las personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señalados, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente Formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y planes de evaluación y mejoramiento, sistema de evaluación, asistencia, reglamento del aprendiz, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

Los aprendices matriculados son 26, de los cuales se presentaron a la formación 26

1. La gran mayoría de los aprendices han recibido capacitación por medio del SENA y otros lo hacen por primera vez. Agradecen al SENA en cabeza del señor director y su equipo de trabajo por tenerlos en cuenta y esperan seguir contenido con tan prestigiosa institución.

Pantallazo Acta de concertación de horario ficha 3205639



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 3205639			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chairá 23 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Salón parroquial	**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:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se conformen los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 3205639

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Salón parroquial) La Srta) Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Higiene y manipulación de alimentos, identificada con Ficha: 3205639, para concertar el horario en que se realizarán las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción, así mismo se realiza proceso de inducción. (temas a tratar en la inducción, reglamento, derechos y deberes).

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Higiene y manipulación de alimentos
MUNICIPIO:	Cartagena del Chairá
VEREDA:	Barrio centro
SITIO PARA CLASES:	Salón parroquial
HORARIO:	De lunes a viernes de las 13 a las 21 horas.
INSTRUCTOR:	Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	23 de abril de 2025



FECHA FIN DE LA FORMACIÓN:	30 de abril de 2025

2. Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida, invitándolos a participar dinámicamente del proceso, a que mantengan el interés y entusiasmo suficiente para lograr el desarrollo de la formación. Seguidamente se realizó la presentación de cada uno de los aprendices.
3. Inducción SENA: Video relacionado con creación e historia de la institución misión, visión, himno, directivos a nivel Nacional y Regional. Deberes y derechos del aprendiz, compromisos que deben cumplir, puntualidad y asistencia diaria al proceso formativo. La importancia de establecer actitudes favorables frente a sus compañeros e instructor.
4. Inducción al programa de FIV, se les explico la importancia de este programa, manifestándoles que el programa es para población desplazada y que deben estar registrado en el aplicativo Sofía para poder acceder a las diferentes formaciones que tiene el SENA para ellos.
5. Así mismo se les comento que los materiales de formación son para este tipo de población y que el programa y el SENA deben cumplir con estos requisitos.
6. Se explicó lo relacionado al Fondo Emprender beneficios, importancia de proyectos productivos para las diferentes poblaciones, y en especial para población desplazada.
7. El instructor realiza la inducción al programa de formación, explicando las competencias, resultados de aprendizaje, socializa la guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación y actividades a desarrolla para ser certificados.
8. Se realiza la concertación de horario por parte del instructor y los aprendices.

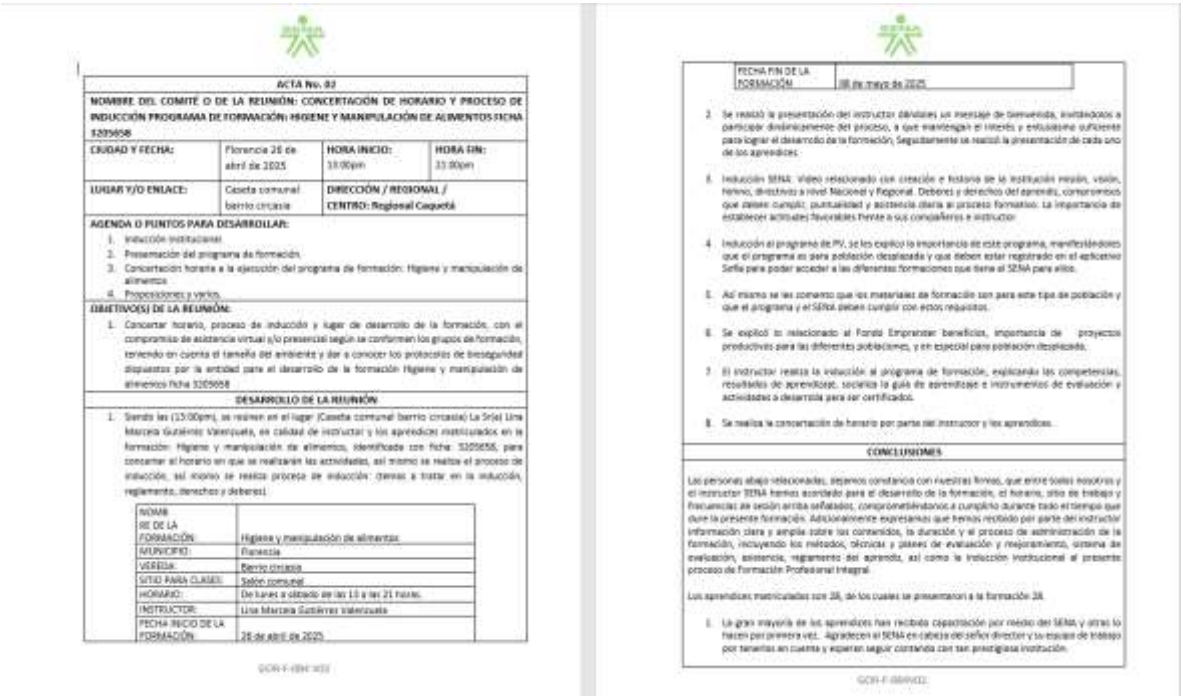
CONCLUSIONES

Las personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señalados, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y planes de evaluación y mejoramiento, sistema de evaluación, asistencia, reglamento del aprendiz, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

Los aprendices matriculados son 27, de los cuales se presentaron a la formación 27.

1. La gran mayoría de los aprendices han recibido capacitación por medio del SENA y otros lo hacen por primera vez. Agradecen al SENA en cabeza del señor director y su equipo de trabajo por tenerlos en cuenta y esperan seguir contenido con tan prestigiosa institución.

Pantallazo Acta de concertación de horario ficha 3205658



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 3205658			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 28 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 15:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal barrio circasia	**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:

1. Concertar horario, proceso de inducción y lugar de desarrollo de la formación, con el compromiso de asistencia virtual y/o presencial según se confirman los grupos de formación, teniendo en cuenta el tamaño del ambiente y dar a conocer los protocolos de bioseguridad dispuestos por la entidad para el desarrollo de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 3205658

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las (13:00pm), se reúnen en el lugar (Caseta comunal barrio circasia) La Sr(a) Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela, en calidad de instructor y los aprendices matriculados en la formación: Higiene y manipulación de alimentos, identificada con ficha: 3205658, para concertar el horario en que se realizarán las actividades, así mismo se realiza el proceso de inducción, así mismo se realiza proceso de inducción: (temas a tratar en la inducción, reglamento, derechos y deberes).

NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	Higiene y manipulación de alimentos
MUNICIPIO:	Florencia
VEREDA:	Barrio circasia
SITIO PARA CLASES:	Salón comunal
HORARIO:	De lunes a sábado de las 13 a las 21 horas.
INSTRUCTOR:	Lina Marcela Gutiérrez Valenzuela
FECHA INICIO DE LA FORMACIÓN:	28 de abril de 2025

GCM-F-062 V10

FECHA FIN DE LA FORMACIÓN	08 de mayo de 2025

2. Se realizó la presentación del instructor dándoles un mensaje de bienvenida, invitándolos a participar dinámicamente del proceso, a que mantengan el interés y entusiasmo suficiente para lograr el desarrollo de la formación, Seguidamente se realizó la presentación de cada uno de los aprendices.
3. Inducción SENA: Video relacionado con creación e historia de la institución misión, visión, himno, directivos a nivel Nacional y Regional. Deberes y derechos del aprendiz, compromisos que deben cumplir, puntualidad y asistencia diaria al proceso formativo. La importancia de establecer actitudes favorables frente a sus compañeros e instructor.
4. Inducción al programa de PV, se les explico la importancia de este programa, manifestándoles que el programa es para población desplazada y que deben estar registrado en el aplicativo Sofía para poder acceder a las diferentes formaciones que tiene el SENA para ellos.
5. Así mismo se les comento que los materiales de formación son para este tipo de población y que el programa y el SENA deben cumplir con estos requisitos.
6. Se explicó lo relacionado al Fondo Emprender beneficios, importancia de proyectos productivos para las diferentes poblaciones, y en especial para población desplazada.
7. El instructor realiza la inducción al programa de formación, explicando las competencias, resultados de aprendizaje, socializa la guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación y actividades a desarrolla para ser certificados.
8. Se realiza la concertación de horario por parte del instructor y los aprendices.

CONCLUSIONES

Los personas abajo relacionadas, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y el instructor SENA hemos acordado para el desarrollo de la formación, el horario, sitio de trabajo y frecuencias de sesión arriba señalados, comprometiéndonos a cumplirlo durante todo el tiempo que dure la presente formación. Adicionalmente expresamos que hemos recibido por parte del instructor información clara y amplia sobre los contenidos, la duración y el proceso de administración de la formación, incluyendo los métodos, técnicas y pasos de evaluación y mejoramiento, sistema de evaluación, asistencia, reglamento del aprendiz, así como la inducción institucional al presente proceso de Formación Profesional Integral.

Los aprendices matriculados son 28, de los cuales se presentaron a la formación 28.

1. La gran mayoría de los aprendices han recibido capacitación por medio del SENA y otros lo hacen por primera vez. Agradecen al SENA en cabeza del señor director y su equipo de trabajo por tenerlos en cuenta y esperan seguir contando con tan prestigiosa institución.

GCM-F-062V10

Pantallazo Acta de cierre formación ficha 3175750



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3175750			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 01 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	El Instituto técnico Agroindustrial de la Amazonia	**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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Higiene y manipulación de alimentos FICHA: 3175750

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Higiene y manipulación de alimentos: Formulación y practica de limpieza y desinfección. Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** Prueba escrita sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Producto 2:** Taller escrito sobre factores de contaminación y medidas de prevención.
- **Producto 3:** socialización sobre prácticas higiénicas establecidas en la resolución 2674 de 2013.
- **Producto 4:** Realizar ejercicios de formulación de limpieza y desinfección.



1. VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:

Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 4 resultados de aprendizaje:

COMPETENCIA

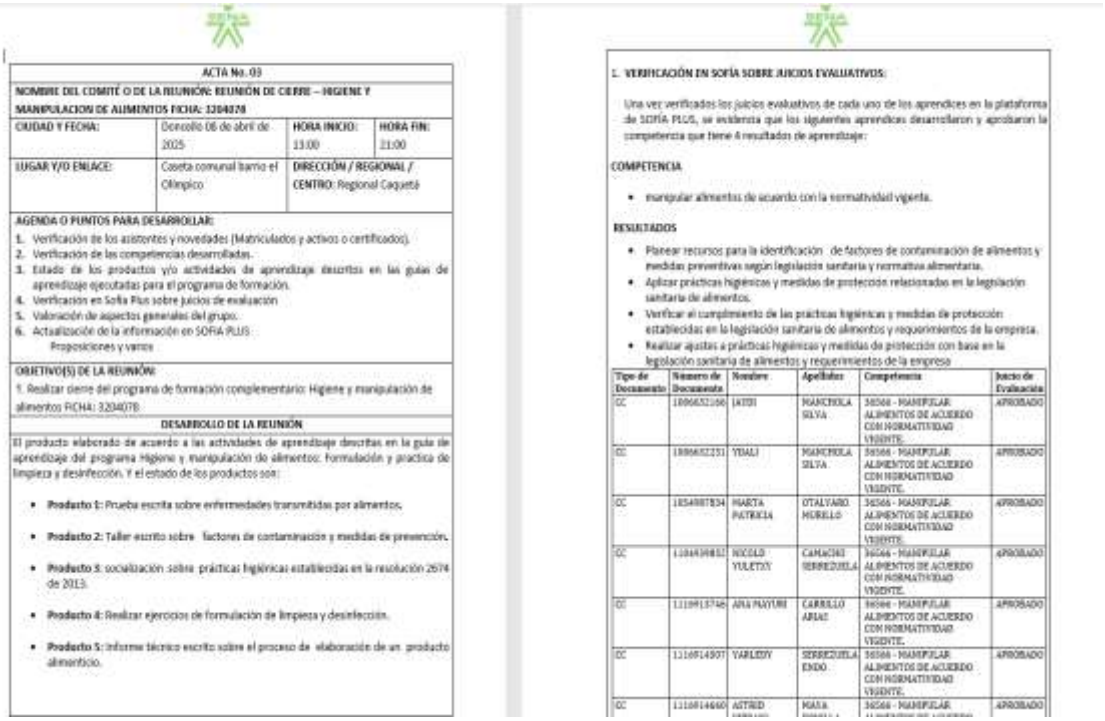
- manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.

RESULTADOS

- Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia	Juicio de Evaluación
TI	1029568584	KAREN JAZBLEIDY	GARCIA YONDA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
TI	1029568887	YEIMY NATALIA	ALVIS SANCHEZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
TI	1029561877	LAURA SOFIA	ROJAS BELTRAN	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
TI	1029561148	SCARLET SOFIA	CHARRY CUELLAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
TI	1030869413	BRIGITH DAYANA	CAÑON CARDOZO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
TI	1006974603	VIVIAN EDITH	CLAVIJO ZABALA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
TI	1077444905	[illegible]	RIVAS [illegible]	36566 - MANIPULAR [illegible]	APROBADO

Pantallazo Acta de cierre formación ficha 3204078



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3204078			
CIUDAD Y FECHA:	Doncello 06 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal barrio el Olímpico	**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. Verificacion en Sofia Plus sobre juicios de evaluacion
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS
   Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Higiene y manipulación de alimentos FICHA: 3204078

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Higiene y manipulación de alimentos: Formulación y practica de limpieza y desinfección. Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** Prueba escrita sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Producto 2:** Taller escrito sobre factores de contaminación y medidas de prevención.
- **Producto 3:** socialización sobre prácticas higiénicas establecidas en la resolución 2674 de 2013.
- **Producto 4:** Realizar ejercicios de formulación de limpieza y desinfección.
- **Producto 5:** Informe técnico escrito sobre el proceso de elaboración de un producto alimenticio.

1. VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:

Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 4 resultados de aprendizaje:

COMPETENCIA

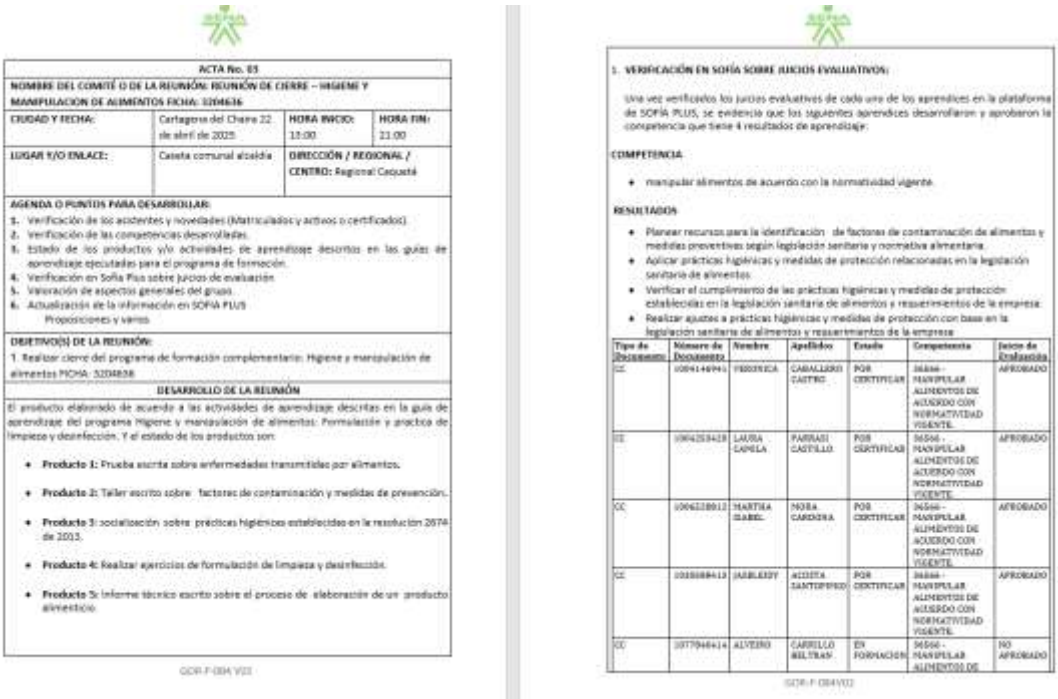
- manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.

RESULTADOS

- Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia	Juicio de Evaluación
CC	1006672166	JATDI	MANCHOLA SILVA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1006652251	YDALI	MANCHOLA SILVA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1054087834	MARTA PATRICIA	OTALVARO MURILLO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1104939852	NICOLL YULETXY	CAMACHO HERRERUELA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1116913746	ANA PAYURI	CARRILLO ARIAS	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1116914907	YARLEDY	HERRERUELA ENDO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1116914640	ASTRID	MARA	36566 - MANIPULAR	APROBADO

Pantallazo Acta de cierre formación ficha 3204636



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3204636			
CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chaira 22 de abril de 2025	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Caseta comunal alcaldia	**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 Sofia Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS
   Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Higiene y manipulación de alimentos FICHA: 3204636

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Higiene y manipulación de alimentos: Formulación y practica de limpieza y desinfección. Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** Prueba escrita sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Producto 2:** Taller escrito sobre factores de contaminación y medidas de prevención.
- **Producto 3:** socialización sobre prácticas higiénicas establecidas en la resolución 2674 de 2013.
- **Producto 4:** Realizar ejercicios de formulación de limpieza y desinfección.
- **Producto 5:** Informe técnico escrito sobre el proceso de elaboración de un producto alimenticio.

GDH-F-084 V03

1. VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:

Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFÍA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 4 resultados de aprendizaje:

COMPETENCIA

- manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.

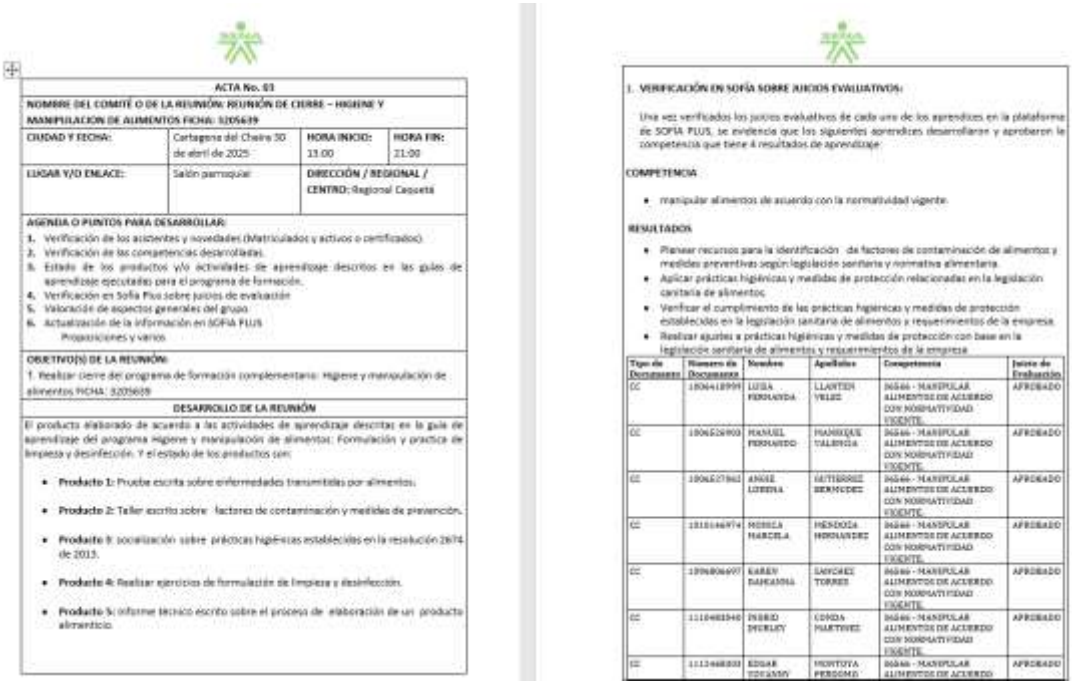
RESULTADOS

- Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Juicio de Evaluación
CC	1089146941	FREDERICK	CABALLERO CASTRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1064253418	LAURA CAMILA	FARFAN CASTILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1006228012	MARTHA ISABEL	NOBA CARDENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1016088413	JAIBLEIDY	ACOSTA SANTOFIMIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1077946414	ALVEIRO	CARRILLO BELTRAN	EN FORMACIÓN	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	NO APROBADO

GDH-F-084 V03

Pantallazo Acta de cierre formación ficha 3205639



ACTA No. 03

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE CIERRE – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3205639

CIUDAD Y FECHA:	Cartagena del Chairá 30 de abril de 2025	HORA INICIO: 13:00	HORA FIN: 21:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Salón parroquial	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 Sofia Plus sobre juicios de evaluación
5. Valoración de aspectos generales del grupo
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS

Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar cierre del programa de formación complementario: Higiene y manipulación de alimentos FICHA: 3205639

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El producto elaborado de acuerdo a las actividades de aprendizaje descritas en la guía de aprendizaje del programa Higiene y manipulación de alimentos: Formulación y practica de limpieza y desinfección. Y el estado de los productos son:

- **Producto 1:** Prueba escrita sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Producto 2:** Taller escrito sobre factores de contaminación y medidas de prevención.
- **Producto 3:** socialización sobre prácticas higiénicas establecidas en la resolución 2674 de 2013.
- **Producto 4:** Realizar ejercicios de formulación de limpieza y desinfección.
- **Producto 5:** informe técnico escrito sobre el proceso de elaboración de un producto alimenticio.

1. VERIFICACIÓN EN SOFÍA SOBRE JUICIOS EVALUATIVOS:

Una vez verificados los juicios evaluativos de cada uno de los aprendices en la plataforma de SOFIA PLUS, se evidencia que los siguientes aprendices desarrollaron y aprobaron la competencia que tiene 4 resultados de aprendizaje

COMPETENCIA

- manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.

RESULTADOS

- Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia	Juicio de Evaluación
CC	1006418999	LUISA FERNANDA	LLANTEN VELEZ	36846 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1006526900	MANUEL FERNANDO	MANRIQUE VALENCIA	36846 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1006527862	ANGIE LORENA	GUTIERREZ HERNANDEZ	36846 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1010146974	MONICA MARCELA	MENDOZA HERNANDEZ	36846 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1096806697	KAREN DANIANA	SANCHEZ TORRES	36846 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1116483940	INGRID YORLEY	CONDA MARTINEZ	36846 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO
CC	1117446830	EDGAR [illegible]	MONTOYA PERDOMO	36846 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO	APROBADO

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3175750



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

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	No. De Ficha:	3175750
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Código: 230501021	Horas: 48 HORAS
Resultado de Aprendizaje	240601027201 Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 240601027202 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 240601027203 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 240601027204 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: Instituto Técnico Agroindustrial de la Amazonia
Instructor:	LINA MARCELA GUTIERREZ	No. Doc. Identidad	1.117.514.683

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 25 de marzo de 2025 AL: 01 de abril 2025 PERMA APRENDIZ					
				martes 25	miércoles 26	jueves 27	Viernes 28	Lunes 31	Martes 01
01	BRAYAN STEVEN	RAMIREZ RAMIREZ	1118567250	Brayan	Stiven	Brayan			
02	BRIGITH XIOMARA	CAÑON CARDOZO	1026063913	Brigith	Brigith	Brigith	Brigith	Brigith	Brigith.
03	DEYLI KARINE	RAMIREZ AYACONA	1117931649	Deily	Deily	Deily	Deily	Deily	Deily
04	DEYNER ANDRES	BORREGO RUIZ	1117932711	Deiner B.	Deiner B.	Deiner B.		x Deiner B.	Deiner B.
05	DIEGO ALEJANDRO	BOLAÑOS GALLEGO	1117932666	Diego	Diego	Diego	Diego	Diego	Diego
06	DUVAN ESTIVEN	SILVA FLORES	1117932870	Duvan S	Duvan S	Duvan S	Duvan S		
07	JHOAN EDWARD	RUEDA ESPAÑA	1118369943	Edward	Edward	Edward	Edward	Edward	Edward
08	JHONATAN EDILVER	ZAMBOY MUTTA	1117931291	Jhonatan M.	Jhonatan M.	—	Jhonatan M.	Jhonatan M.	Jhonatan M.
09	JUAN DAVID	MENESES DIAZ	1117932093	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	
10	KAREN JANNETTH	GARCIA HONDA	1019960364	Karen	Karen	Karen	Karen	Karen	Karen
11	KAROL LIZETH	VARGAS MORALES	1118377142	Karol	Karol	Karol	Karol	Karol	Karol
12	KAROL MICHELLE	OLIVEROS SANCHEZ	1117934017	Karol O	Karol O	Karol O	Karol O	Karol O	Karol O
13	KATHERIN	POSADA CHARRO	1117967748	Katty P.	Katty P.	Katty P.	Katty P.	Katty P.	Katty P.

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



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

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 25 de marzo de 2025 AL: 01 de abril 2025 FIRMA APRENDIZ					
				martes 25	miércoles 26	jueves 27	Viernes 28	Lunes 31	Martes 01
14	LAURA SOFIA	ROJAS BELTRAN	1029561077						
15	NICOLE ZHARIK	OSPINA NARVAEZ	1136864358						
16	NOHORA MARGELITA	CHILATRA MAMBOQUE	1117501693						
17	SCARLET SOFIA	CHARRY CUELLAR	1029561140						
18	SHARITH ANDREA	STERLING ORTIZ	1117513448						
19	SHARON NICOL	LOSADA GARZON	1117532595						
20	VALENTINA	BORDA SANCHEZ	1117818407						
21	VALENTINA	RESTREPO POLANIA	1117815265						
22	VIVIAN ELIZETH	CLAVIJO ZABALA	1064974603						
23	WINNER ANDRES	RIVAS VALOYES	1077444095						
24	YEIMY NATALIA	ALVIS SANCHEZ	1029560887						
25	YUDY JAIRLEIDY	DIAZ ROJAS	1118370528						

Firma Instructor (a): LINA MGUTIERREZ

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3204078



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

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	No. De Ficha:	3204078
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Código: 290803003	Horas: 48 HORAS
Resultado de Aprendizaje	290801102301 Plantear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y novedades presentadas según legislación sanitaria y normativa alimentaria 290801102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa 290801102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa 290801102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa		
Municipio:	DONCELLO	Lugar:	Ambiente: comeia comunal barrio el Olimpico
Instructor:	LINA MARCELA GUTIERREZ	No. Doc. Identidad	1.117.516.183

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 02 de abril de 2025 AL: 08 de abril 2025 FIRMA APRENDIZ					
				miércoles 02	Jueves 03	viernes 04	Sábado 05	lunes 07	Martes 08
01	ALFA LEA	RODRIGUEZ ALONSO	1120226170						
02	ANA MAYURI	CARRILLO ARIAS	1116913746						
03	ASTRID KIBRANE	MAYA BONILLA	1116834660						
04	BLANCA ISABEL	CASTRO ARBOLEDA	40731661						
05	BLANCA NEIDA	MEJIA RESTREPO	40728946						
07	DIANA MARCELA	REYES ROBERTO	1116820568						
08	JAYDI	MANCHOLA SILVA	1006652396						
09	KEILY LORENA	MARTINEZ CORDOBA	1116933817						
10	LUIS RAMIRO	MOLINA QUINTERO	17675980						
11	LUZ NERY	RODRIGUEZ ALONSO	38202816						
12	LUZ NEIRA	MOLANO	38351042						
13	MARIA ARACELY	VILLADA HERNANDEZ	40728948						

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De	SEMANA DEL: 02 de abril de 2025 AL: 08 de abril 2025

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



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

			IDENT	FIRMA APRENDIZ					
				miércoles 02	Jueves 03	viernes 04	Sábado 05	lunes 07	Martes 08
14	MARIA	CORDOBA BUEDA	40731838						
15	MARTA PATRICIA	OTALVARO MURILLO	1054987834						
16	MARTHA INES	SIERRA GARSIVELLO	40612814						
17	MILENA	LASSO DAMIAN	34318880						
18	MONICA	CARRILLO ARIAS	40733339	Monica Carrillo	Monica Carrillo	Monica Carrillo	Monica Carrillo	Monica Carrillo	Monica Carrillo
19	NICOLLE VALETTIN	CAMACHO SERREZUELA	1104933832						
20	NIDIA	VILLADA HERNANDEZ	40728849						
21	NORMA CONSTANZA	ARAGON TOBAR	65798344	Norma	Norma	Norma	Norma	Norma	Norma
22	OMAIRA	OSORIO LOPEZ	40728462						
23	RICAURTE	MENDEZ PLAZA	1630552						
24	ROSALBA	CARVAJAL VARGAS	28648747						
25	YAILENNY	ARENAS MARTINEZ	1116916903						
26	YANETH	MORALES TAPIAHUPE	1116916481						
27	YAQUELINE	CARRILLO ARIAS	1116917477						
28	YARLEDY	SERREZUELA ENDO	1116914507						
29	YUALI	BANCHOLA SILVA	1006832231						
30	YENSI PAOLA	BLANDON MONTAÑO	1117526972						

Firma Instructor (a) Lina M Gutierrez

Documento No Controlado por el SIGA — Página 2

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3204636



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

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado de Aprendizaje	220601102301 Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 220601102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos 220601102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa 220601102304 Analizar 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
Instructor:	LINA MARCELA GUTIERREZ

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 05 de abril de 2025 AL: 22 de abril 2025 FIRMA APRENDIZ					
				miércoles 09	Jueves 10	viernes 11	Sábado 12	lunes 21	Martes 22
01	ALVEIRO	CARRILLO BELTRAN	1077846434						
02	ANGELICA MARCELA	SUAZA GUZMAN	1116707303						
03	CIELO	VARGAS VARGAS	59171331						
04	DORELIA ANDRES	CARDENAS LOPEZ	1081700092						
05	ESPERANZA	PARDO BURGOS	30906508						
06	GERARDO	MORALES VILLADA	6803564	Gerardo M.	Gerardo M.	Gerardo M.	Gerardo M.	Gerardo M.	Gerardo M.
07	INES	MENDOZA BARRETO	40729621						
08	ISABEL	PEREZ TOVAR	40756290						
09	JAIRLEDY	ACOSTA SANTOFIMIO	1010588413						
10	JHOAN SMITH	VALENCIA ARDILA	1117846368						
11	LAURA CAMILA	PARRADO CASTILLO	1004293420						
12	LEYDI JOHANA	TEJADA ANTURY	1081880010						
13	LIDA MARCELA	GUZMAN CORTES	30908014						

Documento No Controlado por el SIGA — Página 1



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

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 09 de abril de 2025 AL: 22 de abril 2025 FIRMA APRENDIZ					
				miércoles 09	Jueves 10	viernes 11	Sábado 12	Lunes 21	Martes 22
14	LORENA	TELLUELO LEDEZMA	40626884						
15	LUESA FERNANDA	BARRERA CASTRO	1085328871						
16	LUZ ADRIANA	ACOSTA SANTOFIMIO	40613272						
17	LUZ DARY	GAONA CALDERON	40627123						
18	MARIA LAURA	JAIME QUINTERO	40731391						
19	MARIA TILA	VARGAS VARGAS	59166676						
20	MARTHA ISABEL	MORA CARDONA	1006529812						
21	MARYORY	VALENCIA LOAIZA	40627361						
22	MIGUEL ANGEL	ALZATE	18187244						
23	PAMELA	ARANZALES GARCIA	1117976098						
24	VERONICA	CABALLERO CASTRO	1004146941						
25	YASMIN	GRANADA PINZON	89002055						
26	YENY JOHANY	GOMEZ ANDRADES	40733099						

Firma Instructor (a)

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3205639



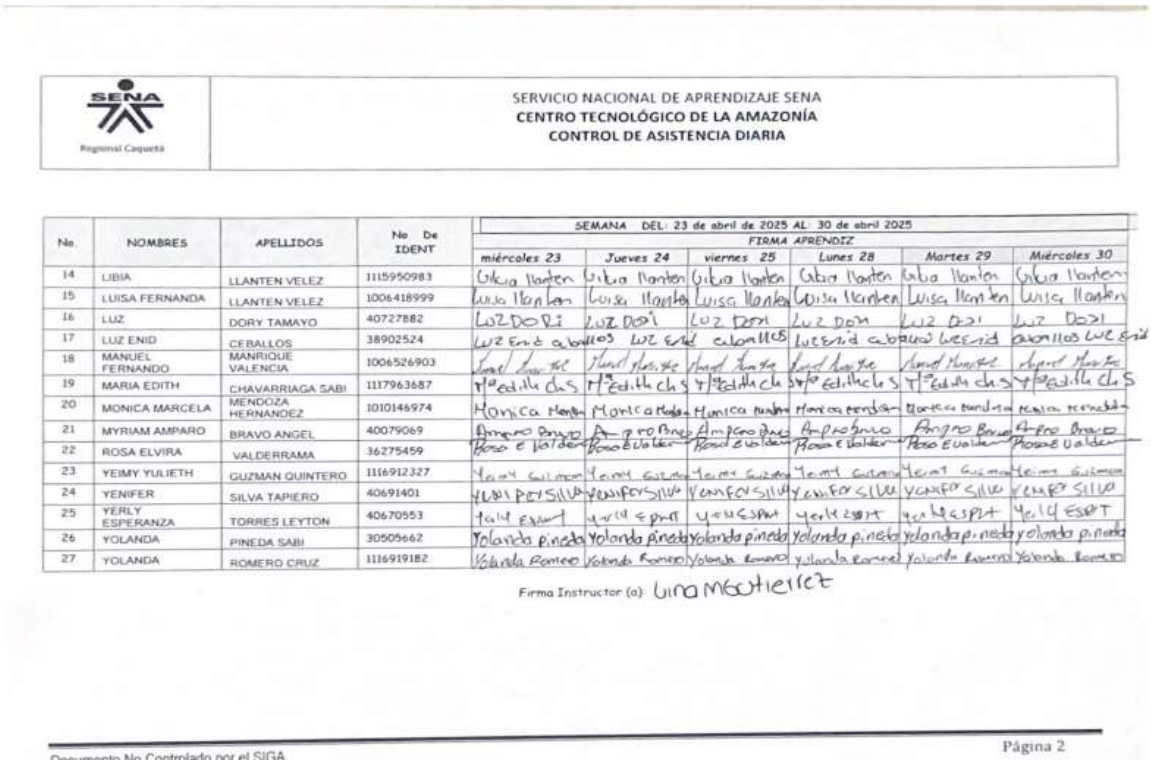
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	No. De Ficha:	3205639
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Código: 290801023	Horas: 48 HORAS
Resultado de Aprendizaje	290801102301 Planear recursos para la identificacion de factores de contaminacion de alimentos y medidas preventivas segun legislacion sanitaria y normativa alimentaria 290801102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos 290801102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa 290801102304 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		
Instructor:	LENA MARCELA GUTIERREZ	Lugar:	Ambiente: Salón Portugual
		No. Doc. Identidad	1.117.516.183

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 23 de abril de 2025 AL: 30 de abril 2025 FIRMA APRENDIZ					
				miércoles 23	Jueves 24	viernes 25	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30
01	ALBEIRO	VELASCO IBARRA	97448533						
02	ALEIDA	CAMPOS ANDRADE	40626309						
03	ANGEL MARIA	TAMAYO	17667456						
04	ANGIE LORENA	GUTIERREZ BERMUDEZ	1006527062						
05	BLANCA NIDIA	BERMUDEZ CASTELLO	40627632						
06	CIELO	ZABALA ARIAS	40625663						
07	DIEGO	CARDONA VILLARREAL	6460813						
08	EDGAR YOVANNY	MONTOYA PERDOMO	1112468303						
09	EDWIN	TOLEDO GOMEZ	1116916857						
10	FRANCY JULIETH	VILLADA VILLA	1115949995						
11	INGRID JHURLEY	CONDA MARTINEZ	1118483040						
12	JULIO CESAR	LOPEZ POSSO	1117971538						
13	KAREN DAHIANNA	SANCHEZ TORRES	1096806697						

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1



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

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 23 de abril de 2025 AL: 30 de abril 2025 FIRMA APRENDIZ					
				miércoles 23	Jueves 24	viernes 25	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30
14	LIBIA	LLANTEN VELEZ	1115950983						
15	LUISA FERNANDA	LLANTEN VELEZ	1006418999						
16	LUZ	DORY TAMAYO	40727882						
17	LUZ ENID	CEBALLOS	38902524						
18	MANUEL FERNANDO	MANRIQUE VALENCIA	1006526903						
19	MARIA EDITH	CHAVARRIAGA SABI	1117963687						
20	MONICA MARCELA	MENDOZA HERNANDEZ	1010146974						
21	MYRIAM AMPARO	BRAVO ANGEL	40079069						
22	ROSA ELVIRA	VALDERRAMA	36275459						
23	YEIMY YULIETH	GUZMAN QUINTERO	1116912327						
24	YENIFER	SILVA TAPIERO	40691401						
25	YERLY ESPERANZA	TORRES LEYTON	40670553						
26	YOLANDA	PINEDA SABI	30505662						
27	YOLANDA	ROMERO CRUZ	1116919182						

Firma Instructor (a) Lina Gutierrez

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

Pantallazo asistencia a la formación ficha 3205658



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

Programa:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	No. De Ficha:	3205658
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Código: 290801023	Horas: 48 HORAS
Resultado de Aprendizaje	290801023 01 Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria 290801023 02 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos 290801023 03 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa 290801023 04 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 comunal barrio circasia
Instructor:	LINA MARCELA GUTIERREZ	No. Doc. Identidad	1.117.516.183

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL: 26 de abril de 2025 AL: 08 de mayo 2025 FIRMA APRENDIZ					
				Sábado 26	viernes 02	Lunes 05	martes 06	miércoles 07	jueves 08
01	ANA CONSUELO	VARGAS DIAZ	40078319						
02	ANGELICA JAIDITH	SILVA CASTRO	1117554963						
03	ANGIE KATHERINE	RODRIGUEZ ORTIZ	1117534549						
04	BENILDA	TAPIERO SOGAMOSO	40093583						
05	CARMENZA	ROZO MEDINA	38243599						
06	CLAUDIA	ORTIZ GONZALEZ	39671860						
07	DAVID	MARIN LEITON	1119212902						
08	DIDIER	REINA NUÑEZ	1117515051						
09	DIOSA KATHERINE	REINA NUÑEZ	1117524178						
10	DIRLEY	NUÑEZ GUZMAN	40772422						
11	DIRLEY	ORTIZ MOLANO	1115949520						
12	EDDY YOLANDA	DUARTE SANCHEZ	1094241289						
13	ERIKA PAOLA	REINA NUÑEZ	1117531422						

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1

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

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. De IDENT	SEMANA DEL 26 de abril de 2025 AL 08 de mayo 2025 FERIA APRENDIZ					
				Sábado 26	viernes 02	Lunes 05	martes 06	miércoles 07	jueves 08
14	GERALDINE	ROCHA SANCHEZ	1030612516						
15	HEIDY LORENA	QUINTERO BARRAGAN	1110979710						
16	JENNIFER	LOPEZ CALDERON	1006889683						
17	KAREN DAYANA	BERNUDEZ ROJAS	1117506575						
18	KAREN YUBELY	REINA NUÑEZ	1006514661						
19	MARLENY	ICO ROJAS	40781616						
20	MARTHA ROCIO	ORTIZ AGUDELO	30506481						
21	MAYRA ALEJANDRA	MONTALVO JIMENEZ	1117503008						
22	NELLY YINETH	ORTIZ AGUDELO	1117513673						
23	RONAL ANTONIO	REINA MONTOYA	80111561						
24	SARA MILENA	POVEDA CABRERA	1117960750						
25	YAQUELINNE	ARAGEA	40092501						
26	YEINES	CALDERON PAREDES	1075252004						
27	YINA MILDRED	GUTIERREZ CELIS	1117947116						
28	YOLANDA	CASTRO ESPAÑA	40780139						

Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2