PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 de abril 2025

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847
Cargo del supervisor Grado 20.
Coordinación de programas especiales
San Gil

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

Referencia: CO1.PCCNTR. 7584847 del año 2025

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte ($41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de Marzo de 2025 b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/cte ($4.599.511). c) Un último pago proporcional por los días ejecutados en el mes de diciembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Será hasta el 2 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, complementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamiento de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Desarrollo curricular **(**guías de aprendizaje), fichas **Ficha: 3202633** – Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha:** 3204928 - Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha: 3207091 -** Higiene y manipulación de alimentos.	**Evidencia 1:** se desarrolló las planeaciones de acuerdo a los diseños curriculares Ficha: 3202633 Ficha: 3207091 Ficha: 3204928
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	NA	NA

3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	NA	NA
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Impartir la formación profesional de en las fichas: 3189437, 3178335, 3182310, 3202633,3204928 y 3207091	**Evidencia 2:** se ejecutó formación según requerimiento de solicitud Ficha: 3189437 Ficha: 3178335 Ficha: 3182310 Ficha: 3202633 Ficha: 3204928 Ficha: 3207091
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplicaron estrategias según lineamientos pedagógicos en las fichas.	**Evidencia 3:** Evidencias fotográfica de las fichas 3189437,3207091,3178335, 3322633,3182310, 3204928.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	NA	NA

7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emitieron juicios valorativos de la ficha: 3000122,	**Evidencia 4:** Se emitieron juicios valorativos ver en los links: Ficha: 3000122
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación en las fichas: 3202633,3204928 y 3207091	**Evidencia 5**: Evidencias fotográfica del correo de la solicitud de las fichas: 3202633,3204928 y 3207091 .
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en elregistro de la información.	Realizar Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado en las fichas: 3202633,3204928 y 3207091	**Evidencia 6:** Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en las fichas: 3202633, 3204928 y 3207091.

10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	NA	NA
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	NA	NA
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	NA	NA
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	NA	NA
14	poyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	NA	NA
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	NA	NA
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	NA	NA
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	NA	NA

18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	NA	NA
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	NA	NA
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	NA	NA
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas. 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	Actividad no desarrollada este mes	NA
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial**. **Ficha: 3189437** **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos. **Fecha**: 1 de abril **Rango de horas**: 14:00 a 19:00. **Competencia**: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la	**Evidencia 7:** realizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor: Ficha: 3189437

		normatividad vigente y estándares seguridad industrial**.** **Fecha:** 2 de abril **Rango de horas:** 14:00 a 16:00. **Competencia**: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa **Fecha:** 2 de abril **Rango de horas**: 14:00 a 19:00. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **Fecha: 5 de abril** **Rango de horas:** 14:00 a 19:00**.** **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente**.** **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.	

		Fecha: 6 de abril **Rango de horas:** 14:00 a 19:00**.** **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente**.** **Actividad de Aprendizaje:** Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **Fecha:** 7 de abril **Rango de horas:** 14:00 a 19:00. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente**.** **Actividad de Aprendizaje:** Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. **Horas mes de la ficha: 25 Horas** **Formación Complementaria Presencial**. **Ficha:** 3207091 **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos. **Fecha:** 26 de abril **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente.	Ficha 3207091

		Actividad de Aprendizaje: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **Fecha:** 26 de abril **Rango de horas**: 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente **Fecha:** 28 de abril **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 **Competencia**: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **Fecha:** 28 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 18:00 **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **Horas mes de la ficha: 20 Horas**	Ficha: 3178335

		Formación Complementaria Presencial. **Ficha** 3202633 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos. **Fecha:** 3 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 17:00. **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **Fecha:** 10 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 17:00. **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **Fecha:** 24 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 17:00. **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **Horas mes de las fichas. 12 horas.**	Ficha: 3202633

		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3202633 **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos. **Fecha:** 12 de abril **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente**.** **Fecha:** 12 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 18:00 **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **Fecha:** 13 de abril **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Competencia**: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **Fecha:** 13 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 18:00	

		Competencia: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **Fecha:** 14 de abril **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **Fecha:** 14 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 18:00 **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. **Fecha:** 27 de abril **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Ejecutar procedimiento del programa de	**Ficha:** 3182310

		limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **Fecha**: 27 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 18:00 **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. **Horas mes de la ficha: 40 Horas** **Formación Complementaria Presencial**. **Ficha:** 3182310 **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos. **Fecha:** 4 de abril **Rango de horas:** 7:00 a 12:00. **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **Fecha:** 11 de abril **Rango de horas:** 7:00 a 12:00. **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura	**Ficha:** 3204928

		durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **Fecha:** 25 de abril **Rango de horas:** 7:00 a 12:00. **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Evidencia de Aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **Horas mes de la ficha: 15 Horas** **Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3204928 **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos. **Fecha:** 16 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 15:59 **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **Fecha:** 16 de abril **Rango de horas:** 16:00 a 19:00 **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Identificar los factores de contaminación de los	

		alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **Fecha:** 21 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 19:00 **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **Fecha:** 22 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 19:00 **Competencia:** Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **Fecha:** 23 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 19:00 **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **Fecha:** 29 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 19:00 **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de	

		alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. **Fecha:** 30 de abril **Rango de horas:** 13:00 a 17:00 **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **Horas mes de la ficha: 34 Horas** **Total, horas de formación y etapa practica: 146** **Total, horas de pedagogía: 8 Total,** **horas del mes de abril: 154 Hr.**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	NA	NA
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación	NA	NA

	Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).		
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	NA	NA
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	NA	NA
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	NA	NA
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	NA	NA
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	NA	NA

30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	NA	NA
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	NA	NA
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar y cargar oportunamente los informes para la gestión de la cuenta de cobro del mes.	**Evidencia 8:** cargue de la cuenta a los links, pantallazo del informe y formato de evidencias
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Realizar las demás actividades designadas por el supervisor del contrato.	**Evidencia 9:** Se entregó el reporte de gestión de cuenta según calendario.

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.

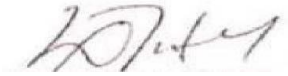
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	24825	OIBA	03/04/2025	05/04/2025
2.				

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. 4600816647 de la planilla, SOI Bancoomeva para el periodo de marzo del año en curso. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,



Gerardo Rodríguez Nieto

Contratista

C.C. No. 79286545

Recibí a satisfacción:

Firma



OSCAR WILLIAM VERGARA

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 7584847 de 2025

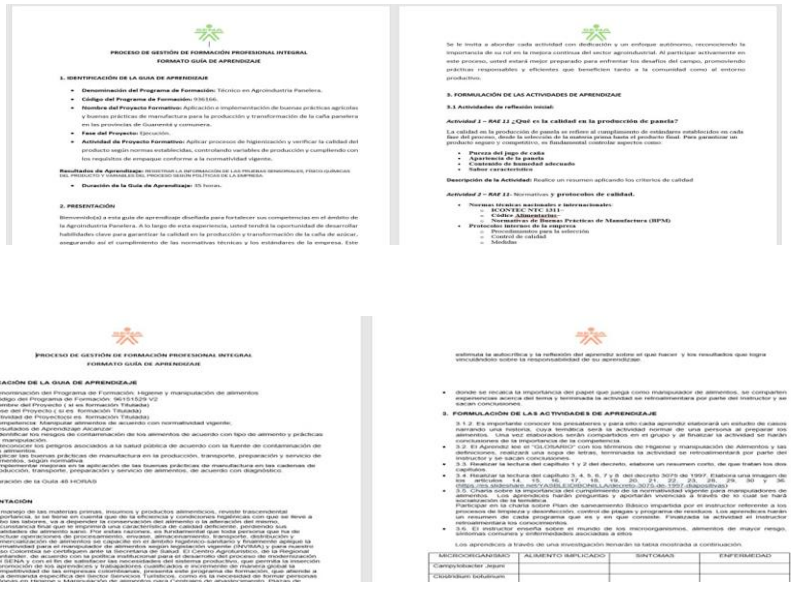
Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE ABRIL 2025					
GERARDO RODRÍGUEZ NIETO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847 MES DE ABRIL DE 2025

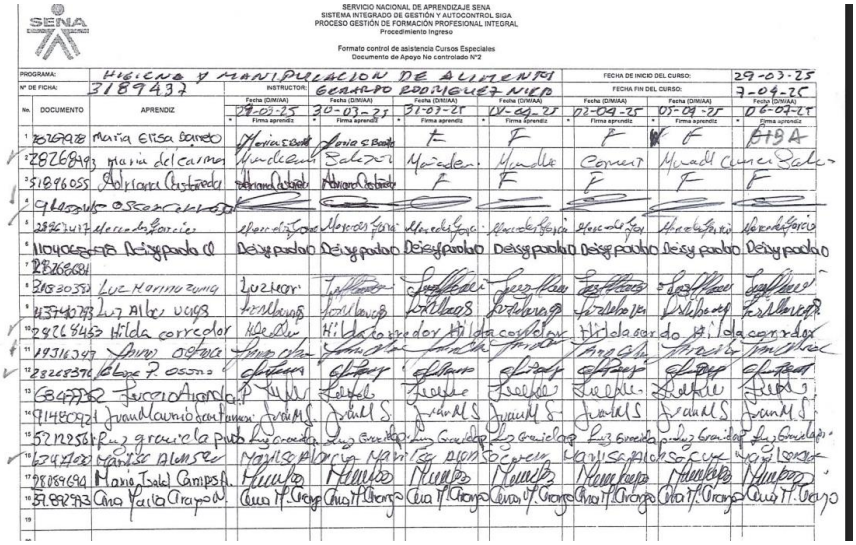
1. Evidencia 1 – Obligación 1: Se realizó formación acuerdo al diseño curricular del programa de formación, y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 1. Planeación Fichas: 3202633, 3204928 y 3207091 – Higiene y manipulación de alimentos.



2. Evidencia 2 – Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 2. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3189437**



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nº DE FICHA: 3189437
INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIEVA
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 29-03-25
FECHA FIN DEL CURSO: 7-04-25

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 29-03-25	Fecha (D/M/AA) 30-03-25	Fecha (D/M/AA) 31-03-25	Fecha (D/M/AA) 1-04-25	Fecha (D/M/AA) 02-04-25	Fecha (D/M/AA) 03-04-25	Fecha (D/M/AA) 06-04-25
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1076978	Maria Elisa Bonilla			F	F	F	F	F
2	28768493	maria del carmen							
3	51896055	Adriana Castañeda			F	F	F	F	F
4									
5	28963417	Mercedes Garcia							
6	1104068570	Deisy paola							
7	28768681								
8	21530353	Luz Marina Zuñiga							
9	43740773	Luz Alba Uribe							
10	28768453	Hilda correa							
11	1093163[illegible]								
12	28268376								
13	6847782								
14	91480921	Juan Mauricio							
15	52129561	Luz graciela							
16	6747421								
17	28084694	Maria Isabel Campos							
18	51992993	Ana Maria Orozco							
19									

Imagen 3. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3207091**



Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3207091**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DE EJECUC
FORMATO DE ASISTENCIA
DOCUMENTO DE A

PROGRAMA: OPERACIÓN TURISTICA LOCAL
INSTRUCTOR: TULIO EFREN SOSA NEIRA
COLEGIO:
COMPETENCIA:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 25-04-25	Fecha (D/M/AA) 27-04-25	Fecha (D/M/AA) 28-04-25
1	1102717637	Alba liliana Forero Ferreira			
2	91074550	Christian Torres López			
3	91494569	NELSON E VELASQUEZ CONTRERAS			
4	27977801	Ligia Rodriguez Rico			
5	1098356[illegible]	Alba Isset Bueno Tejil			
6	1102376990	Laura Marcela Pagarito G.			
7	37897553	Adriana patricia Sarmiento			
8	Beatriz	Beatriz martinez			
9	1101682373	Deisy Rojas Rodriguez			
10	63497002	Gloria Martha Hurtado Arias			
11	37361238	Greicy Rojas R.			
12	37877853	Martha Catalina Ruiz N			
13	1100471997	Jorge Leonardo Correa			
14	1101775998	Sergio Mateus			
15					

Imagen 4. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3178335**



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO — FECHA DE INICIO DEL CURSO: 14-03-23 — FECHA FIN DEL CURSO: 29-05-23

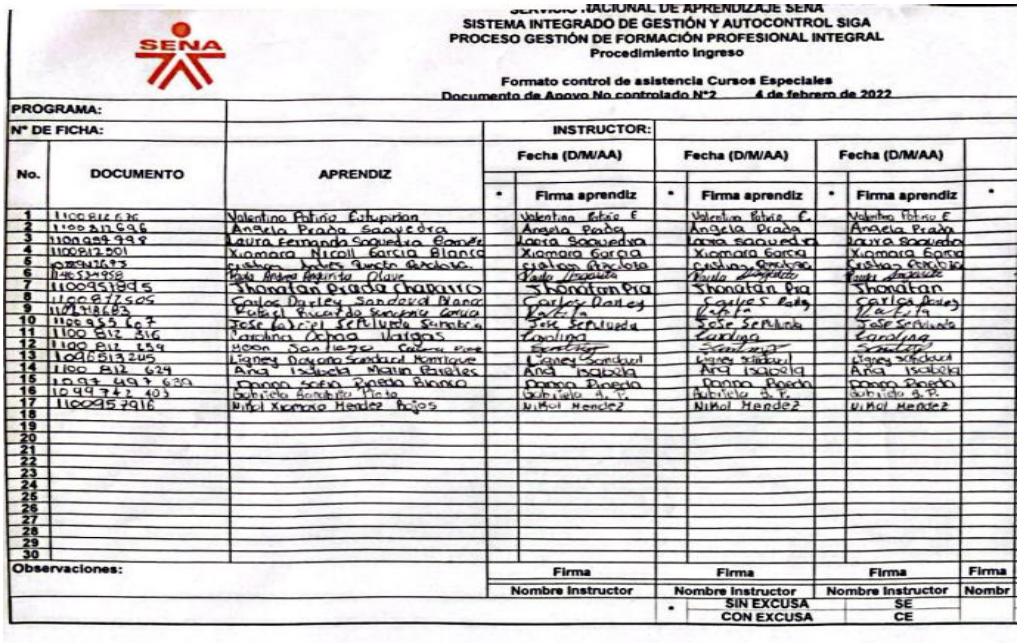
N° DE FICHA: 3178335

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 21-03-23	Fecha (D/M/AA) 28-03-23	Fecha (D/M/AA) 3-04-23	Fecha (D/M/AA) 10-04-23	Fecha (D/M/AA) 24-04-23	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1102824026	dina Ballesteros							
2	1100958479	Valeria Benitez	Valeria B.	Valeria B.	Valeria B.	Valeria B.	Valeria B.		
3	1098831629	Lizmar Bracho	Lizmar B.	Lizmar B.	Lizmar B.	Lizmar B.	Lizmar B.		
4	1102127914	Nicole Caballero	Nicole C.	Nicole C.	Nicole C.	Nicole C.	Nicole C.		
5	1101623893	Gabriela Camacho	Gabriela C.	Gabriela C.	Gabriela C.	Gabriela C.	Gabriela C.		
6	1004594646	Yasmin Carvajal							
7	1101623666	Gloria Cuiseo							
8	1096935277	Maicol Silva	Maicol D.	Maicol D.	Maicol D.	Maicol D.			
9	1101260149	Juliana Farfan	Juliana F.	Juliana F.	Juliana F.	Juliana F.	Juliana F.		
10	1101261246	Cristian Fonseca							
11	1121623036	David Santiago G.	David G.	David G.	David	David	David		
12	1101624029	Jorge Gómez							
13	1028418312	Gabriel Gutiérrez							
14	1101260126	Danna Guzmán	Danna Guzmán	Danna Guzmán					
15	1099100794	Samuel Cano	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel		
16	1101623724	Heyden Mandilla							
17	1029651148	Isabela Mendoza							
18	1013622719	Juan Moreno							
19	1120841589	Blass Morillo	Blass morillo	Blass morillo	Blass morillo	Blass morillo	Blass morillo		
20	1101628806	Laura Sofia Murillo	Laura M.	Laura M.	Laura M.	Laura M.	Laura M.		
21	1100594883	Saith Gabriela Ortiz	Saith G.	Saith G.	Saith G.	Saith G.	Saith G.		
22	1139430895	Paola Ortiz	Paola O.	Paola O.					
23	1043959933	Jessica Paez	Jessica	Jessica	Jessica	Jessica	Jessica		
24	1012800880	Thanik Pinzón	Camila.	Camila.					
25	1022655712	Juan Quiroga	Quiroga.	Quiroga.					
26	1101623935	Ana Ramírez							
27	1101761429	Sara Reyes	Sara R.	Sara R.	Sara R.	Sara R.	Sara R.		
28	1100958978	Nicol Ribero	Nicol P.	Nicol P.	Nicol P.	Nicol P.	Nicol P.		
29	1101623329	Adriana Rueda	Lucia R.	Lucia R.	Lucia R.	Lucia R.	Lucia R.		
30	1100957963	Natalia Vicente	Natalia V.	Natalia V.	Natalia V.	Natalia V.	Natalia V.		

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
*	SIN EXCUSA / CON EXCUSA		SE / CE		ESTADO ASISTENCIA	✓	

Imagen 5. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 322633**



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

PROGRAMA:

N° DE FICHA: — INSTRUCTOR:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) * Firma aprendiz	*
1	1100812636	Valentina Patricia Cuburian	Valentina Patricia C.	Valentina Patricia C.	Valentina Patricia C.	
2	1100817696	Angela Prada Saavedra	Angela Prada	Angela Prada	Angela Prada	
3	1100994998	Laura Fernanda Saguedra Pombo	Laura Saguedra	Laura saguedra	Laura Saguedra	
4	1100912501	Xiomara Nicoll Garcia Blanco	Xiomara Garcia	Xiomara Garcia	Xiomara Garcia	
5	1098431633	Cristian Andres Arevalo Arevalo	Cristian Arevalo	Cristian Arevalo	Cristian Arevalo	
6	1145534958	Paula Andrea Argueta Olave	Paula Argueta	Paula Argueta	Paula Argueta	
7	1100951395	Jhonatan Pinilla Chaparro	Jhonatan Pin	Jhonatan Pin	Jhonatan	
8	1100877505	Carlos Daniel Sandoval Nanez	Carlos Danez	Carlos Danez	Carlos Daniel	
9	1101718683	Rafael Eduardo Sanchez Garcia	Rafa	Rafa	Rafa	
10	1100955667	Jose Gabriel Sepulveda Serrano	Jose Sepulveda	Jose Sepulveda	Jose Sepulveda	
11	1100812316	Carolina Ochoa Vargas	Carolina	Carolina	Carolina	
12	1100812259	Juan Santiago Cabrera Vera	Juan	Juan	Juan	
13	1098813205	Ligney Dayana Sandoval Manrique	Ligney Sandoval	Ligney Sandoval	Ligney Sandoval	
14	1100812624	Ana Isabela Maya Morales	Ana Isabela	Ana Isabela	Ana Isabela	
15	1097469639	Danna Sofia Rueda Pinzon	Danna Rueda	Danna Rueda	Danna Rueda	
16	1044772403	Gabriela Bonilla Mota	Gabriela B. P.	Gabriela B. P.	Gabriela B. P.	
17	1100957916	Nikol Xiomara Mendez Rojas	Nikol Mendez	Nikol Mendez	Nikol Mendez	
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombr
*		SIN EXCUSA / CON EXCUSA	SE / CE	

Imagen 6. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3182310**



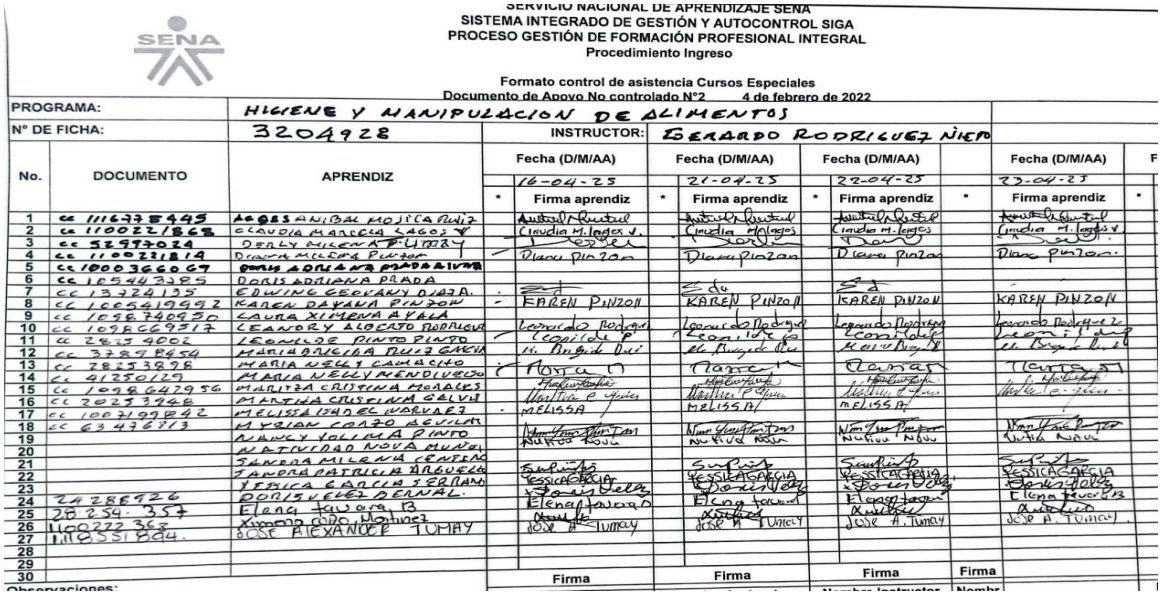
PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO
AMBIENTE DE FORMACION
COMPETENCIA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 21-03-23	Fecha (D/M/AA) 28-03-23
1	CC 1026933913	Andres Felipe Aparicio Borges	Andres Borges	Andres Borges
2	TI 1083728571	Wendy Daniela Vargas Caballero		
3	CC 1031961963	Maria Jose Caceres Castillo	Maria Jose Caceres	Maria Jose Caceres
4	TI 1007078975	Daniel Sierra Garcia Marin	Daniel S.	Daniel S.
5	TI 1004261248	Angie Natalia Silva Taveras	Angie Silva	Angie Silva
6	TI 1005566183	Cinthia Nicol Tejeda Contreras	Nicol Tejeda	Nicol Tejeda
7	TI 1004448283	Alejandra Arroyo Ramos		
8	[illegible]	Ana Fernanda Taveras	Ana Taveras	Ana Taveras
9	TI 1004566058	Ruth Stefanny Centeno Quintero	Ruth Centeno	Ruth Centeno
10	[illegible]	Natalia Castellanos Pinto	Natalia C.	Natalia C.
11	TI 1004[illegible]993	Salome Leon Garcia	Salome Leon	Salome Leon
12	TI 1007671102	Eyden Santiago Suarez Tellez	Eyden Suarez	Eyden Suarez
13	TI 1004233476	Carol Andreina Ulloa Cano	Carol Ulloa	Carol Ulloa
14	1100[illegible]	Silvia Juliana Vargas Silva	Silvia Juliana	Silvia Palacios
15	1001781783	Guadalupe Arteaga [illegible]	Guadalupe	Guadalupe
16	TI 1004[illegible]	Silvia Eduarda Guevara R.	Silvia Guevara	Silvia Guevara
17	TI 1000[illegible]	Karol Valeria Murillo Pico	Karol Pico	Karol Pico
18	1101[illegible]	Tomas Santiago Rojas Milan		
19	[illegible]	Silvia Muriel Montoya	Silvia Muriel	Silvia Muriel
20	1101625797	Mariana Ramirez R.	Mariana R.	Mariana R.
21	[illegible]	Mary Angel Cano Patiño	Mary Angel C.	Mary Angel C.
22	1101261[illegible]	Silvia Juliana Vargas Silva	Juliana V.	Juliana V.
23	[illegible]	Nicolas Santana Diaz Salinas		
24	1101261[illegible]	Pedro Esteban Nuñez Rojas		
25	[illegible]	[illegible] Arciniegas Cortes	[illegible]	[illegible]

Observaciones:

EN EXCUSA : SI | CON EXCUSA: CE

Imagen 7. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3204928**



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
N° DE FICHA: 3204928 INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 16-04-23	Fecha (D/M/AA) 21-04-23	Fecha (D/M/AA) 22-04-23	Fecha (D/M/AA) 23-04-23
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC 1116737445	ANGIE ANIBAL MOJICA PEREZ	Angie M. Perez	Angie M. Perez	Angie M. Perez	Angie M. Perez
2	CC 1100221865	CLAUDIA MARCELA LAGOS V.	Claudia M. Lagos V.	Claudia M. Lagos V.	Claudia M. Lagos	Claudia M. Lagos V.
3	CC 1129770024	DERLY MILENA PUMAY				
4	CC 1100221814	DIANA MILENA PINZON	Diana Pinzon	Diana Pinzon	Diana Pinzon	Diana Pinzon
5	CC 1000360697	ERIK ADRIANA PARRA IVAN				
6	CC 1054433285	DORIS ADRIANA PRADA				
7	CC 13724135	EDWING GEOVANY DIAZA.				
8	CC 1006419992	KAREN DAYANA PINZON	KAREN PINZON	KAREN PINZON	KAREN PINZON	KAREN PINZON
9	CC 1098740930	LAURA XIMENA AYALA				
10	CC 1098669317	LEANDRY ALBEIRO RODRIGUEZ	Leandry Rodriguez	Leandry Rodriguez	Leandry Rodriguez	Leandry Rodriguez
11	CC 2823 4002	LEONILDE PINTO PINTO	Leonilde P.	Leonilde P.	Leonilde P.	Leonilde P.
12	CC 3229 8658	MARIA ANGELINA MUZ GARCIA	M. Angela Muz	M. Angela Muz	M. Angela Muz	M. Angela Muz
13	CC 2823 3998	MARIA NELLY CAMACHO				
14	CC 41250129	MARIA NELLY MENDIVELSO	Maria N.	Maria N.	Maria N.	Maria N.
15	CC 1098 647956	MARITZA CRISTINA MORALES				
16	CC 2023 3946	MARTHA CRISELINA OLAYA	Martha P. Olaya	Martha P. Olaya	Martha P. Olaya	Martha P. Olaya
17	CC 1007 999842	MELISSA IZHAEL NARVAEZ	MELISSA	MELISSA	MELISSA	MELISSA
18	CC 63 476 713	MYRIAN EDITH AGUILAR	Myrian Edith Aguilar Nuñez	Myrian Edith Aguilar Nuñez	Myrian Edith Aguilar Nuñez	Myrian Edith Aguilar Nuñez
19		NANCY JULIETH PINTO				
20		NATIVIDAD NOVA MUÑOZ				
21		SANDRA MILENA CENTENO				
22		SANDRA PATRICIA ARGUELLO				
23		YESSICA GARCIA SERRANO	Yessica Garcia	Yessica Garcia	Yessica Garcia	Yessica Garcia
24	24 28 69 26	DORIS VELEZ BERNAL	Doris Velez	Doris Velez	Doris Velez	Doris Velez
25	28 2 54 357	Elena Tavera B.	Elena Tavera	Elena Tavera	Elena Tavera	Elena Tavera
26	1100 222 368	Alvaro Jose Martinez				
27	1100 551 844	JOSE ALEXANDER TUMAY	Jose A. Tumay	Jose A. Tumay	Jose A. Tumay	Jose A. Tumay
28						
29						
30						

Observaciones:

Firma | Firma | Firma | Firma

3. Evidencia 3 _ Obligación 5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Imagen 9. pantallazo de formatos de instrumentos, Ficha: 3189437,3178335,3182319,3322633,3204928 y 3207091.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN CUESTIONARIO PARA VALORAR CONOCIMIENTOS Proceso Gestión de Formación Profesional Integral Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral		Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos
Proyecto Formativo:	
Fase del Proyecto:	
Actividad de Aprendizaje:	Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente;
Evidencia de Conocimiento: • Evaluación escrita **Criterios de Evaluación:** Identifica y controla los factores y fuentes de contaminación en el área de producción de alimentos. Reconoce las causas de contaminación de alimentos. Reconoce los hábitos seguros en la elaboración de alimentos inocuos. Conoce los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad vigente. **Duración de la evaluación:** 1 Hora	
Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____ **Regional:** _____**SANTANDER**_____ **Centro de formación:** _____**CAT**_____ **No. De Ficha de Caracterización:** _**3189437**_____ **Nombre del Instructor (a):** GERARDO RODRÍGUEZ NIETO	

4. Evidencia 4-_ Obligación 7: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa Agroindustria Panelera Ficha: 3000122.

Imagen 10.

Reporte de Juicios d

Fecha del Reporte:	25/04/2025
Ficha de Caracterización:	3000122
Cógigo:	936166
Versión:	2
Denominación:	AGROINDUSTRIA PANELERA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	27/05/2024
Fecha Fin:	26/08/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Re
TI	1057546124	DIANA CAROLINA	HERNANDEZ FLOREZ	RETIRO VOLUNTARIO	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	45 FC
TI	1057546124	DIANA CAROLINA	HERNANDEZ FLOREZ	RETIRO VOLUNTARIO	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	45 DE
TI	1057546124	DIANA CAROLINA	HERNANDEZ FLOREZ	RETIRO VOLUNTARIO	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	45
TI	1057546124	DIANA CAROLINA	HERNANDEZ FLOREZ	RETIRO VOLUNTARIO	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	45 DE

5. **Evidencia 5 _ Obligación 8 Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.**

Imagen 11 Ficha 322633:

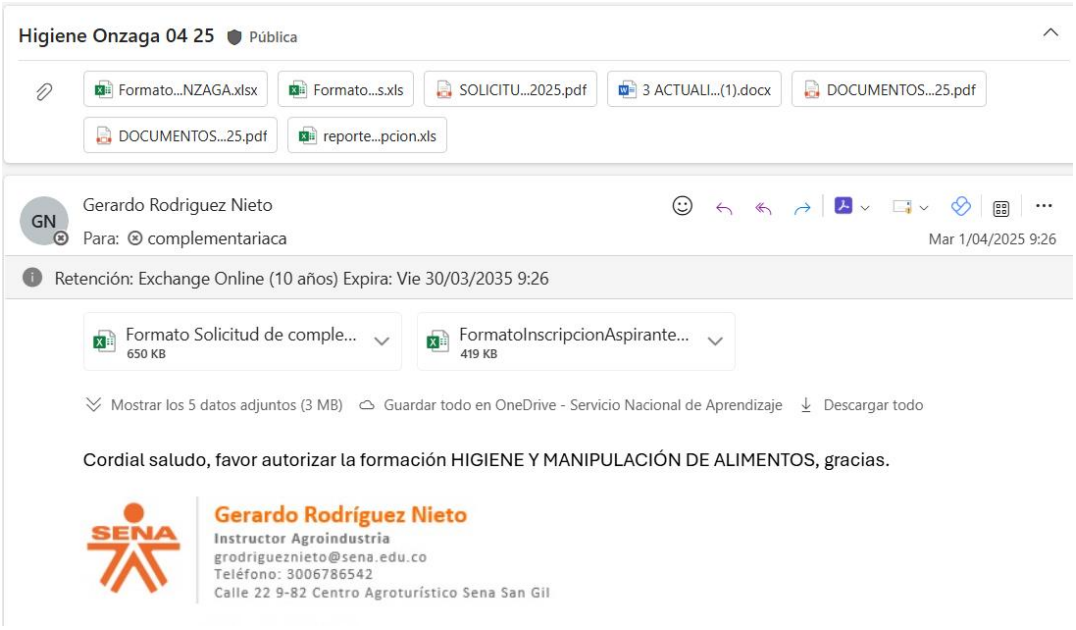


Imagen 12 Ficha 3204928:

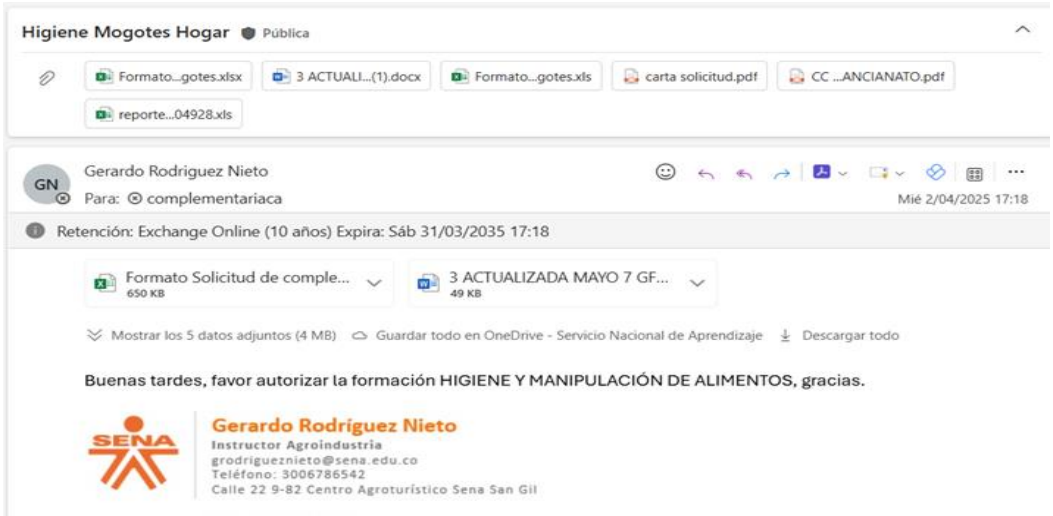
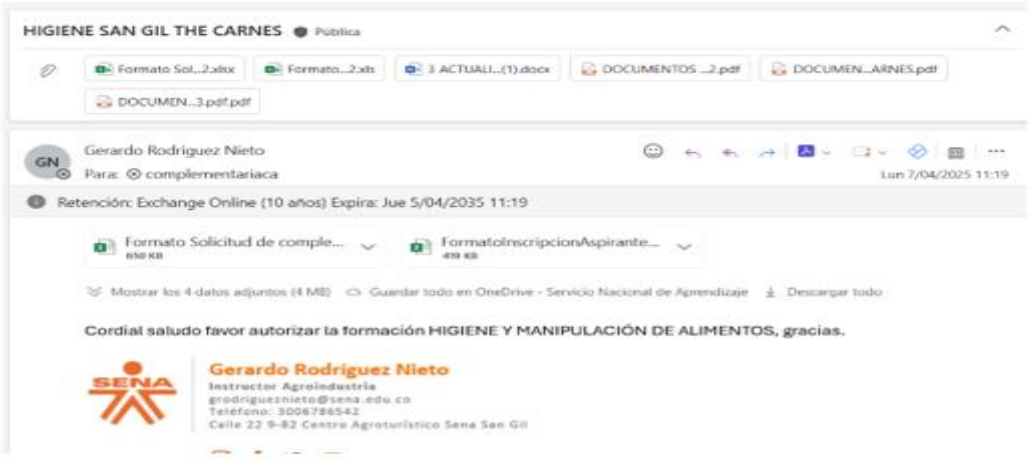


Imagen 13 ficha 33207091:



6. **Evidencia 6 _ Obligación 9: Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.**

Imagen 14 ficha 322633:

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3202633
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
TI - 1100812624	ANA ISABELA MARIN PAREDES	Matriculado
TI - 1100812526	ANA MARIA AMAYA QUINTERO	Matriculado
TI - 1100812618	ANGELA PATRICIA SILVA MANRIQUE	Matriculado
TI - 1100812572	ANGIE VIVIANA MAYORGA FONSECA	Matriculado
TI - 1100812505	CARLOS DARLEY SANDOVAL BLANCO	Matriculado
TI - 1100957228	CRISTIAN ANDRES GUERRERO MAYORGA	Matriculado
TI - 1028942673	CRISTIAN ANDRES RINCON PEÑALOZA	Matriculado
TI - 1100959452	DANNA GABRIELA GARCIA LEON	Matriculado
TI - 1148194970	DENIER CUESTA QUINTERO	Matriculado
CC - 1100812323	DIANA MARCELA GARCIA SILVA	Matriculado
TI - 1099742403	GABRIELA SANABRIA PINTO	Matriculado
CC - 1100812342	HERNAN ALBERTO MAYORGA SAAVEDRA	Matriculado
TI - 1100957895	JHONATAN PRADA CHAPARRO	Matriculado
TI - 1100812640	JOAQUIN SANTIAGO ARCHILA SILVA	Matriculado
TI - 1100955607	JOSE GABRIEL SEPULVEDA SANABRIA	Matriculado
TI - 1100958644	JUAN DIEGO PINTO GOMEZ	Matriculado
TI - 1029647556	KEVIN JAIR TORRES TORRES	Matriculado
TI - 1100957798	LAURA FERNANDA SAAVEDRA GOMEZ	Matriculado
TI - 1100958220	LAURA GRISELDA VALDERRAMA BERMUDEZ	Matriculado
TI - 1096513245	LIGNEY DAYANA SANDOVAL MANRIQUE	Matriculado
TI - 1100812623	MARIA ALEJANDRA QUINTERO BARON	Matriculado
TI - 1104184441	MAYERLY MAYORGA SAAVEDRA	Matriculado
TI - 1100957916	NIKOL XIOMARA MENDEZ ROJAS	Matriculado
TI - 1146534958	PAULA ANDREA ANGARITA OLAVE	Matriculado
TI - 1102718683	RAFAEL RICARDO SANABRIA GARCIA	Matriculado
TI - 1097103575	RONALD ALEICER SANABRIA GARCIA	Matriculado
CC - 1100812316	RUBY CAROLINA OCHOA VARGAS	Matriculado
CC - 1100812479	SILVIA VALENTINA ACOSTA CORDERO	Matriculado
TI - 1100812676	VALENTINA PATIÑO ESTUPIÑAN	Matriculado
CC - 1100812501	XIOMARA NICOLL GARCIA BLANCO	Matriculado
CC - 1100812259	YOAN SANTIAGO CACERES DIAZ	Matriculado

Imagen 15 Ficha 3204928:

	A	B	C
1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	3204928	
4	**Programa de Formación**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 1116778445	AGDES ANIBAL MOJICA RUIZ	Matriculado
8	CC - 1100221868	CLAUDIA MARCELA LAGOS VELANDIA	Matriculado
9	CC - 52997024	DERLY MILENA TUMAY PATIÑO	Matriculado
10	CC - 1100221814	DIANA MILENA PINZON GARCIA	Matriculado
11	CC - 1005443785	DORIS ADRIANA PRADA ALVAREZ	Matriculado
12	CC - 13724135	EDWING GEOVANY DIAZ ARDILA	Matriculado
13	CC - 1000366069	JULIETH DAYANA RUIZ GARCIA	Matriculado
14	CC - 1005419992	KAREN DAYANA PINZON GARCIA	Matriculado
15	CC - 1098740950	LAURA XIMENA AYALA HERNANDEZ	Matriculado
16	CC - 1098669517	LEANDRY ALBERTO RODRIGUEZ PINTO	Matriculado
17	CC - 28254002	LEONILDE PINTO PINTO	Matriculado
18	CC - 37898454	MARIA BRIGIDA RUIZ GARCIA	Matriculado
19	CC - 28253898	MARIA NELLY CAMACHO CORZO	Matriculado
20	CC - 41250129	MARIA NELLY MENDIVELSO PATIÑO	Matriculado
21	CC - 1098642956	MARITZA CRISTINA MORALES FIGUEROA	Matriculado
22	CC - 28253948	MARTHA CRISTINA GALVIS RIVERA	Matriculado
23	CC - 1007199842	MELISSA ISABEL NARVAEZ DE LA HOZ	Matriculado
24	CC - 63476313	MYRIAM CORZO AGUILAR	Matriculado
25	CC - 1100221126	NANCY YOLIMA PINTO TAVERA	Matriculado
26	CC - 28259022	NATIVIDAD NOVA MUÑOZ	Matriculado
27	CC - 37754467	SANDRA MILENA CENTENO GOMEZ	Matriculado
28	CC - 1099206429	SANDRA PATRICIA ARGUELLO GOMEZ	Matriculado
29	CC - 1100222227	YESSICA GARCIA SERRANO	Matriculado
30			

Imagen 16 ficha 3207091:

Código Ficha	3207091	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
CC - 1102717637	ALBA LILIANA FORERO FERREIRA	Matriculado
CC - 1098356704	ALBA LISSET BUENO TRUJILLO	Matriculado
CC - 37895387	ALBA PATRICIA DIAZ ORTIZ	Matriculado
CC - 1101623235	ANA MARIA RAMIREZ MANCILLA	Matriculado
CC - 91074550	CHRISTIAN ALONSO TORRES LOPEZ	Matriculado
TI - 1097497639	DANNA SOFIA PINEDA BLANCO	Matriculado
CC - 1101623089	FERGIE PAOLA SUAN MARQUEZ	Matriculado
CC - 1100948156	GLORIA LILIANA PORRAS LEON	Matriculado
CC - 63497002	GLORIA MARITZA HURTADO ARIAS	Matriculado
CC - 37861238	GREICY AMPARO ROJAS RIVERA	Matriculado
CC - 1005344204	JORGE ESTEBAN VELA MAYORGA	Matriculado
CC - 1005450637	KARLA ALEXANDRA SERRANO GARZON	Matriculado
CC - 1102376990	LAURA MARCELA ANGARITA GUTIERREZ	Matriculado
CC - 1099322187	LEIDY NATALIA VELA MAYORGA	Matriculado
CC - 27977801	LIGIA RODRIGUEZ RICO	Matriculado
CC - 1095786987	MAGALY MENESES CARVAJAL	Matriculado
CC - 37899733	MARTHA CATALINA RUIZ NOVA	Anulado Matrícula
CC - 28140516	MYRIAM MAYORGA GALVIS	Matriculado
CC - 91494569	NELSON ENRIQUE VELASQUEZ CONTRERAS	Matriculado
CC - 52580960	ROSAURA RICO SILVA	Matriculado
CC - 1100954337	SARITH GABRIELA ORTIZ MAYORGA	Matriculado
CC - 1101759959	SERGIO ALEJANDRO MATEUS MORA	Matriculado
TI - 1100955394	VALENTINA CACERES PORRAS	Matriculado
CC - 1101695694	WILSON ANDRES SANCHEZ MONROY	Matriculado

7. **Evidencia 7 – Obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.**

Se impartió formación profesional en las modalidades complementaria y titulada de los programas de formación: Programa: Cocina, Ficha 3030279. Programa: Agroindustria Panelera, Ficha: 3000122.Programa Higiene y manipulación de alimentos: Ficha: 3059968 y 3076226. Programa Obtención de derivados cárnicos, Ficha: 3089766 y 3057058. Lo cual se puede evidenciar en el ítem 6 del portafolio del instructor.

En la carpeta o DRIVE del Instructor se encuentran el desarrollo de las sección o formación de cada programa.

Imagen 17:



Ficha: 3189437 Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

Imagen 18:



Ficha: 3207091: Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

Imagen 19:



Ficha: 3178335: Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

Imagen 20:



Ficha: 320633 Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

Imagen 21:



Ficha: 3182310 Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

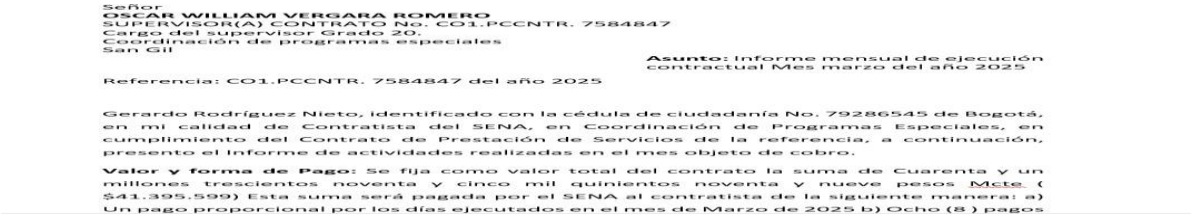
Imagen 22:



Ficha: 3204928 Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

8. **Evidencia 8 – Obligación 32:** Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

Imagen 23:



Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No: CO1.PCCNTR. 7584847
Cargo del supervisor Grado 20.
Coordinación de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR. 7584847 del año 2025

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte ($41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de Marzo de 2025 b) Ocho (8) pagos

9. **Evidencia 9 – Obligación 33:** realizar las demás actividades designadas por el supervisor del contrato

Imagen 24:



Gestión cuenta de cobro mes de Marzo -Instructores Complementarias -Victimas · Pública

Cronograma C....xlsx | obligaciones....xlsx

Para: inganmosquera84@gmail.com <Inganmosquera84@gmail.com>; Angela Maria Rojas Millan <angelarojas171@hotmail.com>; argenistorresmantilla@yahoo.com; **y 56 más** Mie 19/03/2025 15:50
CC: Tania Vaneza Naranjo Lopez

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 17/03/2035 15:50

Cronograma Complementari... 12 KB | obligaciones Complementari... 14 KB

2 archivos adjuntos (26 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Cordial Saludo,

Estimado equipo de Instructores de formación complementaria, en atención al calendario de pagos del Centro, me permito, de manera atenta, remitir la relación de los documentos solicitados para la cuenta de cobro correspondiente al mes de marzo. Estos documentos deberán **cargarse en el aplicativo SECOP II,** para su revisión y posterior aprobación. La revisión se realizará de manera presencial en la oficina de la Coordinación Académica de programas especiales, ubicada en la sede principal. Lo anterior, con el fin de realizar retroalimentación de los informes de actividades, en el siguiente cronograma:

N°	Nombre y Apellido	Cedula	Lugar de Expedicion	Nro. Contrato	Horario	Fecha
1	Andres Mosquera Jaraba	9694641	Aguachica	CO1.PCCNTR.7504284	7:00	martes, 25 de marzo de 2025
2	Angela Maria Rojas Millan	52262544	Bogotá	CO1.PCCNTR.7504281	7:30	martes, 25 de marzo de 2025
3	Argenis Del Rocio Torres Mantilla	37896795	San Gil	CO1.PCCNTR.7512304	8:00	martes, 25 de marzo de 2025
4	Danis Daniel Cera	84009591	BARRANCAS	CO1.PCCNTR.7504437	8:30	martes, 25 de marzo de 2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3189437 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3207091 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3178335 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3202633 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3182310 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3204928 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 146,00

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
01/04/2025	04/04/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	8,00

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHcprodrig	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 2 de abril de 2025	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	24825	**Fecha Solicitud**	2025-04-02	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-068-954110 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2025-04-02	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	7725	**Dependencia Solicitante**	954145 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION.
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
GERARDO RODRIGUEZ NIETO	CC: 79286545	INSTRUCTOR/CONTRATISTA	Autorizada	2025-04-03	2025-04-05	SANTANDER / SAN GIL	SANTANDER / OIBA	2,5	No	50	2,5	4.599.511,00	252.390,00	630.975,00	79.622,00	710.597,00	VIATICOS FORMACION 3 AL 5 DE ABRIL A OIBA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA FICHA 3189437 DEL PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS A DESARROLLAR EN EL MUNICIPIO DE OIBA.
											Totales Solicitud de Comisión			**630.975,00**	**79.622,00**	**710.597,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION 3 AL 5 DE ABRIL A OIBA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA FICHA 3189437 DEL PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS A DESARROLLAR EN EL MUNICIPIO DE OIBA.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	41786707	Nombre:	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2025/04/02 16:49:44 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHcprodrig	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 2 de abril de 2025	

Firma Responsable

Verificado Por:	ZAIDA LENY MELGAREJO BALLESTEROS	Fecha Verificación:	02/04/2025 14:07:46

Firmado digitalmente por:
Nombre: CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Cédula de ciudadanía: 41786707
Usuario SIIF: MHcprodrig
2/04/2025 4:50:03 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHyacalder	YINI ALEXANDRA CALDERON DIAZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-068-	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Sistema:	2/04/2025 12:00:00 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 7725 de fecha 2025-01-24. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	66025	**Fecha Registro:**	2025-04-02	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-068-954110 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	710.597,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	710.597,00	**Saldo x Obligar:**	710.597,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	79286545	**Razón Social:**	GERARDO RODRIGUEZ NIETO	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	230520138603	**Banco:**	BANCO POPULAR S. A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	41786707	**Nombre:**	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO AGROTURISTICO -SANTANDER

CAJA MENOR			**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**	**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**24825**	**Número:**	COM 24825	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2025-04-02

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
954145 CENTRO AGROTURISTICO -	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE	Nación	10	CSF		710.597,00	0,00		
					Total:	710.597,00	0,00	710.597,00	710.597,00

Objeto:	VIÁTICOS FORMACION:COM 24825, 3 AL 5 DE ABRIL A OIBA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA FICHA 3189437 DEL PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS A DESARROLLAR EN EL MUNICIPIO DE OIBA. S/G COMUNICACION CPE No. 68-9-2025-010306 DE 2/04/2025

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO -SANTANDER	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2025-04-23	710.597,00	710.597,00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Firmado digitalmente por Lady Leonela Ortiz Viviescas

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: 10 de abril de 2025

PRESENTADO A: CELIA PATRICIARODRIGUEZ MARTINEZ

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
24825	**03/04/2025**	**05/04/2025**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Agroturístico	OIBA

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: IMPARTIR FORMACIÓN A LA FICHA 3189437 DEL PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DESARROLLAR EN EL MUNICIPIO DE OIBA.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Proporcionar conocimientos sobre las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.
2. Aumentar la comprensión de los manipuladores de alimentos en lo que respecta a las medidas básicas de seguridad e higiene de los alimentos.

RESULTADOS:

1. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
2. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

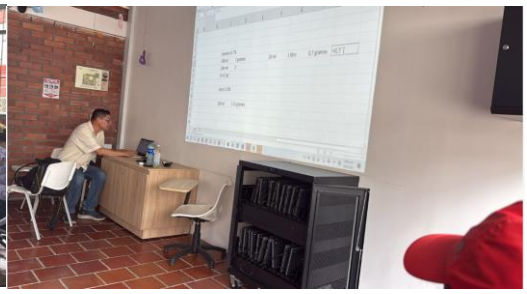
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**





- Los principios a seguir para conseguir una correcta higiene alimentaria.
- Los tipos de contaminantes y los peligros asociados a ellos.

Higiene alimentaria.

- Las distintas enfermedades de transmisión alimentaria.
- Los métodos adecuados de prevención de los riesgos.

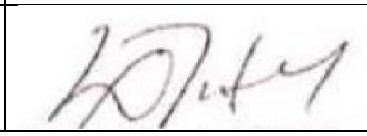



Contaminación de los alimentos




La normativa que legisla la formación de los manipuladores de alimentos y a Ley de Información Alimentaria (alérgenos).

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
El sistema de autocontrol APPCC corresponde a las siglas Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.	Gerardo Rodríguez Nieto	04/03/2025
Ley de Información Alimentaria establece que, desde el 13 de diciembre de 2014, es obligatorio informar sobre los alérgenos que puedan estar presentes en sus productos.	Gerardo Rodríguez Nieto	05/04/2025

CONCLUSIÓNES: 1. Conocer sobre el adecuado almacenamiento y conservación de los alimentos nos permite garantizar tener alimentos seguros, en buenas condiciones y aumentar su vida útil.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
RODRIGUEZ NIETO GERARDO		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Instructor Grado 20	**Oscar William Vergara Romero**	

CELEBRAMOS NUESTRO 50 ANIVERSARIO
GRACIAS POR PREFERIRNOS!

TRANSSANDER S.A

NIT 890201838
TELEFONO 6139472903
DIRECCION TERMINAL DE TRANSPORTES SAN GIL LOCAL

--- TIQUETE TRANSPORTE DE PASAJEROS ---
DESC 14815

FECHA-HORA VENTA: 2025-04-03 15:59:22
FECHA-HORA VIAJE: 2025-04-03 16:10:00

-- ORIGEN/DESTINO ----

SAN GIL. OIBA
CEDULA: 79286545
CELULAR: 3006786542
PASAJERO: GERARDO RODRIGUEZ NT
PUESTO(S):(2)
FORMA PAGO: EFECTIVO

VEHICULO: 9520 - STT064

RUTA: BUCARAMANGA - BARBOSA
POLIZA RCC: 1234
SBS SEGUROS COLOMBIA S.A. NIT-860037707
POLIZA RCE: 1234
SBS SEGUROS COLOMBIA S.A. NIT-860037707
SOAT: 150011198920100
ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA LTDA NIT-860524654

VALOR TOTAL: $18.000

OBSERVACION:

-------- ORIGINAL PASAJERO --------

AGENCIA: SAN GIL OPERACION: 218796
TIPO VENTA: PARA HOY
TIPO TRANSPORTE: TERRESTRE
ELABORO: ALICIA MEJIA
VIGILADO SUPERTRANSPORTE
==== Impreso por SI TRANS S.A ====

Servicios Productivos S.A.S
900372955-3
---------- www.sitrans.com.co ----------

CELEBRAMOS NUESTRO 50 ANIVERSARIO
GRACIAS POR PREFERIRNOS!

TRANSSANDER S.A

NIT 8902058838
TELEFONO 3138472903
DIRECCION TERMINAL DE TRANSPORTES SAN GIL LOCAL

--- TIQUETE TRANSPORTE DE PASAJEROS ---

DESC 14816

FECHA HORA VENTA: 2025-04-03 16:01:02
FECHA HORA VIAJE: 2025-04-05 20:45:00

ORIGEN/DESTINO -----

OIBA. SAN GIL
CEDULA: 79286545
CELULAR: 3006786542
PASAJERO: GERARDO RODRIGUEZ NI
PUESTO(S):(5)
FORMA PAGO: EFECTIVO

VEHICULO:

RUTA: BARBOSA - BUCARAMANGA
POLIZA RCC:
NIT-
POLIZA RCE:
NIT-
SOAT:
NIT-

VALOR TOTAL: $18.000

OBSERVACION:

------- ORIGINAL PASAJERO -------

AGENCIA: SAN GIL APLICACION: 222343
TIPO VENTA: ANTICIPADA
TIPO TRANSPORTE: TERRESTRE
ELABORO: ALICIA MEJIA

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

==== Impreso por SI TRANS S.A ====

Servicios Productivos S.A.S
900972955-3

---------- www.sitrans.com.co ----------

INTEGRIDAD PÚBLICA

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

GERARDO RODRIGUEZ NIETO

C.C 79.286.545

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 28 de abril 2025

Aura Isabel Mora

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 76763703000

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 25 de abril de 2025, a las 14:14:35, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	79286545
Código de Verificación	79286545250425141435

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 269995674

PIB
14:18:33

Bogotá DC, 25 de abril del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) GERARDO RODRIGUEZ NIETO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 79286545:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento con el Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 02:23:58 PM horas del 25/04/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **79286545**
Apellidos y Nombres: **RODRIGUEZ NIETO GERARDO**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 25/04/2025 03:27:42 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **79286545** y Nombre: **GERARDO RODRIGUEZ NIETO.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **114921745** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 15:47:48 horas del 25/04/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **79286545,**
Apellidos y Nombres **RODRIGUEZ NIETO GERARDO**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Sena**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 79286545 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 25/04/2025 03:39 PM

Código Verificación: **HTYBLWD7CF**

Válida hasta: **24/07/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC