PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, 31 de mayo de 2025.

Señor
GIOVANNY WALTER IBAÑEZ PRADA
SUPERVISOR CONTRATO No**. CO1_PCCNTR_7626055 de 2025**
Coordinador Académico
CEDAGRO - Sabanalarga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 05 del año 2025

Referencia: No **CO1_PCCNTR_7626055 de 2025**

JORGE LUIS JIMÉNEZ VARGAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.048.214.026 de Baranoa, Atlántico en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDAGRO, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTINUEVE MILLONES SIETE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($29.007.467). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de marzo de 2025 por valor UN MILLON NOVENTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($1.090.747) OCHO (8) pagos iguales correspondiente entre los meses de abril a noviembre de 2025 por valor de TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE. ($3.176.00) y un último pago por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($2.508.720).

Plazo: El plazo será hasta el 23 de diciembre de 2025, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución 2025.

OBJETO: Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencia Acondicionar producto agrícola según manual técnico y similares, de acuerdo a las necesidades de la estrategia CAMPESENA del Centro CEDAGRO.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	• Realización de sesiones presenciales para explicar los objetivos, resultados de aprendizaje, metodología y criterios de evaluación establecidos en la guía de aprendizaje. • Elaboración y ejecución de un cronograma de seguimiento que permita monitorear el avance del aprendiz. • Evaluar y retroalimentar las actividades prácticas y teóricas de los aprendices conforme a los criterios establecidos. • Documentar en las plataformas institucionales los avances, acompañamientos, compromisos y mejoras aplicadas en el proceso. • Conservar registros que evidencien el cumplimiento del acompañamiento pedagógico, conforme al Manual de Tutoría del SENA.	• Planilla de asistencia a las formaciones. • Evidencias fotográficas.

11	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	• Presentación de informe de actividades del mes de mayo con sus respectivos anexos y el pago de seguridad del mes de marzo.	• Planilla de asistencia a las formaciones complementarias en Higiene y manipulación de alimentos. • Evidencias fotográficas. • Planilla de seguridad y anexos.
15	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuesto en la plataforma COMPROMISO, perteneciente a la guía de procesos formativos.	• Dialogo con los líderes de las asociaciones y entidades públicas para la recepción de documentos y creación de la ficha del programa, vía telefónica, WhatsApp y correo electrónico. • Comunicación con el líder profesional Mario Mendoza y la asistente administrativa Ana Salas para la matriculación de formaciones complementarias, vía telefónica, WhatsApp y correo electrónico.	• Correos electrónicos enviados al líder profesional. • Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. • Guía de aprendizaje.
16	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	• Conformación de Equipos ejecutores de programas técnicos – Titulada CampeSENA. • Elaboración de proyectos formativos, mallas curriculares y programación de instructores. • Elaboración de guías de aprendizaje para el desarrollo de los programas técnicos.	• Planilla de asistencia. • Evidencias fotográficas. • Guías de aprendizaje https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/tmelendez_sena_edu_co/EjtW_pT0gMhJjXw7PvQ8oXIBb6FdtCVpsoIyq3LsKUc5Mg?e=9DjsBW

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y el No. 9484505534 de la planilla Aportes en línea correspondiente al mes de abril (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Cordialmente,

Firma 

Nombres y apellidos: Jorge Luis Jiménez Vargas

Contratista

C.C. No. 1.048.214.026 de Baranoa – Atlántico.

Recibí a satisfacción:

Firma

GIOVANNY WALTER IBAÑEZ PRADA

Supervisor Contrato **CO1_PCCNTR_7626055 de 2025**

Coordinador Académico – CEDAGRO.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL

COORDINACION GIOVANNY IBAÑEZ PRADA

INSTRUCTOR: JORGE LUIS JIMENEZ VARGAS MES: MAYO

C.C.: 1,048,214,026 TEL: 3187489067

CURSOS PROGRAMADOS:

FICHA	Nombre de la Formación	Competencia	Desde 7-21	Hasta 2-23	Desde d/m/a	Hasta d/m/a	Horas Curso Mes	L	M	M	J	V	S	D	Ambiente
3221305	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo a la noramtividad vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	07:00	14 p.m.	**01/05/25**	**15/05/25**	40	X	X	X	X	X	X		CASA COMUNAL SABANALARGA
ESPERANDO MATRICULA	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo a la noramtividad vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	07:00	14 p.m.	**19/05/25**	**30/05/25**	40	X	X	X	X	X	X		CDI EN BUSCA DEL SABER BARANOA
ESPERANDO MATRICULA	270401112 - RACIONAMIENTO CUANTITATIVO	Solucionar problemas aplicando principios matemáticos. Identificar situaciones del entorno que requieran procedimientos matemáticos. Plantear y resolver problemas aritméticos, geométricos y métricos.	07:00	12:00	**22/05/25**	**31/05/25**	10				X				CORREGIMIENTO PENDALES
ESPERANDO MATRICULA	290801104 - RECIBO DE ALIMENTOS	Alistar recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento técnico y normativa.	07:00	12:00	**12/05/25**	**31/05/25**	10		X						VEREDA PATILLA
						Total	**100**								

OTRAS ACTIVIDADES (Horas Diferentes a Cursos)

Activ.	Desde D/M/A	Hasta D/M/A	Desde 1-30	Hasta 1-30	L	M	M	J	V	S	D	F
2	05/05/25	05/05/25	8a.m.	1p.m.	X							
5	07/05/25	07/05/25	9a.m.	1p.m.			X					
Total SOFIA				**100**								
Total otras Actividades				**10**								
HORAS TRABAJADAS ABRIL 2025				110								

Actividad:

1. Seguimiento a Alumnos
2. Preparación de Sesiones
3. Inducción General
4. Participación Comités Evaluación Alumnos
5. Participación Equipo Pedagógico del Centro
6. Atención Alumnos fuera de Sesiones Principales
7. Permiso Sindical
8. Reconocimiento y/o autorización de programas
9. Centros Provinciales
10. Puntos de Atención Empresarial

EVIDENCIAS

3208298 - CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

POLONUEVO











SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Higiene y manipulación de alimentos
N° DE FICHA: 3208298
INSTRUCTOR: Jorge Jimenez Vargas
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/04/2025
FECHA FIN DEL CURSO: 15/04/2025
HORARIO: 7:00 - 14:00

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1046852355	Maria de León	Maria de León	Maria de León	Daney Martes	Daney Martes	Daney Martes	Daney Martes				
2	1047172276	Daney Martes	Daney	Daney	Daney	Daney	Daney	Daney				
3	1002143140	Yeis pineda	Yeis P.	Yeis P.	Yeis Pineda	Yeis Pineda	Yeis pineda	Yeis pineda				
4	1046807352	Clay negro										
5	1046815944	David de Jesus										
6	1027872934	Ana Smith										
7	1193043911	Olaya Olarte	Nelanis	Nelanis	Nelanis	Nelanis	Nelanis	Nelanis				
8	1003907879	Starleth manotas	Starleth	Starleth	Starleth	Starleth	Starleth	Starleth				
9	1129525782	Zaida Diaz Montero	Zaida D	Zaida D	Zaida D	Zaida D	Zaida D	Zaida D				
10	3791912	Orlando Silvera	Orlando S	Orlando S	Orlando S	Orlando S	Orlando S	Orlando S				
11	2257009	Gloria Ortiz Salazar	Gloria Ortiz	Gloria Ortiz	Gloria Ortiz	Gloria Ortiz	Gloria Ortiz	Gloria Ortiz				
12	1041803108	Vanessa Alvarez	Vanessa A	Vanessa A	Vanessa A	Vanessa A	Vanessa A	Vanessa A				
13	1049046401	Aldair Martinez	Aldair M.	Aldair M.	Aldair M.	Aldair M.	Aldair M.	Aldair M.				
14	2761510	Hanna Valencia	Hanna	Hanna	Hanna	Hanna	Hanna	Hanna				
15	1043274853	Estefanis Caro	Estefanis	Estefanis	Estefanis		Estefanis	Estefanis				
16	30652308	Marta Herrera	Herrera		Herrera	Herrera	Herrera	Herrera				
17	3269788	Bibiana Diaz Palacio										
18	1002142840	Karen Vargas G	Karen Vargas	Karen Vargas	Karen Vargas	Karen Vargas	Karen Vargas					
19	6953886	Wendy Perez	Wendy	Wendy	Wendy	Wendy	Wendy					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Higiene y manipulación de alimentos
N° DE FICHA: 3208298
INSTRUCTOR: Jorge Jimenez Vargas
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/04/2025
FECHA FIN DEL CURSO: 15/04/2025
HORARIO: 7:00 - 14:00

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)	Fecha (DIA/MES/AÑO)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	32723934	Ana Torres Tejeda	Ana Torres	Ana Torres	Ana Torres	Ana Torres	Ana Torres	Ana Torres				
2	1047683804	Brian martes lobo	Brian M.	Brian M	Brian M	Brian M	Brian M	Brian M				
3	22567760	Mercedes Pineda	Mercedes P	Mercedes P	Mercedes P		Mercedes P	Mercedes P				
4	22367688	Leobia Pedroza R	Leobia Pedroza	Leobia Pedroza		Leobia Pedroza	Leobia Pedroza	Leobia Pedroza				
5	22691063	Elsy Bantillo R	Elsy Bantillo	Elsy Bantillo		Elsy Bantillo	Elsy Bantillo	Elsy Bantillo				
6	71310134	Julian Cataño	Julian C	Julian C	Julian C	Julian C	Julian C					
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												

Jornada de planeación – Formación titulada equipos ejecutores - 28 de abril

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) Planeación Titulada II trimestre

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Yeiner Toro	1045675637		✓		CEDAGRO	Yeiner.toro09@gmail.com	3047676974	—	
17	Jorge Luis Jimenez V	1048214026		✓		CEDAGRO	jorgejimenezvargas@gmail.com	3187491059		
18	Tania Melendez Vega	1003434952		✓		CEDAGRO	tmelendez@sena.edu.co	3013127107	✓	
19	Jerson Ascanio	1043019396		—		CEDAGRO	Jersonascanio@gmail.com	301348 1074		
20	Jose A Silva S	1049220576		✓		CEDAGRO	joseluissilva@gmail.com	3024318 76	✓	
21	Lucelys Ramos	32835416		✓		Titulada	Lice27lpv@hotmail.com	3215365223		
22	Miriam Bocanegra	32.980.585		✓		Titulada	Jocuagaminara@gmail.com	3004968223		
23	Hector Chicuazuque	7238[illegible]61		✓		Titulada	oliveratuyo20@hotmail.com	3016760024		
24	Boris Reyes B	8646490		✓		TITULADA REGULAR	borisreyes61982@hotmail.com	3008057404		
25	Laura Castillo	22584625		✓		Titulada Regular	Lmcastillop@sena.edu.co	5029335974		
26	Yuleidys Marmol	1043023653		✓		Titulada Regular	ymarmol@sena.edu.co	3045804381	✓	
27	Jully Orozco	1026270694		✓		Titulada Regular	yulihorozco18@hotmail.com	3001720868	—	
28	Jeimy Beltran	55227600		✓		Titulada Regular	Jabeltran@sena.edu.co	3006463098		
29	Gerly Damary Niño	37.726.017		✓		Titulada Regular	gdamaryng@gmail.com	3108355719		
30	Yaneth Alvarez	1045026329		—		CEDAGRO	Yanethalvarez987@gmail.com	3160482213	—	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Equipos ejecutores – Titulada CampeSENA 5 de mayo

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR – TITULADA CAMPESENA - 3242347 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
CIUDAD Y FECHA:	05/05/2025	**HORA INICIO:** 8:00 a.m.	**HORA FIN:** 1:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Sabanalarga - CEDAGRO	**DIRECCIÓN / REGIONAL /** CENTRO: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL - CEDAGRO	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Diligenciamiento del programa de formación ante la plataforma Sofía Plus. Posterior descargue PDF.
2. Diligenciamiento de la malla de formación del técnico en elaboración de productos alimenticios. (liderado por el gestor e instructores CampeSENA).
3. Organización de la programación y listado de instructores CampeSENA por trimestres.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

- Diligenciar correctamente los programas de formación ante la plataforma SOFIA Plus, asegurando el cumplimiento de los requisitos institucionales y garantizando la trazabilidad documental mediante la descarga en formato PDF.
- Coordinar y completar el diligenciamiento de las mallas curriculares del programa técnico liderado por el gestor e instructores de CampeSENA.
- Planificar y organizar la programación académica trimestral, así como el correspondiente listado de instructores vinculados a CampeSENA, con el fin de asegurar la cobertura y operatividad de los programas de formación técnica.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En el marco de la planificación operativa de los programas de formación de CampeSENA modalidad titulada, se llevó a cabo una reunión de trabajo con la participación del gestor de formación, instructores líderes y el equipo de apoyo administrativo. El encuentro tuvo como propósito principal coordinar acciones clave para garantizar el correcto inicio y desarrollo del programa técnico ofertado en el presente período. La jornada inició con la revisión y diligenciamiento del programa de formación en la plataforma SOFIA Plus, tarea que fue orientada por el equipo de desarrollo curricular. Se hizo énfasis en la importancia de realizar el registro de manera oportuna y con la información verificada, de modo que se cumpla con los lineamientos institucionales y se asegure la descarga y resguardo del documento PDF como evidencia oficial del proceso. Posteriormente, se abordó el segundo objetivo de la agenda: el diligenciamiento de las mallas curriculares de los programas técnicos, actividad liderada por los gestores e instructores responsables de cada línea de formación. En este punto, se verificó los avances del programa Técnico en elaboración de productos alimenticios. Se socializó la estructura de la malla, identificando ajustes necesarios y asegurando su alineación con los estándares del SENA. También se asignaron responsables para finalizar la carga y validación de cada uno de estos planes formativos. Finalmente, se procedió a la organización de la programación académica por trimestres, elaborando el listado actualizado de instructores CampeSENA por programa. Esta actividad permitió distribuir de manera equitativa las cargas académicas y establecer una primera versión del cronograma trimestral. Asimismo, se revisaron posibles cruces de horarios y se propusieron soluciones logísticas para asegurar la disponibilidad de los ambientes de formación.
CONCLUSIONES
La reunión concluyó con el compromiso de cada actor para dar continuidad a los compromisos adquiridos y con la programación de una próxima sesión de seguimiento a realizarse dentro de la próxima semana.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Malla de formación curricular técnico elaboración de productos agrícolas	05/05/2025	Gestor: Jorge Jiménez	Jorge Luis Jiménez Vargas

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
SANDRA DE LA ROSA JIMENEZ	CEDAGRO CAMPESENA	SI		Sandra De la Rosa
JORGE JIMÉNEZ VARGAS	CEDAGRO CAMPESENA	SI		Jorge Jiménez Vargas
MARIO PORTO	CEDAGRO CAMPESENA	SI		Mario Porto
JOSÉ MENDOZA	CEDAGRO CAMPESENA	SI		José Mendoza
MARITZA CASTILLO	CEDAGRO CAMPESENA	SI		Maritza Castillo

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jose Mendoza	1043[illegible]		X			[illegible]@hotmail.com	3016752604		
2	Yorgi Jimenez	1082[illegible]026		x			[illegible]@gmail.com	3187[illegible]		
3	Sandra De la Rosa J	32.847 473		x			Sandrapatricia@hotmail.com	323220 0861		
4	Hans Porto V.	1045.694.259		X			Portov1201@gmail.com	3045315835		
5	Maritza Castillo	1046340376		X			maritzacpino@gmail.com	321578 8432		
6	Tania Melendez V	1003434952		X			tmelendez@senaadso	3042[illegible]		
7	Raquel Navarro	1083597756		x			[illegible]@gmail	302 5861 85		
8	Andrea Pijiao	1072264793		X			[illegible]@sena.edu.co	3174549302		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de **Datos Personales, el Servicio** Nacional de Aprendizaje SENA, se **compromete** a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este **documento, y les dará el** tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecida legalmente.

3221305 - CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

SABANALARGA

Gmail **Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>**

RV: ANUC_COMPLEMENTARIA REGULAR_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_01/05/2025_15/05/2025_JORGE JIMENEZ_CURSO 2
8 mensajes

Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co> 25 de abril de 2025, 9:33
Para: Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>
Cc: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>

Buen día estimado instructor Jorge:

En revisión previa a la validación de documentos para matricula, se observa que: el numero de cupos solicitados expresa 40, aunque sólo se relacionan 28 en el pdf de documentos y en la caracterización de los aspirantes.
Se solicita corregir la información.

Dia(s) de la semana(s) instructor 2	☐ lunes	☐ martes	☐ miércoles	☐ jueves	☐ viernes	☐ sábado
Hora de la formación						
Cupo solicitado	40					

Cualquier duda o inquietud con gusto atenderé.

Cordialmente,

Ana Isabel Salas Dulcey
Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Regional Atlántico
asalasd@sena.edu.co
Whatsapp: 301 244 71 14
Llamadas: 313 549 25 25

De: Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>
Enviado: miércoles, 23 de abril de 2025 21:27
Para: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>
Cc: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>
Asunto: ANUC_COMPLEMENTARIA REGULAR_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_01/05/2025_15/05/2025_JORGE JIMENEZ_CURSO 2

Buenas noches

Cordial saludo.

Adjunto documentación para matricular el programa de Higiene y manipulación de alimentos con una intensidad de 40 horas. Estaré atento a cualquier solicitud y respuesta.

Atentamente,

Jorge Jiménez
Ingeniero agroindustrial
Instructor CampeSENA

4 adjuntos

GOR-F-084FormatodeActaV02 ANUC CEDAGRO 170325.pdf
225K

CARACTERIZACION DE FICHA.docx
63K

FormatoInscripcionAspirantes SOFIA PLUS.xlsm
140K

Cedulas.pdf
5255K

Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com> 25 de abril de 2025, 9:42
Para: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>
Cc: mmendozac@sena.edu.co

Buenos días.

Estimada Ana Salas.

Nota aclaratoria: el cupo para esta formación es de **28 aprendices.**

Muchas gracias.

Atentamente,

Jorge Jiménez
Instructor CampeSENA
[El texto citado está oculto]

Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com> 25 de abril de 2025, 10:10
Para: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>
Cc: mmendozac@sena.edu.co

Buenos días

Estimados.

Nota aclaratoria: la formación tiene un cupo de 28 aprendices, no son 40.

Atento a sus comentarios.

Jorge Jiménez
Instructor CampeSENA
[El texto citado está oculto]

4 adjuntos

GOR-F-084FormatodeActaV02 ANUC CEDAGRO 170325.pdf
225K

CARACTERIZACION DE FICHA.docx
63K

FormatoInscripcionAspirantes SOFIA PLUS.xlsm
140K

Cedulas.pdf
5255K

Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co> 25 de abril de 2025, 10:34
Para: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>
Cc: Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>

Buen día apreciado profesor Mario:

Teniendo en cuenta la nota aclaratoria (En cola de este mismo correo y en imagen adjunta) del instructor Jorge Jiménez, con relación a los cupos (28 no 40) para la matricula y el compromiso de enviar prontamente el formato de Datos para Registro de la entidad, procedo enviar a validación, sin más observaciones de mi parte.

De: Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>
Enviado: viernes, 25 de abril de 2025 10:10
Para: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>
Cc: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>
Asunto: Fwd: ANUC_COMPLEMENTARIA REGULAR_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_01/05/2025_15/05/2025_JORGE JIMENEZ_CURSO 2

Buenos días

Estimados.

Nota aclaratoria: la formación tiene un cupo de 28 aprendices. no son 40.

Atento a sus comentarios.

Jorge Jiménez
Instructor CampeSENA

Ana Isabel Salas Dulcey
Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Regional Atlántico
asalasd@sena.edu.co
Whatsapp: 301 244 71 14
Llamadas: 313 549 25 25

De: Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>
Enviado: viernes, 25 de abril de 2025 10:10
Para: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>
Cc: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>
Asunto: Fwd: ANUC_COMPLEMENTARIA REGULAR_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_01/05/2025_15/05/2025_JORGE JIMENEZ_CURSO 2

[El texto citado está oculto]

4 adjuntos

GOR-F-084FormatodeActaV02 ANUC CEDAGRO 170325.pdf
225K

CARACTERIZACION DE FICHA.docx
63K

FormatoInscripcionAspirantes SOFIA PLUS.xlsm
140K

Cedulas.pdf
5255K

Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co> 25 de abril de 2025, 17:28
Para: "complementarioscedagro9103@gmail.com" <complementarioscedagro9103@gmail.com>
Cc: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>, Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>, Giovanny Walter Ibañez Prada <gibanez@sena.edu.co>

Buenas tardes

Validamos formación complementaria Regular en Higiene y Manipulación de Alimentos para la Asociación Nacional de Usuarios Campesinos, Ya registrada en Sofia con el NIT 9012846765 y en el marco del Acta de atención adjunta, que será atendida por el instructor Jorge Jiménez Vargas. Esta formación no se registra como Campesena. Cupo 28 y se envía 28 participantes en archivo plano

Saludos

Mario David Mendoza Charris
Profesional AgroSENA
Grupo de Formación Integral
Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Regional Atlántico
mmendozac@sena.edu.co
Calle 9 19-120 - Sabanalarga

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 25 de abril de 2025 10:34
Para: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>
Cc: Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>
Asunto: RV: ANUC_COMPLEMENTARIA REGULAR_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_01/05/2025_15/05/2025_JORGE JIMENEZ_CURSO 2

[El texto citado está oculto]

Mario David Mendoza Charris
Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial -
Profesional G09
mmendozac@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:52186
Calle 9 19-120

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

---

4 adjuntos

GOR-F-084FormatodeActaV02 ANUC CEDAGRO 170325.pdf
225K

CARACTERIZACION DE FICHA.docx
63K

FormatoInscripcionAspirantes SOFIA PLUS.xlsm
140K

Cedulas.pdf
5255K

---

complementarios cedagro9103 <complementarioscedagro9103@gmail.com> 30 de abril de 2025, 11:38
Para: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>
Cc: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>, Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>, Giovanny Walter Ibañez Prada <gibanez@sena.edu.co>

Buen dia adjunto resultado de inscripción creación de ficha 3221305 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Quedo atenta a sus comentarios
Mariana Ahumada
[El texto citado está oculto]

FS_SABANALARGA_JORGE JIMENEZ FICHA 3221305.xls
379K

Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com> 1 de mayo de 2025, 22:02
Para: complementarios cedagro9103 <complementarioscedagro9103@gmail.com>
Cc: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>, mmendozac@sena.edu.co, gibanez@sena.edu.co

Buenas noches

El aprendiz identificado con el número de cédula 8631958 ya se encuentra registrado en Sofia Plus.

Solicito validar la información para la posterior activación de la ficha, quedo atento a cualquier novedad.

Muchas gracias

Atentamente,

Jorge Jiménez Vargas
[El texto citado está oculto]

FS_SABANALARGA_JORGE JIMENEZ FICHA 3221305.xls
379K

---

complementarios cedagro9103 <complementarioscedagro9103@gmail.com> 5 de mayo de 2025, 9:01
Para: Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>
Cc: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>, mmendozac@sena.edu.co, gibanez@sena.edu.co

subsanación realizada.
[El texto citado está oculto]

FS_SABANALARGA_JORGE JIMENEZ FICHA 3221305.xls
379K

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Higiene y manipulación de alimentos
Nº DE FICHA: 3221305
INSTRUCTOR: Jorge Jimenez Vargas
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA FIN DEL CURSO:
HORARIO: 8:00- 16:00

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Firma aprendiz
1	1131473088	Jasmin Fontalvo M.		Jasmin Fontalvo																
2	1042844654	Paola Nova		Paola Nova																
3	1065878044	Yeli's Lobo Nava		Yeli																
4	1263997[illegible]	Jenith Mendoza Bla.		Jenith																
5	8538329	Omar Montes																		
6	85.478.[illegible]	Humberto Luna																		
7	867[illegible]	Yormaris Rueda																		
8	7680214[illegible]	Everlis Feria.		Everlis																
9	1045590245	KIMBER M F		KIMBER																
10	8639834	Agustin Penneis		Agustin																
11	1263[illegible]066	Araceli Machacón M.		Araceli M.																
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				



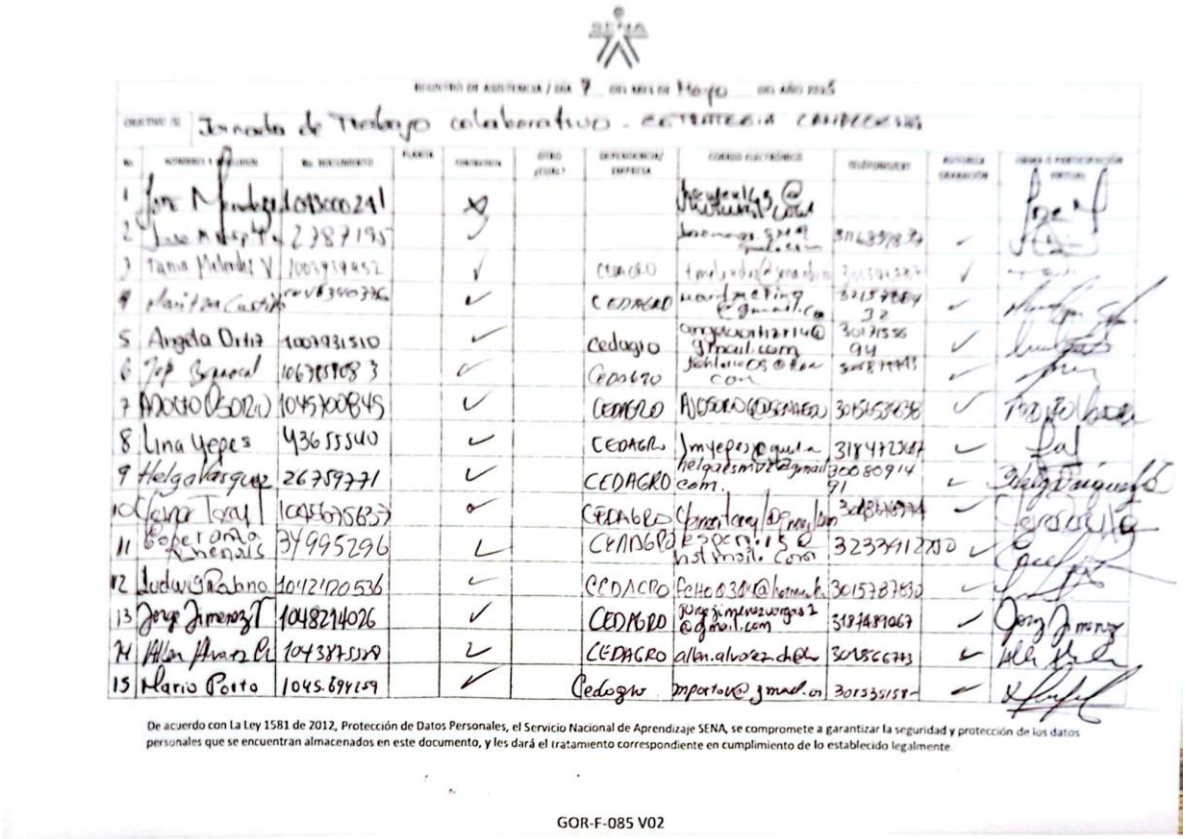


Trabajo colaborativo Instructores CampeSENA (Complementaría y Titulada)

Subdirección Regional y Coordinación de Formación Profesional - 7 de mayo







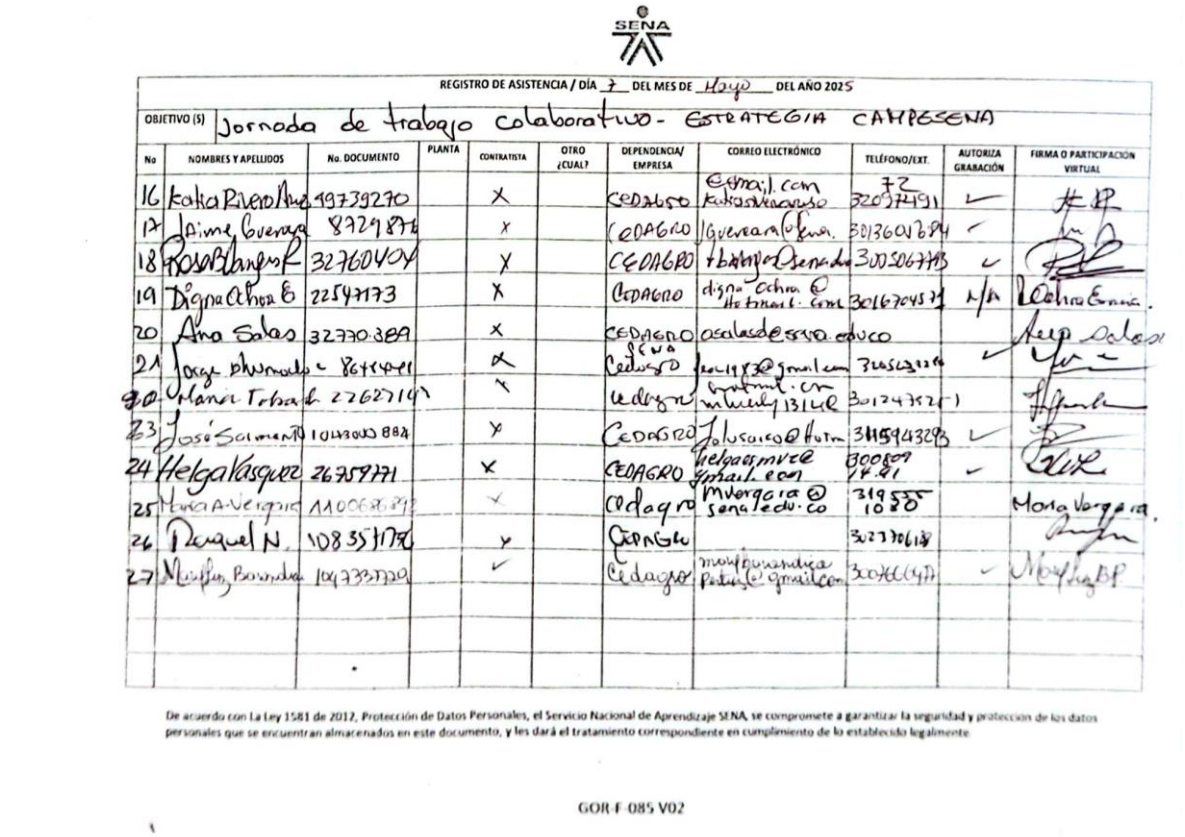
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Jornada de trabajo colaborativo - ESTRATEGIA CAMPESENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jose M [illegible]	1085000241		X			[illegible]			
2	Jose A [illegible]	2787195		✓			[illegible]	3116398 [illegible]	✓	
3	Tania Melendez V	1003194452		✓		CENSO	[illegible]	[illegible]	✓	
4	Maritza Castro	1082560736		✓		CEDAGRO	mardeting [illegible] gmail.co	3215788 [illegible] 32	✓	
5	Angela Ortiz	1007931510		✓		Cedagro	[illegible] 3 gmail.com	3017556 94	✓	
6	Jep Bernal	1067858083		✓		Cedagro	[illegible] com	3008 [illegible]	✓	
7	[illegible]	1045XX0845		✓		CEDAGRO	[illegible]	3015653438	✓	
8	Lina Yepes	43655540		✓		CEDAGRO	lmyepes@sena.e	318472364	✓	
9	Helga Vasquez	26759771		✓		CEDAGRO	helgasmvz@gmail. com.	300 80914 91	✓	
10	[illegible]	1085078537		✓		CEDAGRO	[illegible]	[illegible]	✓	
11	Esperanza Linares	37995296		✓		CEDAGRO	[illegible] hotmail. com	3233411210	✓	
12	Ludwig Rabino	1012120536		✓		CEDAGRO	[illegible]	3015787832	✓	
13	Jorge Jimenez T	1048214026		✓		CEDAGRO	[illegible]	3187481067	✓	
14	Alba Alvarez R	1043875578		✓		CEDAGRO	alba.alvarez [illegible]	3015566783	✓	
15	Mario Pinto	1045.694159		✓		Cedagro	[illegible]	3013351584	✓	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Jornada de trabajo colaborativo - ESTRATEGIA CAMPESENA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Katia Rivero [illegible]	49739270		X		CEDAGRO	[illegible] gmail.com	72 3207741911	✓	
17	Jaime Guevara	8729876		X		CEDAGRO	jguevara@sena.	3013604684	✓	
18	Rosa Blanco F	32760404		X		CEDAGRO	tbajo@senaed	3005067773	✓	
19	Digna Ochoa E	22547173		X		Cedagro	digna.ochoa @ hotmail.com	3016704571	N/A	Ochoa Emma.
20	Ana Salas	32770389		X		CEDAGRO	asalas@sena.edu.co		✓	
21	Jorge Alvarado C	86[illegible]		X		Cedagro	[illegible]	3165632 [illegible]		
22	Yolanda Tobar R	27627147		X		Cedagro	[illegible]	3012473521		
23	José Sarmiento	1014300888		X		Cedagro	jolusaico@Hotm	3115943293	✓	
24	Helga Vasquez	26759771		X		CEDAGRO	helgasmvz@ gmail.com	300809 14 91	✓	
25	Maria A Vergara	1100[illegible]		X		Cedagro	mvergara@ sena.edu.co	319 555 1080		Maria Vergara.
26	Raquel N.	1083[illegible]		X		Cedagro		3027706138		
27	Marilyn Bermudez	1047335720		✓		Cedagro	mariluzmendez Patricia@gmail.com	3046[illegible]	✓	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BARANOA –

EN PROCESO DE MATRICULACIÓN

Gmail **Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>**

RV: ALCALDIA DE BARANOA_COMPLEMENTARIA REGULAR_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_19/05/2025_30/05/2025_ CURSO 3
1 mensaje

Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co> 12 de mayo de 2025, 10:14
Para: complementarios cedagro9103 <complementarioscedagro9103@gmail.com>
Cc: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>, Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>, Giovanny Walter Ibañez Prada <gibanez@sena.edu.co>

Buenos días.
Validamos la formación complementaria Regular en Higiene y Manipulación de Alimentos a cargo del instructor Jorge Jiménez solicitado por Secretaría de Salud de Baranoa por la referente De Seguridad Alimentaria.

Saludos.

Mario David Mendoza Charris
Profesional AgroSENA
Grupo de Formación Integral
Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Regional Atlántico
mmendozac@sena.edu.co
Calle 9 19-120 - Sabanalarga
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>
Enviado: sábado, 10 de mayo de 2025 10:09
Para: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>
Asunto: RV: ALCALDIA DE BARANOA_COMPLEMENTARIA REGULAR_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_19/05/2025_30/05/2025_ CURSO 3

Buen día apreciado profesor Mario:

Reenvío documentos aportados para gestión de matriculas previamente revisados, sin observaciones de mi parte.

Cordialmente,

Ana Isabel Salas Dulcey
Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Regional Atlántico
asalasd@sena.edu.co
Whatsapp: 301 244 71 14
Llamadas: 313 549 25 25

De: Jorge Luis <jorgejimenezvargas1@gmail.com>
Enviado: lunes, 5 de mayo de 2025 11:37
Para: Mario David Mendoza Charris <mmendozac@sena.edu.co>
Cc: Ana Isabel Salas Dulcey <asalasd@sena.edu.co>
Asunto: ALCALDIA DE BARANOA_COMPLEMENTARIA REGULAR_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_19/05/2025_30/05/2025_ CURSO 3

Buenas dias.

Cordial saludo.

Adjunto documentación para matricular el programa de Higiene y manipulación de alimentos con una intensidad de 40 horas.
Estaré atento a cualquier solicitud y respuesta.

Atentamente,

Mario David Mendoza Charris
Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial - Profesional G09
mmendozac@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:52186
Calle 9 19-120

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

5 adjuntos

DATOS PARA REGISTRO DE ORGANIZACION EN SOFIA PLUS - BARANOA CURSO 2.docx
17K

Oficio formacion SENA manipulacion de alimentos Baranoa.pdf
167K

FormatoInscripcionAspirantes SOFIA PLUS (Autoguardado).xls
413K

CARACTERIZACION DE FICHA.docx
63K

Cedulas Curso 3.pdf
2861K

3236669 – TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - PENDALES

COMPETENCIA RECIBO DE ALIMENTOS





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:																							
N° DE FICHA:				INSTRUCTOR:						FECHA DE INICIO DEL CURSO: FECHA FIN DEL CURSO:				HORARIO:									
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)			Fecha (D/M/AA)			Fecha (D/M/AA)			Fecha (D/M/AA)		
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	1.19[illegible]5681	Yasmeder Julio C		Yasmeder																			
2	7307[illegible]	Jorbel Castillo M		Jorbel Castillo																			
3	1061691115	Anis Y. Alvarez		Anis Alvarez																			
4	50981021	Blanco Amaya		Blanco Amaya																			
5	1051884669	Ariana Julio		Ariana Julio																			
6	1045523618	Lina M. Aldana		Lina M. Aldana																			
7	862420	Oracio M. Gonzalez		Oracio M.																			
8	3058367[illegible]	Carlos J. Barros Yepes		Carlos Barros																			
9	331407[illegible]	Valentina Castillo		Castillo																			
10	32830729	Raquel D		Raquel																			
11	7203880[illegible]	Luis Sarmiento		Luis Sarmiento																			
12																							
13																							
14																							
15																							
16																							
17																							
18																							
19																							
20																							
21																							
22																							