PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, 31 de mayo 2025

Señor (a)
MÓNICA SILVA LÓPEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO CO1.PCCNTR.7694001
SUPERVISOR COORDINADOR ACADEMICO
DEPENDENCIA FORMACION PROFESIONAL

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7694001 del año 2025

MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.043.025.258 de Sabanalarga Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en 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: Valor y forma de Pago: El valor total del contrato es la suma de CUARENTA Y UN MILLONES OCHENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($41.085.392). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un pago correspondiente al mes de abril de 2024 por un valor de SETECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL QUINIETOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($766.519), ocho pagos correspondientes a los meses de abril a noviembre de 2025 por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO ONCE MIL PESOS M/CTE ($4.599.111) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por un valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTE Y UN MIL PESOS M/CTE ($3.525.985).

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias Asistir Proceso de Producción De Alimentos y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación académica del centro CEDAGRO.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofrecidos por el centro, asegurando que se realicen con un enfoque de calidad.	Impartir formación en los programas: Higiene y manipulación de alimentos.	Informe(tiempo) actividades de apoyo a la formación: - Actividades académicas **Ficha:3207658** **Ficha:3207750** **Ficha:3219071** **Ficha:3219072** **Ficha:3219073** **Ficha:3219076**
2	Compartir con el equipo de Sofía plus la información necesaria para la asignación de roles y la disponibilidad de la aplicación.	Envío de la información requerida por el equipo de apoyo de Gestión Contractual y equipo Sofia Plus para los fines pertinentes.	Otras evidencias. (correo electrónico o envío de formularios)
3	Apoyo en el seguimiento del proceso educativo de los aprendices que recibirán formación profesional	Verificar asistencia de aprendices a las clases programadas.	Registros de asistencia.
4	Realizar y emitir a tiempo los juicios evaluativos, correspondientes a las competencias, fichas y programas que ofrece el centro de formación siguiendo los plazos establecidos por la coordinación académica.	Evaluación y calificación de los aprendizajes según las competencias establecidas Verificación del cumplimiento de los criterios de evaluación definidos en cada ficha y programa.	Juicios Evaluativos: **Ficha: 3207869** **Ficha: 3207750** **Ficha: 3208697** **Ficha: 3207658**
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado	Pago de aportes a seguridad social periodo 2025-03.	Planilla PILA pagada del periodo 2025-04 (ver informe GF).

6	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas en cada trimestre académico	Asistencia a las reuniones de los comités de evaluación según el cronograma académico. Análisis y discusión del desempeño de los aprendices en las fichas asignadas. Evaluación del cumplimiento de los objetivos de formación y competencias adquiridas	
7	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas	Participación en la planificación y diseño de proyectos formativos Coordinación con el equipo académico y administrativo para garantizar el cumplimiento de los objetivos.	Documentos de planificación y cronogramas de trabajo.
8	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación, esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizajes, y los planes de sesión que se utilizan que se utilizan en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Diseño y elaboración del plan de concertación con los aprendices para organizar y estructurar el proceso formativo Desarrollo de la planeación pedagógica alineada con los objetivos de formación y las competencias a desarrollar Creación de guías de aprendizaje con actividades, contenidos y estrategias didácticas para facilitar el proceso educativo	Guía de aprendizaje.
9	Apoyar en las tareas asignadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva	Colaboración en la recopilación y análisis de datos sobre el desempeño de los aprendices en la etapa	No ejecutado, debido a que en los cursos complementarios no se les hace un seguimiento, esto por la duración de los mismo que es muy

		lectiva y/o productiva. Apoyo en la elaboración de informes de seguimiento académico y de desempeño. Coordinación con instructores y tutores para evaluar el progreso de los aprendices.	corta y ellos no realizan etapa productiva.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y el (**No. Planilla 1071704578** expedidas por **pago simple**., correspondientes al mes de mayo del año 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,



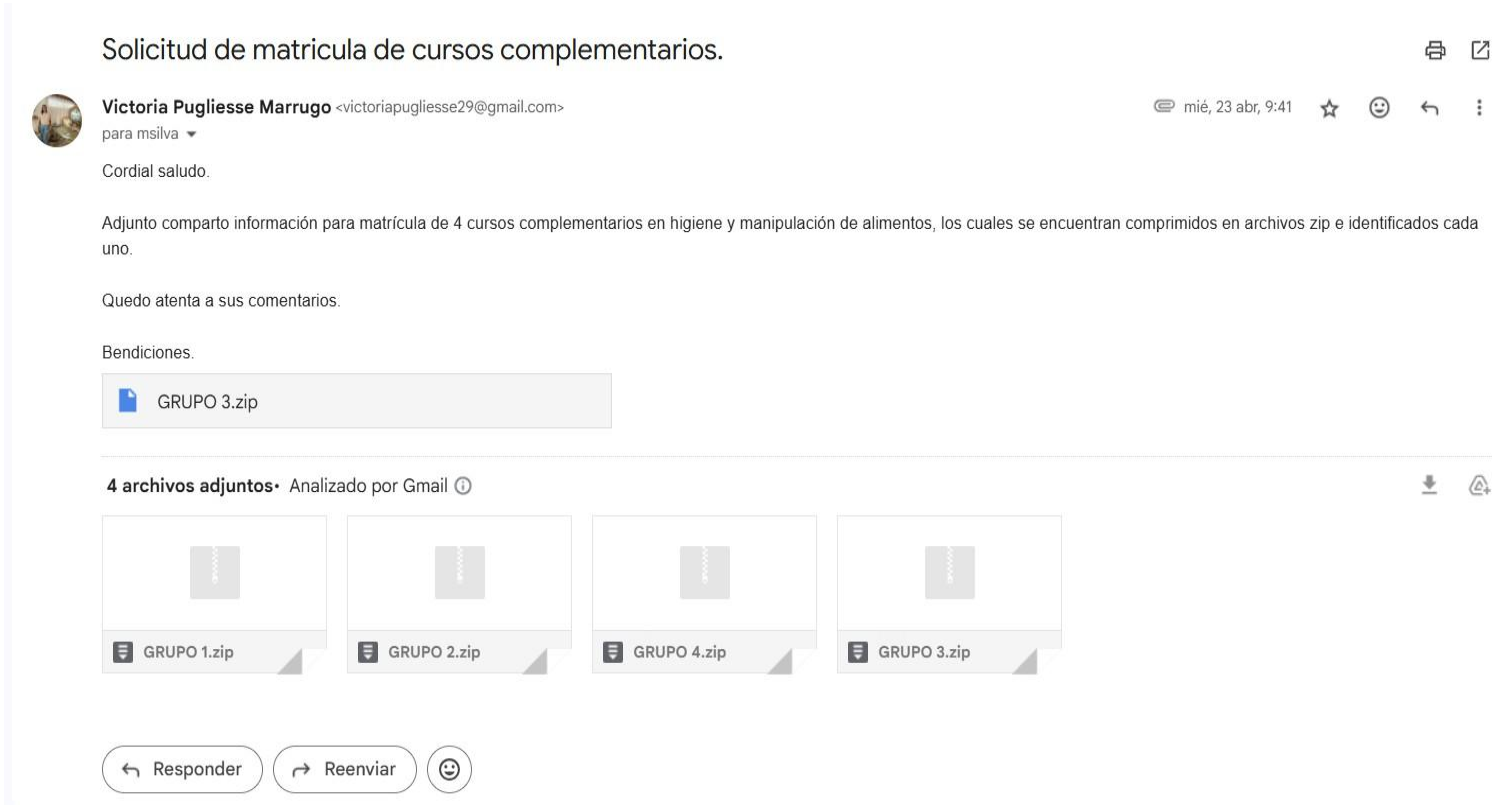
Firma
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO
Contratista
C.C. No. 1.043.025.258

Recibí a satisfacción:

Firma
MÓNICA SILVA LÓPEZ
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 7694001 del año 2025

EVIDENCIAS

Correo enviado para solicitud de matrícula de cursos complementarios



CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3207658



Formación impartida de manera presencial, en la ciudad de Barranquilla en el Country Club, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

Asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3207750	LUGAR:	Country Club grupo 1										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				2/04/2025	3	9	10	16	23	24	30	6/05/2025	7	13	15
1	CC	1082475167	ANDRADE CHAVEZ JOSE LEONARDO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2	CC	72005950	BELTRAN MARTINEZ JUAN CARLOS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3	CC	1043005292	BERDUGO CASTELLANO KELLY YOHANA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
4	CC	1143461438	CASTRO CASTRO JOEL DAVID	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
5	CC	1047482733	CORTES MOLINA ALEXANDER ENRIQUE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
6	CC	1140896222	FREITE PACHECO LUIS EDUARDO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
7	CC	1143142459	GAMARRA GUTIERREZ DAVID JOSE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8	CC	1129487105	GARIZAO MENDRALES ALEXANDER DE JESUS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
9	CC	72262986	JORDAN CLAVIJO DANIEL JAIR	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
10	CC	1067954176	MARTINEZ PERALTA MARIA JOSE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
11	CC	1124024267	MESTRA EPIAYU BREINER	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
12	CC	72490441	PACHECO POSSO SERGIO ENRIQUE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
13	CC	1143248879	PEREZ AMARIS MARCELA ESTHER	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
14	CC	1143458393	PIMENTEL LAURENS DANIA GISSET	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
15	CC	1045704266	PINTO ACOSTA ANDRES MAURICIO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
16	CC	1047232958	RIOS CAMARGO ERICK JOSE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
17	CC	1140886295	ROJAS ANAYA EDUARDO RAFAEL	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
18	CC	1043871750	SANCHEZ GARZON RICARDO ANDRES	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
19	CC	1003242036	SIERRA CAMPO ERIC JAVIER	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
20	CC	1143167699	JIMENEZ TORRES LEWIS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
21	CC	1005044828	URIBE DE LA HOZ MICHEL TATIANA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
22	CC	1042426720	ACUNA ANAYA LUIS ALBERTO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
23	CC	7142473	CARO SANCHEZ GERARDO DEL CARMEN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
24	CC	1129542507	ROJANO MUNOZ SINDY PAOLA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
25	CC	1047335116	MANRIQUE DIAZ YEISON RAFAEL	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
26	CC	72023305	MARTINEZ ABIANTUN VICTOR EDUARDO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
27	CC	1001995085	SALCEDO SORACA ESTEBAN MANUEL	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3207750



Formación impartida de manera presencial, en la ciudad de Barranquilla en el Country Club, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3207750	LUGAR:	Country Club grupo 2										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				2/04/2025	3	9	10	16	23	24	30	6/05/2025	7	13	15
1	CC	1143259106	PACHECO BELLO ADANIEZ ENRIQUE	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
2	CC	1042474144	BASTIDAS GARAVITO JEAN MICHELL	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
3	CC	1002232276	POLO VERGARA MELISSA ESTHER	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
4	CC	1140843706	MANJARRES CAMARGO DANILO FELIPE	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
5	CC	1002159728	MORENO FERNANDEZ PEDRO GEOVANNY	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
6	CC	1143242982	MARTINEZ COLON OSNAIDER ENRIQUE	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
7	CC	1044430414	QUINTANA FISSCHER YEISER JAVIER	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
8	CC	1143131134	PEREZ BUELVAS ANDRES DARIO	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
9	CC	1007172543	GOMEZ HERNANDEZ NEIVER DE JESUS	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
10	CC	72305164	MALAGON SALAS WILMER	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
11	CC	1042427771	GOMEZ OLIVARES DARWIN RAFAEL	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
12	CC	1007989119	THOMAS NOVOA JOVANA MARCELA	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
13	CC	1010033154	PARRA BURGOS SINDY KATHERINE	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
14	CC	1045739405	RODRIGUEZ RODRIGUEZ KEVIN ALBERTO	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
15	CC	1143271090	PERTUZ PEREZ ESTEFANIA	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
16	CC	1045745018	PETIT BOLANO AARON JESUS	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
17	CC	1038822219	CASTILLO MONTERROZA ELINEY NOREXY	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
18	CC	72204955	RODRIGUEZ DELAYTZ ELKIN JAIDER	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
19	CC	1048265790	BORJA PALLARES JESUS DANIEL	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
20	CC	1129497275	MADERA MESTRA FRANCISCO MIGUEL	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
21	CC	1045763874	CHACIN EBRATT DANIELA ALEJANDRA	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
22	CC	1047241062	CUEVA MARTINEZ MANUEL ANDRES	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
23	CC	1143138040	INSIGNARES MARTINEZ JHON ANDRES	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
24	CC	1042995623	MARIANO CARRILLO MELANY	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
25	CC	8638772	LECHUGA ORTIZ PEDRO JUAN	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
26	CC	1140908319	ABELLO AVILA JHEREMY ALEJANDRO	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
27	CC	72168635	ESCAFFI IZAGUIRRE NADIM	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3219071







Formación impartida de manera presencial, en Sabanalarga a la asociación de hogares comunitarios de mujeres gestantes lactantes y menores de 2 años, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3219071	LUGAR:	Sabanalarga										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				5/05/2025	6	12	13	19	20	26	27	3/06/2025	9	10	16
1	CC	32848883	SOL ESTRADA HENRIQUEZ	x	x	x	x								
2	CC	22637258	FABIOLA JIMENEZ CASTILLO	x	x	x	x								
3	CC	32851041	ELSY AVILA CORONADO	x	x	x	x								
4	CC	22636327	JUANA BLANCO MERCADO	x	x	x	x								
5	CC	22637313	YENIS TORRES GALINDO	x	x	x	x								
6	CC	22635006	LEDIS EDITH PEÑA NIÑO	x	x	x	x								
7	CC	32846172	WADETH DE LA HOZ BLANCO	x	x	x	x								
8	CC	32849630	EMILIA DE LOS REYES NAVARRO	x	x	x	x								
9	CC	1042995044	DARLYS VIZCAINO SOLANO	x	x	x	x								
10	CC	32847446	NELVYS CASTRO GOMEZ	x	x	x	x								
11	CC	1043016699	KELIN AVILA RUIZ	x	x	x	x								
12	CC	22638810	ROCIBEL DITA MEZA	x	x	x	x								
13	CC	32847683	ADALGI MENDOZA ARRIETA	x	x	x	x								
14	CC	22636977	NUVIA GOMEZ AHUMADA	x	x	x	x								
15	CC	32847363	CARMEN ZAMBRANO GARCIA	x	x	x	x								
16	CC	22637549	VIRGILIA DE LOS REYES NOVA	x	x	x	x								
17	CC	22639415	LEDYS CELEDON BOLIVAR	x	x	x	x								
18	CC	32847048	PATRICIA OLMOS SULBARAN	x	x	x	x								
19	CC	22638481	MELBA MENDOZA CORONADO	x	x	x	x								
20	CC	32848468	ARELYS MEZA BLANCO	x	x	x	x								
21	CC	22639442	LUZ RODRIGUEZ MEDOZA	x	x	x	x								
22	CC	32855337	TATIANA BLANCO MARRIAGA	x	x	x	x								
23	CC	44190616	NURIS PABON HERNANDEZ	x	x	x	x								
24	CC	22598477	LUZ RUIZ AVILA	x	x	x	x								
25	CC	32847117	MIRIAM ESTRADA PACHECO	x	x	x	x								
26	CC	32855081	SAMIRA GOMEZ DE LA HOZ	x	x	x	x								

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3219072







Formación impartida de manera presencial, en Candelaria a la asociación de hogares comunitarios de mujeres gestantes lactantes y menores de 2 años, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3219072	LUGAR:	Candelaria MC									
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA										
				5/05/2025	6	12	13	19	20	26	27	3/06/2025	9	10	16
1	CC	1045168351	MARIA GONZALEZ BARRAZA	x	x	x	x								
2	CC	22486210	ANEVIS CERVANTES SILVERA	x	x	x	x								
3	CC	22487178	LIZEETH BELTRAN DOMINGUEZ	x	x	x	x								
4	CC	1045167994	NORELY ROJANO CANTILLO	x	x	x	x								
5	CC	22486307	LILIBETH MORALES CUETO	x	x	x	x								
6	CC	1045168982	JHONANI ROJANO CANTILLO	x	x	x	x								
7	CC	22487565	YARBLEIDY GOMEZ ARIZA	x	x	x	x								
8	CC	22487538	YENIS PACHECO CABALLERO	x	x	x	x								
9	CC	22485076	ANA DOMINGUEZ RINCON	x	x	x	x								
10	CC	22486035	SANDRA CERVANTES BOLIVAR	x	x	x	x								
11	CC	22487328	YENIS GUERRERO DIAZ	x	x	x	x								
12	CC	22486211	MARIA SILVERA TAYLOR	x	x	x	x								
13	CC	22486077	ROSMERY CERVANTES BOLIVAR	x	x	x	x								
14	CC	22638965	OSIRIS DOMINGUEZ DOMINGUEZ	x	x	x	x								
15	CC	22485886	ESPIDIA CERVANTES DOMINGUEZ	x	x	x	x								
16	CC	22487613	SULAY CERVANTES DOMINGUEZ	x	x	x	x								
17	CC	22486536	ZULAY BOLIVAR CERVANTES	x	x	x	x								
18	CC	22486540	ROSA MARTINEZ DOMINGUEZ	x	x	x	x								
19	CC	22486337	MARIA DOMINGUEZ CERVANTES	x	x	x	x								
20	CC	22485955	SAMIRA DOMINGUEZ RODRIGUEZ	x	x	x	x								
21	CC	1045170426	ASMIRIS GARCIA RODRIGUEZ	x	x	x	x								
22	CC	22491309	MARELVI RODRIGUEZ BETTIS	x	x	x	x								
23	CC	22486108	CANDIDA RODRIGUEZ CANTILLO	x	x	x	x								
24	CC	1045169146	DECIRETH RODRIGUEZ AHUMADA	x	x	x	x								
25	CC	22491297	IRIS RODRIGUEZ RODRIGUEZ	x	x	x	x								
26	CC	22486840	CLAUDIA BARRIOS ARRIETA	x	x	x	x								
27	CC	22486240	MALBIS LAMADRID MARTINEZ	x	x	x	x								
28	CC	1045227170	JEDIS REDONDO GARCIA	x	x	x	x								
29	CC	22491152	CELINDA CANTILLO DE POLO	x	x	x	x								
30	CC	22539364	MELIDA MARTINEZ RODRIGUEZ	x	x	x	x								

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3219073





Formación impartida de manera presencial, en Candelaria solicitado por la secretaria de educación de la alcaldía, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3219073	LUGAR:	Candelaria										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				10/05/2025	16	17	23	24	30	31	6/06/2025	7	13	14	20
1	CC	1045171081	DANITZA PACHECO OSPINO	X											
2	CC	22487469	ADA ESPINOSA REALES												
3	CC	1043013176	DULEINYS RIVERA MEDINA	X											
4	CC	1151471236	EVELYN CAMARGO SIERRA	X											
5	CC	1002066811	MARYURIS POMARES DE LA HOZ												
6	CC	1045171051	YORCELIS CALVO CASTRO	X											
7	CC	1001868967	MARELVIS HERRERA SARMIENTO	X											
8	CC	1045169040	MAIRIN ESCAMILLA DE LA HOZ	X											
9	CC	22487113	YAMIDIS GUERRERO GILVERA	X											
10	CC	22486960	TATIANA PACHECHO MANTILLA	X											
11	CC	1045168687	JOHAN SARMIENTO PACHECO	X											
12	CC	1045171574	YULIANIS CERVANTES DIAZ	X											
13	CC	1002067707	SHAILA POLO CUETO	X											
14	CC	3725646	JONEY BELTRAN BOLIVAR	X											
15	CC	1045168086	YANINA PACHECO GUTIERREZ												
16	CC	1045172185	LEIDYS CUETO MORALES	X											
17	CC	1045170170	MAILETH CANTILLO GOMEZ	X											
18	CC	1045168822	ANDREINA CERVANTES DE LA HOZ	X											
19	CC	1045168331	OLINDA VALENCIA YANCE	X											
20	CC	1045167030	YORYANA ROJANO MANTILLA												
21	CC	55231526	YANELIS DIAZ PORRA	X											
22	CC	1045169261	STEFANIA CARRILLO GUERREROS	X											
23	CC	1042467720	GANDY SANJUANELO PEREZ	X											
24	CC	1045166629	ATALIS CERVANTES CANTILLO												
25	CC	1045172308	ROXANA PORRAS CARRILLO	X											
26	CC	22486849	SULEIDA GUERRERO SILVERA	X											
27	CC	22487028	LUISA CERVANTES JINETTE												

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3219076





Formación impartida de manera presencial, en el corregimiento de Carreto solicitado por la secretaria de educación de la alcaldía de Candelaria, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:		3219076		LUGAR:	Candelaria - Carreto										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				10/05/2025	16	17	23	24	30	31	6/06/2025	7	13	14	20
1	CC	1002067409	CAROLETH RODRIGUEZ AHUMADA	X											
2	CC	1045172897	NAYRUTH RODRIGUEZ AHUMADA	X											
3	CC	1043848234	KARELYS MARQUEZ PACHECO												
4	CC	1045306722	YOJANA REALES DE LOS REYES	X											
5	CC	22486706	MARILIS RODRIGUEZ GARCIA	X											
6	CC	1043843633	NAISARITH RUIZ REALES	X											
7	CC	1042972075	NAIROVIS REALES RODRIGUEZ	X											
8	CC	22491248	LILIA GARCIA RODRIGUEZ	X											
9	CC	1045167164	YENIRETH FONSECA RODRIGUEZ	X											
10	CC	22487728	YURISNEY MARTINEZ RODRIGUEZ	X											
11	CC	72301802	CESAR CERA BARRIOS	X											
12	CC	1045172312	YENIFER GENIS GARCIA	X											
13	CC	22487716	LILIVET RODRIGUEZ REYES	X											
14	CC	22486237	MARELIS REALES FONSECA	X											
15	CC	22487470	AYLES RODRIGUEZ RODRIGUEZ												
16	CC	1043843363	LISETH RODRIGUEZ RODRIGUEZ	X											
17	CC	1007205565	ANYI CERA ALGARIN	X											
18	CC	22487762	LILIANA REALES RODRIGUEZ	X											
19	CC	22487290	ORFILIA GARCIA ARIZA	X											
20	CC	1048220626	ELIAS CORTINA CERRA												
21	CC	1002035845	JORGE MARQUEZ ACUÑA	X											
22	CC	1143437213	DANILO RODRIGUEZ PACHECO	X											
23	CC	1047038897	SEBASTIAN CASTILLA GARCIA	X											

REPORTE DE HORAS DEL SOFIA PLUS

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/05/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3219071 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3219072 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3208697 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3207869 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3219073 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3207750 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3207658 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3219076 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 174,50

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL