FORMATO INFORME DE EVIDENCIAS

Palmira, **julio de 2025**

Señor
JONATHAN CALDERÓN ROJAS
SUPERVISOR CONTRATO No.: CO1.PCCNTR.7474907 de 2025
Coordinador Programas Especiales (E.)
Coordinación Académica

No	Acciones realizadas	Evidencias
1	Se orientó, asesoró y acompañó a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje de los siguientes programas de formación: Técnico en elaboración de productos alimenticios FC 3085267, municipio de Palmira, Fase del proyecto formativo ejecución, actividad del proyecto Ejecutar actividades para la transformación de alimentos, resultados de aprendizaje alcanzados – Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. Temas desarrollados: equipos para el procesamiento de alimentos e instrumentos de medición: conceptos, manejo, características, manuales técnicos. normas de seguridad Y salud en el trabajo: concepto, tipos de elementos de protección personal, medidas de protección. alimentos: concepto, tipos, características, manejo, deterioro, inocuidad. procesamiento de alimentos: concepto,	Anexo 1. 1.1 Evidencias de fotográficas Técnico en elaboración de productos alimenticios FC 3211015, municipio de Palmira, corregimiento de Rozo  

técnicas, operaciones unitarias, variables de proceso, puntos críticos, defectos de productos, rendimientos, subproductos, aprovechamiento de subproductos, normativa. toma de muestras: concepto, importancia, procedimiento y registro. monitoreo del procesamiento de alimentos: concepto, técnicas, procedimiento, novedades, registro. reporte: concepto, tipos, formatos.

Emprendedor en elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas. Municipio de Candelaria, corregimiento Poblado Campestre.

Temas desarrollados: higienización y sanitización: conceptos, tipos, características, importancia, técnicas de limpieza y desinfección, tipos de suciedades, frecuencias, contaminantes y riesgos soluciones: concepto, sustancias higienizantes: tipos, características, función, usos, presentaciones, manejo, fichas técnicas equipos, elementos: tipos, características, usos normatividad : sanitaria vigente; seguridad industrial, ambiental residuos: tipos, características, disposición formatos: registros , diligenciamiento.

Técnico en elaboración de productos alimenticios FC 3211015, municipio de



Higiene y manipulación de alimentos, municipio Palmira, corregimiento de Tienda Nueva.

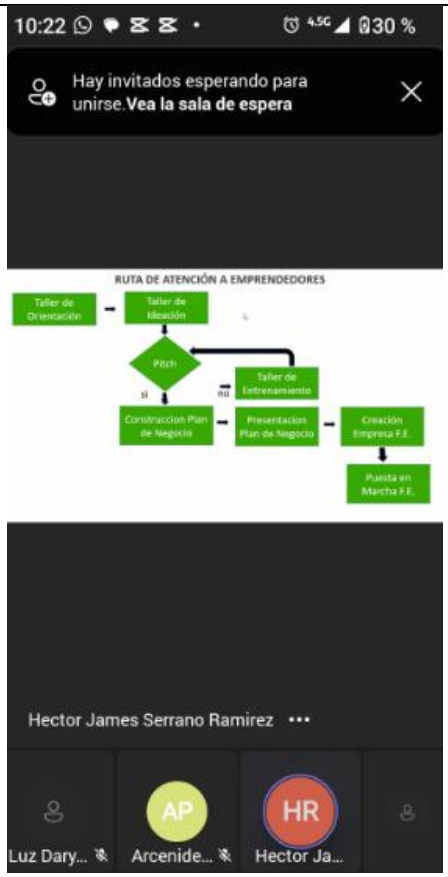


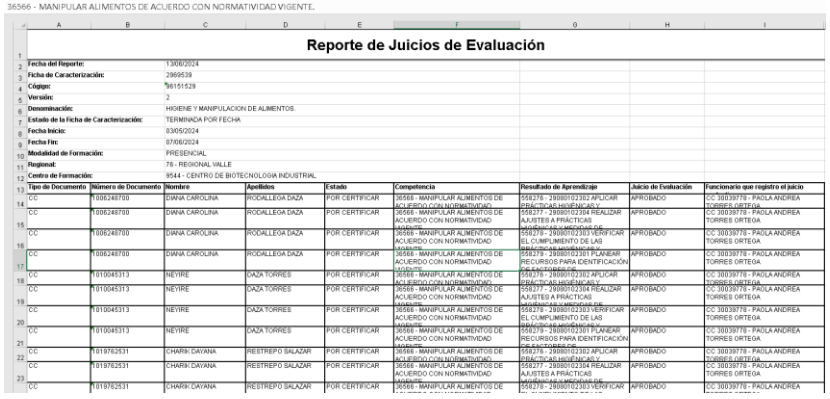


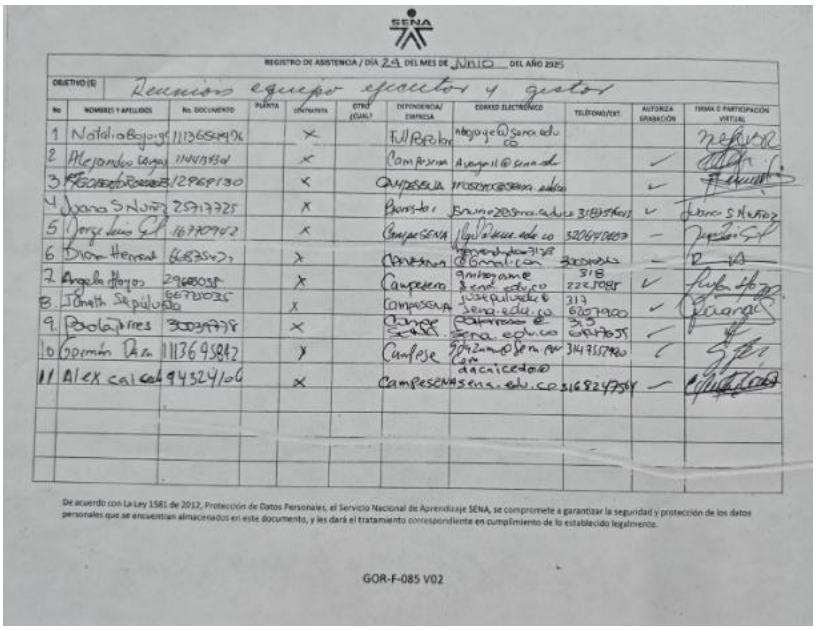
	Palmira, corregimiento de Rozo, Fase del proyecto formativo análisis: actividad del proyecto: contextualizar el proceso de formación, la metodología y el proyecto de aprendizaje Temas desarrollados: reconocer los procedimientos operativos y los programas de higienización. interpretar la normativa sanitaria del sector identificar áreas de higienización en planta de procesamiento de alimentos. reconocer equipos, implementos, agentes de limpieza y desinfección disponer implementos de limpieza. disponer agentes de limpieza y desinfección. seleccionar elementos de protección y de seguridad. usar elementos de protección personal. dosificar agentes de limpieza. aplicar técnicas de limpieza. disponer residuos. preparar soluciones desinfectantes. aplicar técnicas de desinfección. registrar el uso de agentes de limpieza y desinfectantes. comprobar el diligenciamiento de los formatos del proceso de higienización. comprobar la higienización de áreas. identificar novedades. reportar novedades. interpretar novedades en el proceso de higienización utilizar medidas correctivas. reportar resultados de la higienización. Higiene y manipulación de alimentos, municipio	  Emprendedor en elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas. Municipio de Candelaria, corregimiento Poblado Campestre. 

	Palmira, corregimiento de Tienda Nueva. Temas desarrollados: saneamiento básico: definición, programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos. diluciones, concentraciones, porcentajes uso y mantenimiento de los equipos de seguridad en planta. programas complementarios: control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración. señalización visual y de seguridad análisis de peligros y puntos críticos de control: concepto, principios almacenamiento: tipos, equipos, cambios en el alimento, aditivos.	 Técnico en elaboración de productos alimenticios FC 3085267  1.2. Listados de asistencia formato de apoyo Técnico en elaboración de productos alimenticios FC 3085267
2	Se realizó el reconocimiento de aprendizajes previos a los aprendices del programa “Emprendedor en elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas mediante la técnica de preguntas de manera oral sobre temas relacionados con alimentos, higiene, procesos.	Anexo 2. 2.1. Evidencias fotográficas

		 
3	Acompañé a las aprendices del programa de formación técnica en elaboración de productos alimenticios en la charla de sensibilización de ingreso a la ruta emprendedora con los funcionarios de Fondo Emprender	Anexo 3. 3.1. Evidencias fotográficas

		
4	Se participó en el proyecto del CBI liderado por el área de Bienestar del aprendiz, triple AAA Aprendiz Apoya Aprendiz, se realizó la producción y comercialización de alimentos en el ambiente 117 por parte de las aprendices del técnico en elaboración de productos alimenticios.	Anexo 4. 4.1. Evidencias fotográficas 
5	Se programó los horarios del programa de formación técnico en elaboración de productos alimenticios con los instructores técnicos y transversales para el tercer trimestre.	Anexo 5. 5.1. Captura de pantalla de la agenda del instructor desde la plataforma www.sofiaplus.edu.co

		 16/06/25 | 17/06/25 | 18/06/25 | 19/06/25 | 20/06/25 06:00 - 08:00: Disponible | 06:00 - 21:59: Disponible | 06:00 - 07:00: Disponible | 06:00 - 07:00: Disponible | 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3233471)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | | 07:00 - 11:59: (3211015)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 07:00 - 11:59: (3085267)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 08:00 - 17:59: (3234997)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 15:59 - 21:59: Disponible | | 11:59 - 13:00: Disponible | 11:59 - 13:00: Disponible | 17:59 - 21:59: Disponible | | 13:00 - 17:59: | 13:00 - 17:59: | 23/06/25 | 24/06/25 | 25/06/25 | 26/06/25 | 27/06/25 06:00 - 21:59: Disponible | 06:00 - 21:59: Disponible | 06:00 - 07:00: Disponible | 06:00 - 07:00: Disponible | 06:00 - 08:00: Disponible | | 07:00 - 11:59: (3211015)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 07:00 - 11:59: (3085267)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 08:00 - 17:59: (3234997)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | | 11:59 - 13:00: Disponible | 11:59 - 13:00: Disponible | 17:59 - 21:59: Disponible | | 13:00 - 17:59: | 13:00 - 17:59: | 30/06/25 | 01/07/25 | 02/07/25 | 03/07/25 | 04/07/25 06:00 - 21:59: Disponible | 06:00 - 21:59: Disponible | 06:00 - 07:00: Disponible | 06:00 - 07:00: Disponible | 06:00 - 08:00: Disponible | | 07:00 - 11:59: (3211015)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 07:00 - 11:59: (3085267)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | 08:00 - 17:59: (3234997)DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | | 11:59 - 13:00: Disponible | 11:59 - 13:00: Disponible | 17:59 - 21:59: Disponible | | 13:00 - 17:59: | 13:00 - 17:59: | 5.2 Evidencias fotográficas 
6	Se evaluaron los resultados de aprendizaje del programa complementario higiene y manipulación de alimentos.	Anexo. 6 Captura de pantalla del reporte de juicios evaluativos  36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Reporte de Juicios de Evaluación** Fecha del Reporte: 13/06/2024 Ficha de Caracterización: 2999539 Código: 96151529 Versión: 2 Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA Fecha Inicio: 03/05/2024 Fecha Fin: 07/06/2024 Modalidad de Formación: PRESENCIAL Regional: 76 - REGIONAL VALLE Centro de Formación: 9544 - CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de Evaluación | Funcionario que registro el juicio CC | 1006248700 | DIANA CAROLINA | RODALLEGA DAZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558276 - 2808012382 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1006248700 | DIANA CAROLINA | RODALLEGA DAZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558277 - 2808012384 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1006248700 | DIANA CAROLINA | RODALLEGA DAZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558278 - 2808012383 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1006248700 | DIANA CAROLINA | RODALLEGA DAZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558279 - 2808012381 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1010045313 | NEYIRE | DAZA TORRES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558276 - 2808012382 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1010045313 | NEYIRE | DAZA TORRES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558277 - 2808012384 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1010045313 | NEYIRE | DAZA TORRES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558278 - 2808012383 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1010045313 | NEYIRE | DAZA TORRES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558279 - 2808012381 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1019762531 | CHARIK DAYANA | RESTREPO SALAZAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558276 - 2808012382 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1019762531 | CHARIK DAYANA | RESTREPO SALAZAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558277 - 2808012384 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA CC | 1019762531 | CHARIK DAYANA | RESTREPO SALAZAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558278 - 2808012383 VERIFICAR | APROBADO | CC 1003397[illegible] - PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA
8	Se analizan los lineamientos del programa CampeSENA.	Anexo 8. Documento de lineamientos del programa Campesena  **CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN** Pública [x] | Pública Clasificada [ ] | Pública Reservada [ ] **CIRCULAR** **3-2025-000031** 5/02/2025 10:53:05 a. m. 7070 Bogotá, Febrero de 2025 **PARA:** Directores Regionales / Subdirectores Centro de Formación / Coordinadores de Formación / Coordinadores Académicos / Coordinadores de Área / Articuladores Zonales/ Equipo operativo de la estrategia CampeSENA **ASUNTO:** Lineamientos para la operación de la estrategia CampeSENA en la vigencia 2025 Mediante la presente circular se actualizan las directrices y lineamientos para la operación de la estrategia CampeSENA emitidos a través de la circular 3-2023-000048 del 2023. Dando cumplimiento a la política pública establecida en el Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 *"Colombia Potencia Mundial de la Vida"*, la cual se enfoca la priorización de atención a la población perteneciente a la Economía Campesina, desde el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA se creó una estrategia que permite la atención diferencial a esta población, la cual fue establecida a través del acuerdo 003 de 2023 **Estrategia CampeSENA** (https://normograma.sena.edu.co/docs/acuerdo_sena_0003_2023.htm), dentro de la cual se establece los objetivos, alcance, definición, entre otros, de la estrategia.

10	Se participó en las reuniones del equipo ejecutor de instructores CampeSENA con el coordinador académico Jonathan Calderón Rojas donde se revisaron las actividades programadas de los instructores de Campesena titulada	Anexo 10. 10.1. Evidencias fotográficas   10.2. Listado de asistencia reunión CampeSENA 

SENA

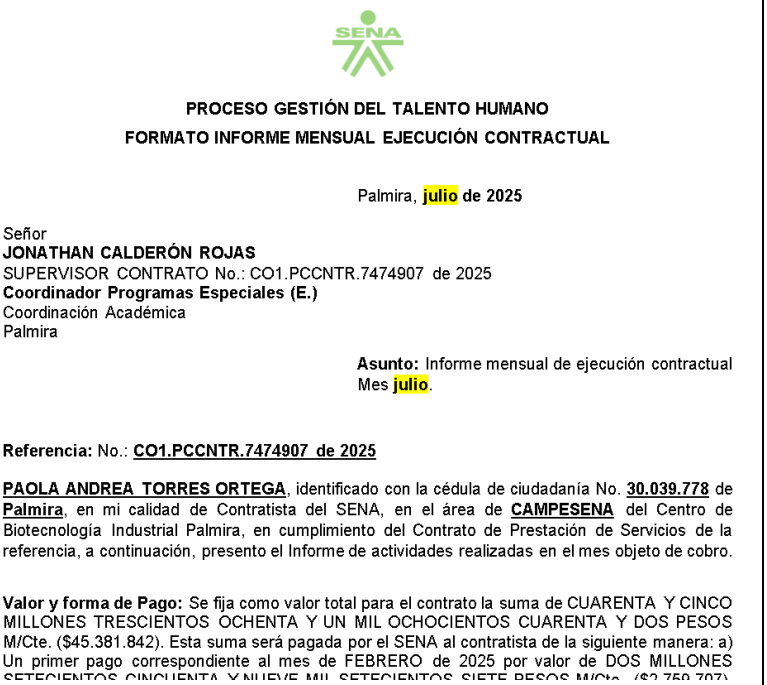
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2025

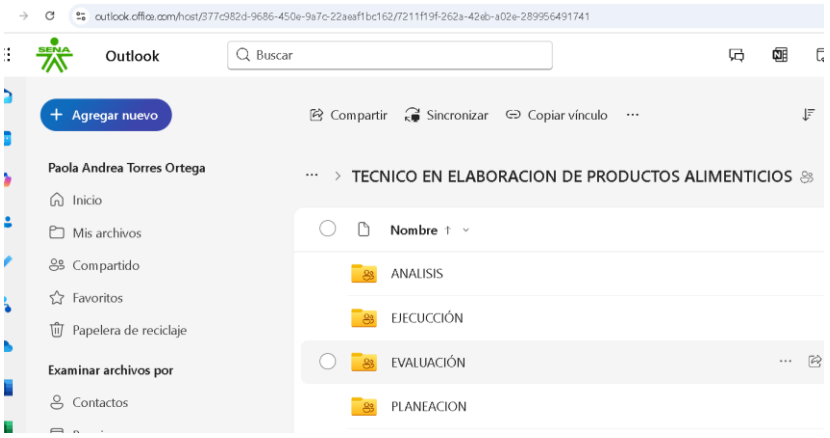
OBJETIVO (S): Reunion equipo ejecutor y gestor

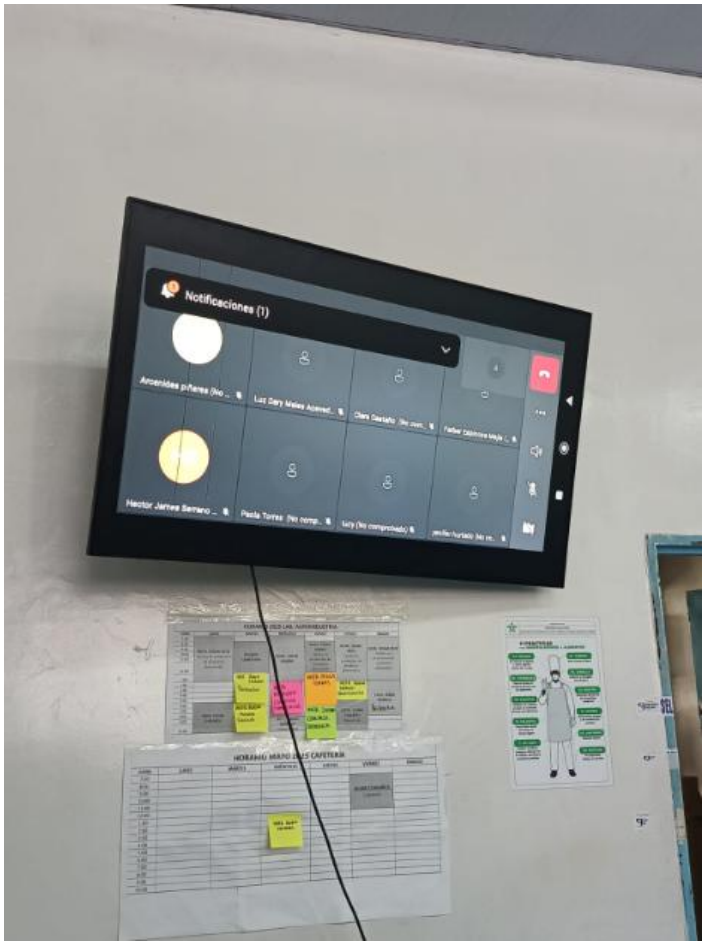
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Natalia Bejarano	1113654906		X		Full Popular	nbejarano@sena.edu.co			
2	Alejandro Lagos	1144178341		X		Campesena	alagos1@sena.edu.co		✓	
3	[illegible]	1129689130		X		CAMPESENA	[illegible]		✓	
4	Juana S Nuñez	25917725		X		Bienestar	Brunozos@sena.edu.co	3185456[illegible]	✓	Juana S Nuñez
5	Jorge Luis Gil	16770962		X		CampeSENA	jgil@sena.edu.co	3206410003	–	
6	Diana Herrera	66835473		X		CAMPESENA	[illegible]	3003[illegible]	–	
7	Angela Hoyos	29680318		X		Campesena	ahoyosm@sena.edu.co	318 2276088	✓	
8	Jonath Sepúlveda	66710135		X		CAMPESENA	jsepulveda6@sena.edu.co	313 6057900	✓	
9	Paola Torres	30034778		X		Campesena	[illegible] @sena.edu.co	313 6047659	✓	
10	Germán Ra[illegible]	1113695862		X		Campesena	[illegible] @sena.edu.co	3149157[illegible]	✓	
11	Alex Calcedo	94324106		X		CAMPESENA	[illegible] @sena.edu.co	3168247564	–	

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

11	Se participó de la capacitación de INVIMA sobre Ley de Emprendimiento y solicitudes de Registros Invima.	Anexo 11. 11.1. Captura de pantalla de la videoconferencia 
12	Se presenta el informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales correspondientes al mes de **julio**.	Anexo 12. 12.1. Informe mensual  **PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO** **FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL** Palmira, **julio de 2025** Señor **JONATHAN CALDERÓN ROJAS** SUPERVISOR CONTRATO No.: CO1.PCCNTR.7474907 de 2025 **Coordinador Programas Especiales (E.)** Coordinación Académica Palmira **Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes **julio**. **Referencia:** No.: **CO1.PCCNTR.7474907 de 2025** **PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **30.039.778** de **Palmira**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de **CAMPESENA** del Centro de Biotecnología Industrial Palmira, 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 CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/Cte. ($45.381.842). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de FEBRERO de 2025 por valor de DOS MILLONES

13	Se salvaguardan los bienes como computador, Tablet y fuente de poder para el desarrollo de la formación.	Anexo 13. Evidencia fotográfica. 
14	Se solicitó a la instructora de seguimiento de etapa productiva Patricia Hurtado una reunión con las aprendices del programa técnico en elaboración de productos alimenticios para tener una charla informativa de este proceso.	Anexo 14. 14.1. Evidencias fotográficas 
16	Se actualizó el portafolio del instructor con los formatos del desarrollo curricular correspondientes al programa de formación.	Anexo 16. Captura de pantalla del drive 

18	Se dispuso de herramientas tecnológicas como el computador portátil y el televisor para facilitar las actividades de enseñanza - aprendizaje.	Anexo 18. Evidencias fotográficas ambiente 117. 
19	Se realizó la afiliación a la ARL Positiva bajo el riesgo dos (2).	Anexo 19. 19.1. Certificado de afiliación de la ARL Anexo 19. 19.1. Certificado de afiliación de la ARL Hacienda POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS **CERTIFICADO DE AFILIACIÓN** **POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.** **HACE CONSTAR QUE:** Verificada la base de datos de afiliación en el Ramo de Riesgos Laborales se evidenció que, **PAOLA ANDREA TORRES ORTEGA** identificado con **CC** No. **30039778**, registra la siguiente información. **Datos del Contratante**: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - NI. 899999034 **Datos de la Relación Laboral**: **Fecha de inicio de cobertura:** 13/02/2025; **Estado Afiliación:** ACTIVO; **Fecha de inicio de Contrato:** 13/02/2025; **Fecha fin de Contrato:** 08/12/2025; **Tipo Vinculación:** TRABAJADOR INDEPENDIENTE; **Clase de Riesgo:** 2 Recuerde que una vez cumplida la fecha fin de contrato, el sistema aplica de forma automática la novedad de retiro, por lo anterior, en caso de tener un nuevo contrato o prorroga deberá realizar la correspondiente novedad a través de nuestro portal www.positivaenlinea.gov.co, para continuar con la cobertura. Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202501013360820. Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 11 días del mes de marzo de 2025.

20	Apoyé el proceso de compra (resolución de dudas al proveedor por medio de Patricia Barcos) y entrega de materiales de formación para los programas de Campesena en el área de alimentos en las instalaciones del CBI.	Anexo 20. 20.1 Captura de pantalla de la aplicación whatsApp 20.2 Evidencias fotográficas  