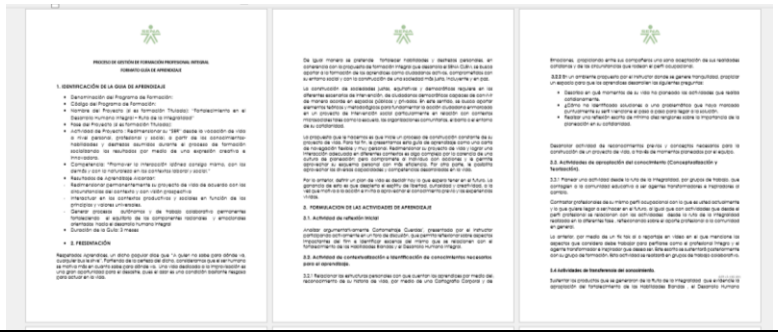
EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

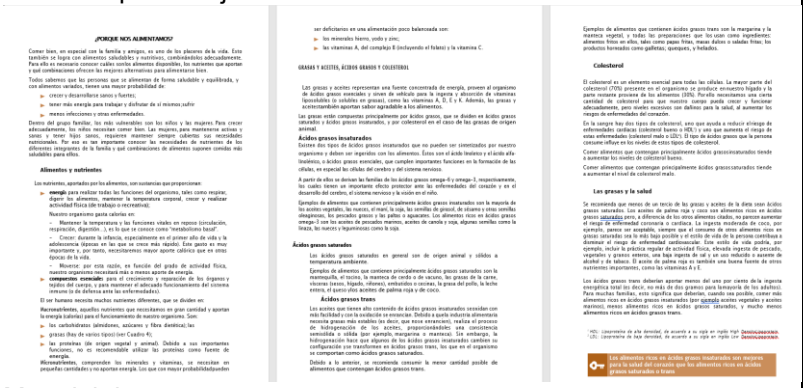
Contratista: Carlos Alberto Giraldo Marin
Número de contrato: N.º **CO1.PCCNTR. 7511880 /2025**
Supervisor de contrato: Marcela Carolina Tojas Rayo

A continuación, se evidencian actividades desarrolladas durante en el mes de JULIO de 2025:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

No	Evidencias Relacionadas	Descripción de Evidencias
1	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 93610000 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 31/08/2020; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 48 horas JUSTIFICACIÓN: El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos. Programa de formación 	-Programa de formación-Proyecto Formativo-Planeación pedagógica GFPI- F-134. -Guía de aprendizaje GFPI – F – 135 de la fase-Material de Apoyo -Evidencias -Captura de pantalla de la programación del mes. -

Guía de aprendizaje



¿PORQUE NOS ALIMENTAMOS?

Comer bien, en especial con la familia y amigos, es uno de los placeres de la vida. Esto también se logra con alimentos saludables y nutritivos, combinándolos adecuadamente. Para ello es necesario conocer cuáles son los alimentos disponibles, los nutrientes que aportan y qué combinaciones ofrecen las mejores alternativas para alimentarnos bien.

Todos sabemos que las personas que se alimentan de forma saludable y equilibrada, y con alimentos variados, tienen una mayor probabilidad de:

- crecer y desarrollarse sanos y fuertes;
- tener más energía para trabajar y disfrutar de sí mismos;sufrir
- menos infecciones y otras enfermedades.

Dentro del grupo familiar, los más vulnerables son los niños y las mujeres. Para crecer adecuadamente, los niños necesitan comer bien. Las mujeres, para mantenerse activas y sanas y tener hijos sanos, requieren mantener siempre cubiertas sus necesidades nutricionales. Por eso es tan importante conocer las necesidades de nutrientes de los diferentes integrantes de la familia y qué combinaciones de alimentos suponen comidas más saludables para ellos.

Alimentos y nutrientes

Los nutrientes, aportados por los alimentos, son sustancias que proporcionan:

- **energía** para realizar todas las funciones del organismo, tales como respirar, digerir los alimentos, mantener la temperatura corporal, crecer y realizar actividad física (de trabajo o recreativa).

  Nuestro organismo gasta calorías en:

  - Mantener la temperatura y las funciones vitales en reposo (circulación, respiración, digestión,), es lo que se conoce como "metabolismo basal".
  - Crecer: durante la infancia, especialmente en el primer año de vida y la adolescencia (épocas en las que se crece más rápido). Este gasto es muy importante y, por tanto, necesitaremos mayor aporte calórico que en otras épocas de la vida.
  - Moverse, por esta razón, en función del grado de actividad física, nuestro organismo necesitará más o menos aporte de energía.
- **componentes esenciales**: para el crecimiento y reparación de los órganos y tejidos del cuerpo, y para mantener el adecuado funcionamiento del sistema inmune (o de defensa ante las enfermedades).

El ser humano necesita muchos nutrientes diferentes, que se dividen en:

Macronutrientes, aquellos nutrientes que necesitamos en gran cantidad y aportan la energía (calorías) para el funcionamiento de nuestro organismo. Son:

- los carbohidratos (almidones, azúcares y fibra dietética);las
- grasas (fras de varios tipos) (ver Cuadro 4); y
- las proteínas (de origen vegetal y animal). Debido a sus importantes funciones, no es recomendable utilizar las proteínas como fuente de **energía.**

Micronutrientes, comprenden los minerales y vitaminas, se necesitan en pequeñas cantidades y no aportan energía. Los que con mayor probabilidadpueden ser deficitarios en una alimentación poco balanceada son:

- los minerales hierro, yodo y zinc;
- las vitaminas A, del complejo B (incluyendo el folato) y la vitamina C.

GRASAS Y ACEITES, ÁCIDOS GRASOS Y COLESTEROL

Las grasas y aceites representan una fuente concentrada de energía, proveen al organismo de ácidos grasos esenciales y sirven de vehículo para la ingesta y absorción de vitaminas liposolubles (o solubles en grasas), como las vitaminas A, D, E y K. Además, las grasas y aceitestambién aportan sabor agradable a los alimentos.

Las grasas están compuestas principalmente por ácidos grasos, que se dividen en ácidos grasos saturados y ácidos grasos insaturados, y por colesterol en el caso de las grasas de origen animal.

Ácidos grasos insaturados

Existen dos tipos de ácidos grasos insaturados que no pueden ser sintetizados por nuestro organismo y deben ser ingeridos con los alimentos. Éstos son el ácido linoleico y el ácido alfa linolénico, o ácidos grasos esenciales, que cumplen importantes funciones en la formación de las células, en especial las células del cerebro y del sistema nervioso .

A partir de ellos se derivan las familias de los ácidos grasos omega-6 y omega-3, respectivamente, los cuales tienen un importante efecto protector ante las enfermedades del corazón y en el desarrollo del cerebro, el sistema nervioso y la visión en el niño.

Ejemplos de alimentos que contienen principalmente ácidos grasos insaturados son la mayoría de los aceites vegetales, los nueces, el maní, la soja, las semillas de girasol, de sésamo y otras semillas oleaginosas, los pescados grasos y las palmo o aguacates. Los alimentos ricos en ácidos grasos omega-3 son los aceites de pescados marinos, aceites de canola y soja, algunas semillas como la linaza, los nueces y leguminosas como la soja.

Ácidos grasos saturados

Los ácidos grasos saturados en general son de origen animal y sólidos a temperatura ambiente.

Ejemplos de alimentos que contienen principalmente ácidos grasos saturados son la mantequilla, el tocino, la manteca de cerdo o de vacuno, los grasas de la carne, vísceras (sesos, hígado, riñones), embutidos o cocinas, la grasa del pollo, la leche entera, el queso ,los aceites de palma roja y de coco.

Ácidos grasos trans

Los aceites que tienen alto contenido de ácidos grasos insaturados ocreídan con más facilidad y con la ocalización se ensancian. Debido a quela industria alimentaria necesita grasas más estables (es decir, que sean enrancien), realiza el proceso de hidrogenación de los aceites, proporcionándoles una consistencia semisólida o sólida (por ejemplo, margarina o mantecas). Sin embargo, la hidrogenación hace que algunos de los ácidos grasos insaturados cambien su configuración y se transformen en ácidos grasos trans, los que en el organismo se comportan como ácidos grasos saturados.

Debido a lo anterior, se recomienda consumir la menor cantidad posible de alimentos que contengan ácidos grasos trans.

Ejemplos de alimentos que contienen ácidos grasos trans son la margarina y la manteca vegetal, y todas las preparaciones que los usan como ingredientes; alimentos fritos en ellos, tales como papas fritas, masas dulces o saladas fritas; los productos horneados como galletas, queques, y helados.

Colesterol

El colesterol es un elemento esencial para todas las células. La mayor parte del colesterol (70%) presente en el organismo se produce enmuestro hígado y la parte restante proviene de los alimentos (30%). Por ello necesitamos una cierta cantidad de colesterol para que nuestro cuerpo pueda crecer y funcionar adecuadamente, pero niveles excesivos son dañinos para la salud, al aumentar los riesgos de enfermedades del corazón.

En la sangre hay dos tipos de colesterol, uno que ayuda a reducir elriesgo de enfermedades cardiacas (colesterol bueno o HDL) y uno que aumenta el riesgo de estas enfermedades (colesterol malo o LDL). El tipo de ácidos grasos que la persona consume influye en los niveles de estos tipos de colesterol.

Comer alimentos que contengan principalmente ácidos grasosinsaturados tiende a aumentar los niveles de colesterol bueno.

Comer alimentos que contengan principalmente ácidos grasossaturados tiende a aumentar el nivel de colesterol malo.

Las grasas y la salud

Se recomienda que menos de un tercio de las grasas y aceites de la dieta sean ácidos grasos saturados. Los aceites de palma roja y coco son alimentos ricos en ácidos grasos saturados pero, a diferencia de los otros alimentos citados, no parecen aumentar el riesgo de enfermedad coronaria o cardiaca. La ingesta moderada de coco, por ejemplo, parece ser aceptable, siempre que el consumo de otros alimentos ricos en grasas saturadas sea lo más bajo posible y el estilo de vida de la persona contribuya a disminuir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Este estilo de vida podría, por ejemplo, incluir la práctica regular de actividad física, elevada ingesta de pescado, vegetales y grasos enteros, una baja ingesta de sal y un uso reducido o ausente de alcohol o de tabaco. El aceite de palma roja es también una buena fuente de otros nutrientes importantes, como las vitaminas A y E.

Los ácidos grasos trans deberían aportar menos del uno por ciento de la ingesta energética total (es decir, no más de dos gramos para lamayoría de los adultos). Para muchas familias, esto significa que deberían, cuando sea posible, comer más alimentos ricos en ácidos grasos insaturados (por ejemplo aceites vegetales y aceites marinos); menos alimentos ricos en ácidos grasos saturados, y mucho menos alimentos ricos en ácidos grasos trans.

HDL: Lipoproteína de alta densidad, de acuerdo a su siglo en inglés High Densitylipoprotein.
LDL: Lipoproteína de baja densidad, de acuerdo a su siglo en inglés Low Densitylipoprotein.

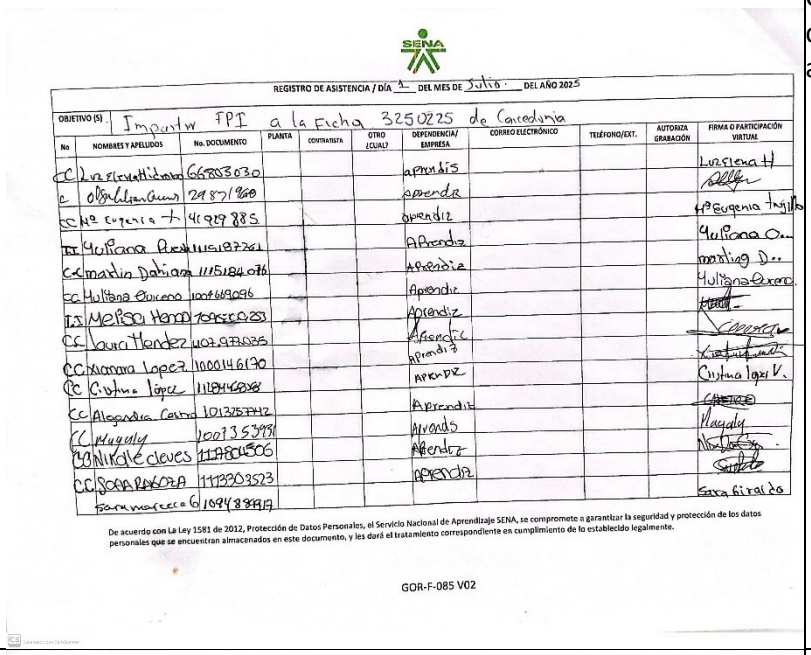
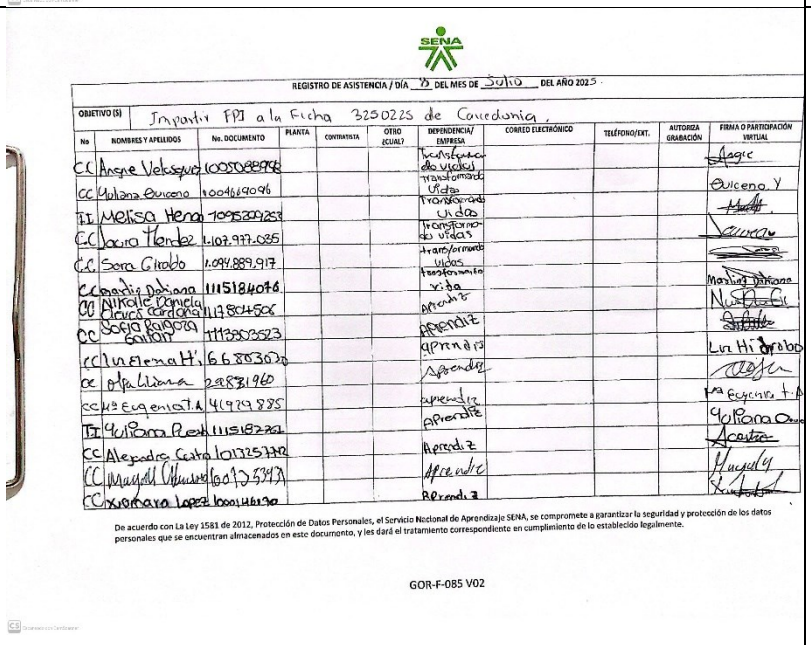
Los alimentos ricos en ácidos grasos insaturados son mejores para la salud del corazón que los alimentos ricos en ácidos grasos saturados o trans

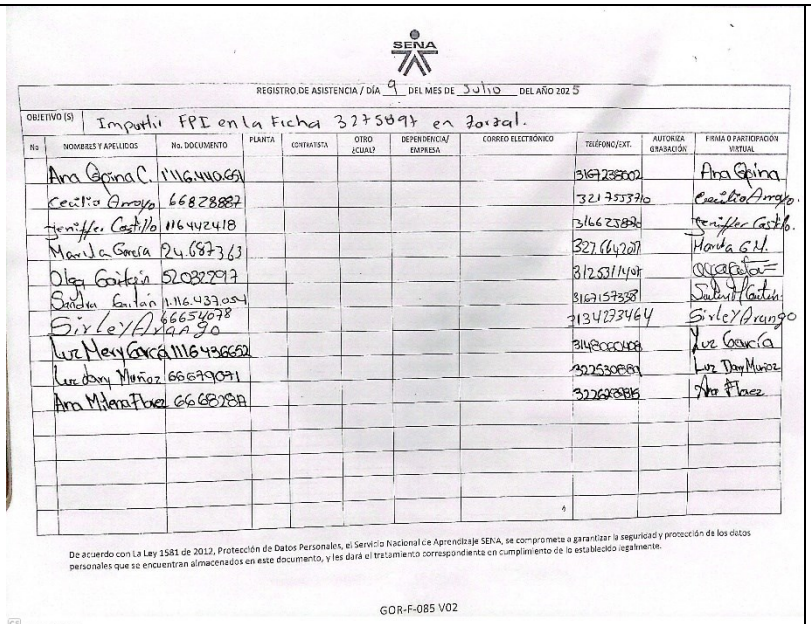
Material de apoyo

Programador del mes

Julio 2025

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
		1 FICHA 3250225 PROGRAMA carnes HORARIO 2 a 5pm LUGAR caicedonia INSTRUCTOR	2 FICHA PROGRAMA HORARIO LUGAR INSTRUCTOR	3 FICHA PROGRAMA HORARIO LUGAR INSTRUCTOR	4 FICHA PROGRAMA HORARIO LUGAR INSTRUCTOR	5 FICHA 3275897 Programa fruver Horario 2 a 5 pm lugar: zarzal
6	7	8 FICHA 3250225 PROGRAMA carnes HORARIO 2 a 5pm LUGAR caicedonia INSTRUCTOR	9 FICHA 3275897 PROGRAMA fruver HORARIO 2 a 5pm LUGAR zarzal INSTRUCTOR	10 FICHA PROGRAMA HORARIO LUGAR INSTRUCTOR	11 FICHA PROGRAMA HORARIO LUGAR INSTRUCTOR	12
13	14 CONFRATERNIDAD	15 CONFRATERNIDA	16 CONFRATERNIDA	17 CONFRATERNIDA	18 CONFRATERNIDA	19
20	21 ALISTAMIENTO	22 ALISTAMIENTO	23 ALISTAMIENTO	24 ALISTAMIENTO	25 ALISTAMIENTO	26
27	28	29 FICHA PROGRAMA HORARIO LUGAR INSTRUCTOR	30 FICHA 3275897 PROGRAMA fruver HORARIO 2 a 5pm LUGAR zarzal INSTRUCTOR	31 FICHA PROGRAMA HORARIO LUGAR INSTRUCTOR	Notes:	

2	 REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2025 OBJETIVO (S) Impartir FPI a la Ficha 3250225 de Caucedunia 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	Captura de pantalla del Formato de apoyo asistencia
3	 REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2025 OBJETIVO (S) Impartir FPI a la Ficha 3250225 de Caucedunia 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	Captura de pantalla del Formato de apoyo asistencia
4	En el punto 2 y 3 se registran asistencias.	Captura de pantalla del Formato de apoyo asistencia Registro fotográfico de las actividades de formación.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Impartir FPI en la Ficha 3275897 en Zarzal.

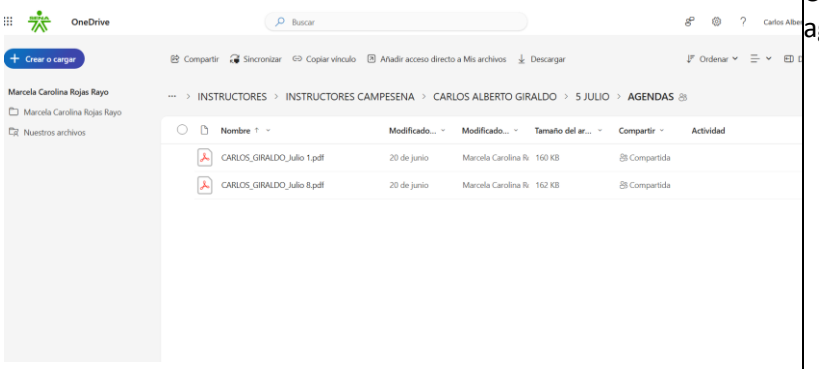
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ana Spina C.	1116446651						3169238602		Ana Spina
	Cecilia Arroyo	66828887						3217553716		Cecilia Arroyo.
	Jennifer. Castillo	1164424 18						3166238826		Jennifer Castillo.
	Maria Garcia	94.687363						3276642071		Maria G.H.
	Olga Gaitán	52082793						3125811401		Olga Gaitán
	Sandra Gaitán	1.116.437.054						3167157338		Sandra Gaitán
	Sirley Arango	66654078						3134734464		Sirley Arango
	Luz Mery García	1116436652						3146000408		Luz García
	Luz Dary Muñoz	66679091						3225308891		Luz Dary Muñoz
	Ana María Flórez	66682874						3226283815		Ana Flórez

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.

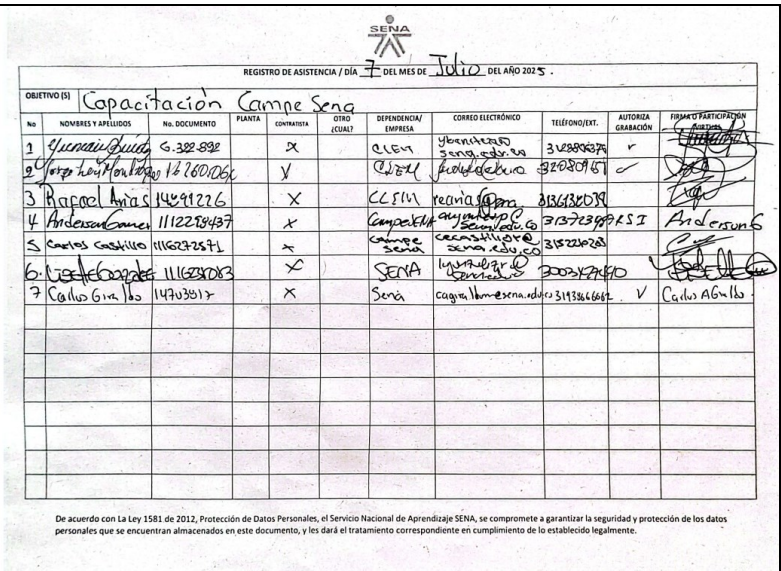
GOR-F-085 V02

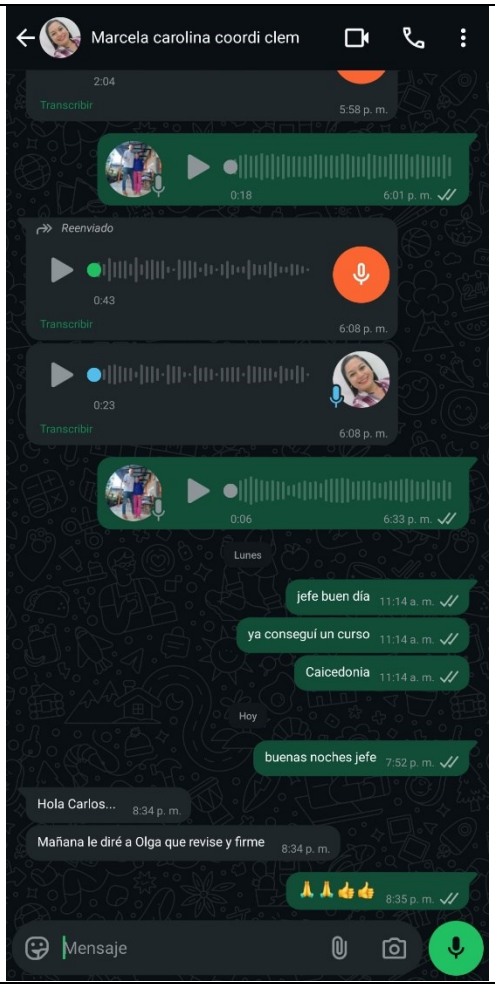


Ficha 3275897 FRUTAS Y VERDURAS.

	 Ficha 3250225 Obtención de derivados cárnicos	
5		Captura de pantalla de agendas
6	En los puntos 1, 2, 3 y 4 se encuentran las evidencias mencionadas.	Registro fotográfico y Asistencia de encuentros de formación. Registro fotográfico de una evidencia de producto de la formación.

7	**Reporte de Aprendices** **Ficha de Caracterización:** 3275897 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS **Estado:** EN EJECUCION **Fecha del Reporte:** 09/07/2025 **Tipo de Documento** | **Número de Documento** | **Nombre** | **Apellidos** | **Celular** | **Correo Electrónico** | **Estado** CC | 1007580790 | KELLY FAISURY | ROJAS ORTIZ | 3127270736 | kellyrojasortiz702@gmail.com | EN TRANSITO CC | 1116436852 | LUZ MERY | GARCIA BEDON | | mery-garcia2011@hotmail.com | EN TRANSITO CC | 1116437054 | SANDRA MILENA | GAITAN ARANGO | 3122846854 | skgaitan31@gmail.com | EN TRANSITO CC | 1116439002 | ALVARO JAVIER | PATIÑO PARRA | 3207358855 | ap7687440@gmail.com | EN TRANSITO CC | 1116440651 | ANA LISBE | OSPINA CARRETERO | 3168677555 | analisbeospina@gmail.com | EN TRANSITO CC | 1116442418 | JENIFFER CAROLINA | CASTILLO ARROYO | | jeniffer_0613@hotmail.com | EN TRANSITO CC | 1116442532 | MAYRA ALEJANDRA | CASTILLO MONTAÑO | 3007987987 | correosena@gmail.com | EN TRANSITO CC | 1116443983 | NATALIA ANDREA | ACOSTA ARANGO | 3226702901 | catiasenazarzal@hotmail.com | EN TRANSITO CC | 1116447853 | ANGIE XIMENA | RIVERA GRAJALES | 3215158582 | anuczarzalvalle@gmail.com | EN TRANSITO CC | 29120986 | ELIZABETH | MUÑOZ TRIANA | 2035908 | elizabeth.munoz@rispalla-castilla.com | EN TRANSITO CC | 52032297 | OLGA MARIA | GAITAN ARANA | 3125311407 | olguis1070@hotmail.com | EN TRANSITO CC | 66654078 | SIRLEY | ARANGO | 3134273464 | lutdelekzarzal@hotmail.com | EN TRANSITO CC | 66679071 | LUZ DARY | MUÑOZ HENAO | 3215158582 | anuczarzalvalle@gmail.com | EN TRANSITO CC | 66682025 | CLAUDIA | AGUILAR | 3122733121 | ya25ino@hotmail.com | EN TRANSITO CC | 66682133 | ERIKA DEL PILAR | ZAMUDIO | 3004654656 | correosena@gmail.com | EN TRANSITO CC | 66682817 | ANA MILENA | FLOREZ ARICAPA | 3004564645 | correosena@gmail.com | EN TRANSITO CC | 66828887 | BLANCA CECILIA | ARROYO SALINAS | | zarzalvalle@outlook.com | EN TRANSITO TI | 1108565815 | SIMON | NEIRA GARCIA | 3235102874 | garciasimong0@gmail.com | EN TRANSITO	Formato Excel de reporte de inscripción a la ficha.
8	En el mes objeto de cobro no se participa en procesos de inducción de CAMPESENA	Estas se reportarán en el momento de la ejecución.
9	Durante el periodo objeto de cobro no se dieron oportunidades de relacionamiento con el sector productivo.	Estas se reportarán en el momento de la ejecución.
10	 Jornada de alistamiento SENA CLEM	Registro fotográfico y asistencia.

	 REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2025 . OBJETIVO (S) Capacitación Campe Sena 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.	
11	En el punto 10 se encuentran estas evidencias.	Registro fotográfico y asistencia.
12	Realicé y entregué informe de ejecución contractual correspondiente al mes en curso, adjuntando las evidencias de las actividades desarrolladas en función al objeto contractual.	Informe GTH-F-062 marzo Formato de Evidencias **JULIO**
13		Captura de pantalla comunicaciones con la coordinadora académica, sobre novedades en la formación.

		
14	En el punto uno se encuentran las evidencias.	**En LMS debe estar:** -Guía de aprendizaje GFPI – F – 135 de la fase-Material de Apoyo -Evidencias -Registro de inasistencias en Sofía Plus