PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 14 de Agosto de 2025

Señor (a)
JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7660818**
INSTRUCTOR G 20
Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba
Montería - Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes **Agosto** del año 2025

Referencia: Contrato No. **CO1.PCCNTR.7660818** del año 2025

SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 30.687.389** de Cereté Córdoba**,** en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional Córdoba, 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 *CUARENTA MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($40.475.696) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primero pago correspondiente al mes de marzo de 2025 por valor* DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($2.146.438)*; b) ocho (8) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno.; c) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor* UN MILLÓN QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO SETENTA PESOS M/CTE. ($1.533.170).

Plazo: Será hasta el **10** de Diciembre de 2025.

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el Logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral	Se planeó y ejecutó la formación complementaria del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, código 96151529, fichas: 3279033, 3287474, 3288356, 3292167, 3296287.	Se anexa registro fotográfico y copia de la asistencia de los aprendices. Anexo 1.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se apoyó en la elaboración de la planeación pedagógica y guías de aprendizaje en la formación de las fichas: 3279033, 3287474, 3288356, 3292167, 3296287.	Se anexa guía de aprendizaje Anexo 2
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Se registró en el aplicativo Sofia Plus evidencias del proceso formativo, se creó ruta de aprendizaje y se asoció las fichas 3279033, 3287474, 3288356, 3292167, 3296287. Se registraron juicios evaluativos	Información registrada en plataforma Sofia plus. Pantallazo de Sofia plus. Anexo 3
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el	No aplica	No aplica

	procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No se presentó acta final en el mes de ejecución	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad de deserción en el mes de ejecución	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad con los aprendices en el mes de ejecución	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado)	Se aportan guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución	Formatos GFPI-F-135 (Guía) Anexo 2
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica	No aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva	No aplica	No aplica

	y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.		
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Se subieron los documentos soportes del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo a los lineamientos establecidos del mes de Agosto	Información registrada en el aplicativo Secop2. Planillas SI contratistas y pagos seguridad social. Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10 Evidencias
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	No aplica	No aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación)	No aplica	No aplica
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Se atendió la solicitud del supervisor de Agendamiento de Viáticos del mes de Septiembre y cuenta de cobro del mes de Agosto	Verificación en el Drive

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las

actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y, No. **9488770957** de la planilla, operador Aportes en línea y periodo **JULIO** del año 2025, Planilla Si Contratista y Certificación de cuenta bancaria. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en cuarenta y seis (**29)** folios

Cordialmente,

Sonia Abisambra

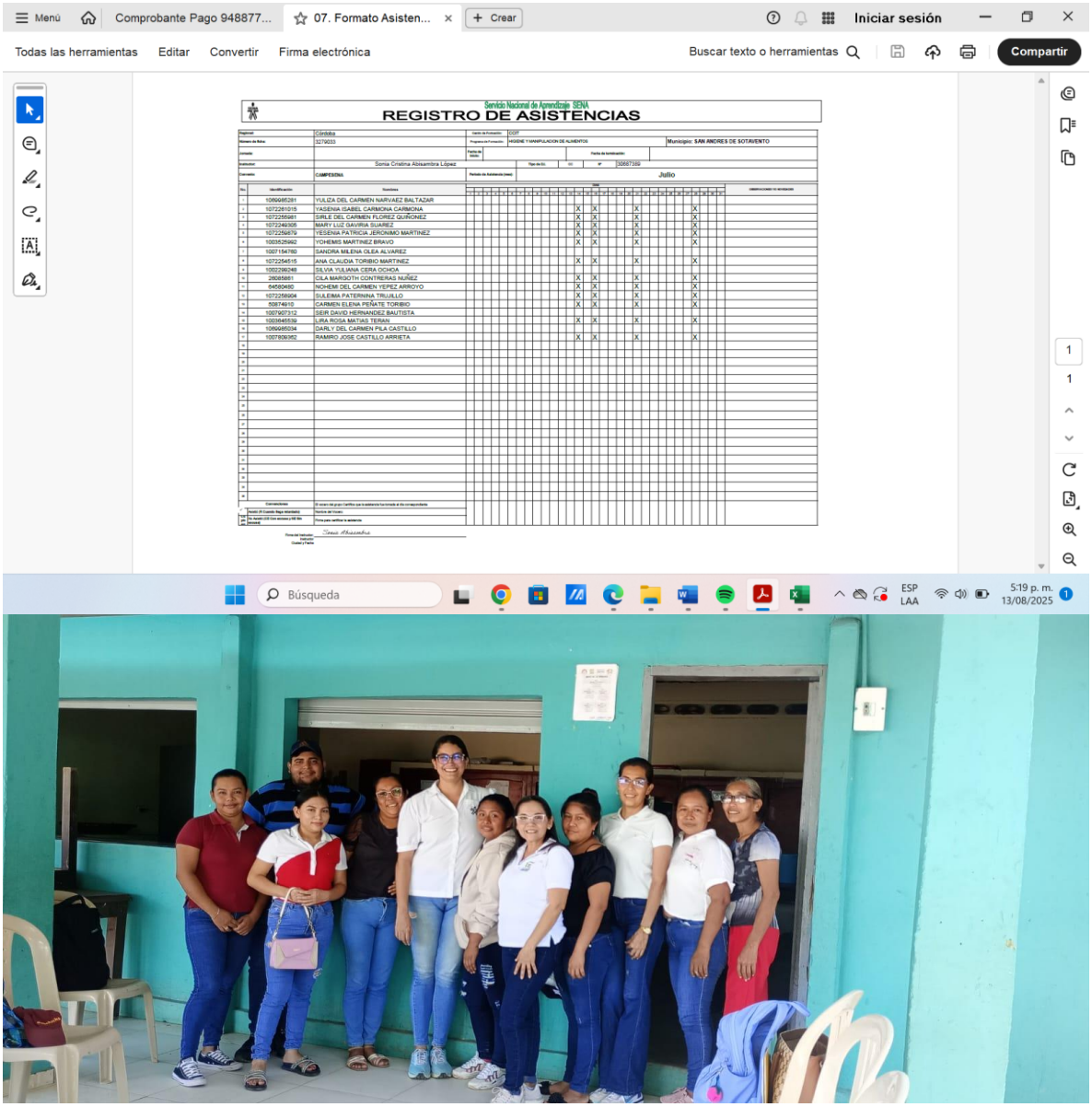
SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
C.C. No.30.687.389 de Cereté
Contratista

Recibí a satisfacción:

JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO **No. CO1.PCCNTR.7660818**
INSTRUCTOR G20
Centro de Comercio Industria y Turismo

ANEXO 1. Aplica para obligacion 1

FICHA 3279033



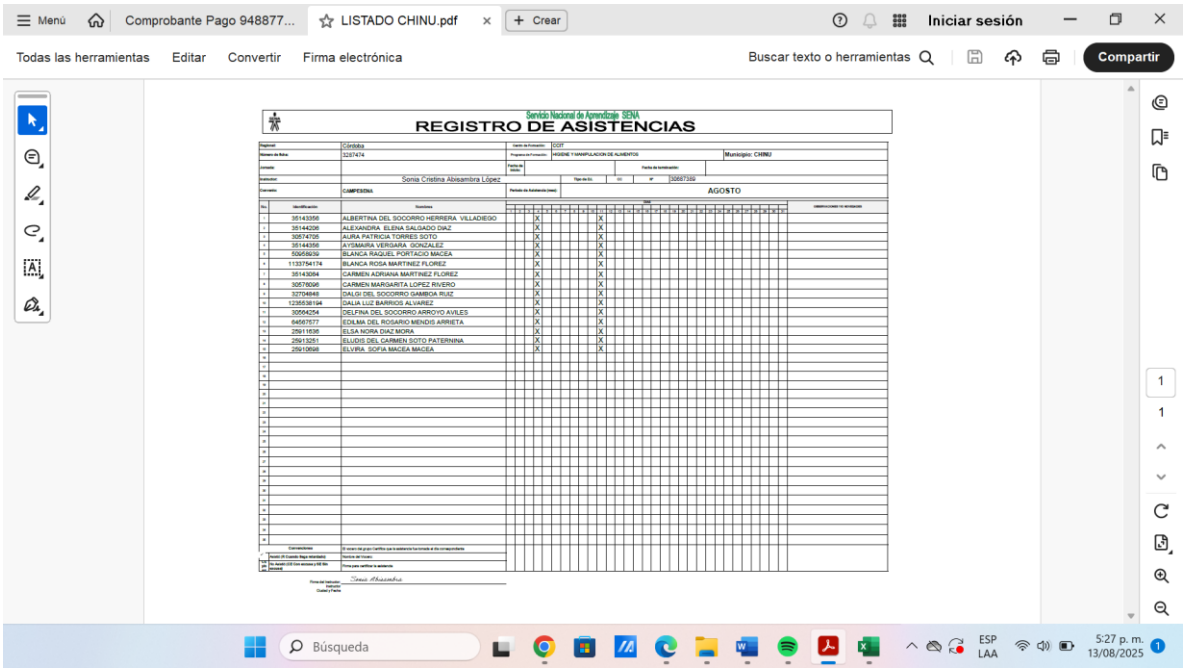

SAN ANDRES DE SOTAVENTO
Juventud
PLAN DE SANEAMIENTO






SAN ANDRES DE SOTAVENTO
DEPENDENCIA DE
Juventud

FICHA 3287474

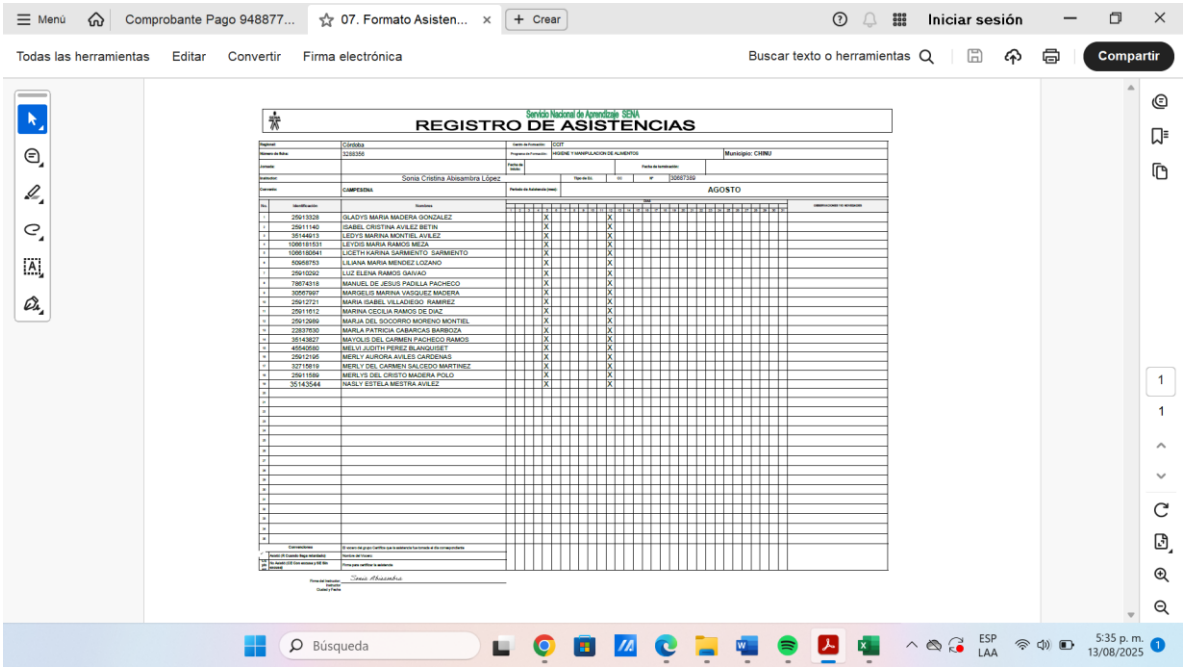







SENA

FICHA 3288356

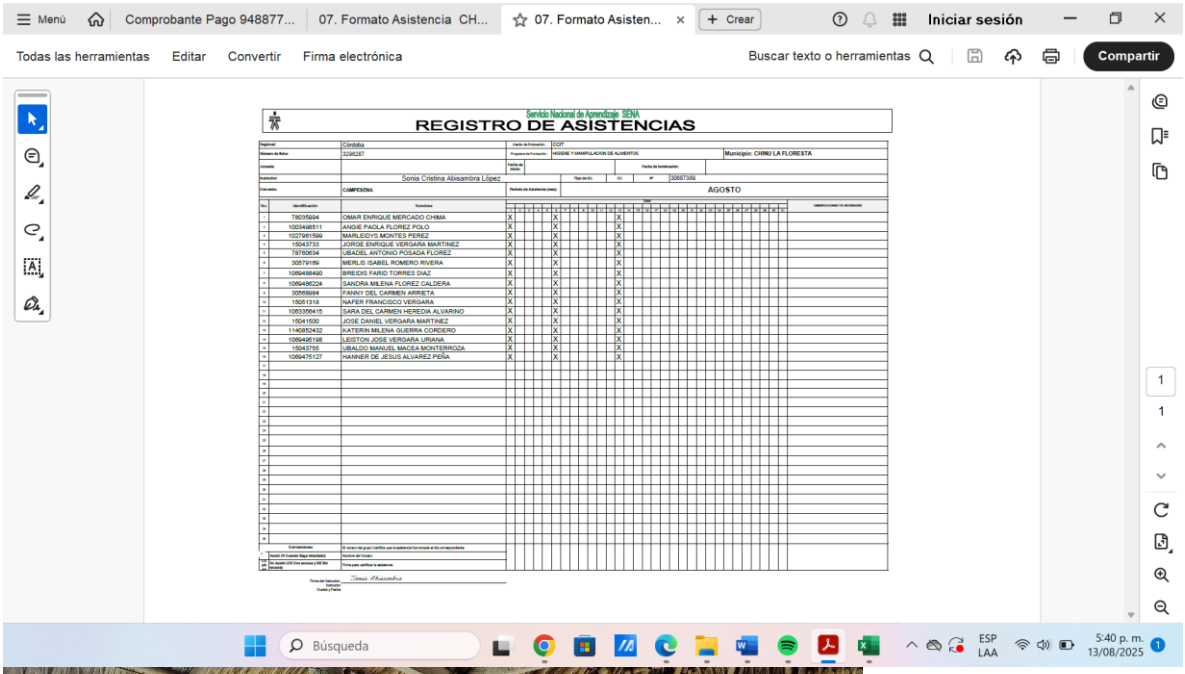








FICHA 3296287






OBJETIVOS


SENA


SENA
INSTRUCTOR



ANEXO 2. Aplica para obligación 2 y 8

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos

- Código del Programa de Formación: 92130026
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Competencia: realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes
- Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfección definidas en los programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la norma
- Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad para la disposición final y tecnologías limpias.
- Duración de la Guía: 40 Horas

2. PRESENTACIÓN

El acelerado ritmo de la vida actual ha motivado a la producción de grandes cambios en las costumbres de la población, entre ellos la del consumo de alimentos reemplazando las tradicionales comidas hechas en casa, para ingerirlas en restaurantes, comedores, tiendas y en general sitios estacionarios y aún ambulantes de venta de alimentos preparados para ser consumidos.

Los alimentos son la principal fuente de energía del ser humano e indispensables para su subsistencia. Sin embargo, a pesar de ser una fuente rica en nutrientes para los desarrollos biológicos, los alimentos están altamente expuestos a la acción contaminante de los microorganismos. Esta situación puede ocasionar riesgos para las personas que los ingieren, incluso llegando a causar la muerte.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  El manipulador de alimentos es un actor fundamental en la cadena alimentaria, ya que tiene contacto directo con los alimentos en las distintas etapas de su producción, almacenamiento, distribución, transporte, venta y preparación. Su rol va más allá de una simple tarea, se convierte en un guardián de la salud del consumidor al garantizar la inocuidad alimentaria. Los manipuladores de alimentos son agentes clave en la cadena alimentaria. Por lo tanto, deben conocer la legislación que los rige la resolución 2674 de 2013, su formación continua y el compromiso con la higiene y seguridad alimentaria son pilares fundamentales para la protección de la salud pública.
  Es importante reflexionar sobre las siguientes preguntas
  ¿Por qué es importante que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada en higiene y seguridad alimentaria?
  ¿Cuáles son las principales responsabilidades de un manipulador de alimentos en cuanto a la higiene y seguridad alimentaria?

- Ambiente Requerido: Biblioteca, oficina o ambiente de estudio
- Materiales: Computador y programas de Microsoft

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

● **Descripción de la(s) Actividad(es):**

Actividad 1: Cuestionario 1

Tema 1 clasificación y contaminación de alimentos
Para completar este cuestionario, es fundamental leer detenidamente el material de formación sobre el Tema 1: Clasificación y Contaminación de Alimentos.

https://forms.gle/KSmBzNsxHdHa4Xb37

NOTA: solo tiene un intento para presentar el cuestionario

- Ambiente Requerido: Biblioteca, oficina o ambiente de estudio
- Materiales: Computador, celular y programas de Microsoft

3.3 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

● **Descripción de la(s) Actividad(es):**

Actividad 1: Sopa de letras

Tema 2 Enfermedades transmitidas por los alimentos

Para el buen desarrollo de esta actividad debes de leer muy bien el material de formación Tema 2 Enfermedades transmitidas por los alimentos, ingresa a la sopa de letras por el enlace o por el código QR que te comparto a continuación.

Instrucciones: cuando encuentres la palabra, selecciona la primera y última letra de la palabra y de esta manera, la palabra se resaltará.

Cuando ya esté completa la actividad con las 8 palabras, **le tomas un pantallazo y pones tu nombre completo y lo envías al correo electrónico** abisambrasonia@gmail.com

https://puzzel.org/es/wordseeker/play?p=-Nu_dj-QwRq3-iDQpHeg

- Ambiente Requerido: Biblioteca, oficina o ambiente de estudio
- Materiales: Computador, celular y programas de Microsoft

3.4 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

● Descripción de la(s) Actividad(es):

● Actividad 1: Cuestionario final

Para la realización de este cuestionario final es necesario que haya leído muy bien todo el material de formación, lee detenidamente cada pregunta antes de seleccionar la respuesta.

Comparto el enlace para el cuestionario final:

https://forms.gle/AyMUPpegaheY2RuG8

NOTA: solo tiene un intento para presentar el cuestionario

- Ambiente Requerido: Biblioteca, oficina o ambiente de estudio
- Materiales: Computador, celular y programas de Microsoft

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:** ● Cuestionario 1 ● Sopa de letra ● Cuestionario final	Identifica y selecciona detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente. Aplica las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados.	**Técnica: método de preguntas** **Instrumentos: cuestionario** ● Cuestionario 1 clasificación y contaminación de alimentos ● Cuestionario final

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Plan de saneamiento básico**: Documento escrito compuesto por cuatro programas específicos que garantizan el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria estipulada por la legislación nacional.
- **Higiene de los alimentos:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Manipulador de alimentos:** es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Mesa, R. D., Rodríguez, O., & Rubiano, E. M. (1989). MANIPULACION HIGIENICA. *MANEJO HIGIENICO DE* ALIMENTOS, 9-21.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

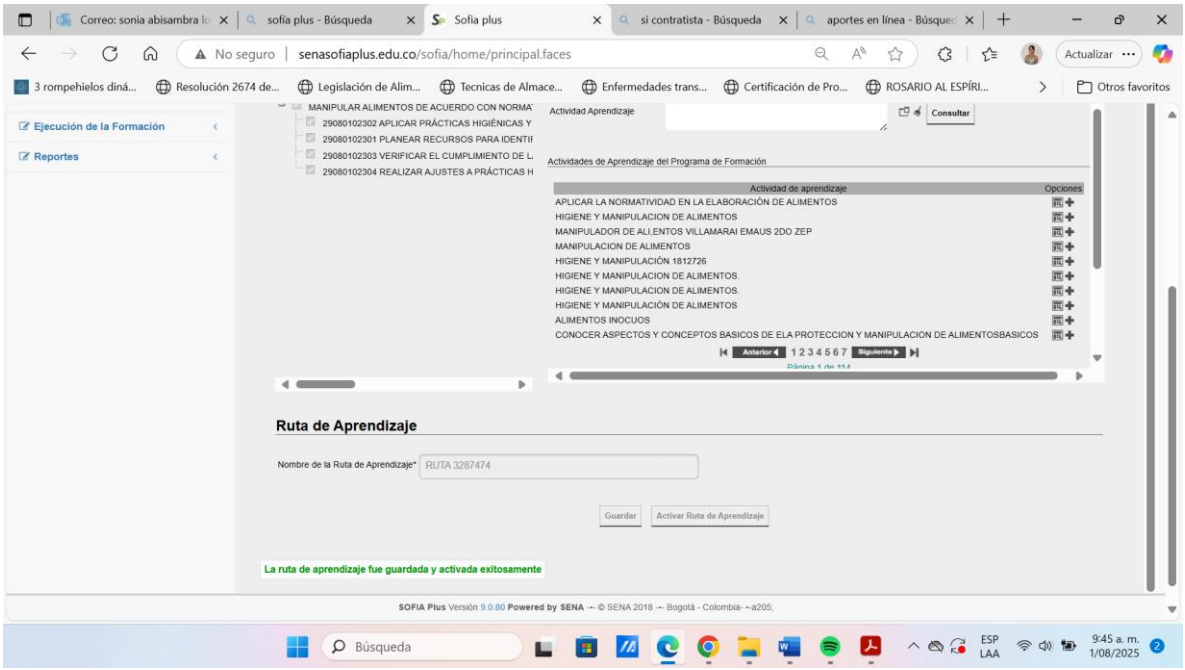
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Sonia Abisambra**	**Instructora área Agroindustria**	**CCIT**	**Junio 2025**

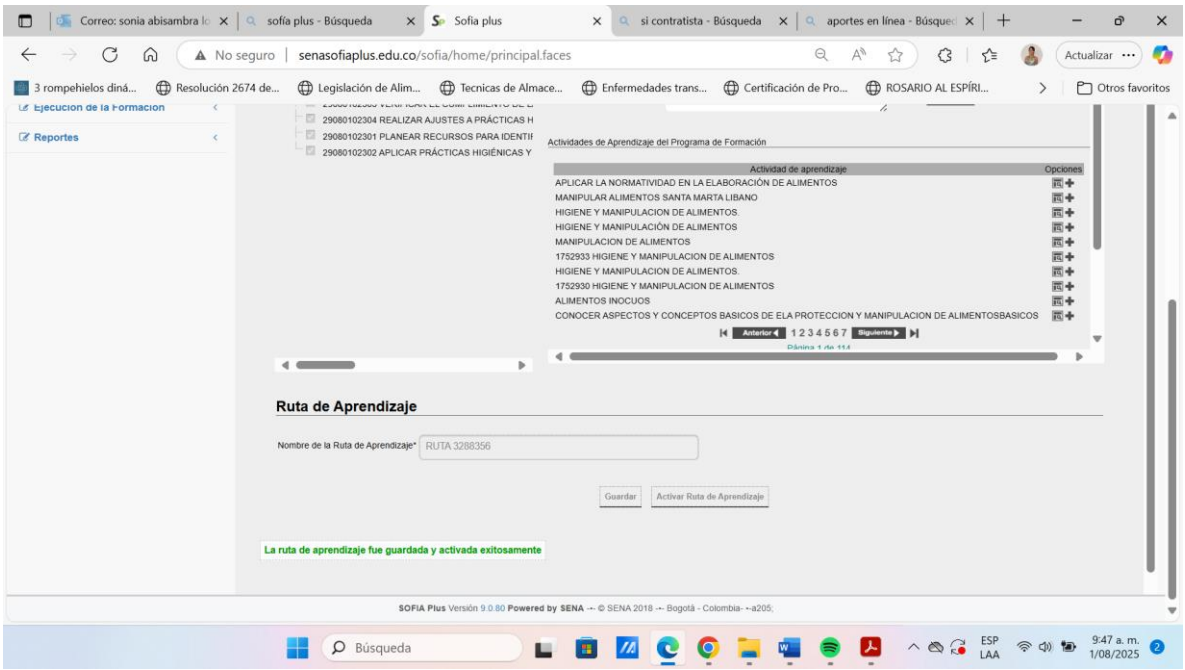
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

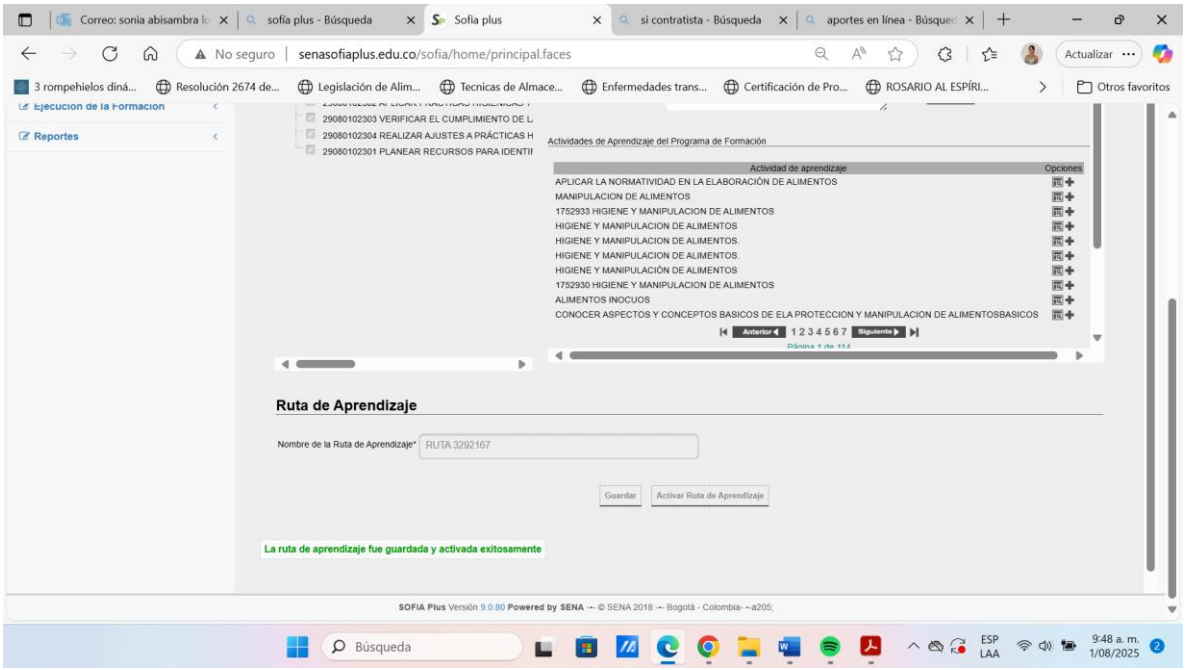
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

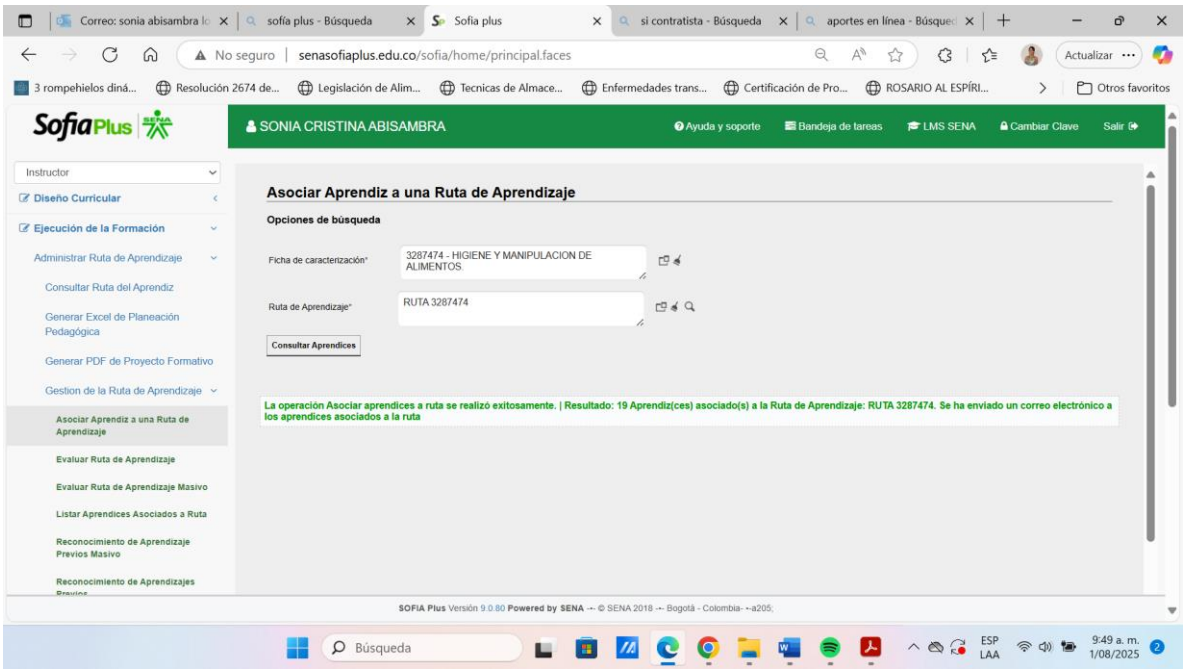
ANEXO 3: aplica para obligación 3

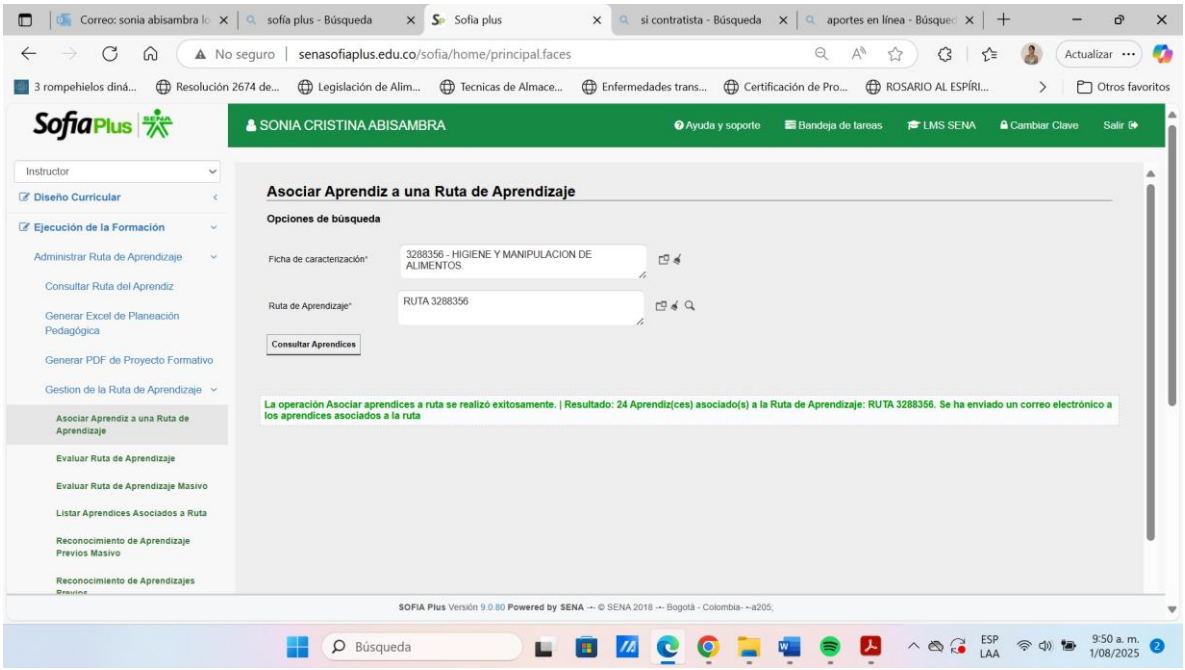
RUTA

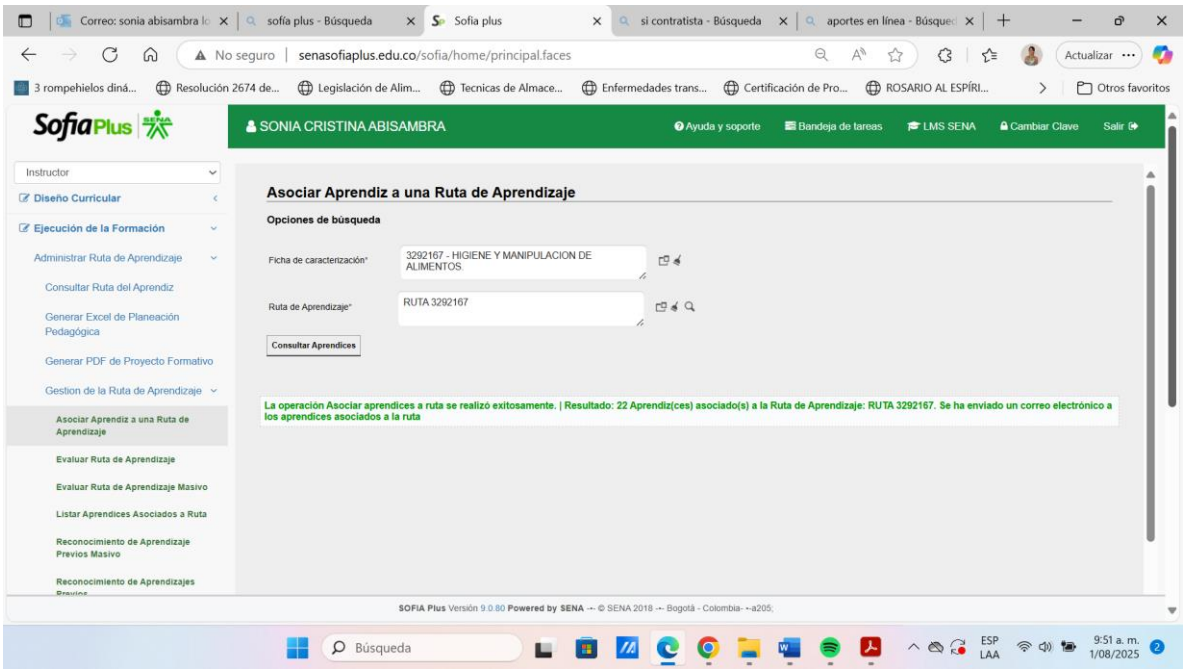


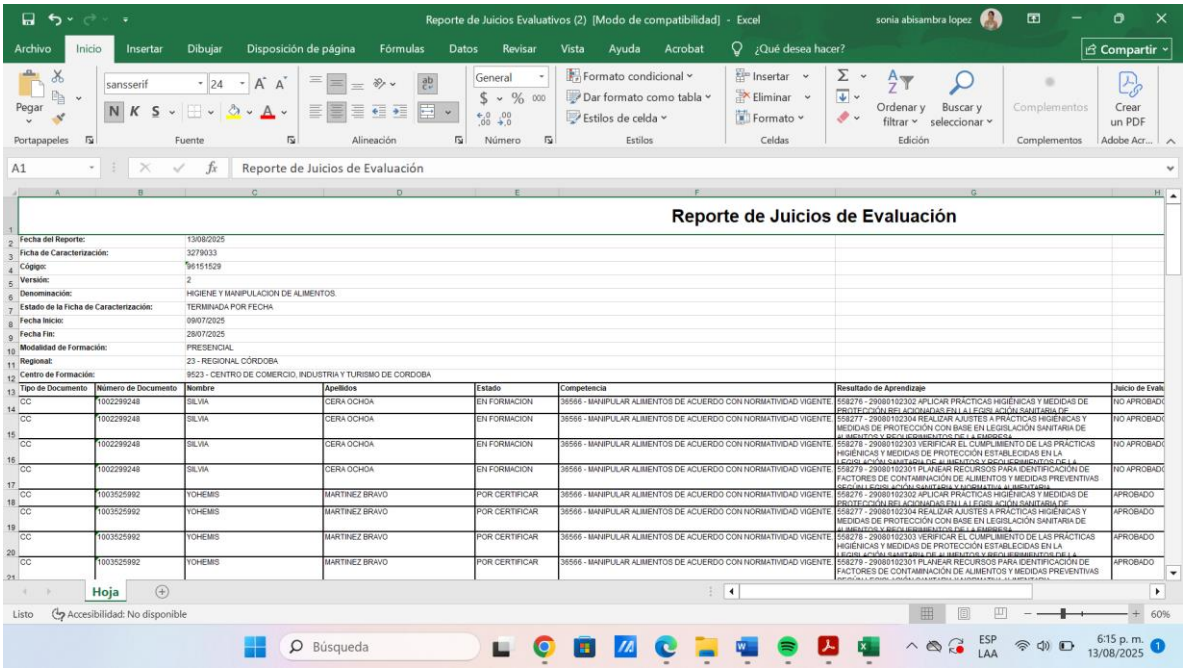



Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMENTOS
1752933 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
1752930 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ALIMENTOS INOCUOS
CONOCER ASPECTOS Y CONCEPTOS BASICOS DE ELA PROTECCION Y MANIPULACION DE ALIMENTOSBASICOS
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3292167
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente


SofiaPlus
SONIA CRISTINA ABISAMBRA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3287474 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3287474
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 19 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3287474. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta


Correo: sonia abisambra lc
sofía plus - Búsqueda
Sofia plus
si contratista - Búsqueda
aportes en línea - Búsqued
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actualizar
3 rompehielos diná...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Tecnicas de Almace...
Enfermedades trans...
Certificación de Pro...
ROSARIO AL ESPÍRI...
Otros favoritos
SofiaPlus
SONIA CRISTINA ABISAMBRA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3288356 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3288356
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 24 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3288356. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- -a205;
Búsqueda
ESP LAA
9:50 a. m. 1/08/2025

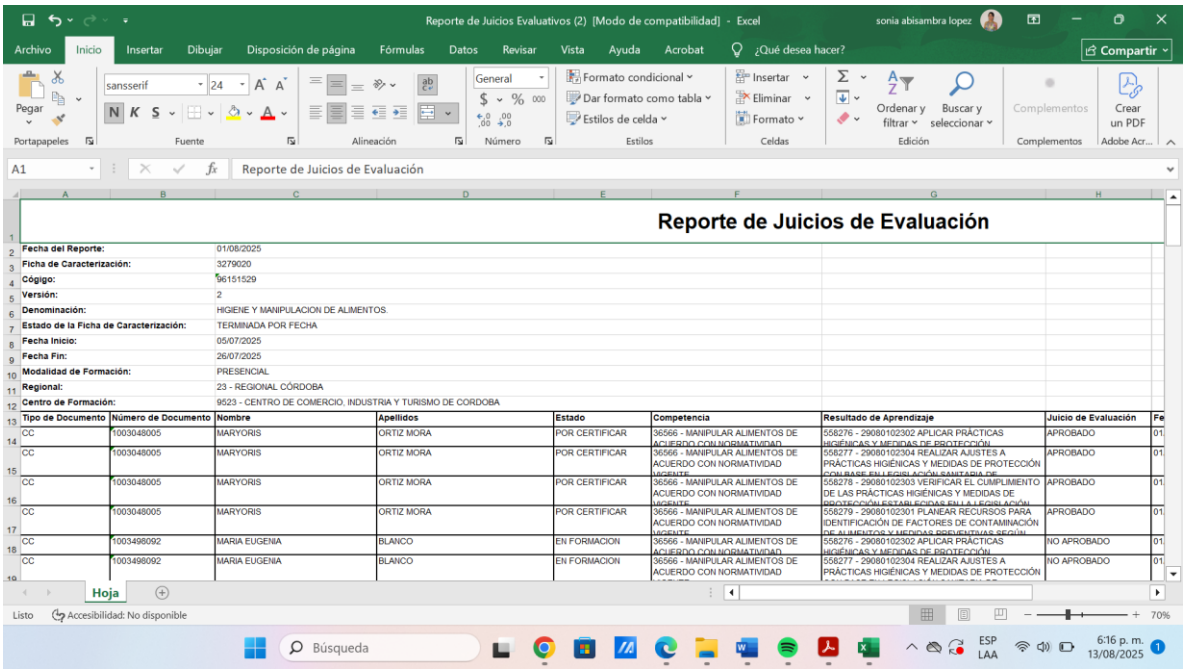

Correo: sonia abisambra lc
sofía plus - Búsqueda
Sofia plus
si contratista - Búsqueda
aportes en línea - Búsqued
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actualizar
3 rompehielos diná...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Tecnicas de Almace...
Enfermedades trans...
Certificación de Pro...
ROSARIO AL ESPÍRI...
Otros favoritos
SofiaPlus
SONIA CRISTINA ABISAMBRA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3292167 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3292167
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 22 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3292167. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- -a205;
Búsqueda
ESP LAA
9:51 a. m. 1/08/2025



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	13/08/2025
Ficha de Caracterización:	3279033
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	09/07/2025
Fecha Fin:	28/07/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

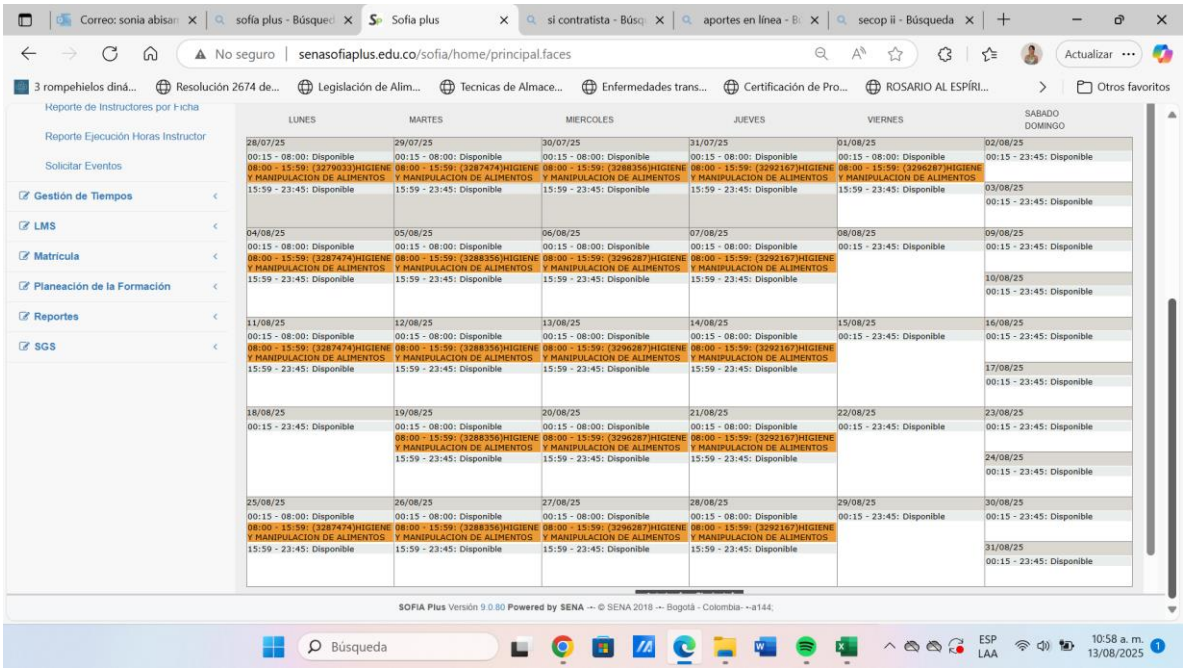
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evalu
CC	1002299248	SILVIA	CERA OCHOA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	NO APROBADO
CC	1002299248	SILVIA	CERA OCHOA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	NO APROBADO
CC	1002299248	SILVIA	CERA OCHOA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	NO APROBADO
CC	1002299248	SILVIA	CERA OCHOA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	NO APROBADO
CC	1003525992	YOHEMIS	MARTINEZ BRAVO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
CC	1003525992	YOHEMIS	MARTINEZ BRAVO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
CC	1003525992	YOHEMIS	MARTINEZ BRAVO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
CC	1003525992	YOHEMIS	MARTINEZ BRAVO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	01/08/2025
Ficha de Caracterización:	3279020
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	05/07/2025
Fecha Fin:	26/07/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fe
CC	1003048005	MARYORIS	ORTIZ MORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	01
CC	1003048005	MARYORIS	ORTIZ MORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	01
CC	1003048005	MARYORIS	ORTIZ MORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN	APROBADO	01
CC	1003048005	MARYORIS	ORTIZ MORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	01
CC	1003498092	MARIA EUGENIA	BLANCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	NO APROBADO	01
CC	1003498092	MARIA EUGENIA	BLANCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	NO APROBADO	01


Correo: sonia abisai
sofía plus - Búsqued
Sofia plus
si contratista - Búsq
aportes en línea - B
secop ii - Búsqueda
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actualizar
3 rompehielos diná...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Tecnicas de Almace...
Enfermedades trans...
Certificación de Pro...
ROSARIO AL ESPÍRI...
Otros favoritos
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO DOMINGO
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a144;
Búsqueda
ESP LAA
10:58 a. m. 13/08/2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/08/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/08/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3296287 - 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: 3287474 - 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 : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3288356 - 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: 3292167 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 127,60

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: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA