PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil- Santander agosto del 2025

Señor (a)
OSCAR WILLAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) (E) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 7504284**
Instructor Grado 20
Coordinador de programas especiales
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR-7504284 de 2025

(ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.694.641 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de programas especiales, 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 del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte ($41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de febrero de 2025 b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a Octubre de 2025, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/cte ($4.599.511). c) Un último pago proporcional por los días ejecutados en el mes de noviembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Será hasta el 20 de noviembre de 2025.

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, complementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamiento de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programas: 1. **Ficha:** 3286276 Higiene y Manipulación de alimentos. **2. Ficha:** 3298072 Higiene y Manipulación de alimentos. 3. **Ficha:** 3314754 Higiene y Manipulación de alimentos. 4. **Ficha:** 3298060 Higiene y Manipulación de alimentos **5. Ficha:** 3297075 Higiene y Manipulación de alimentos	**Evidencia No. 1. Guía de aprendizaje** Ver evidencia Ficha: 3286276 Ver evidencia Ficha: 3298072 Ver evidencia Ficha: 3314754 Ver evidencia Ficha: 3298060 Ver evidencia Ficha: 3297075
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los	**N/A**	**N/A**

	lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.		
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**N/A**	**N/A**
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en los siguientes programas:	**Evidencia No 2.** Ficha: 3286276 Ficha: 3298072 Ficha: 3298060 Ficha: 3297075 Firma en el formato de asistencia entregado para tal fin.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	**Evidencia No 3. Instrumento de Evaluación** Ver evidencia Ficha: 3286276 Ver evidencia Ficha: 3298072 Ver evidencia

			Ficha: 3298060 Ver evidencia Ficha: 3297075 Ver evidencia Ficha: 3314754
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realiza el Juicio evaluativo para diferentes fichas de aprendizaje.	**Evidencia No 4. Juicio Evaluativo** Ver evidencia Ficha: 3286276 Ver evidencia Ficha: 3297075
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, ·fotocopia del documento de identidad, y/o	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.	***Evidencia No 5*** Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación Complementaria con los aprendices.

	requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.		
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculadosqueden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, paralos beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje de losaprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices	***Evidencia No 6*** Proyectos de Formación, Rutas de aprendizaje, registradas en Sofía Plus.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de	**N/A**	**N/A**

	selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.		
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Divulgación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia a los aprendices en las actividades de inducción.	Evidencias de apropiación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia por parte de los aprendices.
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	**N/A**	**N/A**
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	**N/A**	**N/A**
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	**N/A**	**N/A**
15	Realizar seguimiento en la etapaproductiva a los a los	**N/A**	**N/A**

	aprendices que le sean asignados, cuando elcentro de formación lo requiera.		
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimientodel objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	**N/A**	**N/A**
17	Acompañar a /os aprendices alas actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N/A**	**N/A**
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**N/A**	**N/A**
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del	**N/A**	**N/A**

	Centro de Formación a las cuales sea invitado.		
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	**N/A**	**N/A**
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3286276 **Fechas:** 01,02, y 03 agosto **Rangos:** 12:00 a 16:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fechas:** 01,02, y 03 agosto **Rangos:** 17:00 a 21:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 04 y 05 agosto **Rangos:** 12:00 a 16:00 **Actividad de Aprendizaje:**	***Evidencia No. 7*** Se realiza formación complementaria presencial que se programó en el centro de formación. Ver evidencia Ficha: 3286276

		✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 04 y 05 agosto **Rangos:** 17:00 a 21:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas totales mensuales de la ficha:** 40 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3298072 **Fechas:** 11,12 y 13 agosto **Rangos:** 14:00 a 18:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fechas:** 18,19 y 20 agosto **Rangos:** 14:00 a 18:00	Ver evidencia Ficha: 3298072

		Actividad de Aprendizaje: ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Fechas:** 21,22 y 23 agosto **Rangos:** 14:00 a 18:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 24,25 y 26 agosto **Rangos:** 14:00 a 18:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas totales mensuales de la ficha:** 48 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3314754 **Fechas:** 27 agosto **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Ver evidencia Ficha: 3314754

		Actividad de Aprendizaje: ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fechas:** 27 de agosto **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Horas totales mensuales de la ficha:** 8 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3298060 **Fechas:** 11,12 y 13 agosto **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fechas:** 18,19 y 20 agosto **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Actividad de Aprendizaje:**	Ver evidencia Ficha: 3298060

		✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Fechas:** 21,22 y 23 agosto **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 24, 25 y 26 agosto **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas totales mensuales de la ficha:** 48 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3297075 **Fechas:** 07 de agosto **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:**	Ver evidencia Ficha: 3297075

		✓ Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **Fechas:** 07 de agosto **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **Fechas:** 09 de agosto **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **Fechas:** 09 de agosto **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **Fechas:** 10 de agosto **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Competencia:** ✓ aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	

		según programa establecido y normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **Fechas:** 10 de agosto **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. **Fechas:** 16 y 17 de agosto **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido **Fechas:** 16 y 17 de agosto **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas. **Horas totales mensuales de la ficha:** 40 Horas.	
	Horas Adicionales: 8 horas actividad; Apoyo a la ejecución a la formación		
Total, de horas de formación: 184 horas			

Total, horas Adicionales: 8 horas. **Total, Horas mes de Julio: 192 horas**			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	**N/A**	**N/A**
24	Cumplir con los lineamientos deorientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en elaplicativo compromiso – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	**N/A**	**N/A**
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	**N/A**	**N/A**
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el	**N/A**	**N/A**

	Centro participe, dentro y fuera del país.		
27	Realizar técnicamente cuandosea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y serviciosnecesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	**N/A**	**N/A**
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con	**N/A**	**N/A**

	el modelo de planeación integral participativa del Centro.		
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector,análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes yservicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	**N/A**	**N/A**
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Solicitud de cuenta de cobro	***Evidencia No 8*** Pantallazo del Correo
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	**N/A**	**N/A**

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.

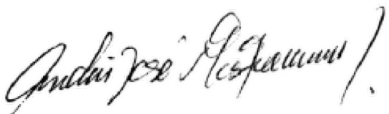
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	N. A	N. A	N. A	N. A
2.	N. A	N. A	N. A	N. A

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 los desplazamientos realizados y No **7979882321** de la planilla, SOI y mes de Julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (42) folios

Cordialmente,

Firma 

ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Contratista
C.C. No. 9.694.641

Recibí a satisfacción:

Firma

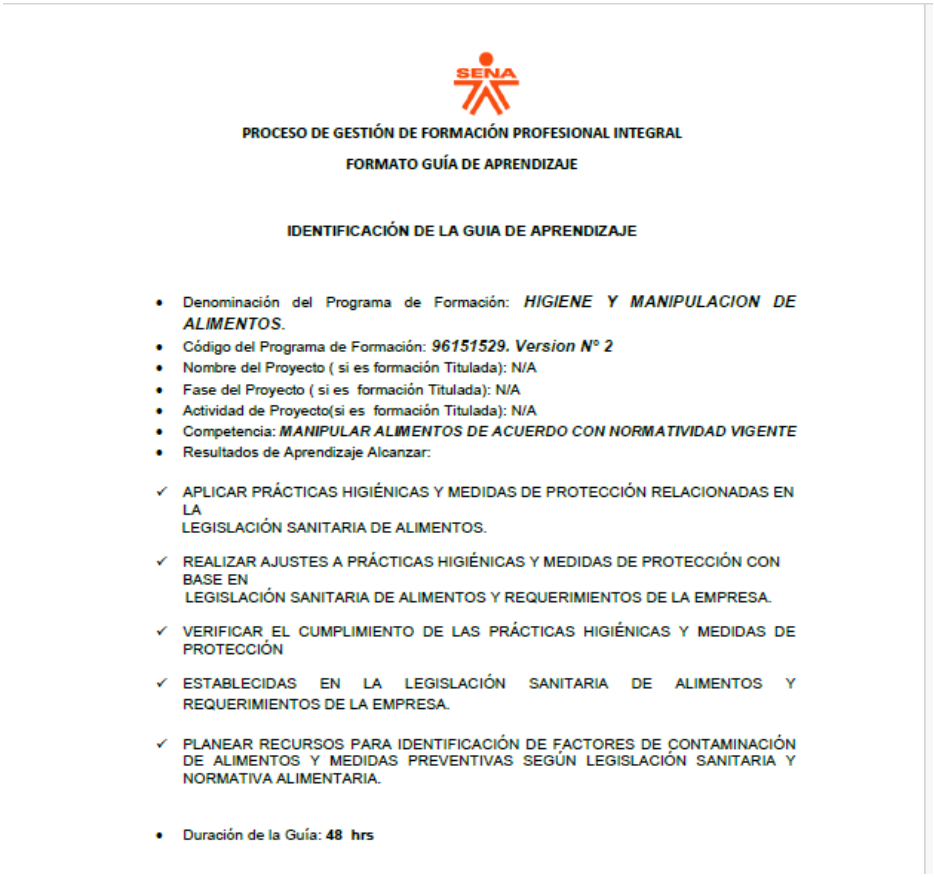
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor(a) (E) Contrato No. CO1. PCCNTR. 7504284 de 2025
Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE AGOSTO 2025					
Andrés José Mosquera Jaraba					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

<u>Evidencia 1.</u> Obligación 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

- ✓ Realizar alistamiento de formación, de los programas descritos a continuación.

Fichas No: 3286276-3298072-3314754-3298060-– Higiene y Manipulación de alimentos.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ***HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.***
- Código del Programa de Formación: ***96151529. Version N° 2***
- 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: ***MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

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

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

✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

✓ ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

- Duración de la Guía: **48 hrs**

Fichas No: 3297075– Higiene y Manipulación de alimentos.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ***HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS***.
- Código del Programa de Formación: ***96151461. Version N° 2***
- 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: ***MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

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

✓ IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

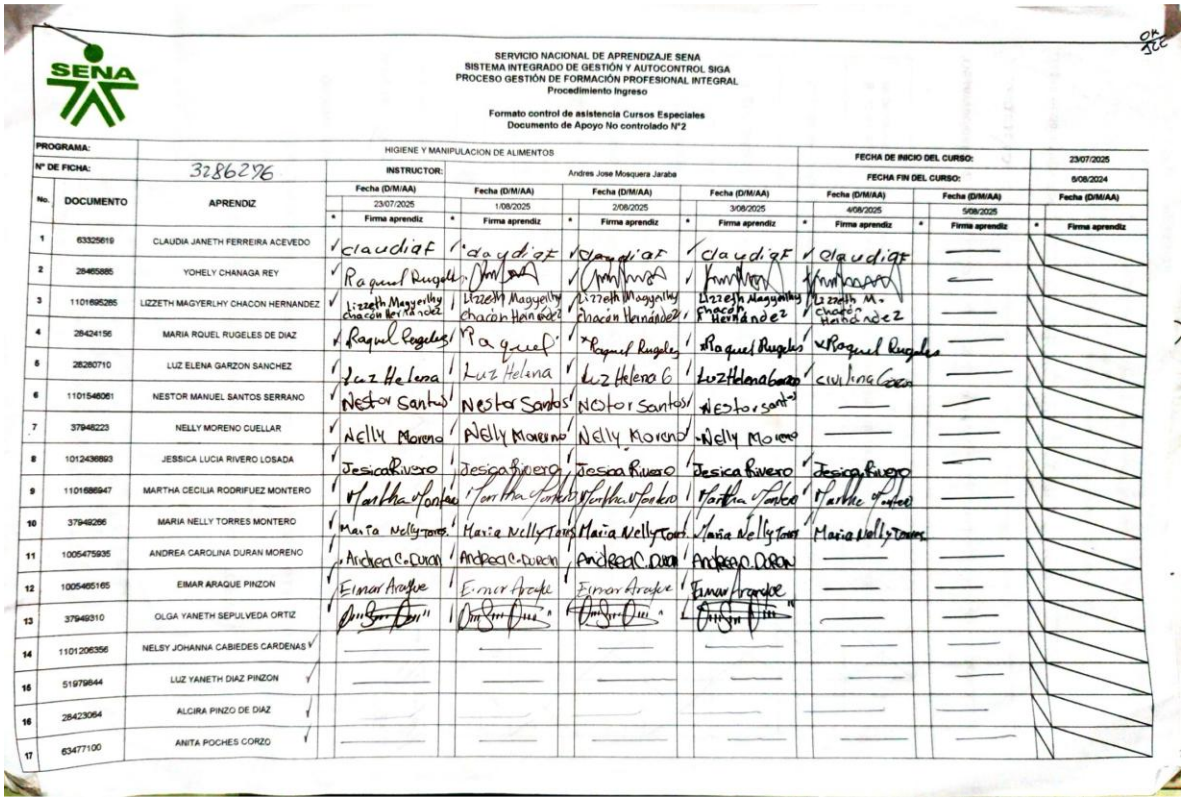
✓ REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- Duración de la Guía: **40 hrs**

2. PRESENTACIÓN

<u>Evidencia 2.</u> Obligación 4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Evidencias 3286276 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Palmas de Socorro No 1 por medio Presencial. Fecha: 01 al 05 agosto

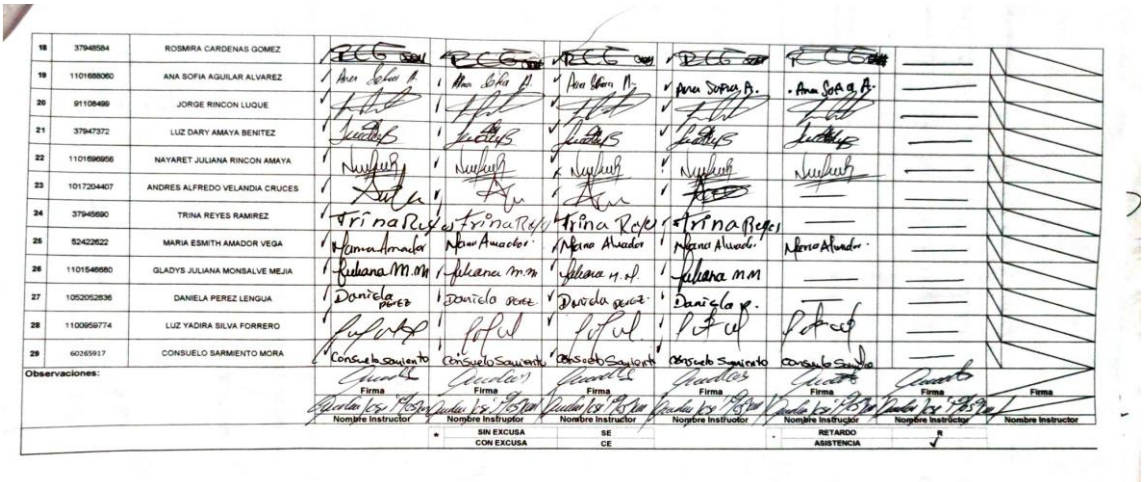


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS						FECHA DE INICIO DEL CURSO:		23/07/2025
N° DE FICHA:	3286276	INSTRUCTOR:	Andres Jose Mosquera Jaraba				FECHA FIN DEL CURSO:		5/08/2024

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 23/07/2025		Fecha (D/M/AA) 1/08/2025		Fecha (D/M/AA) 2/08/2025		Fecha (D/M/AA) 3/08/2025		Fecha (D/M/AA) 4/08/2025		Fecha (D/M/AA) 5/08/2025		Fecha (D/M/AA)
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	63325619	CLAUDIA JANETH FERREIRA ACEVEDO	/	claudiaF	/	claudiaF	/	claudiaF	/	claudiaF	/	claudiaF			
2	28465885	YOHELY CHANAGA REY	/	Raquel Rugeles	/		/		/		/				
3	1101695285	LIZZETH MAGYERLHY CHACON HERNANDEZ	/	Lizzeth Magyerlhy Chacón Hernández	/	Lizzeth Magyerlhy Chacón Hernández	/	Lizzeth Magyerlhy Chacón Hernández	/	Lizzeth Magyerlhy Chacón Hernández	/	Lizzeth M. Chacón Hernández			
4	28424156	MARIA RQUEL RUGELES DE DIAZ	/	Raquel Rugeles	/	Raquel	/	Raquel Rugeles	/	Raquel Rugeles	/	Raquel Rugeles			
5	28280710	LUZ ELENA GARZON SANCHEZ	/	Luz Helena	/	Luz Helena	/	Luz Helena G	/	LuzHelenaGarzo	/	LuzHelenaGarzo			
6	1101546061	NESTOR MANUEL SANTOS SERRANO	/	Nestor Santos	/	Nestor Santos	/	Nestor Santos	/	Nestor Santos					
7	37948223	NELLY MORENO CUELLAR	/	Nelly Moreno	/	Nelly Moreno	/	Nelly Moreno	/	Nelly Moreno					
8	1012436893	JESSICA LUCIA RIVERO LOSADA	/	Jessica Rivero	/	Jessica Rivero	/	Jessica Rivero	/	Jessica Rivero	/	Jessica Rivero			
9	1101686947	MARTHA CECILIA RODRIFUEZ MONTERO	/	Martha Montero	/	Martha Montero	/	Martha Montero	/	Martha Montero	/	Martha Montero			
10	37948266	MARIA NELLY TORRES MONTERO	/	Maria Nelly Torres	/	Maria Nelly Torres	/	Maria Nelly Torres	/	Maria Nelly Torres	/	Maria Nelly Torres			
11	1005475935	ANDREA CAROLINA DURAN MORENO	/	Andrea C. Duran	/	Andrea C. Duran	/	Andrea C. Duran	/	Andrea C. Duran					
12	1005465165	EIMAR ARAQUE PINZON	/	Eimar Araque	/	Eimar Araque	/	Eimar Araque	/	Eimar Araque					
13	37949310	OLGA YANETH SEPULVEDA ORTIZ	/		/		/		/						
14	1101206356	NELSY JOHANNA CABIEDES CARDENAS	/												
15	51979844	LUZ YANETH DIAZ PINZON	/												
16	28423064	ALCIRA PINZO DE DIAZ	/												
17	63477100	ANITA POCHES CORZO	/												



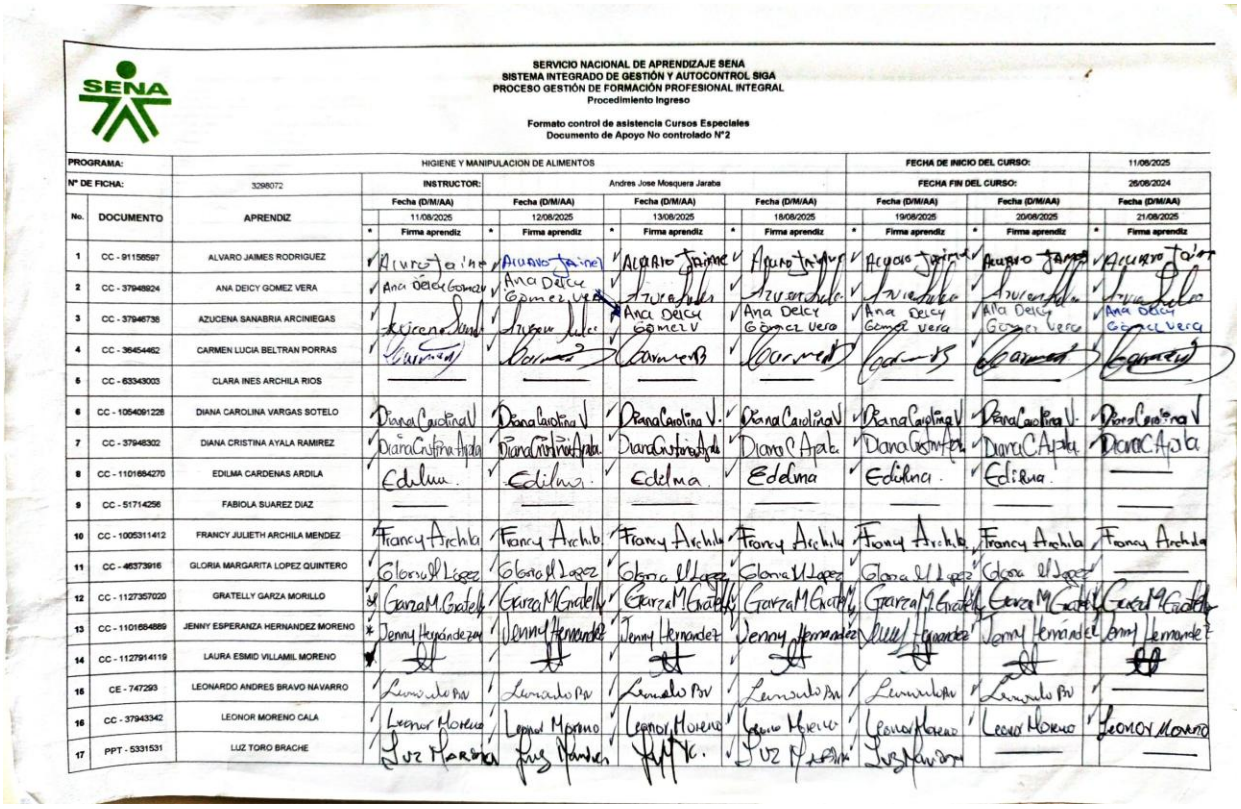
18	37948584	ROSMIRA CARDENAS GOMEZ	/	RCG	/	RCG	/	RCG	/	RCG	/	RCG			
19	1101688060	ANA SOFIA AGUILAR ALVAREZ	/	Ana Sofia A.	/	Ana Sofia A.	/	Ana Sofia A.	/	Ana Sofia A.	/	Ana Sofia A.			
20	91108499	JORGE RINCON LUQUE	/		/		/		/		/				
21	37947372	LUZ DARY AMAYA BENITEZ	/		/		/		/		/				
22	1101696956	NAYARET JULIANA RINCON AMAYA	/		/		/		/		/				
23	1017204407	ANDRES ALFREDO VELANDIA CRUCES	/		/		/		/		/				
24	37945690	TRINA REYES RAMIREZ	/	Trina Reyes	/	Trina Reyes	/	Trina Reyes	/	Trina Reyes	/	Trina Reyes			
25	52422622	MARIA ESMITH AMADOR VEGA	/	Maria Amador	/	Maria Amador	/	Maria Amador	/	Maria Amador	/	Maria Amador			
26	1101546680	GLADYS JULIANA MONSALVE MEJIA	/		/		/		/		/				
27	1052052836	DANIELA PEREZ LENGUA	/	Daniela perez	/	Daniela perez	/	Daniela perez	/	Daniela P.	/				
28	1100959774	LUZ YADIRA SILVA FORRERO	/		/		/		/		/				
29	60265917	CONSUELO SARMIENTO MORA	/	Consuelo Sarmiento	/	Consuelo Sarmiento	/	Consuelo Sarmiento	/	Consuelo Sarmiento	/	Consuelo Sarmiento			

Observaciones:

Firma Nombre Instructor	Firma Nombre Instructor	Firma Nombre Instructor	Firma Nombre Instructor	Firma Nombre Instructor	Firma Nombre Instructor
Andres Jose Mosquera Jaraba	Andres Jose Mosquera Jaraba	Andres Jose Mosquera Jaraba	Andres Jose Mosquera Jaraba	Andres Jose Mosquera Jaraba	Andres Jose Mosquera Jaraba

* SIN EXCUSA	SE	- RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	/

Evidencias 3298072 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Socorro No 1 por medio Presencial. Fecha: 11 al 26 agosto



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS						FECHA DE INICIO DEL CURSO:		11/08/2025
N° DE FICHA:	3298072	INSTRUCTOR:	Andres Jose Mosquera Jaraba					FECHA FIN DEL CURSO:		26/08/2024
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 11/08/2025	Fecha (D/M/AA) 12/08/2025	Fecha (D/M/AA) 13/08/2025	Fecha (D/M/AA) 18/08/2025	Fecha (D/M/AA) 19/08/2025	Fecha (D/M/AA) 20/08/2025	Fecha (D/M/AA) 21/08/2025	
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	
1	CC - 91158597	ALVARO JAIMES RODRIGUEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
2	CC - 37948924	ANA DEICY GOMEZ VERA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
3	CC - 37946738	AZUCENA SANABRIA ARCINIEGAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
4	CC - 36454462	CARMEN LUCIA BELTRAN PORRAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	CC - 63343003	CLARA INES ARCHILA RIOS								
6	CC - 1054091228	DIANA CAROLINA VARGAS SOTELO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
7	CC - 37946302	DIANA CRISTINA AYALA RAMIREZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
8	CC - 1101684270	EDILMA CARDENAS ARDILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
9	CC - 51714256	FABIOLA SUAREZ DIAZ								
10	CC - 1005311412	FRANCY JULIETH ARCHILA MENDEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
11	CC - 46373916	GLORIA MARGARITA LOPEZ QUINTERO	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
12	CC - 1127357020	GRATELLY GARZA MORILLO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
13	CC - 1101684889	JENNY ESPERANZA HERNANDEZ MORENO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
14	CC - 1127914119	LAURA ESMID VILLAMIL MORENO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
15	CE - 747293	LEONARDO ANDRES BRAVO NAVARRO	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
16	CC - 37943342	LEONOR MORENO CALA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
17	PPT - 5331531	LUZ TORO BRACHE	✓	✓	✓	✓				
18	CC - 1101682583	MARIA ALEJANDRA CAMARGO DURAN								
19	CC - 37948186	MARIA ELENA GOMEZ VERA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
20	CC - 1101692419	MARIA NATHALY ARGUELLO MONSALVE								
21	CC - 1101689863	MARY LUZ PLATA SALAZAR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
22	CC - 37948948	MARYELIS MILETH BRITO DAZA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
23	CC - 37947363	MAYRA GIMENA BENDECK GOMEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
24	CC - 37947737	MILENA ALBA MARTINEZ								
25	CC - 37558783	MIREYA DURAN CENTENO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
26	CC - 37948397	NANCY PEREIRA VARGAS								
27	CC - 36877526	PIEDAD MORENO ARDILA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
28	CC - 1101691667	ROGER MANUEL LOPEZ SERENY								
29	CC - 1005483083	RONALD EDUARDO JAIMES VARGAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
30	CC - 1112483375	VIVIANA GONZALEZ AYALA								
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	
			Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	
			* SIN EXCUSA CON EXCUSA		SE CE		* RETARDO ASISTENCIA	R ✓		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS								FECHA DE INICIO DEL CURSO:				11/08/2025
N° DE FICHA:		3298072	INSTRUCTOR:		Andres Jose Mosquera Jaraba					FECHA FIN DEL CURSO:				25/08/2024
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)			Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)
			22/08/2025		23/08/2025		24/08/2025							
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 91156597	ALVARO JAIMES RODRIGUEZ	✓	ALVARO Jaimes	✓	ALVARO Jaimes	✓	ALVARO Jaimes						
2	CC - 37948924	ANA DEICY GOMEZ VERA												
3	CC - 37946736	AZUCENA SANABRIA ARCINIEGAS	✓	Azucena Sa	✓	Azucena Sanab	✓	Azucena Sanab.						
4	CC - 36464462	CARMEN LUCIA BELTRAN PORRAS												
5	CC - 63343003	CLARA INES ARCHILA RIOS												
6	CC - 1054091228	DIANA CAROLINA VARGAS SOTELO												
7	CC - 37948302	DIANA CRISTINA AYALA RAMIREZ												
8	CC - 1101684270	EDILMA CARDENAS ARDILA	✓	Edilma	✓	Edilma	✓	Edilma						
9	CC - 51714256	FABIOLA SUAREZ DIAZ												
10	CC - 1005311412	FRANCY JULIETH ARCHILA MENDEZ	✓	Francy Archila	✓	Francy Archila	✓	Francy Archila						
11	CC - 46373916	GLORIA MARGARITA LOPEZ QUINTERO	✓	Gloria M Lopez	✓	Gloria M Lopez	✓	Gloria M Lopez						
12	CC - 1127357020	GRATELLY GARZA MORILLO												
13	CC - 1101684889	JENNY ESPERANZA HERNANDEZ MORENO	✓	Jenny Hernandez	✓	Jenny Hernandez	✓	Jenny Hernandez						
14	CC - 1127914119	LAURA ESMID VILLAMIL MORENO												
15	CE - 747293	LEONARDO ANDRES BRAVO NAVARRO	✓	Leonardo AN.										
16	CC - 37943342	LEONOR MORENO CALA												
17	PPT - 5331531	LUZ TORO BRACHE		Luz Marina Toro				Luz Marina						

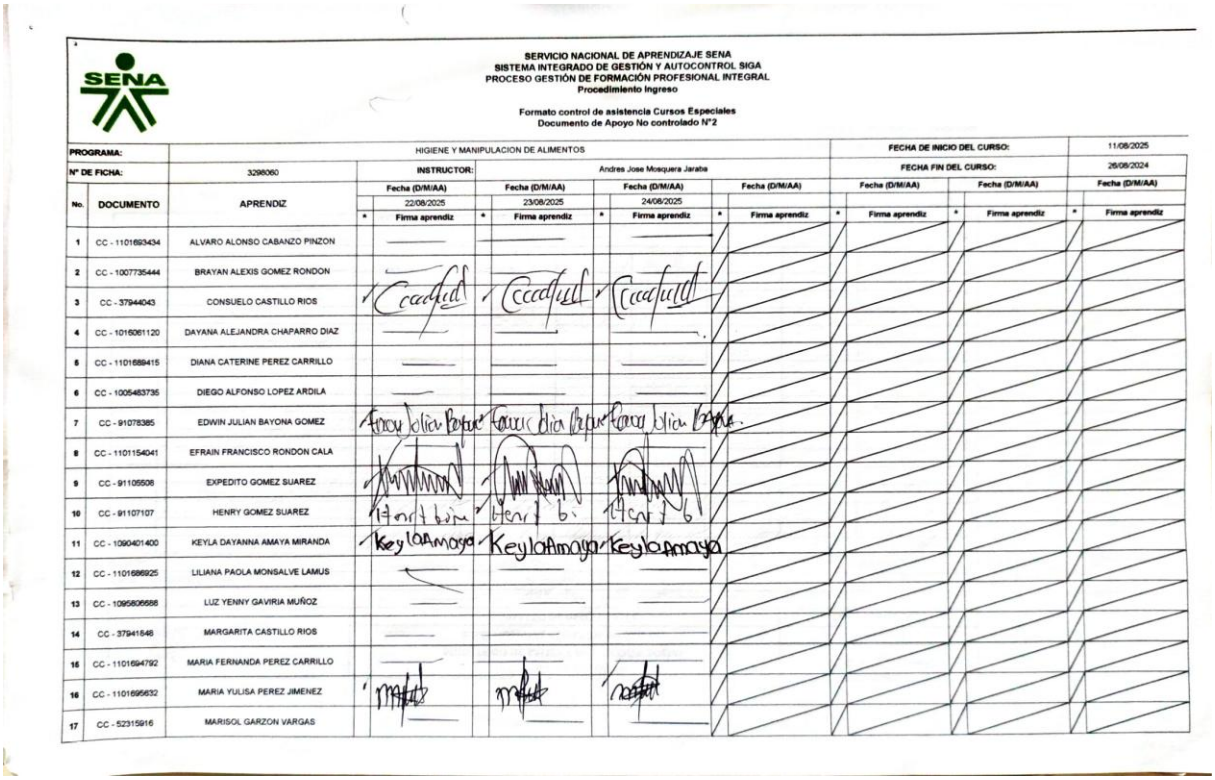
18	CC - 1101682583	MARIA ALEJANDRA CAMARGO DURAN												
19	CC - 37948186	MARIA ELENA GOMEZ VERA												
20	CC - 1101692419	MARIA NATHALY ARGUELLO MONSALVE												
21	CC - 1101688963	MARY LUZ PLATA SALAZAR	✓	Mary Luz Plata	✓	Mary Luz Plata	✓	Mary Luz Plata						
22	CC - 37948948	MARYELIS MILETH BRITO DAZA												
23	CC - 37947363	MAYRA GIMENA BENDECK GOMEZ												
24	CC - 37947737	MILENA ALBA MARTINEZ												
25	CC - 37556783	MIREYA DURAN CENTENO	✓	Mireya Duran	✓	Mireya Duran	✓	Mireya Duran						
26	CC - 37948397	NANCY PEREIRA VARGAS												
27	CC - 38677526	PIEDAD MORENO ARDILA	✓	Piedad Moreno	✓	Piedad Moreno	✓	Piedad Moreno						
28	CC - 1101691667	ROGER MANUEL LOPEZ SERENY	✓	Piedad R										
29	CC - 1005483083	RONALD EDUARDO JAIMES VARGAS	✓	Ronald Jaimes	✓	Ronald Jaimes	✓	Ronald Jaimes						
30	CC - 1112483375	VIVIANA GONZALEZ AYALA												
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	
			*	SIN EXCUSA CON EXCUSA			SE CE				*	RETARDO ASISTENCIA	R ✓	

Evidencias 3298060 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Socorro No 2 por medio Presencial. Fecha: 11 al 26 agosto

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS							FECHA DE INICIO DEL CURSO:		11/08/2025
N° DE FICHA:		3298060	INSTRUCTOR:	Andres Jose Mosquera Jaraba					FECHA FIN DEL CURSO:		26/08/2024
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 11/08/2025	Fecha (D/M/AA) 12/08/2025	Fecha (D/M/AA) 13/08/2025	Fecha (D/M/AA) 18/08/2025	Fecha (D/M/AA) 19/08/2025	Fecha (D/M/AA) 20/08/2025	Fecha (D/M/AA) 21/08/2025		
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz		
1	CC - 1101693434	ALVARO ALONSO CABANZO PINZON		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
2	CC - 1007735444	BRAYAN ALEXIS GOMEZ RONDON									
3	CC - 37944043	CONSUELO CASTILLO RIOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
4	CC - 1018061120	DAYANA ALEJANDRA CHAPARRO DIAZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
5	CC - 1101689415	DIANA CATERINE PEREZ CARRILLO		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
6	CC - 1005483735	DIEGO ALFONSO LOPEZ ARDILA									
7	CC - 91078385	EDWIN JULIAN BAYONA GOMEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
8	CC - 1101154041	EFRAIN FRANCISCO RONDON CALA									
9	CC - 91105508	EXPEDITO GOMEZ SUAREZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
10	CC - 91107107	HENRY GOMEZ SUAREZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
11	CC - 1090401400	KEYLA DAYANNA AMAYA MIRANDA	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
12	CC - 1101686925	LILIANA PAOLA MONSALVE LAMUS									
13	CC - 1095806688	LUZ YENNY GAVIRIA MUÑOZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
14	CC - 37941646	MARGARITA CASTILLO RIOS									
15	CC - 1101694792	MARIA FERNANDA PEREZ CARRILLO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
16	CC - 1101695632	MARIA YULISA PEREZ JIMENEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
17	CC - 52315916	MARISOL GARZON VARGAS									
18	CC - 37945937	NANCY ROCIO GOMEZ BUENO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
19	CC - 37541052	NYDIA PATRICIA RONDON RODRIGUEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
20	CC - 91110384	ROBINSON ORTIZ TAPIAS									
21	CC - 37947715	ROSARIO GONZALEZ ORTIZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
22	CC - 1101692993	SAMUEL DIAZ GOMEZ	✓	✓	✓	✓					
23	CC - 63548699	SANDRA MILENA BENITEZ BENITEZ									
24	CC - 37949667	SANDRA MILENA GUERRERO JIMENEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
25	CC - 37947284	SONIA CRISTINA ORTIZ TAPIAS		T							
26	CC - 63533254	TATIANA MAYERLY RUIZ ZAMBRANO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
27	CC - 1101691178	TERESA DIAZ AVILA									
28	PPT - 923939	XIORELVYS CAROLINA GUTIERREZ URRIBARRI									
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma		
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor		
			* SIN EXCUSA CON EXCUSA	SE CE			* RETARDO ASISTENCIA	R ✓			



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS							FECHA DE INICIO DEL CURSO:			11/08/2025
N° DE FICHA:		3298060	INSTRUCTOR:		Andres Jose Mosquera Jaraba				FECHA FIN DEL CURSO:			26/08/2024
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			22/08/2025		23/08/2025		24/08/2025					
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 1101693434	ALVARO ALONSO CABANZO PINZON												
2	CC - 1007735444	BRAYAN ALEXIS GOMEZ RONDON												
3	CC - 37944043	CONSUELO CASTILLO RIOS												
4	CC - 1016061120	DAYANA ALEJANDRA CHAPARRO DIAZ												
5	CC - 1101689415	DIANA CATERINE PEREZ CARRILLO												
6	CC - 1005483735	DIEGO ALFONSO LOPEZ ARDILA												
7	CC - 91078385	EDWIN JULIAN BAYONA GOMEZ												
8	CC - 1101154041	EFRAIN FRANCISCO RONDON CALA												
9	CC - 91105508	EXPEDITO GOMEZ SUAREZ												
10	CC - 91107107	HENRY GOMEZ SUAREZ												
11	CC - 1090401400	KEYLA DAYANNA AMAYA MIRANDA												
12	CC - 1101686925	LILIANA PAOLA MONSALVE LAMUS												
13	CC - 1095806688	LUZ YENNY GAVIRIA MUÑOZ												
14	CC - 37941648	MARGARITA CASTILLO RIOS												
15	CC - 1101694792	MARIA FERNANDA PEREZ CARRILLO												
16	CC - 1101695632	MARIA YULISA PEREZ JIMENEZ												
17	CC - 52315916	MARISOL GARZON VARGAS												
18	CC - 37945937	NANCY ROCIO GOMEZ BUENO												
19	CC - 37541052	NYDIA PATRICIA RONDON RODRIGUEZ												
20	CC - 91110384	ROBINSON ORTIZ TAPIAS												
21	CC - 37947715	ROSARIO GONZALEZ ORTIZ												
22	CC - 1101692993	SAMUEL DIAZ GOMEZ												
23	CC - 63548699	SANDRA MILENA BENITEZ BENITEZ												
24	CC - 37948667	SANDRA MILENA GUERRERO JIMENEZ												
25	CC - 37947284	SONIA CRISTINA ORTIZ TAPIAS												
26	CC - 63533254	TATIANA MAYERLY RUIZ ZAMBRANO												
27	CC - 1101691178	TERESA DIAZ AVILA												
28	PPT - 923939	XIORELVYS CAROLINA GUTIERREZ URRIBARRI												

Observaciones:

Firma							
Nombre Instructor							

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Evidencias 3297075 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Pinchote No 3 por medio Presencial. Fecha: 07 al 17 agosto

Pinchote

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS								FECHA DE INICIO DEL CURSO:	7/08/2025
N° DE FICHA:	3297075	INSTRUCTOR:	Andres Jose Mosquera Jaraba						FECHA FIN DEL CURSO:	17/08/2024

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 7/08/2025	Fecha (D/M/AA) 9/08/2025	Fecha (D/M/AA) 10/08/2025	Fecha (D/M/AA) 16/08/2025	Fecha (D/M/AA) 17/08/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 1024476315	BERSA TORRES PRADA	✓	✓	✓	✓	✓		
2	CC - 5698128	CARLOSARTURO DIAZ MEDINA	✓	✓	✓	✓	✓		
3	CC - 1098832708	CARWOLL PAOLA VALLES BAYONA	✓	✓	✓	✓	✓		
4	CC - 1102369509	ELIZABET GOMEZ SANTOS	✓	✓	✓	✓	✓		
5	CC - 52930975	INELDA SANDOVAL PRADA	✓	✓	✓	✓	✓		
6	CC - 1100838505	INGRYD VANESA ARDILA CARREÑO	✓	✓	✓	✓	———		
7	CC - 1101695122	JONATAN FERNEY FRESNEDA ALVARADO	✓	✓	✓	✓	———		
8	CC - 1085173841	JUAN SEBASTIAN PABA RODRIGUEZ	✓	✓	✓	✓	———		
9	CC - 1005132243	JULIANA RIVERO RONDON	✓	✓	✓	✓	✓		
10	CC - 1100838215	KEILA ALEJANDRA URREA DIAZ	✓	✓	✓	✓	———		
11	CC - 1000571663	KEVIN SANTIAGO PARADA SOLANO	✓	✓	✓	✓	———		
12	CC - 1007693666	LUIS HERNANDO SALAZAR ZAMBRANO	✓	✓	✓	✓	———		
13	CC - 28272106	LUZ MARINA OSORIO TORRES	✓	✓	✓	✓	✓		
14	CC - 37941680	MARIA DEL TRANSITO SANTOS BERNAL	✓	✓	✓	✓	———		
15	CC - 1100812396	MARIA ELENA COLMENARES SUAREZ	✓	✓	✓	✓	✓		
16	CC - 63513459	MARIA ELITA UMAÑA LIZARAZO	✓	✓	✓	✓	✓		
17	CC - 41484418	MARIA OLINDA CAMACHO DE HERNANDEZ	✓	✓	✓	✓	✓		
18	CC - 1100961853	MARIBEL CALVETE CAMACHO	✓	✓	✓	✓	✓		
19	CC - 1100976067	MARICEL JUDIMAR VARGAS TORRES	✓	✓	✓	✓	———		
20	CC - 37946579	MARTA ISABEL AVILA LOPEZ	✓	✓	✓	✓	✓		
21	CC - 1005464343	MARTIN AUGUSTO DELGADO CACERES	✓	✓	✓	✓	✓		
22	CC - 63332547	NELLY VELASQUEZ SAAVEDRA	✓	✓	✓	✓	✓		
23	CC - 28272539	NOHORA ALBA PAREDES MAYORGA	✓	✓	✓	✓	✓		
24	CC - 28272592	OLGA LUCIA ARCHILA RINCON	✓	✓	✓	✓	✓		
25	CC - 1005484576	PATRICIA RUEDA VILLARREAL	✓	✓	✓	✓	✓		
26	CC - 5897393	PEDRO GOMEZ PEREZ	✓	✓	✓	✓	✓		
27	CC - 1100949570	RONALD STIVEN NEIRA ORTIZ	✓	✓	✓	✓	———		
28	CC - 1005483580	SONIA MARCELA GRANADOS MORENO	✓	✓	✓	✓	———		

Observaciones:

Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE		*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE			ASISTENCIA	✓

<u>Evidencia No 3</u>. Obligación 5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACION GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACION DEL PROGRAMA: 96151529
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Versión No 2
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado: APLICAR MEDIDAS DE PREVENCIÓN CONFORME A NORMATIVA.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA. R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES. R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA. R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO. R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Señor aprendiz: La prueba se conforma por enunciados (textos que describen problemas, situaciones o casos), de los cuales se deriva una pregunta, las cuales se listan utilizando números, cada una esta se debe definir el concepto, cuestionario, falso o verdades y siga la instrucción correspondiente; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta. Las respuestas debe consignarlas en la firma hoja

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

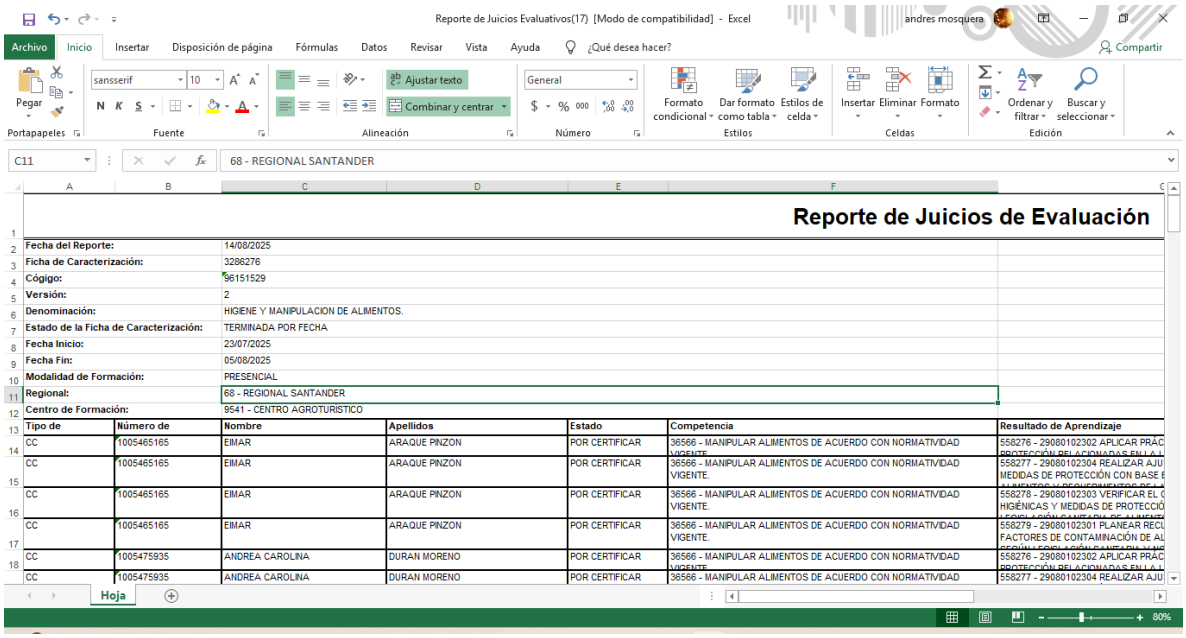
INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACION GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACION DEL PROGRAMA: 96151461
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Versión No 2
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado: APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA. IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Señor aprendiz: La prueba se conforma por enunciados (textos que describen problemas, situaciones o casos), de los cuales se deriva una pregunta, las cuales se listan utilizando números, cada una esta se debe definir el concepto, cuestionario, falso o verdades y siga la instrucción correspondiente; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta. Las respuestas debe consignarlas en la firma hoja

<u>Evidencia 4.</u> Obligación 7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

Se emitieron juicios evaluativos en los programas: 3286276-3297075

Ficha No. **3286276**



Reporte de Juicios Evaluativos(17) [Modo de compatibilidad] - Excel

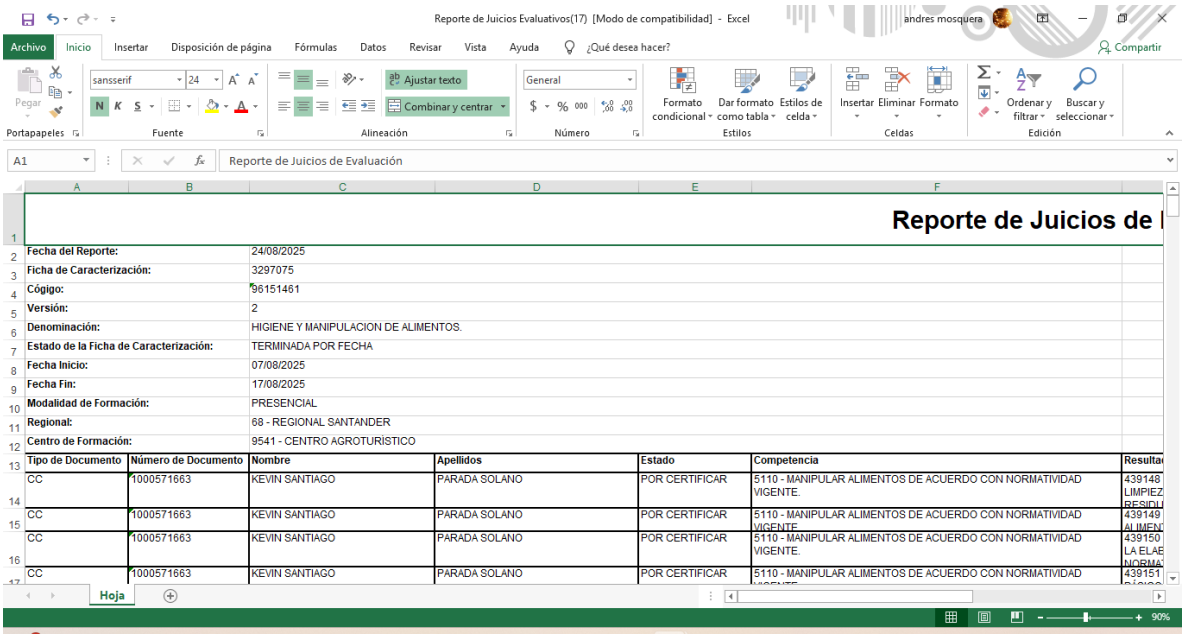
C11 | 68 - REGIONAL SANTANDER

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	14/08/2025
Ficha de Caracterización:	3286276
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	23/07/2025
Fecha Fin:	05/08/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURISTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1005465165	EIMAR	ARAQUE PINZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁC
CC	1005465165	EIMAR	ARAQUE PINZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJU
CC	1005465165	EIMAR	ARAQUE PINZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL C
CC	1005465165	EIMAR	ARAQUE PINZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR REC
CC	1005475935	ANDREA CAROLINA	DURAN MORENO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁC
CC	1005475935	ANDREA CAROLINA	DURAN MORENO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJU

Ficha No. **3297075**



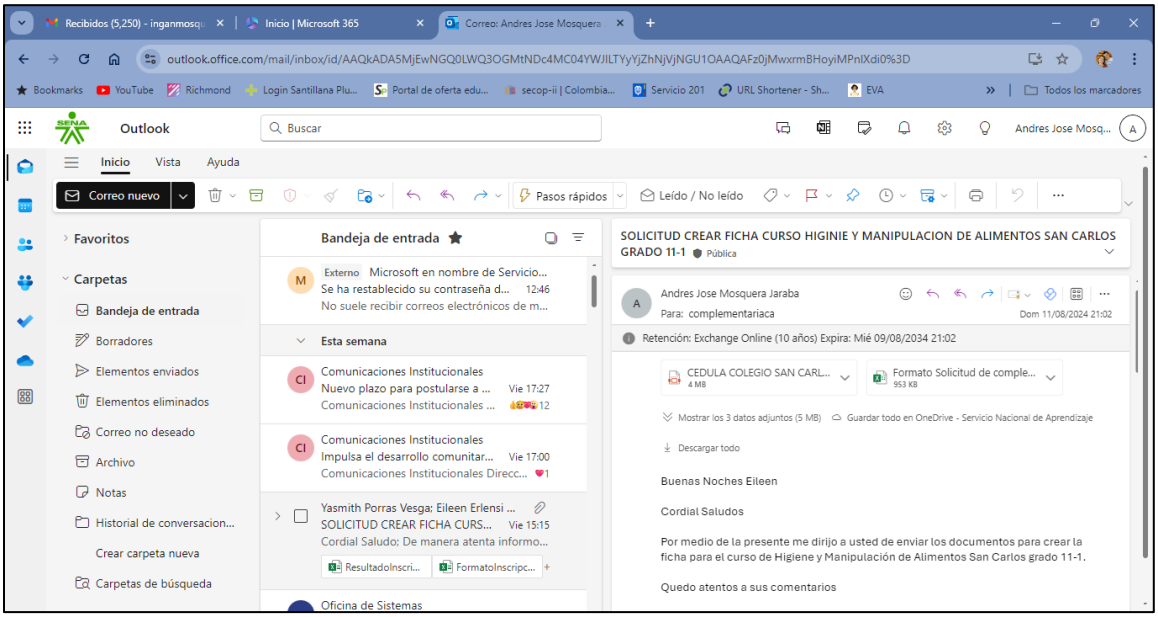
Reporte de Juicios Evaluativos(17) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	24/08/2025
Ficha de Caracterización:	3297075
Cógigo:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	07/08/2025
Fecha Fin:	17/08/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resulta
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 LIMPIEZ RESIDU
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 ALIMEN
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 LA ELAE NORMA
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151

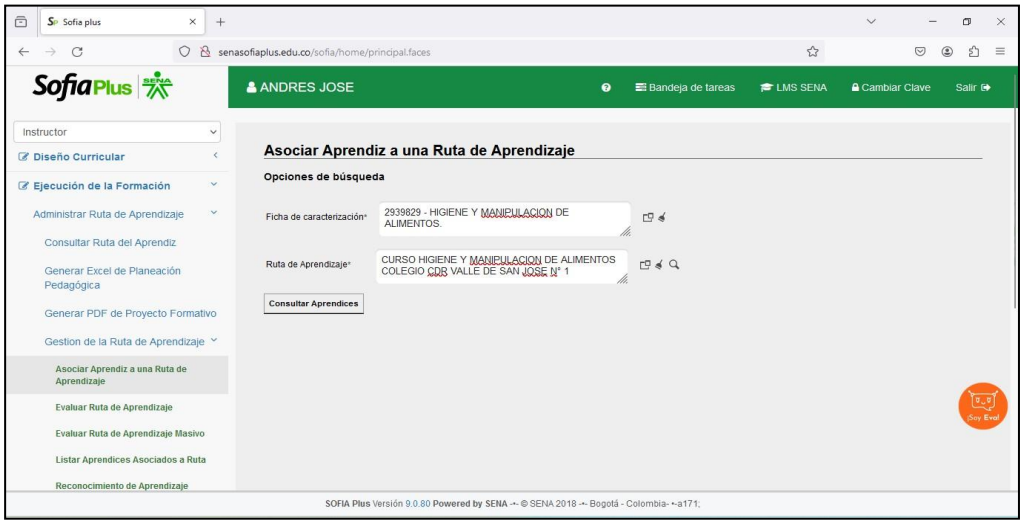
<u>Evidencia 5.</u> Obligación 8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

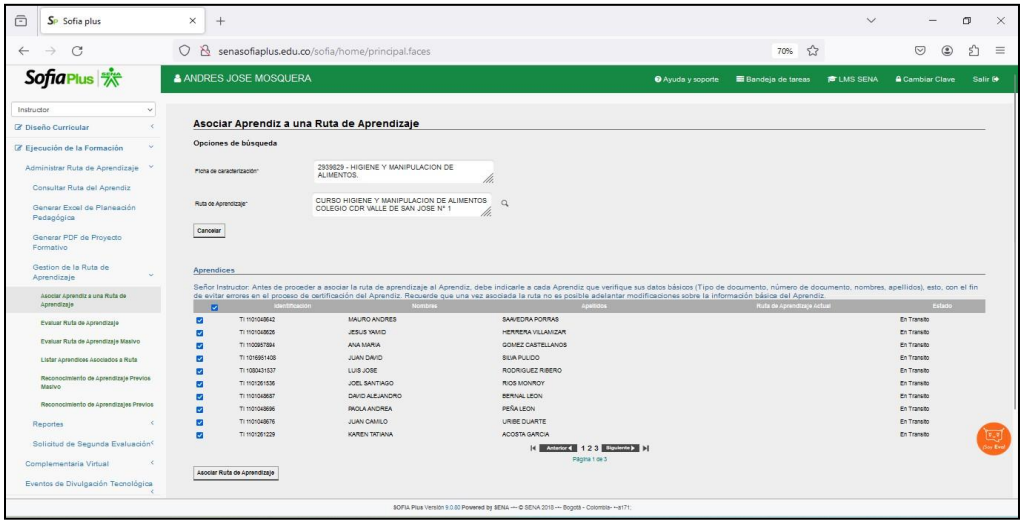


Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación: 3286276-3298072-3298060-3297075-xxxxxxx

Evidencias 3286276 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3286276
Evidencias 3298072 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3298072
Evidencias 3298060 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3298060
Evidencias 3297075 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3297075
Evidencias 3314754 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3314754

<u>Evidencia 6.</u> Obligación 9. Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje y registro de inasistencia de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices.





<u>Evidencia 7</u>. Obligación 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Evidencias 3286276 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Palmas del Socorro No 1 por medio Presencial. Fecha: 01 al 05 agosto.

FECHA: 01-08-25





FECHA: 02-08-25





FECHA: 03-08-25





FECHA: 04-08-25





Evidencias 3298072 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Socorro No 1 por medio Presencial. Fecha: 11 al 26 agosto.

***F*ECHA:** 11-08-25





FECHA: 12-08-25





FECHA: 13-08-25





FECHA: 18-08-25





FECHA: 19-08-25





FECHA: 20-08-25





FECHA: 21-08-25





FECHA: 22-08-25





FECHA: 23-08-25





Evidencias 3298060 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Socorro No 2 por medio Presencial. Fecha: 11 al 26 de agosto.

FECHA: 11-08-25





FECHA: 12-08-25





FECHA: 13-08-25



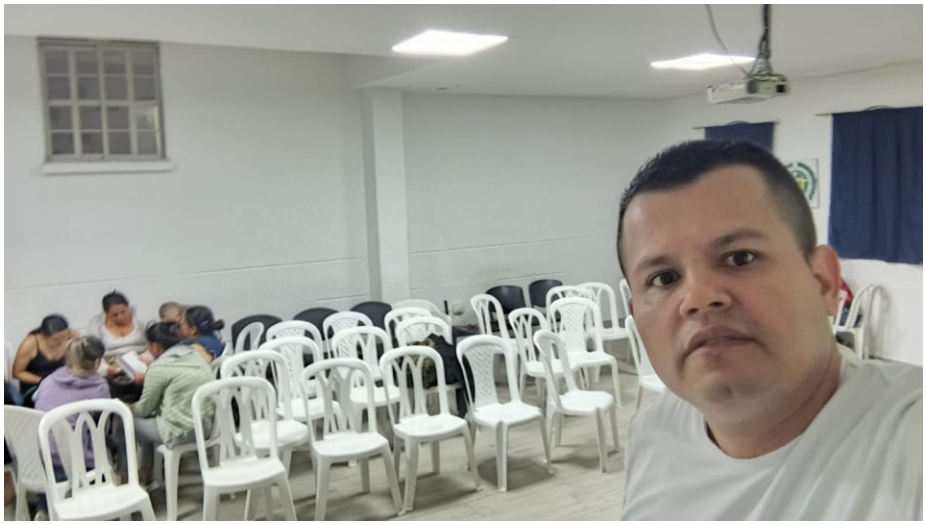


FECHA: 18-08-25





FECHA: 19-08-25





FECHA: 20-08-25





FECHA: 21-08-25





FECHA: 22-08-25





FECHA: 23-08-25





Evidencias 3297075 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Pinchote No 3 por medio Presencial. Fecha: 07 al 17 agosto.

FECHA: 07-08-25





FECHA: 09-08-25





FECHA: 10-08-25



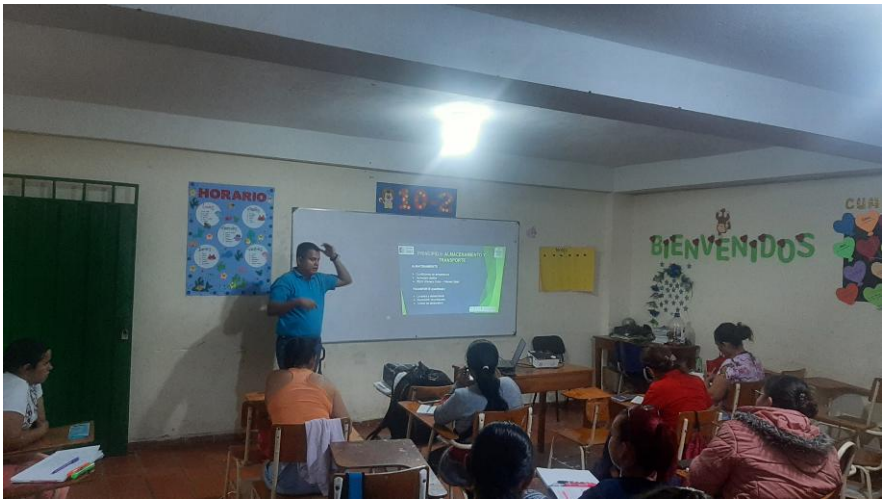


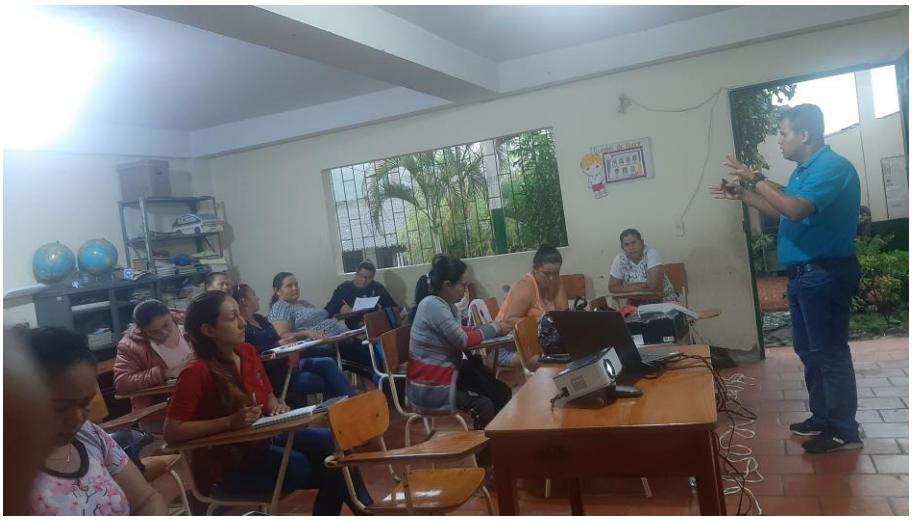
FECHA: 16-08-25



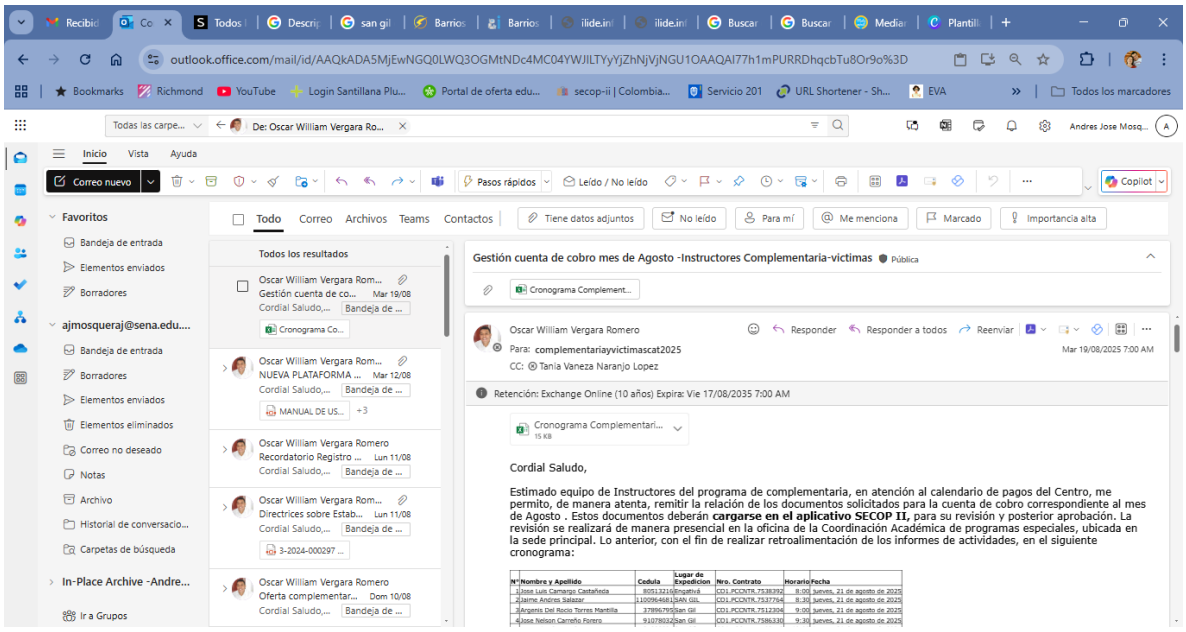


FECHA: 17-08-25





<u>Evidencia 8.</u> Obligación 32. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

FECHA FINAL: 31/08/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3286276 - 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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3298072 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3314754 - 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 : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3298060 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3297075 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	184,00

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
10/08/2025	10/08/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	8,00

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO CIRCULAR 3-2025-000017

CERTIFICA

Que, ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA identificado con C.C. No. 9694641, cumple con los documentos del perfil solicitados en la circular 3-2025-000017 Exámenes Pre Ocupacionales para contratos de prestación de servicios personales emitido por la Secretaria General

CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	TIPO DE CONTRATACION	EXAMENES PRE-EMPLEO	CUMPLE
9694641	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	SI	SI

La presente certificación se expide en la ciudad de Bucaramanga el 08 de Agosto de 2025, con vigencia hasta el 31/12/2025

JOHN CARREÑO RANGEL
Médico SST