



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca, 22 de agosto de 2025

Señor (a)

HEBERT SAUL PENARANDA FIGUEROA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7867257

Cargo del supervisor: Coordinador Académico

Dependencia: Centro Agroempresarial y Acuícola

Fonseca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de agosto del año 2025

Referencia: No. CO1. PCCNTR.7867257 del 2025

JOSÉ MARIO AÑEZ MAESTRE, identificado con la cédula de ciudadanía No.77.195.267 de Valledupar Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Guajira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **VEINTINUEVE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS (\$ 29.283.554)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 1 pagos correspondiente a 14 días del mes de junio por un valor de **DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS SIETE PESOS (\$2.759.707)** 5 pagos iguales en los meses de (julio) a (noviembre) de 2025 por valor de **CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE (\$ 4.599.511)** cada uno, y un último pago correspondientes a 23 días del mes de



diciembre de 2025 por un valor de **TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS (3.526.292)**

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos, Técnicos, Tecnólogos y/o Profesionales 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 de los programas complementarios impartidos a la población víctima y vulnerable que sea atendida por el centro agroempresarial y acuícola.

Obligaciones Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

N°	Actividad	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios (160 horas mensuales o según programación si es contrato por horas), atendiendo la formación de aprendices en el área y/o programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la	<p>Terminando el mes de julio del 15 al 22 y del 23 al 30 se ejecutaron las formaciones de Manipulación de Alimentos en los municipios de El Molino y Urumita con las Fichas 3278474 y 3281529 respectivamente.</p> <p>Se encuentra terminando la ejecución otra formación en este mes de agosto de Manipulación de Alimentos en el</p>	<p>Ver carpeta Ficha 3278474 https://drive.google.com/drive/folders/1qrQR6S9ALeaAkWpdbySB_alNnkIJckPE</p> <p>Ver carpeta Ficha 3281529 https://drive.google.com/drive/folders/1A6iE837mV9W7MGk5eQ3eui78ljl0Cw-</p> <p>Ver carpeta Ficha 3303989 https://drive.google.com/drive/folders/1zGtMHLTRP3gUuarJbOpY5mK1001-W65u</p>



	Guía de Desarrollo Curricular o normatividad vigente.	Municipio de Urumita del 09 de agosto al 15 de agosto con ficha 3303989	
2	Gestionar la aprobación y desarrollar los Proyectos formativos programados por el Centro Agroempresarial y Acuícola en el Plan Operativo 2025	No se recibió ningún requerimiento por parte de la entidad para el presente mes	Este mes no fue notificada ninguna gestión de aprobación
3	Crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo dispuesto por la entidad, en tiempo y oportunidad de acuerdo con la programación e intensidad horaria asignada por el supervisor de contrato.	Se crearon y asociaron aprendices a la formación de Manipulación de Alimentos las fichas 3278474, 3281529 y 3303989	<p>Juicios evaluativos ficha: 3278474 https://drive.google.com/drive/folders/1qrQR6S9ALeaAkWpdbySB_alNnkIjCkPE</p> <p>Juicios evaluativos ficha: 3281529 https://drive.google.com/drive/folders/1A6iE837mV9W7MGk5eQ3eui78ljl0Cw-</p> <p>Juicios evaluativos ficha: 3303989 https://drive.google.com/drive/folders/1zGtMHLTRP3gUuarJbOpY5mK1001-W65u</p>
4	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de	En el alistamiento de cada curso he verificado que los documentos de identidad de los aprendices sean legibles y estén optimas condiciones para llevar a cabo el proceso de matrícula.	<p>Paquete de documentos entregados y verificados para ser matriculados.</p> <p>Guía de aprendizaje ficha 3278474 https://drive.google.com/drive/folders/1qrQR6S9ALeaAkWpdbySB_alNnkIjCkPE</p> <p>Guía de aprendizaje ficha 3281529 https://drive.google.com/drive/folders/1A6iE837mV9W7MGk5eQ3eui78ljl0Cw-</p> <p>Guía de aprendizaje ficha 3303989 https://drive.google.com/drive/folders/1zGtMHLTRP3gUuarJbOpY5mK1001-W65u</p>



	Formación Complementaria.		
5	<p>Alimentar permanentemente el portafolio, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAPS, guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica) actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de inducción con el respectivo soporte de su evaluación guías de aprendizaje de competencias transversales, actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica) y los demás formatos y solicitudes por parte de coordinación académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el</p>	<p>Se presentarán las evidencias correspondientes en la carpeta drive del mes de agosto 2025</p>	<p>Ver carpeta de evidencia ficha 3278474 https://drive.google.com/drive/folders/1qrQR6S9ALeaAkWpdySB_alNnkIJcKPE</p> <p>Ver carpeta de evidencia ficha 3281529 https://drive.google.com/drive/folders/1A6iE837mV9W7MGk5eQ3eui78ljil0Cw-</p> <p>Ver carpeta de evidencia ficha 3303989 https://drive.google.com/drive/folders/1zGtMHLTRP3gUuarJbOpY5mK1001-W65u</p>



	procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral en los formatos establecidos por el SIGA.		
6	Socializar el reglamento al aprendiz vigente durante la etapa lectiva en dos momentos para el nivel técnico, operario y auxiliar y en 3 momentos para los programas de nivel tecnológicos, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez termine la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva. Enviar a coordinación académica el cronograma con las socializaciones a desarrollar, indicando los grupos hora y lugar, así como las novedades que se presenten.	No se recibió ningún requerimiento por parte de la entidad para este objeto contractual.	En este periodo reportado no se realizaron actividades asociadas a este objeto contractual.
7	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y	Estaré atento a cada llamado o información por parte del supervisor o coordinación académica.	Grupo WhatsApp contratistas CAA 202. Correo electrónico institucional o personal.



	asistir a las sesiones programados en los grupos de trabajo, cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato		
8	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de su objeto contractual.	Este periodo solo fue de gestión en la consecución de cursos para la formación.	En este periodo reportado no se realizaron actividades por lo tanto sin evidencias asociadas a este objeto contractual ya que solo fue de gestión.
9	Para los instructores de formación virtual, usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	No se recibió ningún requerimiento por parte de la entidad y el supervisor para este objeto contractual.	N/A para mi proceso contractual ya que las formaciones impartidas son cursos complementarios presenciales.
10	Los instructores de formación virtual en todos los niveles deberán cumplir con lo establecido en la Guía orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma compromiso.	No se recibió ningún requerimiento por parte de la entidad y el supervisor.	En este periodo reportado no se realizaron actividades por lo tanto sin evidencias asociadas a este objeto contractual.



11	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	Se están realizando gestiones con estrategias claras que permitan que los aprendices permanezcan en la formación.	Se encuentra en proceso de gestión de cursos para la formación.
12	Planear oportunamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la coordinación académica y con el equipo de ejecución para el programa de formación asignado ciñéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente al modelo pedagógico del SENA.	Creación y guía de aprendizajes y materiales de apoyo que faciliten la formación a los aprendices	<p>Guía de aprendizaje ficha 3278474 https://drive.google.com/drive/folders/1qrQR6S9ALeaAkWpdySB_alNnkIjckPE</p> <p>Guía de aprendizaje ficha 3281529 https://drive.google.com/drive/folders/1A6iE837mV9W7MGk5eQ3eui78ljl0Cw-</p> <p>Guía de aprendizaje ficha 3303989 https://drive.google.com/drive/folders/1zGtMHLTRP3gUuarJbOpY5mK1001-W65u</p>
13	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimiento a mínimo 80 aprendices, llevará a cabo visitas de seguimiento	No se recibió ningún requerimiento por parte de la entidad.	En este periodo reportado no se realizaron actividades por lo tanto sin evidencias



	<p>evidenciada en actas desarrollara charlas de sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa productiva, el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El seguimiento realizado por el instructor debe ser entregado mensualmente a coordinación académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencia de cada aprendiz.</p>		<p>asociadas a este objeto contractual ya que solo fue de gestión.</p>
14	<p>Participar en las actividades indicadas por el Centro Agroempresarial y Acuícola para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.</p>	<p>No se recibió ningún requerimiento por parte de la entidad y el supervisor.</p>	<p>En este periodo reportado no se realizaron actividades por lo tanto sin evidencias asociadas a este objeto contractual ya que solo fue de gestión.</p>
15	<p>Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.</p>	<p>Se entregará en las fechas estipuladas los respectivos informes al supervisor de contrato</p>	<p>Informe GC Y GF</p>



16	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Agroempresarial y Acuícola y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.	Se enviará esta información al Coordinador Académico y/o Líder de la Especialidad previo al inicio de cada actividad formativa.	GC Y GF
17	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofia Plus.	Se entregarán dentro de las evidencias los juicios evaluativos de los aprendices.	<p>Juicios evaluativos ficha: 3278474 https://drive.google.com/drive/folders/1qrQR6S9ALeaAkWpdySB_alNnkIjCKPE</p> <p>Juicios evaluativos ficha: 3281529 https://drive.google.com/drive/folders/1A6iE837mV9W7MGk5eQ3eui78ljl0Cw-</p> <p>Juicios evaluativos ficha: 3303989 https://drive.google.com/drive/folders/1zGtMHLTRP3gUuarJbOpY5mK1001-W65u</p>
18	Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas o Físicas	Se cargarán las evidencias al portafolio de Google Drive	<p>Ver carpeta de evidencia ficha 3278474 https://drive.google.com/drive/folders/1qrQR6S9ALeaAkWpdySB_alNnkIjCKPE</p> <p>Ver carpeta de evidencia ficha 3281529</p>



	definidas por la entidad.		https://drive.google.com/drive/folders/1A6iE837mV9W7MGk5eQ3eui78ljil0Cw- Ver carpeta de evidencia ficha 3303989 https://drive.google.com/drive/folders/1zGtMHLTRP3gUuarJbOpY5mK1001-W65u
19	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Se encuentra en proceso de gestión de cursos para la formación.	Se encuentra en proceso de gestión de cursos para la formación.
20	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación.		
21	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	Se Orientó a los aprendices sobre sus derechos y deberes, y las implicaciones del Reglamento.	Comunicación directa en la formación con los aprendices
22	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	En cada sección de clase se brinda Orientación a los aprendices sobre fuentes de información fiables y herramientas de investigación.	Guía de aprendizajes: Guía de aprendizaje ficha 3278474 https://drive.google.com/drive/folders/1qrQR6S9ALeaAkWpdbySB_alNnkIjCkPE Guía de aprendizaje ficha 3281529 https://drive.google.com/drive/folders/1A6iE837mV9W7MGk5eQ3eui78ljil0Cw-



			<p>Guía de aprendizaje ficha 3303989</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1zGtMHLTRP3gUuarJbOpY5mK1001-W65u</p>
23	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.	Se registra la información detallada en la plataforma de la institución Sofía plus	Creación de ruta de aprendizaje y listar aprendices
24	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.	Se mantiene la privacidad y el tratamiento de datos de la información suministrada por los aprendices.	Información registrada plataforma Sofía plus
25	Entregar en las fechas establecidas los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato, soporte de pago de seguridad social y demás documentos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Se entrega reporte de gestión.	Informe mensual GF Y GC
26	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c)	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con este objeto contractual	En el periodo reportado no se realizaron actividades asociadas a este objeto contractual.



	Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados.		
27	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	No tengo elemento a cargo	Buen uso de muebles, carné entre otras
28	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.	Práctica constante de la higiene de manos (lavado con agua y jabón, uso de alcohol glicerina).	Mantengo mis elementos personales de bioseguridad
29	Trabajar de forma articulada y coordinada con el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con este objeto contractual.	En el periodo reportado no se realizaron actividades asociadas a este objeto contractual.



	SENNOVA, SBDC y las demás dependencias del Centro de Formación, para apoyar los procesos formativos, a través de la formulación de un (1) proyecto de investigación y una (1) idea de negocio radicado ante la coordinación SENNOVA y el Fondo Emprender respectivamente, que permita fortalecer las diferentes estrategias y actividades desarrolladas en la Ejecución de la Formación Profesional Integral.		
30	Participar en el desarrollo de los equipos ejecutores en concertación con el Instructor líder, con el fin de entregar un informe de la ejecución del programa de formación a la coordinación académica.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con este objeto contractual.	En el periodo reportado no se realizaron actividades asociadas a este objeto contractual.
31	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	No se recibió ningún requerimiento por parte de la entidad y el supervisor.	Sin ningún reporte

A continuación, manifiesto que para este mes de julio de 2025 no he realizado desplazamiento.



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.				

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 el No. 9488486199 y No. 9490572292 de las planillas de seguridad social de julio de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en (1) folios.

Cordialmente,

Firma
JOSÉ MARIO AÑEZ MAESTRE
Contratista
C.C. 77.195.267

Recibí a satisfacción:

Firma
HEBERT SAUL PENARANDA FIGUEROA
Supervisor(a) Contrato **No. CO1.PCCNTR.7867257** de 2025
Cargo: **Coordinador Académico**



INFORME DE EVIDENCIAS DE AGOSTO DE 2025

FICHA 3278474 – FICHA 3281529 – FICHA 3303989

**PROGRAMACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA DE DEPENDENCIA POBLACIÓN DE
VÍCTIMAS**

PRESENTADO POR: JOSE MARIO AÑEZ MAESTRE
Contrato: No CO1.PCCNTR. 7867257

PRESENTADO A: HEBERT SAUL PENARANDA FIGUEROA

CARGO DEL SUPERVISOR
COORDINADOR ACADEMICO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
REGIONAL GUAJIRA
AGOSTO/2025



INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DEL MES DE AGOSTO /2025

En el presente informe se presentan las actividades adicionales desarrolladas en el mes de agosto, dando cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato: **No CO1.PCCNTR. 7867257** de la vigencia 2025.

Como reporte de este mes de agosto, finalizando el mes de julio dicte las formaciones en el curso: **MANIPULACION DE ALIMENTOS** en los municipios del Molino y Urumita, La Guajira que iniciaron y culminaron así:

El Molino inició el día 15 de julio y culminó el día 22 de julio de 2025, cuya ficha es 3278474

Urumita inició el día 23 de julio y culminó el día 30 de julio de 2025 cuya ficha es 3281529

Urumita inicio el día 08 de agosto y culminó el 15 de agosto de 2025 coya ficha es 3303989

Desarrollo de las actividades ficha 3278474

En cumplimiento del contrato **No CO1.PCCNTR. 7867257**, se desarrollaron las actividades correspondientes al curso de formación complementaria "Manipulación de Alimentos", dirigido a población víctima del conflicto armado algunos pertenecientes al Programa de Renta Ciudadana y otros de la comunidad en general. La formación se llevó a cabo en el municipio del Molino en las instalaciones de la Unidad de Víctimas. Durante el periodo comprendido entre el **15 y el 22 de julio de 2025**, se desarrolló el curso complementario "**Manipulación de Alimentos**" en el municipio de El Molino, bajo la **ficha 3278474**.



El objetivo principal del curso fue fortalecer en los participantes los conocimientos básicos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, profundizando de manera teórica y practica algunos conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Entre los temas desarrollados de la formación se destacaron algunos como el reconocer las normas relacionadas con la manipulación de alimentos donde los aprendices realizaron actividades orientadas a reconocer estas normas básicas de un manipulador de alimentos y así saber de qué si no se cumplen poden haber mucha causa en la salud y hasta legales en sus ambientes laborales, además de otros tipos de riesgos de contaminación

alimentaria que ponen en riesgo la salud pública.



Esta temática promovió la reflexión sobre los hábitos y condiciones de higiene personal que tenemos cuando estamos manipulando alimentos.

Por otra parte, también se desarrolló un taller con el fin de fortalecer los conocimientos de higiene, manipulación segura y conservación adecuada de los alimentos que, a través de actividades didácticas con dinámicas grupales. En estas los aprendices desarrollaron habilidades para reconocer errores en la manipulación de alimentos en ambientes físicos mediante una actividad llamada “Detectives de Higiene”. ([Ver actividades](#))

Además, se trabajó con el análisis de diferentes casos prácticos de manipulación de alimentos que les permita desarrollar habilidades de pensamiento crítico, análisis, síntesis y evaluación, así como la aplicación práctica de conceptos teóricos. Además, fomentan el aprendizaje activo, la resolución de problemas y la toma de decisiones en situaciones complejas, preparándolos para contextos laborales o profesionales.



En síntesis, el desarrollo de estas actividades permitió a los aprendices fortalecer sus conocimientos en la manipulación de alimentos, además reconocer el riesgo que se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades transmitidas por alimentos consistentes en infecciones o intoxicaciones.

Desarrollo de las actividades ficha 3281529

En cumplimiento del contrato **No CO1.PCCNTR. 7867257**, se desarrollaron las actividades correspondientes al curso de formación complementaria “Manipulación de Alimentos”, dirigido a población víctima del conflicto armado, en esta oportunidad a manipuladoras de los CDIs y comedores escolares de las instituciones educativas. La formación se llevó a cabo en el municipio de Urumita en las instalaciones del CDI salón comunal.



Esta formación se desarrolló con el curso complementario **"Manipulación de Alimentos"** en el municipio de Urumita, bajo la **ficha 3278474** durante el periodo comprendido entre el **23 y el 30 de julio de 2025** del presente año.



El objetivo principal del curso fue fortalecer en los participantes los conocimientos básicos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, profundizando de manera teórica y práctica algunos conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Entre los temas desarrollados de la formación se destacaron algunos como el reconocer las normas relacionadas con la manipulación de alimentos donde los aprendices realizaron actividades orientadas a reconocer estas normas básicas de un manipulador de alimentos y así saber de qué si no se cumplen pueden haber mucha causa en la salud y hasta

legales en sus ambientes laborales, además de otros tipos de riesgos de contaminación alimentaria que ponen en riesgo la salud pública.

Se llevó a cabo un taller orientado a reforzar los conocimientos sobre higiene, manipulación segura y conservación correcta de los alimentos. Para ello, se implementaron actividades didácticas con dinámicas grupales, en las que los participantes pusieron en práctica habilidades para identificar fallos en la manipulación de alimentos dentro de diferentes entornos. Una de estas dinámicas, denominada "Detectives de Higiene", incentivó la observación y el análisis crítico, fomentando la reflexión sobre los hábitos y las condiciones de higiene personal que se mantienen al manipular alimentos.



Se desarrollaron actividades basadas en el análisis de diversos casos prácticos sobre manipulación de alimentos, orientadas a fortalecer habilidades de pensamiento crítico, análisis, síntesis y evaluación. Estas prácticas no solo facilitan la aplicación real de los conceptos teóricos aprendidos, sino que también estimulan el aprendizaje activo, la capacidad para resolver problemas y la toma de decisiones frente a situaciones complejas. Asimismo, permiten afianzar competencias esenciales como la identificación de riesgos, la prevención de la contaminación cruzada, el



cumplimiento de normativas sanitarias y la gestión segura de procesos alimentarios. Todo ello prepara a los participantes para desenvolverse de manera competente en entornos laborales o profesionales, donde la inocuidad y la calidad de los alimentos son fundamentales.



En conclusión, la realización de estas actividades brindó a los participantes la oportunidad de afianzar sus conocimientos en manipulación de alimentos, a la vez que les permitió identificar los peligros asociados a prácticas inadecuadas durante este proceso. Se destacó la importancia de comprender que una manipulación incorrecta puede generar contaminación de los productos alimenticios, incrementando el riesgo de provocar enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como infecciones o intoxicaciones.

Desarrollo de las actividades ficha 3303989

En cumplimiento del contrato **No CO1.PCCNTR. 7867257**, se desarrollaron las actividades correspondientes al curso de formación complementaria "Manipulación de Alimentos", dirigido a población víctima del conflicto armado, en esta oportunidad a algunas manipuladoras de los comedores escolares de las instituciones educativas. La formación se llevó a cabo en el municipio de Urumita en las instalaciones del CDI salón comunal.

Esta formación se desarrolló con el curso complementario **"Manipulación de Alimentos"** en el municipio de Urumita, bajo la **ficha 3303989** durante el periodo comprendido entre el **08 y el 15 de agosto de 2025** del presente año.



El objetivo principal del curso fue fortalecer en los participantes los conocimientos básicos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, profundizando de manera



teórica y práctica algunos conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Entre los temas desarrollados de la formación se destacaron algunos como el reconocer las normas relacionadas con la manipulación de alimentos donde los aprendices realizaron actividades orientadas a reconocer estas normas básicas de un manipulador de alimentos y así saber de qué si no se cumplen pueden haber mucha causa en la salud y hasta legales en sus ambientes laborales, además de otros tipos de riesgos de contaminación alimentaria que ponen en riesgo la salud pública.

Esta temática promovió la reflexión sobre los hábitos y condiciones de higiene personal que tenemos cuando estamos manipulando alimentos.

De igual manera, se llevó a cabo un taller orientado a reforzar los conocimientos sobre higiene, manipulación adecuada y conservación de los alimentos. A través de actividades participativas y dinámicas grupales, los aprendices lograron identificar errores comunes en la manipulación de alimentos en distintos entornos físicos mediante la estrategia denominada “Detectives de Higiene”.



Asimismo, se realizó el estudio de diversos casos prácticos relacionados con la manipulación de alimentos, con el propósito de fortalecer competencias como el pensamiento crítico, la capacidad de análisis, síntesis y evaluación, así como la aplicación de conceptos teóricos en situaciones reales. Estas actividades promovieron un aprendizaje activo, el desarrollo de habilidades para resolver problemas y la toma de decisiones frente a escenarios complejos, contribuyendo a su preparación para futuros contextos laborales o profesionales.



En conclusión, la realización de estas actividades brindó a los aprendices la oportunidad de afianzar sus conocimientos sobre la manipulación de alimentos, al mismo tiempo que les permitió identificar los riesgos asociados a prácticas inadecuadas en este proceso. Dichas acciones incorrectas pueden provocar la contaminación o recontaminación de los alimentos, incrementando la posibilidad de generar enfermedades transmitidas por ellos, tales como infecciones o intoxicaciones.

Más allá de la adquisición de conocimientos técnicos, estas experiencias promovieron la toma de conciencia sobre la responsabilidad que implica trabajar con alimentos destinados al consumo humano. Los aprendices reflexionaron sobre la necesidad de mantener altos estándares de higiene personal, respetar las normas sanitarias vigentes y aplicar procedimientos seguros en cada etapa de la cadena alimentaria. Asimismo, se fomentó el compromiso con la prevención, entendiendo que la seguridad alimentaria no solo protege la salud de los consumidores, sino que también fortalece la confianza en los servicios y productos que se ofrecen.

JOSE MARIO AÑEZ MAESTRE

C.C. 77.195.267 contrato 7867257 de 2025

Instructor SENA programa atención a víctimas

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE MARIO AÑEZ MAESTRE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3303989 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 3310972 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080110002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080110003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

29080110004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3313972 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	144,00
--	---------------

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
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: JOSE MARIO AÑEZ MAESTRE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA