PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil 31 de agosto de 2025

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
Instructor Grado 20
Coordinador de programa especiales
San Gil

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7504281 del 2025

(ANGELA MARIA ROJAS MILLAN), identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.262.544 de Bogotá 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 ultimo 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 17 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 Agroturí stico, Regional Santander

Obligaciones Específicas:

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: Higiene y Manipulación de alimentos 1. **Ficha 3287935** Curití Jul 2. **Ficha 3294222** Rest Juan Mar 3. **Ficha 3309497** Socorro	**Evidencia No 1** Guía deaprendizaje Ver evidencia Ficha: 3287935 3294222 3309497
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 lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**
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 profesionalen las siguientes fichas 1. Formación Complementaria Ficha No. 3287935 3294222 3309497 2 formación Titulada 3175104 3231315	**Evidencia No 2.** Formato de asistencias de Formación Diarias Ver evidencia Ficha: 3287935 3294222 3309497 3175104- 3231315
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 seevidencia durante la formación.	**Evidencia No 3. Instrumento de Evaluación cargados en el drive** Ver evidencia Ficha: 3287935 3294222 3309497
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.		
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 realizó juicios evaluativos de las fichas 3287935 y 3294222	***Evidencia No 4*** Ver evidencia Ficha: 3287935 3294222 y se anexa pantallazos juicios.

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 realizo el proceso de solicitud de ficha y entrega de documentos para apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación	***Evidencia No 5*** Se anexan evidencias fotográficas del correo de la solicitud de ficha.
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 matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices	***Evidencia No 6*** Se anexan pantallazos del proceso de revisión de matricula para la formación Complementaria.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	**N/A**	**N/A**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así	**N/A**	**N/A**

	como el manual de convivencia del Centro de Formación.		
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.		
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 etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	**N/A**	**N/A**
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del 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 Centro de Formación a las cuales sea invitado.	**N/A**	**N/A**
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Reunión de Implementación del protocolo para reuniones de la red convocada para el 26 de agosto de 2025 en la Sede Principal del Centro Agroturístico.	**Evidencia No 7** Fotografía de la reunión
22	Ejecutar la formaciónprofesional integral en losdiferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Ficha: 3287935** **Fechas:** -01 de agosto de 2025 **Rango de hora:** 8:00 a 12:00 **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. **Fecha:** -02-08-2025 **Rango de hora:** 8:00 a 12:00 14:00 a 18:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:**	**Evidencia No 8** Ver Ficha 3287935

		PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA **Horas de formación:** 12 Horas.	
		Ficha: 3231315 **Fechas:** 06,08 y 11 de agosto de 2025 **Rango de hora:** 12:30 a 6:30 **Programa:** Pastelería **Competencia:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA **Actividad de Aprendizaje:** APLICAR APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA **Fechas:** 12 y 13 de agosto de 2025 **Rango de hora:** 12:30 a 6:30 **Competencia:**	Ver Ficha 3231315

		HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA **Actividad de Aprendizaje:** EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS **Horas de formación:** 30 Horas.	
		Ficha: 3175104 **Fechas:** 25 de agosto de 2025 **Rango de hora:** 6:30 a 11:30 **Programa:** Asesoría Comercial **Competencia:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. **Actividad de Aprendizaje:** APLICAR APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA **Fechas:** 26 de agosto de 2025 **Rango de hora:** 6:30 a 11:30 **Programa:** Asesoría Comercial **Competencia:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	Ver Ficha 3175104-

		ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. Actividad de Aprendizaje: NTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL. **Horas de formación:** 10 Horas.	
		Ficha: 3309497 **Fechas:** -22 y 23 de agosto Rango de hora: 8:00 a 12:00 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:** 25-08- 2025 **Rango de hora:** 2:00 a 5:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS	**Ver Ficha** 3309497

		HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Fecha:** -28-08-2025 **Rango de hora:** 10:00 a 13:59 14:00 a 19:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **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. **Fecha:** -29 y 30 de agosto de 2025 **Rango de hora:** 8:00 a 13:00 14:00 a 19:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	

		LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA **Horas de formación:** 48 Horas.	
		Ficha: 3294222 **Fechas:** -04 y 05 de agosto de 2025 **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 13:00 a 17:00 **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. **Fecha:** -09 y 14 de agosto 2025 **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y	Ver ficha: 3294222

		REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Fecha:** -15-08-2025 **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **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. **Fecha:** -16-08-2025 **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA **Horas de formación:** 48 Horas.	
Total horas de formación académicas: 148 Horas. **Total Horas Mes: 148 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 de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo 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 Centro participe, dentro y fuera del país.	**N/A**	**N/A**
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios 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	**N/A**	**N/A**

	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.		
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	**N/A**	**N/A**
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 y servicios 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 realizada por el Ing. Oscar William Vergara el día 19 de agosto vía correo Gestión cuenta de cobro mes de agosto-Instructores Complementarias -Victimas	***Evidencia No 9*** *Pantallazo correo cuenta de cobro*
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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 el **No 88539978** de la planilla, Mi Planilla Compensar del mes de julio de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (19) folios

Cordialmente,



ANGELA MARIA ROJAS MILLAN
Contratista
C.C. No. 52.262.544

Recibí a satisfacción:

Firma

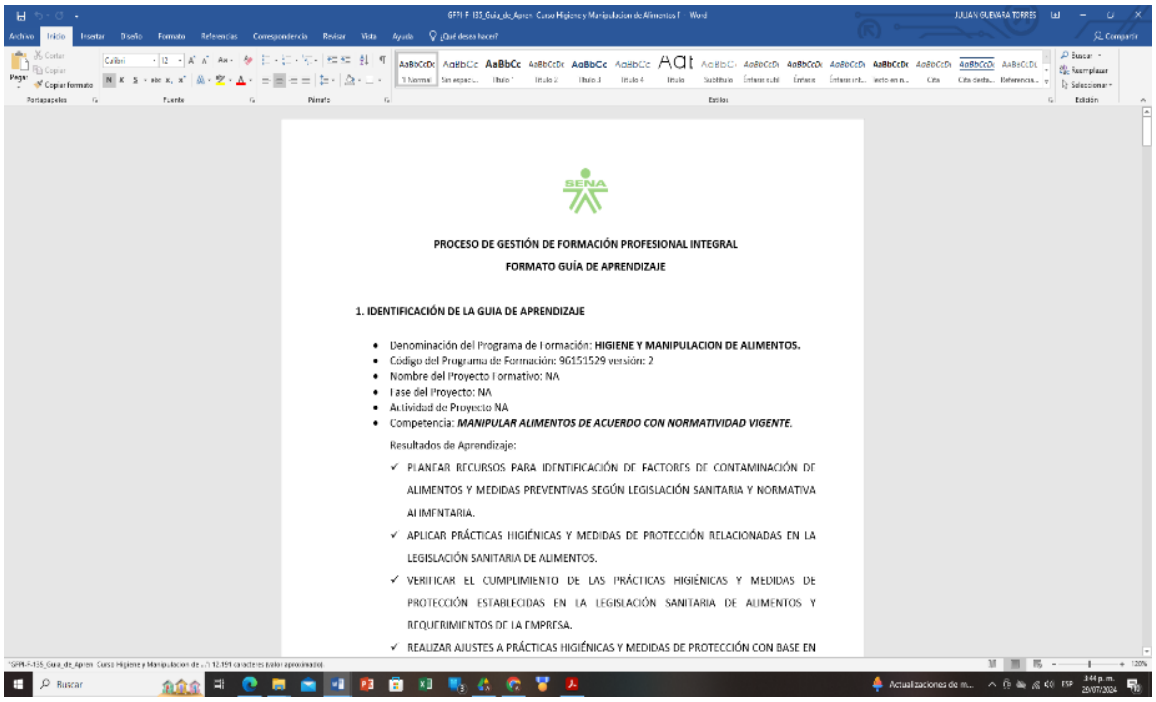
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE AGOSTO 2025					
ANGELA MARIA ROJAS MILLAN					
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: 3287935-3294222- 3309497 Higiene y Manipulación de alimentos



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: 90151529 versión: 2
- Nombre del Proyecto Formativo: NA
- Fase del Proyecto: NA
- Actividad de Proyecto NA
- Competencia: ***MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.***

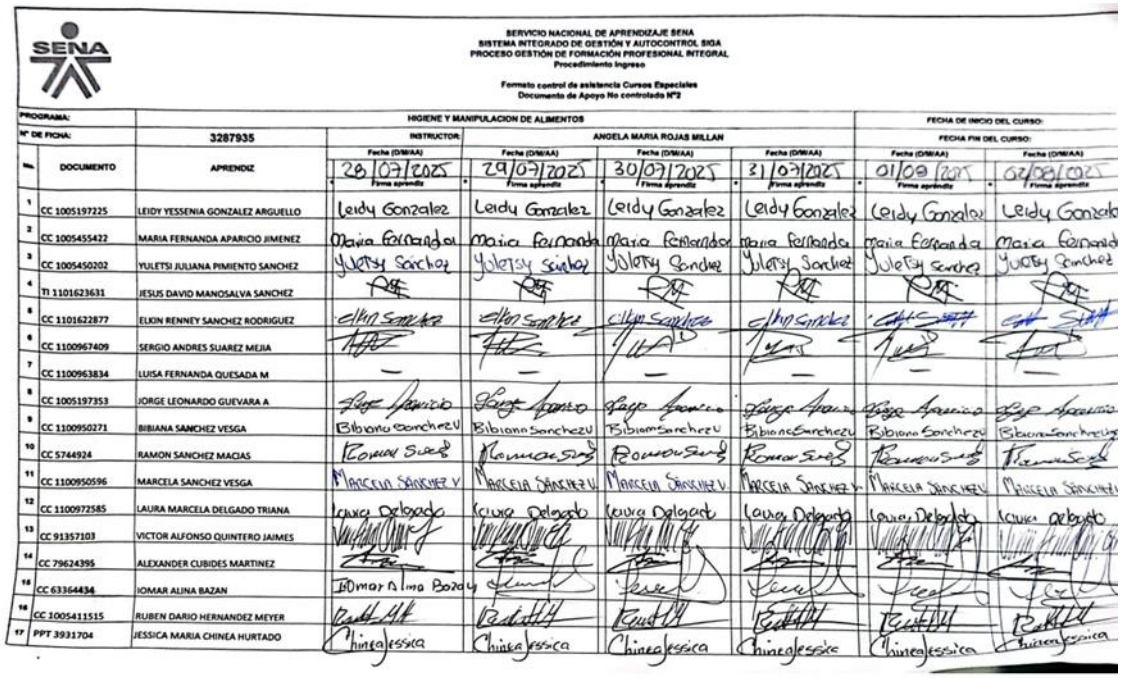
Resultados de Aprendizaje:

- ✓ PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
- ✓ APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
- ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- ✓ REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN

- ✓ Convocar a aprendices a inscribirse al proceso de formación.
- ✓ Solicitar alistamiento de preinscripción.
- ✓ Realizar solicitud de matrícula a aprendices preinscritos.

<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.

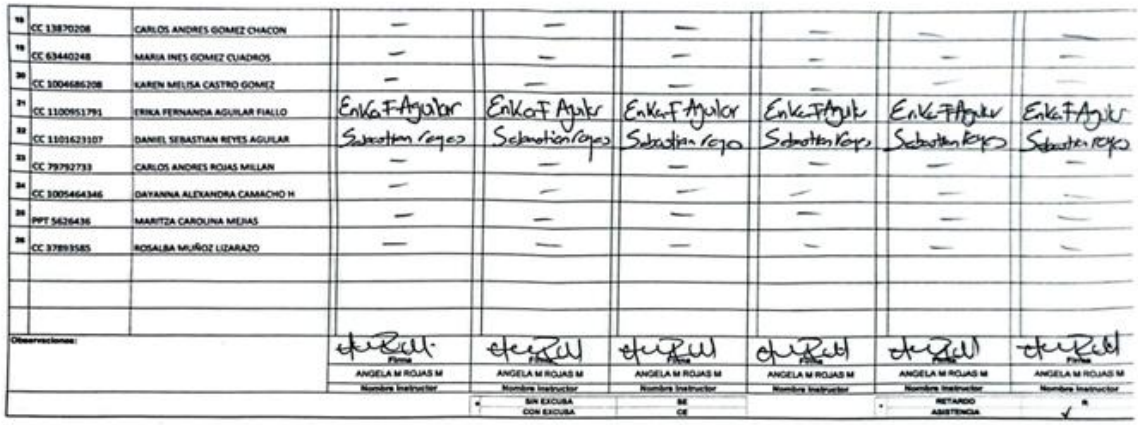
Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3287935 Curití Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 1 y 2 de agosto de 2025



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:	
N° DE FICHA:	3287935	INSTRUCTOR:	ANGELA MARIA ROJAS MILLAN			FECHA FIN DEL CURSO:	
No.	DOCUMENTO / APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 28/07/2025	Fecha (D/M/AA) 29/07/2025	Fecha (D/M/AA) 30/07/2025	Fecha (D/M/AA) 31/07/2025	Fecha (D/M/AA) 01/08/2025	Fecha (D/M/AA) 02/08/2025
1	CC 1005197225 LEIDY YESSENIA GONZALEZ ARGUELLO	Leidy Gonzalez	Leidy Gonzalez	Leidy Gonzalez	Leidy Gonzalez	Leidy Gonzalez	Leidy Gonzalez
2	CC 1005455422 MARIA FERNANDA APARICIO JIMENEZ	Maria Fernanda	Maria Fernanda	Maria Fernanda	Maria Fernanda	Maria Fernanda	Maria Fernanda
3	CC 1005450202 YULETSI JULIANA PIMIENTO SANCHEZ	Yuletsi Sanchez	Yuletsi Sanchez	Yuletsi Sanchez	Yuletsi Sanchez	Yuletsi Sanchez	Yuletsi Sanchez
4	TI 1101623631 JESUS DAVID MANOSALVA SANCHEZ						
5	CC 1101622877 ELKIN RENNEY SANCHEZ RODRIGUEZ	Elkin Sanchez	Elkin Sanchez	Elkin Sanchez	Elkin Sanchez		
6	CC 1100967409 SERGIO ANDRES SUAREZ MEJIA						
7	CC 1100963834 LUISA FERNANDA QUESADA M	—	—	—	—	—	—
8	CC 1005197353 JORGE LEONARDO GUEVARA A						
9	CC 1100950271 BIBIANA SANCHEZ VESGA	Bibiana Sanchez V	Bibiana Sanchez V	Bibiana Sanchez V	Bibiana Sanchez V	Bibiana Sanchez V	Bibiana Sanchez V
10	CC 5744924 RAMON SANCHEZ MACIAS						
11	CC 1100950596 MARCELA SANCHEZ VESGA	Marcela Sanchez V	Marcela Sanchez V	Marcela Sanchez V	Marcela Sanchez V	Marcela Sanchez V	Marcela Sanchez V
12	CC 1100972585 LAURA MARCELA DELGADO TRIANA	Laura Delgado	Laura Delgado	Laura Delgado	Laura Delgado	Laura Delgado	Laura Delgado
13	CC 91357103 VICTOR ALFONSO QUINTERO JAIMES						
14	CC 79624395 ALEXANDER CUBIDES MARTINEZ						
15	CC 63364434 IOMAR ALINA BAZAN	Iomar Alina Bazan					
16	CC 1005411515 RUBEN DARIO HERNANDEZ MEYER						
17	PPT 3931704 JESSICA MARIA CHINEA HURTADO	Chinea Jessica	Chinea Jessica	Chinea Jessica	Chinea Jessica	Chinea Jessica	Chinea Jessica

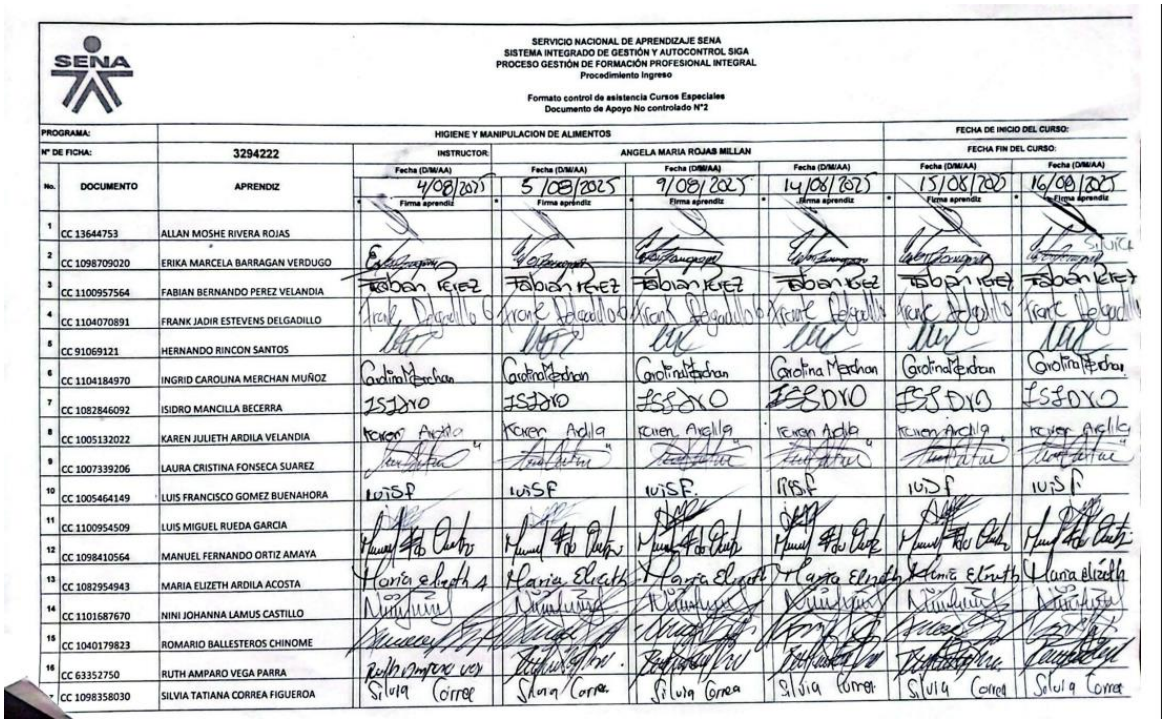


18	CC 13870208	CARLOS ANDRES GOMEZ CHACON	—	—	—	—	—	—
19	CC 63440248	MARIA INES GOMEZ CUADROS	—	—	—	—	—	—
20	CC 1004686208	KAREN MELISA CASTRO GOMEZ	—	—	—	—	—	—
21	CC 1100951791	ERIKA FERNANDA AGUILAR FIALLO	Erika F Aguilar	Erika F Aguilar	Erika F Aguilar	Erika F Aguilar	Erika F Aguilar	Erika F Aguilar
22	CC 1101623107	DANIEL SEBASTIAN REYES AGUILAR	Sebastian reyes	Sebastian reyes	Sebastian reyes	Sebastian reyes	Sebastian reyes	Sebastian reyes
23	CC 79792733	CARLOS ANDRES ROJAS MILLAN	—	—	—	—	—	—
24	CC 1005464346	DAYANNA ALEXANDRA CAMACHO H	—	—	—	—	—	—
25	PPT 5626436	MARITZA CAROLINA MEJIAS	—	—	—	—	—	—
26	CC 37893585	ROSALBA MUÑOZ LIZARAZO	—	—	—	—	—	—

Observaciones:

Firma						
Nombre Instructor	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M
SIN EXCUSA / CON EXCUSA			SE / CE		RETARDO / ASISTENCIA	✓

Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3294222 Restaurante Juan Mar San Gil Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 04,05,09,14,15 y 16 de agosto de 2025

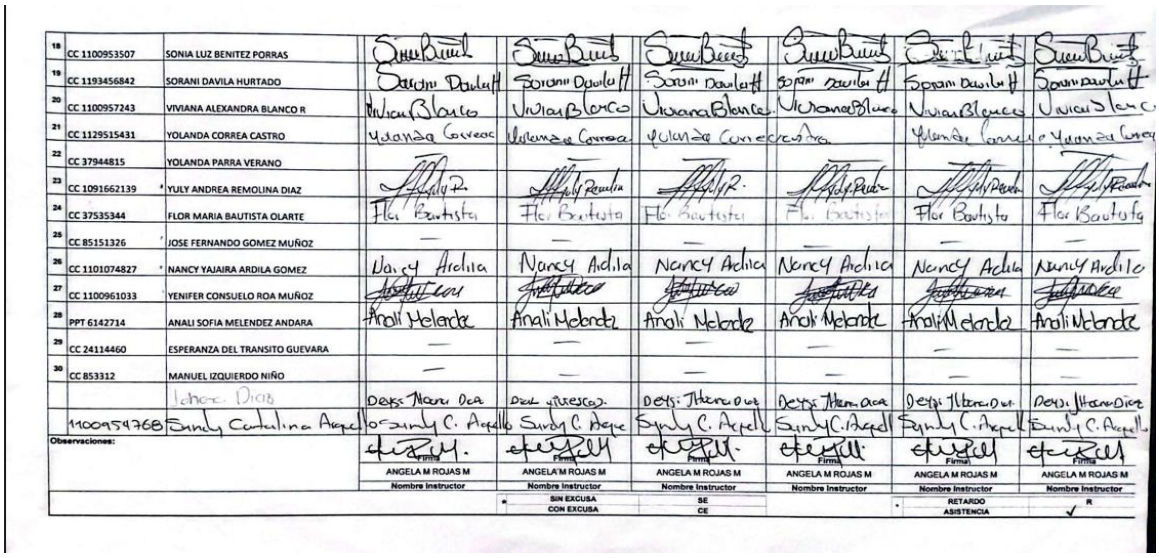


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

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

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO:
Nº DE FICHA: 3294222 — INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN — FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 4/08/2025	Fecha (D/M/AA) 5/08/2025	Fecha (D/M/AA) 9/08/2025	Fecha (D/M/AA) 14/08/2025	Fecha (D/M/AA) 15/08/2025	Fecha (D/M/AA) 16/08/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC 13644753	ALLAN MOSHE RIVERA ROJAS						
2	CC 1098709020	ERIKA MARCELA BARRAGAN VERDUGO						
3	CC 1100957564	FABIAN BERNANDO PEREZ VELANDIA	Fabian Perez	Fabian Perez	Fabian Perez	Fabian Perez	Fabian Perez	Fabian Perez
4	CC 1104070891	FRANK JADIR ESTEVENS DELGADILLO						
5	CC 91069121	HERNANDO RINCON SANTOS						
6	CC 1104184970	INGRID CAROLINA MERCHAN MUÑOZ						
7	CC 1082846092	ISIDRO MANCILLA BECERRA						
8	CC 1005132022	KAREN JULIETH ARDILA VELANDIA						
9	CC 1007339206	LAURA CRISTINA FONSECA SUAREZ						
10	CC 1005464149	LUIS FRANCISCO GOMEZ BUENAHORA						
11	CC 1100954509	LUIS MIGUEL RUEDA GARCIA						
12	CC 1098410564	MANUEL FERNANDO ORTIZ AMAYA						
13	CC 1082954943	MARIA ELIZETH ARDILA ACOSTA						
14	CC 1101687670	NINI JOHANNA LAMUS CASTILLO						
15	CC 1040179823	ROMARIO BALLESTEROS CHINOME						
16	CC 63352750	RUTH AMPARO VEGA PARRA						
17	CC 1098358030	SILVIA TATIANA CORREA FIGUEROA						



18	CC 1100953507	SONIA LUZ BENITEZ PORRAS						
19	CC 1193456842	SORANI DAVILA HURTADO						
20	CC 1100957243	VIVIANA ALEXANDRA BLANCO R						
21	CC 1129515431	YOLANDA CORREA CASTRO						
22	CC 37944815	YOLANDA PARRA VERANO						
23	CC 1091662139	YULY ANDREA REMOLINA DIAZ						
24	CC 37535344	FLOR MARIA BAUTISTA OLARTE						
25	CC 85151326	JOSE FERNANDO GOMEZ MUÑOZ						
26	CC 1101074827	NANCY YAJAIRA ARDILA GOMEZ						
27	CC 1100961033	YENIFER CONSUELO ROA MUÑOZ						
28	PPT 6142714	ANALI SOFIA MELENDEZ ANDARA						
29	CC 24114460	ESPERANZA DEL TRANSITO GUEVARA						
30	CC 853312	MANUEL IZQUIERDO NIÑO						
	1100954768	Sindy Catalina Arguello						

Observaciones:

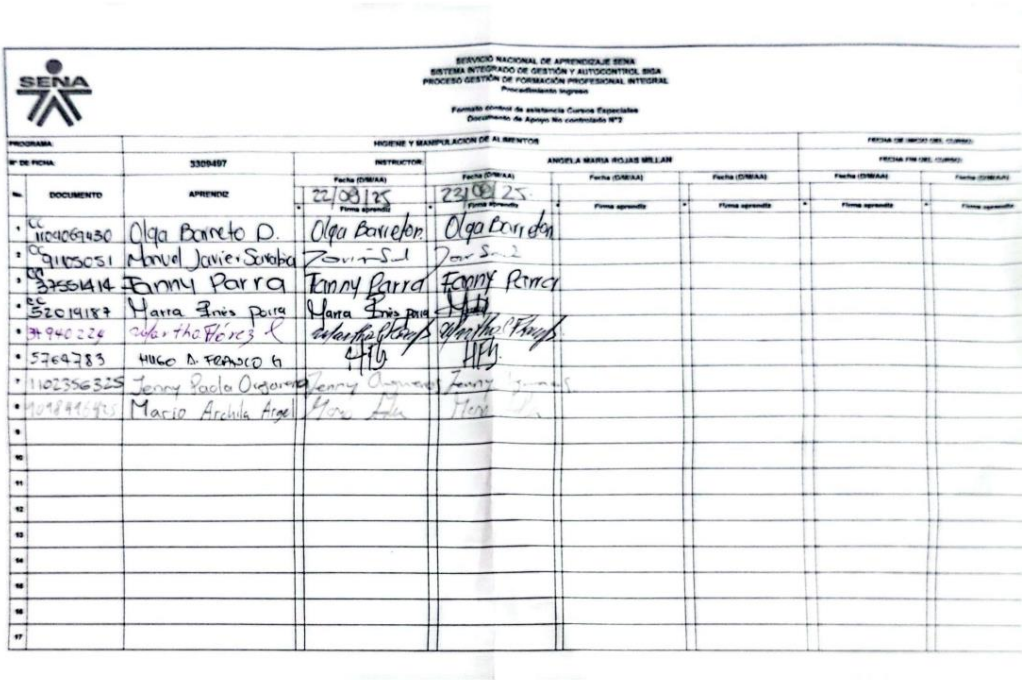
ANGELA M ROJAS M — Nombre Instructor — Firma

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

Evidencias asistencia Formación Titulada Ficha No. 3231315 Programa Pastelería San Gil Fechas: 06,08,11,12 y 13 de agosto de 2025

	Ficha de Caracterización:		3231315 - PASTELERIA						
	Estado:		EN EJECUCION						
	Fecha del Reporte:		11/07/2025						
	Tipo de Documento	**Número de Documento**	**Nombre**	**Apellidos**	**6/08/2025**	**8/08/2025**	**11/08/2025**	**12/08/2025**	**13/08/2025**
1	CC	1005450564	KAREN NATALIA	SABAYE DELGADO	X	X	X	X	X
2	CC	1044604225	KAREN TATIANA	GOMEZ GOMEZ	X	X	X	X	X
3	CC	1097097874	YEISON STIVEN	CONTRERAS DAZA	X	X	X	X	X
4	CC	1097495085	YULIETH GABRIELA	FONSECA GÓMEZ	X	X	X	X	X
5	CC	1097890010	JEFERSON MANUEL	PARDO DIAZ	X	X	X	X	X
6	CC	1098657707	YEIMI CAROLINA	AYALA LIZARAZO	X	X	X	X	X
7	CC	1100974984	MARIA CAMILA	SUAREZ GONZALEZ	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO
8	CC	1101260709	TANIA SHARIT	HERNANDEZ OLARTE	X	X	X	X	X
9	CC	1101623138	ANA ESMERALDA	DAZA CONTRERAS	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO
10	CC	1101684868	MARIANA	MURILLO DUARTE	X	X	X	X	X
11	CC	28496061	ALBA CECILIA	MOTTA SUAREZ	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO
12	CC	37896443	BENILDE	RUEDA VELASQUEZ	X	X	X	X	X
13	CC	52766255	ELIANA YOLIMA	RODRIGUEZ GALINDO	X	X	X	X	X
14	TI	1098670442	MARIA GABRIELA	GOMEZ GONZALEZ	X	X	X	X	X
15	TI	1100953795	WENDY JOHANA	CARDENAS PINILLA	X	X	X	X	X
16	TI	1100955582	LUZ ANGELICA	ARAQUE PICO	X	X	X	X	X
17	TI	1100955810	ISLENDY PAOLA	DIAZ MARTINEZ	X	X	X	X	X
18	TI	1100956008	SARAY SOFIA	PINTO SOLANO	X	X	X	X	X
19	TI	1100956154	SILVIA LORENA	LEON ARDILA	X	X	X	X	X
20	TI	1100956827	JAVIER ALEJANDRO	PINTO DURAN	X	X	X	X	X
21	TI	1101623406	KAREN DANIELA	PELAYO ESPINOSA	X	X	X	X	X
22	TI	1101623611	LEYDI JULIETH	REMOLINA ANGEL	X	X	X	X	X

Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3309497 Socorro Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 22,23,25,28,29 Y 30 de agosto de 2025



Evidencias asistencia Formación Titulada Ficha No. 3175104 Programa Técnico en Asesoría Comercial San Gil Fechas: 25 y 26 de agosto de 2025

LISTADO DE ASISTENCIA FICHA N° 3175104

Técnico en Asesoría Comercial

FICHA	TIPO_DOCUMENTO	NUMERO_DOCUMENTO	NOMBRE	PRIMER_APELLIDO	SEGUNDO_APELLIDO	25/08/2025	26/08/2025	1/09/2025	2/09/2025	8/09/2025
3175104	CC	1101260811	BRAYAN YEZID	FERNANDEZ	CAMACHO	X	X			
3175104	CC	1005479668	DARWYN ALESANDER	GUALDRON	OSPINA	RETIRO VOLUNTARIO				
3175104	CC	1100956857	DOLYS YAMILE	PARDO	ARAQUE	X	X			
3175104	CC	1101075522	ESMID	TAVERA	APARICIO	X	X			
3175104	PPT	4932418	ISABEL CRISTINA	COLINA	CAMARILLO	X	X			
3175104	CC	1100967640	JAIME ALEJANDRO	BERNAL	CORTES	RETIRO VOLUNTARIO				
3175104	TI	1014481935	JULIAN RAFAEL	BLANCO PINZON	BLANCO PINZON	DESERCION				
3175104	TI	1098357152	KAROL DANIELA	SALAZAR	LIZARAZO	X	X			
3175104	CC	1012418133	LEIDY KATHERINE	CAMACHO	AREVALO	X	X			
3175104	CC	1005450521	LUZ MARIA	BERNAL	GARAVITO	RETIRO VOLUNTARIO				
3175104	CC	1101684043	MARLON YECID	GOMEZ	SUAREZ	RETIRO VOLUNTARIO				
3175104	CC	1099737266	NICOLE DAYANA	BOHORQUEZ	QUECHO	NO VINO	X			
3175104	CC	1005464217	SHARIK YULIANA	BECERRA	ARDILA	X	X			
3175104	TI	1101260757	YURLEY TATIANA	MEJIA	ARENAS	X	X			
3175104	TI	1097890202	YEIMMY DAYANNA	DIAZ	VARGAS	X	X			
3175104	TI	1101623697	SHARICK YAMILE	BAYONA	MACAREO	X	X			
3175104	CC	1102357411	OSCAR SANTIAGO	BUITRAGO	LUNA	DESERCION				
3175104	CC	1007644590	EMILYS YUREIDY	VARGAS	RUEDA	X	X			
3175104	CC	1004809176	JUAN DIEGO	ASCANIO	LUNA	X				
3175104	TI	1103470634	KAREN YIVETH	SÁNCHEZ	MORENO	X	NO VINO			
3175104	CC	1100951731	CARMEN CECILIA	BUENO	CASTRO	X	X			
3175104	CC	1100951322	LUCY DAYANA	DIAZ	PAEZ	X	X			
3175104	CC	1121533875	SHANOOM MICHELLE	NOVA	BARRASA	X	X			
3175104	CC	1005464300	MAYERLY	JIMENEZ	MONSALVE	X	X			

<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.

Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3287935
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3294222
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3309497
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3231315
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3175104

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN 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 las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

TALLER No 1

TIPOS DE CONTAMINACIÓN Y ETAS

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros de la Resolución 2674 de 2013, y la manipulación de Alimentos

- ✓ **Objetivos**

Cumplimiento de requisitos que se desarrollaron en el tema de la capacitación de BPM y en sitio de trabajo.

- ✓ **Metodología**

Reconocer los diferentes tipos de contaminación y los factores de crecimiento de los microorganismos para desarrollo de las ETAS.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD N° 2 BPM

TALLERES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO

La presente Actividad se lleva a cabo bajo parámetros de la Resolución 2674 y la manipulación de Alimentos

- ✓ **Objetivos**

Cumplimiento de requisitos que se desarrollaron en el tema de la capacitación de BPM Plan de Saneamiento Bàsico

- ✓ **Metodología**

Selección del programa al que corresponde el concepto, reconocimiento claves de la inocuidad a través de los errores en la manipulación de alimentos.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD No 3
MICROORGANISMOS Y ETAS

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros de las Buenas Prácticas de Manufactura y Los Microorganismos

- ✓ **Objetivos**

El cumplimiento que se desarrolló en el tema de la capacitación de BPM

- ✓ **Metodología** Diligenciamiento del crucigrama

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD No 4

PLAN DE SANEAMIENTO Y BPM

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros del Manejo integral de Plagas

- ✓ **Objetivos**

El cumplimiento que se desarrolló en el tema de la capacitación de BPM

- ✓ **Metodología**

1. Marque con una X la respuesta correspondiente a Verdadero o Falso

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

Reporte de Jui		
Fecha del Reporte:	19/08/2025	
Ficha de Caracterización:	3287935	
Cógigo:	96151529	
Versión:	2	
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA	
Fecha Inicio:	26/07/2025	
Fecha Fin:	11/08/2025	
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL	
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER	
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO	

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1004686208	KAREN MELISA	CASTRO GOMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDA VIGENTE
CC	1005464346	DAYANNA ALEXANDRA	CAMACHO HIGIRIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDA VIGENTE
CC	1100963834	LUISA FERNANDA	QUESADA MANTILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDA VIGENTE
CC	13870208	CARLOS ANDRES	GOMEZ CHACON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDA VIGENTE

Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3287935

Reporte de Juicios		
Fecha del Reporte:	25/08/2025	
Ficha de Caracterización:	3294222	
Cógigo:	96151529	
Versión:	2	
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA	
Fecha Inicio:	02/08/2025	
Fecha Fin:	23/08/2025	
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL	
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER	
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO	

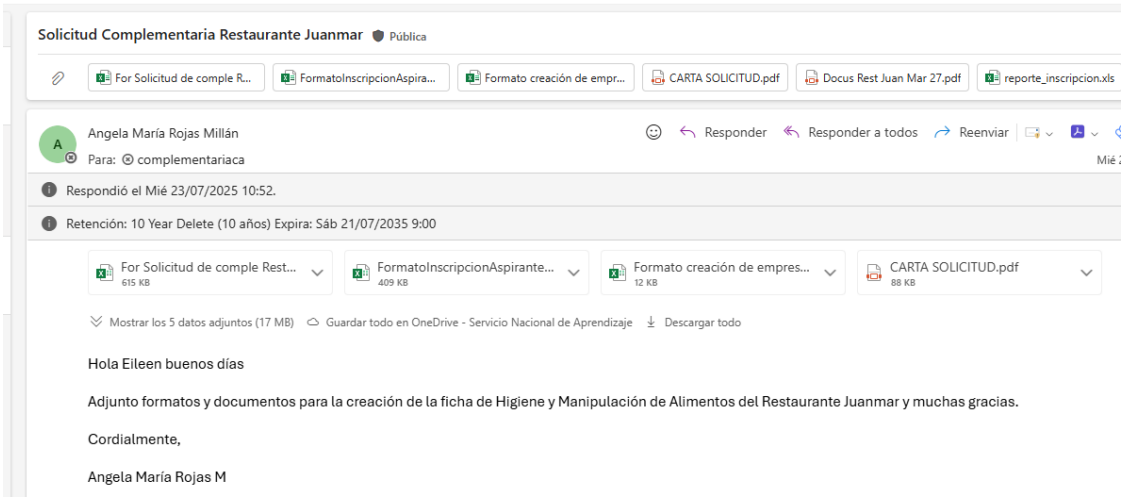
Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	R
CC	1005132022	KAREN JULIETH	ARDILA VELANDIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	5
CC	1005464149	LUIS FRANCISCO	GOMEZ BUENAHORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	5
CC	1007339206	LAURA CRISTINA	FONSECA SUAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	5
CC	1040179823	ROMARIO	BALLESTEROS CHINOME	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	5
CC	1082846092	ISIDRO	MANCILLA BECERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	5
CC	1082954943	MARIA ELIZETH	ARDILA ACOSTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	5
CC	1091662139	YULY ANDREA	REMOLINA DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	5
CC	1098358030	SILVIA TATIANA	CORREA FIGUEROA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	5

Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3294222

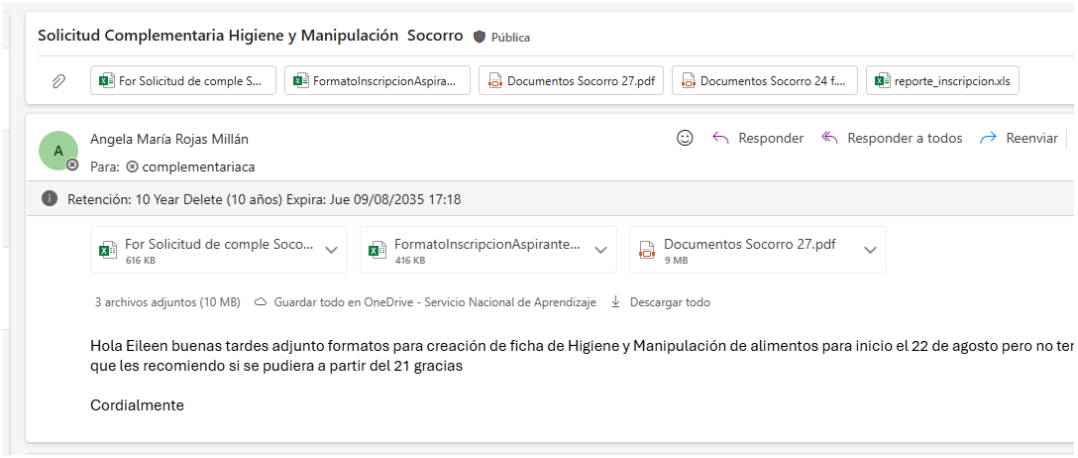
<u>Evidencia 5.</u> Obligación 8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, fotocopia del

documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

Se anexan evidencias fotográficas del correo de la solicitud de ficha.



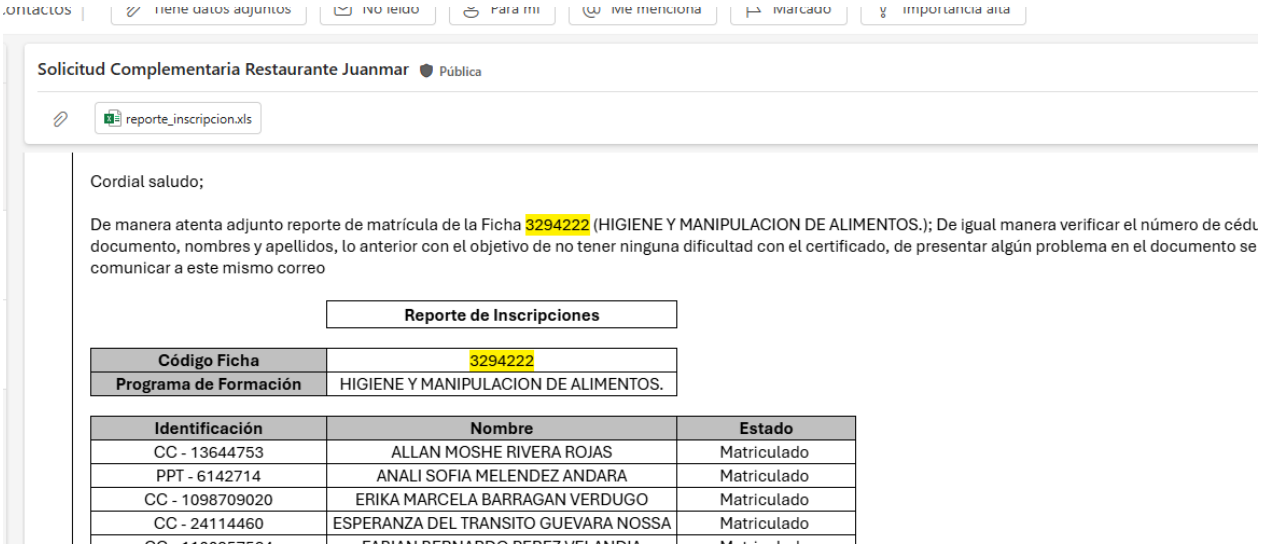
Ficha 3287935



Ficha 3309497

<u>Evidencia 6</u> obligación 9 Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión dela Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos,reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

Se realizó la revisión de los aprendices matriculados para continuar el proceso de ingreso en los programas de formación.



Solicitud Complementaria Restaurante Juanmar Pública

reporte_inscripcion.xls

Cordial saludo;

De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la Ficha 3294222 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.); De igual manera verificar el número de cédu documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objetivo de no tener ninguna dificultad con el certificado, de presentar algún problema en el documento se comunicar a este mismo correo

Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	3294222
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 13644753	ALLAN MOSHE RIVERA ROJAS	Matriculado
PPT - 6142714	ANALI SOFIA MELENDEZ ANDARA	Matriculado
CC - 1098709020	ERIKA MARCELA BARRAGAN VERDUGO	Matriculado
CC - 24114460	ESPERANZA DEL TRANSITO GUEVARA NOSSA	Matriculado

Ficha 3294222

Solicitud Complementaria Higiene y Manipulación Socorro Pública

For Solicitud de comple S... | FormatoInscripcionAspira... | Documentos Socorro 27.pdf | Documentos Socorro 24 f.... | reporte_inscripcion.xls

Cordial saludo;

De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la ficha 3309497 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS); De igual manera verificar el documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objetivo de no tener ninguna dificultad con el certificado, de presentar algún problema en comunicar a este mismo correo.

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3309497
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 37948603	AIDE MANRIQUE MORENO	Matriculado
CC - 37942294	ANGELA PELAYO	Matriculado
CC - 1099204608	ANGYE VALENTINA MARQUEZ RESTREPO	Matriculado
CC - 1100976042	CARLOS ALBERTO TELLO MANTILLA	Matriculado
CC - 28110872	ELCIDA SANTAMARIA ZABALA	Matriculado
CC - 37945408	ELISABETH PINZON CORZO	Matriculado

Ficha 3309497

Evidencia 7 Obligación 21 Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/opedagógicas.

Reunión de Implementación del protocolo para reuniones de la red convocada para el 26 de agosto de 2025 en la Sede Principal del Centro Agroturístico.



Fotografía de la reunión

<u>Evidencia 8.</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 Ficha 3287935 Complementaria Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Curiti por medio Presencial. Fecha 01,02 de agosto de 2025

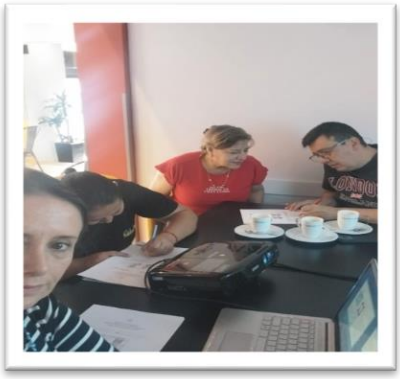
FECHA: 01-08-25





FECHA: 02-08-25





Evidencias Ficha 3294222 Complementaria Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Restaurante JuanMar por medio Presencial. Fecha 4,5,9,14,15 y 16 de agosto de 2025

FECHA: 4-08-25





FECHA: 5-08-25





FECHA: 09-08-25





FECHA: 14-08-25





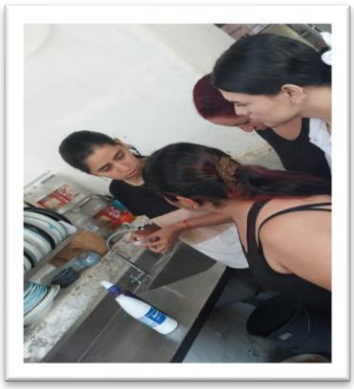
FECHA: 15-08-25





FECHA: 16-08-25





Evidencias Ficha 3231315 Titulada Programa Pastelería San Gil Fecha 6,8,11,12 Y 13 de agosto de 2025

06/08/2025





08/08/2025





11/08/2025





12/08/2025





13/08/2025





Evidencias Ficha 3175104 Titulada Programa Asesoría Comercial Fecha 25 y 26 de Agosto de 2025

25/08/2025





26/08/2025





Evidencias Ficha 3309497 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Socorro por medio Presencial. Fecha 22,23,25,28,29 Y 30 de agosto de 2025

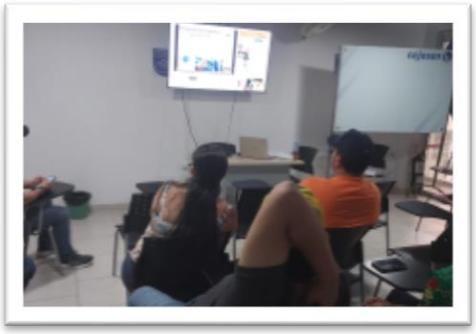
FECHA: 22-08-25





FECHA: 23-08-25





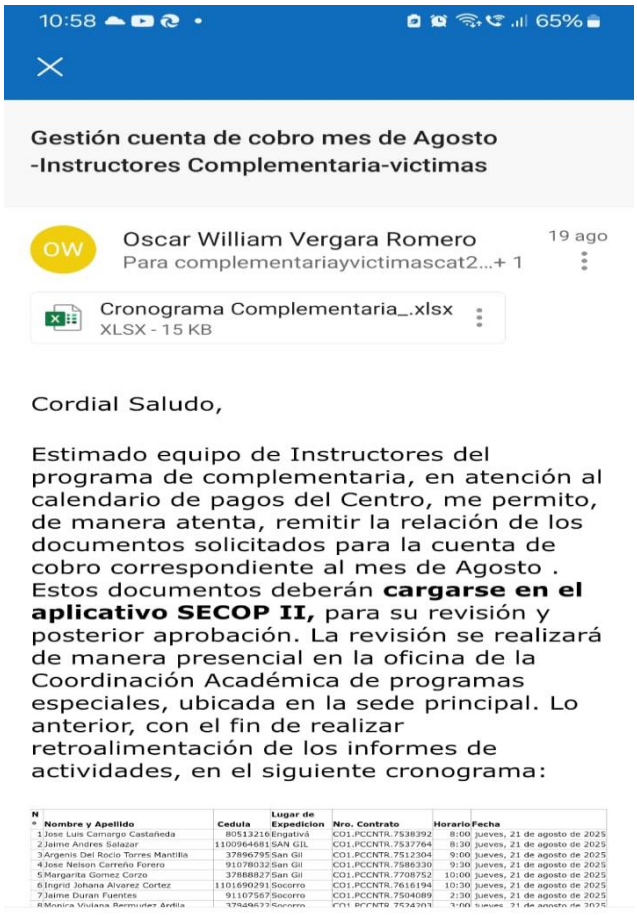
FECHA: 25-08-25





Evidencia 9. Obligación 32 Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

Solicitud realizada por el Ing. Oscar William Vergara el día 19 de agosto por correo electrónico Gestión cuenta de cobro mes de julio -Instructores Complementarias -Victimas



10:58 65%

Gestión cuenta de cobro mes de Agosto -Instructores Complementaria-victimas

OW Oscar William Vergara Romero 19 ago
Para complementariayvictimascat2...+ 1

Cronograma Complementaria_.xlsx
XLSX - 15 KB

Cordial Saludo,

Estimado equipo de Instructores del programa de complementaria, en atención al calendario de pagos del Centro, me permito, de manera atenta, remitir la relación de los documentos solicitados para la cuenta de cobro correspondiente al mes de Agosto . Estos documentos deberán **cargarse en el aplicativo SECOP II,** para su revisión y posterior aprobación. La revisión se realizará de manera presencial en la oficina de la Coordinación Académica de programas especiales, ubicada en la sede principal. Lo anterior, con el fin de realizar retroalimentación de los informes de actividades, en el siguiente cronograma:

N°	Nombre y Apellido	Cedula	Lugar de Expedicion	Nro. Contrato	Horario	Fecha
1	Jose Luis Camargo Castañeda	80513216	Engativá	CO1.PCCNTR.7538392	8:00	jueves, 21 de agosto de 2025
2	Jaime Andres Salazar	1100964681	SAN GIL	CO1.PCCNTR.7537764	8:30	jueves, 21 de agosto de 2025
3	Argenis Del Rocio Torres Mantilla	37896795	San Gil	CO1.PCCNTR.7512304	9:00	jueves, 21 de agosto de 2025
4	Jose Nelson Carreño Forero	91078032	San Gil	CO1.PCCNTR.7586330	9:30	jueves, 21 de agosto de 2025
5	Margarita Gomez Corzo	37888827	San Gil	CO1.PCCNTR.7708752	10:00	jueves, 21 de agosto de 2025
6	Ingrid Johana Alvarez Cortez	1101690291	Socorro	CO1.PCCNTR.7616194	10:30	jueves, 21 de agosto de 2025
7	Jaime Duran Fuentes	91107567	Socorro	CO1.PCCNTR.7504089	2:30	jueves, 21 de agosto de 2025
8	Monica Viviana Bermudez Ardila	37849622	Socorro	CO1.PCCNTR.7524203	3:00	jueves, 21 de agosto de 2025

Pantallazo Correo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN

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: 3287935 - 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 : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3231315 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3175104 - ASESORIA COMERCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Monitorear al cliente de acuerdo con metodologías de evaluación y seguimiento
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Prospectar clientes de acuerdo con los segmentos objetivo y estrategia de ventas
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Vender productos y servicios de acuerdo con las necesidades del cliente y objetivos comerciales

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3309497 - 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: 3294222 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 148,00

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: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO CIRCULAR 3-2025-000017

CERTIFICA

Que, ANGELA MARIA ROJAS MILLAN identificado con C.C. No. 52262544, 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
52262544	ANGELA MARIA ROJAS MILLAN	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	SI	SI

La presente certificación se expide en la ciudad de Bucaramanga el 28 de febrero de 2025, con vigencia hasta el 31/12/2025

JOHN CARREÑO RANGEL
Médico SST