PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 15 Septiembre de 2025

Señor (a)
JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8079711**
Cargo del supervisor: INSTRUCTOR G20
Dependencia: Centro de Comercio Industria y Turismo

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **SEPTIEMBRE** del año 2025

Referencia: No **CO1.PCCNTR.8079711** del año **2025**

YALENA MARGARITA ARBELAEZ GONZALEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. **50927834** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA regional córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma VEINTICUATRO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SIETE PESOS M/CTE ($24.377.407) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Julio de 2025 por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($2.453.072), b) cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno. c) un (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/CTE. ($3.526.291).

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

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

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Planee y Ejecuté la formación profesional en curso Higiene y Manipulación de Alimentos con: Ficha N° 3309056 en el municipio de San Antero Ficha N° 3311724 en el municipio de San Andres de Sotavento. Ficha N° 3327465 en el municipio de Pueblo Nuevo. Ficha N° 3327464 en el municipio de Montería. Ficha N° 3326437 en el municipio de Tierralta.	Anexo 1. Registro fotográfico, registro de asistencia, pantallazos correos cierre de fichas, Fichas de caracterización.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación	Apoyé la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación.	Anexo 2. Instrumentos de guia de aprendizaje, Evaluación, y folletos entregado a los

	asignados.		aprendices.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Registré el personal pendiente por registro en el aplicativo SOFIA PLUS en la formación en Higiene y Manipulación de Alimentos.	Anexo 3. Pantallazos registro a aprendices. Verificación en el Aplicativo SOFIA PLUS
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Participe en la reunión centro de comercio industria y comercio para tratar tema de control de horas ejecutadas.	Anexo 4. pantallazo correo de citacion, Registro fotográfico.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No aplica para Ruta 2 – CAMPESENA.	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica para Ruta 2 – CAMPESENA.	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica para Ruta 2 – CAMPESENA.	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad	Aporté todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Evidencias en la oficina administración educativa.

	(Autoevaluación y Registro calificado).		
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No aplica para Ruta 2 – CAMPESENA.	No aplica para el mes objeto de cobro
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	No aplica para Ruta 2 – CAMPESENA.	No aplica para el mes objeto de cobro
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Subí los documentos correspondientes a la cuenta de cobro del mes de septiembre al SECOP II de acuerdo a los lineamientos establecidos.	Verificación en la plataforma SECOP II: *Carpeta GC: Informe mensual de ejecución contractual con sus anexos. *Carpeta GF: - Planilla Si Contratista - Soportes de pago de la seguridad social.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica para este mes.	No aplica para el mes objeto de cobro
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -	No aplica para este mes	No aplica para el mes objeto de cobro

	Terminación).		
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Atendí las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Anexo 1 y Anexo 5: agenda de viáticos, cuantas de cobro. Verificación en el Drive

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	95525	PUEBLO NUEVO	21/08/2025	21/08/2025
2.	95525	PUERTO ESCONDID0	22/08/2025	22/08/2025
3.	95525	PUERTO ESCONDIDO	23/08/2025	23/08/2025
4.	95525	PUERTO ESCONDIDO	25/08/2025	25/08/2025
5.	95525	SAN ANTERO	26/08/2025	26/08/2025
6.	95525	PUERTO ESCONDIDO	27/08/2025	27/08/2025
7.	95525	SAN ANTERO	28/08/2025	28/08/2025
8.	95525	PUERTO ESCONDIDO	29/08/2025	29/08/2025
9.	95525	SAN ANTERO	30/08/2025	30/08/2025

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 la planilla de SOI N° 7986509210 correspondiente al mes de agosto del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (29) folios

Cordialmente,

Firma:

YALENA MARGARITA ARBELAEZ GONZALEZ
Contratista
C.C. No. 50.927.834

Recibí a satisfacción:

Firma

JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.8079711 de 2025
INSTRUCTOR G20
Centro de Comercio Industria y Turismo

ANEXO 1

Registro Fotográfico Ficha N° 3309056 en el municipio de San Antero







Registro de asistencia Ficha N° 3309056 en el municipio de San Antero



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA
Número de Ficha:	3309056
Jornada:	DIURNA 09:00 - 17:00
Instructor:	YALENA MARGARITA ARBELAEZ GONZALEZ
Convenio:	ALCALDIA DE SAN ANTERO – PROGRAMA CAMPESENA
Centro de Formación:	Centro de Comercio Industria y Turismo
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Fecha de Inicio:	25/8/2025
Fecha de Terminación:	15/9/2025
Tipo de D.I.	CC
N°	50.927.834
Periodo de Asistencia (mes):	SEPTIEMBRE

No.	Identificación	Nombres	Días	Observaciones de Inasistencia
1	26117974	ANA CARMELA AHUMEDO PADILLA	✓ ✓ ✓	
2	50989442	ANA MARIA LOBO BLANCO	✓ ✓ ✓	
3	26115885	ANA ISABEL MARTINEZ JULIO	✓ ✓ ✓	
4	50987615	BLANCA ROSA HERNANDEZ TAPIAS	✓ ✓ ✓	
5	50987866	CRISTINA ISABEL DIAZ PACHECO	✓ ✓ ✓	
6	26116940	DAISSY CRUZ JULIO LADEUTH	✓ ✓	
7	26117470	DANNY ESTHER MOVILLA PEREZ	✓ ✓	
8	1072523809	DAYERLIS AVILA SILGADO	✓ ✓ ✓	
9	1072523200	ERIKA PATRICIA PASTRANA ACOSTA	✓ ✓ ✓	
10	26007686	MARIA BERNARDA SIERRA GONZALEZ	✓ ✓ ✓	
11	26116499	MARIANA DE JESUS MARTINEZ	✓ ✓ ✓	
12	52401851	MARITZA GONZALEZ SOSSA	✓ ✓ ✓	
13	1003655134	NATALY PEREZ MORALES	✓ ✓ ✓	
14	1007543765	ROSA MARIA BLANQUICETH MORELOS	✓ ✓ ✓	
15	26117566	TERESA DE JESUS PADILLA GARCES	✓ ✓ ✓	
16	26115149	YADIRA PADILLA DE LADEUTH	✓ ✓ ✓	
17	1072526906	YESENIA OLEA LAMADRID	✓ ✓ ✓	
18	50988494	YOLIMA LADEUTH PADILLA	✓ ✓ ✓	

Convenciones

Asistió (A Cuando llega retardado)

No Asistió (CE Con excusa y NE Sin excusa)

El nombre del grupo Confirma que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Instructor: Cristina Diaz P

Firma para certificar la asistencia

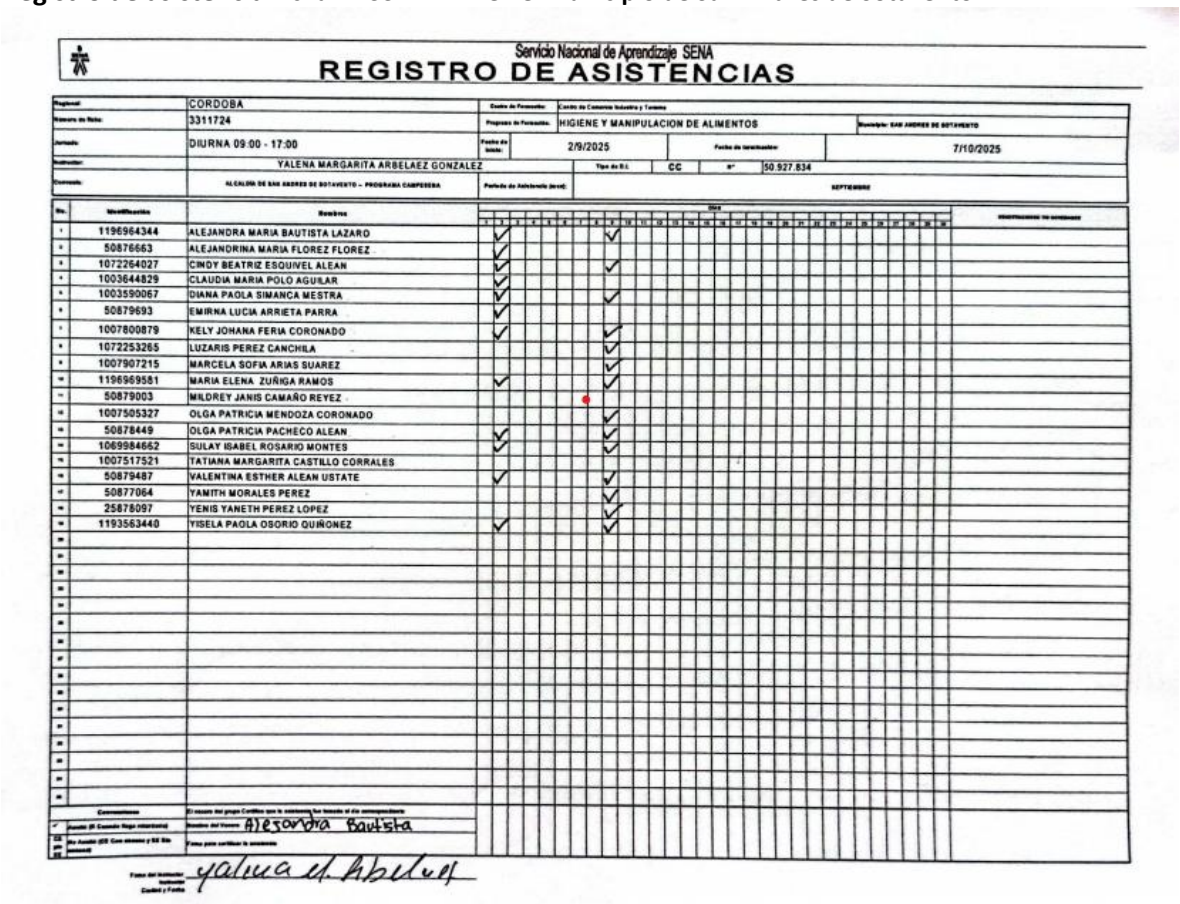
Firma del Instructor Ciudad y Fecha: Yalena el Abulanto.

Registro Fotografico Ficha N° 3311724 en el municipio de San Andres de Sotavento.





Registro de asistencia Ficha N° 3311724 en el municipio de San Andres de Sotavento.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA
Número de Ficha:	3311724
Jornada:	DIURNA 09:00 - 17:00
Instructor:	YALENA MARGARITA ARBELAEZ GONZALEZ
Programa:	ALCALDIA DE SAN ANDRES DE SOTAVENTO – PROGRAMA CAMPESENA
Centro de Formación:	Centro de Comercio Industria y Turismo
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Municipio:	SAN ANDRES DE SOTAVENTO
Fecha de Inicio:	2/9/2025
Fecha de Terminación:	7/10/2025
Tipo de D.I.	CC
N°	50.927.834
Periodo de Asistencia (mes):	SEPTIEMBRE

No.	Identificación	Nombres	Días 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	Observaciones
1	1196964344	ALEJANDRA MARIA BAUTISTA LAZARO	✓ ✓	
2	50876663	ALEJANDRINA MARIA FLOREZ FLOREZ	✓	
3	1072264027	CINDY BEATRIZ ESQUIVEL ALEAN	✓ ✓	
4	1003644829	CLAUDIA MARIA POLO AGUILAR	✓	
5	1003590067	DIANA PAOLA SIMANCA MESTRA	✓ ✓	
6	50879693	EMIRNA LUCIA ARRIETA PARRA	✓	
7	1007800879	KELY JOHANA FERIA CORONADO	✓ ✓	
8	1072253265	LUZARIS PEREZ CANCHILA	✓	
9	1007907215	MARCELA SOFIA ARIAS SUAREZ	✓	
10	1196969581	MARIA ELENA ZUÑIGA RAMOS	✓ ✓	
11	50879003	MILDREY JANIS CAMAÑO REYEZ		
12	1007505327	OLGA PATRICIA MENDOZA CORONADO	✓	
13	50878449	OLGA PATRICIA PACHECO ALEAN	✓ ✓	
14	1069984662	SULAY ISABEL ROSARIO MONTES	✓ ✓	
15	1007517521	TATIANA MARGARITA CASTILLO CORRALES		
16	50879487	VALENTINA ESTHER ALEAN USTATE	✓ ✓	
17	50877064	YAMITH MORALES PEREZ	✓	
18	25878097	YENIS YANETH PEREZ LOPEZ	✓	
19	1193563440	YISELA PAOLA OSORIO QUIÑONEZ	✓ ✓	
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				

Convenciones: ✓ Asistió (X Excusa llega posterior) | El usuario del grupo Confirma que la información fue tomada el día correspondiente

Nombre del Usuario: Alejandra Bautista

Firma para confirmar la asistencia

Firma del Instructor: yalena m. Arbelaez

Instructor

Ciudad y Fecha

Registro Fotográfico Ficha N° 3327465 en el municipio de Pueblo Nuevo.











Registro de asistencia Ficha N° 3327465 en el municipio de Pueblo Nuevo.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	Centro de Comercio Industria y Turismo
Número de Ficha:		Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Jornada:	DIURNA 09:00 - 17:00	Fecha de Inicio:	3/9/2025
Instructor:	YALENA MARGARITA ARBELAEZ GONZALEZ	Tipo de D.I.	CC
Ambiente:	ALCALDIA DE PUEBLO NUEVO – PROGRAMA CAMPESENA	Periodo de Asistencia (mes):	SEPTIEMBRE

No.	Identificación	Nombre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Observaciones
1	26066569	ADELAIDA DEL CARMEN ORTIZ SUAREZ		✓	✓		✓						✓		✓																		
2	39157928	DAIRA ISABEL DORIA RAMOS		✓	✓		✓						✓		✓																		
3	1066515135	DANIA MACEA ARROYO		✓	✓		✓						✓		✓																		
4	1067280007	DANNA ALEJANDRA HERRERA MONTIEL																															
5	26066438	DENIS MARIA TOVAR MONTES			✓		✓						✓		✓																		
6	1064188343	DIANA MARCELA MENDOZA MONTERROZA		✓	✓																												
7	50980524	ELIZAMA ISABEL MARTINEZ PABUENA		✓	✓		✓						✓		✓																		
8	26067227	LEIDY DONEY HOYOS MIRANDA		✓	✓		✓						✓		✓																		
9	26000047	LILIANA PATRICIA DIAZ PLAZA		✓	✓		✓						✓		✓																		
10	26067501	LIRIS SANDRA RAMOS		✓	✓		✓						✓		✓																		
11	32202049	LUZ MARINA VERTEL PEREZ		✓	✓		✓						✓		✓																		
12	1067287641	MARGELIS DEL CARMEN POLO ORTIZ		✓	✓		✓						✓		✓																		
13	1067281650	MARIA ISABEL DIAZ ORTEGA			✓		✓						✓		✓																		
14	1007578321	MAYAYI DEL CARMEN ROMERO ARGUMEDO		✓	✓		✓						✓		✓																		
15	1003356785	MELISA CAROLINA RIVERA HOYOS		✓	✓		✓						✓		✓																		
16	26067120	PAOLA MARIA MARTINEZ MENDEZ		✓	✓		✓						✓		✓																		
17	1001596762	UVENIS YAZMIN HERNANDEZ MONTERROSA		✓	✓		✓						✓		✓																		
18	1067285537	VERUSKA VANESSA BARRIOS MONTES		✓																													
19	1068670110	YOHEMIS LOPEZ ALVAREZ		✓	✓		✓						✓		✓																		
20																																	
21																																	
22																																	
23																																	
24																																	
25																																	
26																																	
27																																	
28																																	
29																																	
30																																	
31																																	

Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente		
✓ Asistió (F-Cuando haga retardo)	Nombre del Vocero:	Margelis Polo Ortiz	
Inasistió (Las excusas y NO Son asistencia)	Firma para certificar la asistencia:		

Firma del Instructor: Yalena M. Arbelaez G.

Ciudad y Fecha:

Registro Fotográfico Ficha N° 3327464 en el municipio de Montería.





Registro de asistencia Ficha N° 3327464 en el municipio de Montería.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA
Centro de Formación:	Centro de Comercio Industria y Turismo
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Municipio:	MONTERIA
Jornada:	DIURNA 09:00 - 17:00
Fecha de Inicio:	5/9/2025
Fecha de terminación:	27/9/2025
Instructor:	YALENA MARGARITA ARBELAEZ GONZALEZ
Tipo de D.I.	CC
N°	50.927.834
Observación:	ALCALDIA DE MONTERIA PROGRAMA EMPRENDEXA
Periodo de Asistencia (mes):	SEPTIEMBRE

No.	Identificación	Nombre	Día 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Observaciones de Asistencia
1	1007722919	ADYS MONTOYA MARMOL																															
2	1148436168	ANA VIVIANA RAMOS MARTINEZ				✓								✓																			
3	1064309187	ANGELICA MARIA MARTINEZ RUIZ				✓								✓																			
4	25787941	CELIA ROSA LOPEZ POLO																															
5	1007434130	CESAR MANUEL CARABALLO MARTINEZ																															
6	1068661018	CRISTO CESAR CARABALLO MARTINEZ				✓								✓																			
7	1003498767	DIGNA INES CORONADO VIDAL				✓								✓																			
8	1067924560	ENITH YOJANA PEÑA FLOREZ																															
9	1067896998	LINDA MILENA ESPITIA MORENO				✓								✓																			
10	26203715	LISSY ELVIRA NEGRETE TOUS				✓								✓																			
11	1067920198	LUIS ALBERTO NAVARRO IBAÑEZ				✓								✓																			
12	1074007952	MARIA FERNANDA BERONA PETRO				✓								✓																			
13	1042440817	MONICA MILEICY GONZALEZ DAZA				✓								✓																			
14	1064315463	SANDRA MILENA CASTRO HERNANDEZ				✓								✓																			
15	1067878242	VIVIANA MARCELA PEÑA MISSAD				✓								✓																			
16	1067856787	YEIMY YULIETH CONTRERAS YANEZ				✓								✓																			
17	1100685459	YENNY LAUDYS MARTINEZ DURAN				✓								✓																			
18																																	
19																																	
20																																	
21																																	
22																																	
23																																	
24																																	
25																																	
26																																	
27																																	
28																																	
29																																	
30																																	

Observaciones: El nombre del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

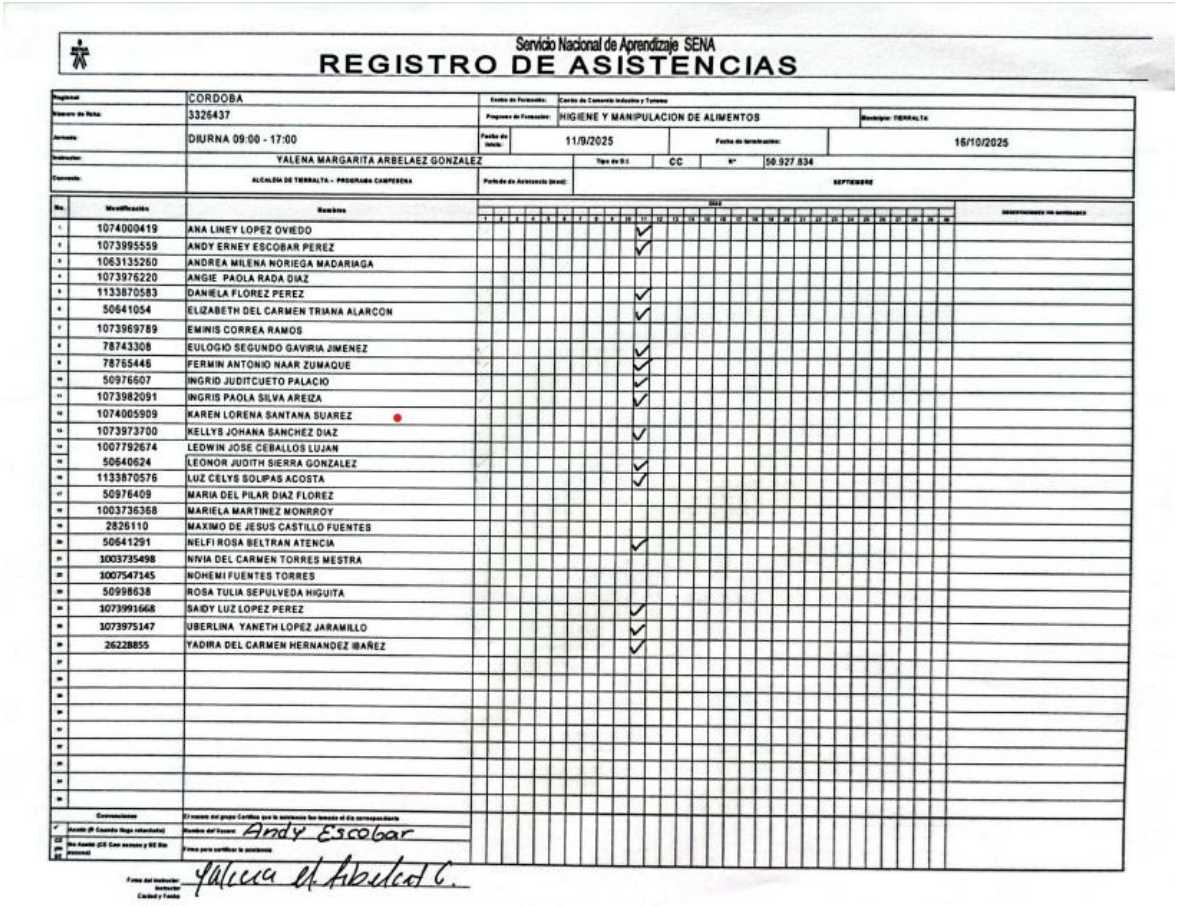
Nombre del Instructor: Viviana Peña

Firma del Instructor: Yalena Arbelaez G.

Registro Fotográfico Ficha N° 3326437 en el municipio de Tierralta.



Registro de asistencia Ficha N° 3326437 en el municipio de Tierralta.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional	CORDOBA
Número de Ficha	3326437
Jornada	DIURNA 09:00 - 17:00
Instructor	YALENA MARGARITA ARBELAEZ GONZALEZ
Ambiente	ALCALDÍA DE TIERRALTA - - PROGRAMA CAMPESENA
Centro de Formación	Centro de Comercio Industria y Turismo
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Municipio	TIERRALTA
Fecha de inicio	11/9/2025
Fecha de terminación	16/10/2025
Tipo de D.I.	CC
N°	50.927.834
Periodo de Asistencia (mes)	SEPTIEMBRE

No.	Identificación	Nombre	DIAS	OBSERVACIONES DE ASISTENCIA
1	1074000419	ANA LINEY LOPEZ OVIEDO	✓	
2	1073995559	ANDY ERNEY ESCOBAR PEREZ	✓	
3	1063135260	ANDREA MILENA NORIEGA MADARIAGA		
4	1073976220	ANGIE PAOLA RADA DIAZ		
5	1133870583	DANIELA FLOREZ PEREZ	✓	
6	50641054	ELIZABETH DEL CARMEN TRIANA ALARCON	✓	
7	1073969789	EMINIS CORREA RAMOS		
8	78743308	EULOGIO SEGUNDO GAVIRIA JIMENEZ	✓	
9	78765446	FERMIN ANTONIO NAAR ZUMAQUE	✓	
10	50976607	INGRID JUDITCUETO PALACIO	✓	
11	1073982091	INGRIS PAOLA SILVA AREIZA	✓	
12	1074005909	KAREN LORENA SANTANA SUAREZ		
13	1073973700	KELLYS JOHANA SANCHEZ DIAZ	✓	
14	1007792674	LEDWIN JOSE CEBALLOS LUJAN		
15	50640624	LEONOR JUDITH SIERRA GONZALEZ	✓	
16	1133870576	LUZ CELYS SOLIPAS ACOSTA	✓	
17	50976409	MARIA DEL PILAR DIAZ FLOREZ		
18	1003736368	MARIELA MARTINEZ MONRROY		
19	2826110	MAXIMO DE JESUS CASTILLO FUENTES		
20	50641291	NELFI ROSA BELTRAN ATENCIA	✓	
21	1003735498	NIVIA DEL CARMEN TORRES MESTRA		
22	1007547145	NOHEMI FUENTES TORRES		
23	50998638	ROSA TULIA SEPULVEDA HIGUITA		
24	1073991668	SAIDY LUZ LOPEZ PEREZ	✓	
25	1073975147	UBERLINA YANETH LOPEZ JARAMILLO	✓	
26	26228855	YADIRA DEL CARMEN HERNANDEZ IBAÑEZ	✓	
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

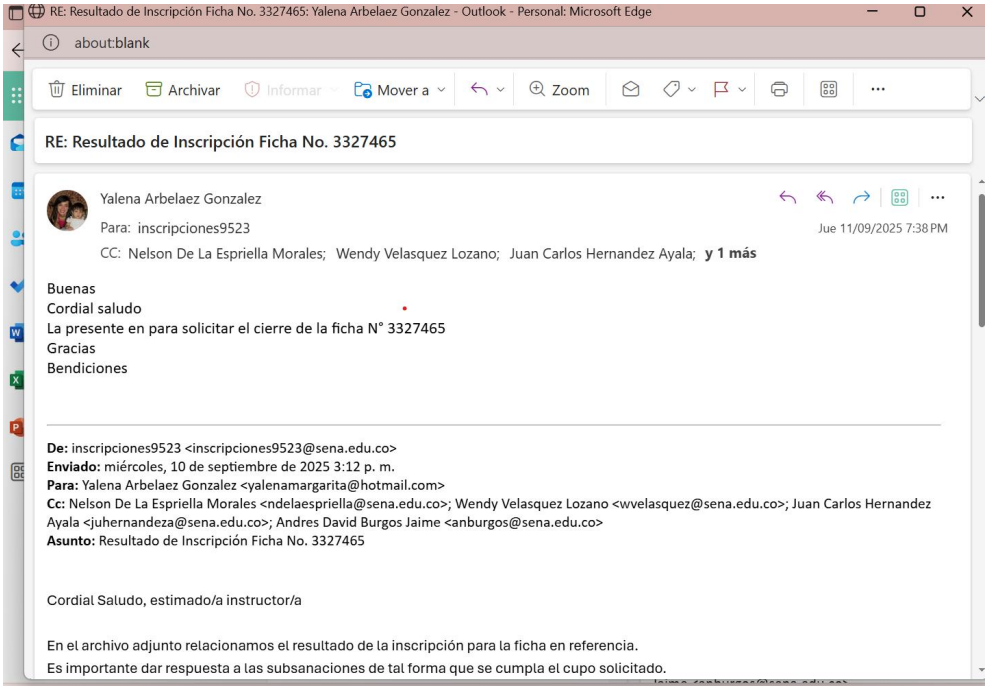
Convenciones

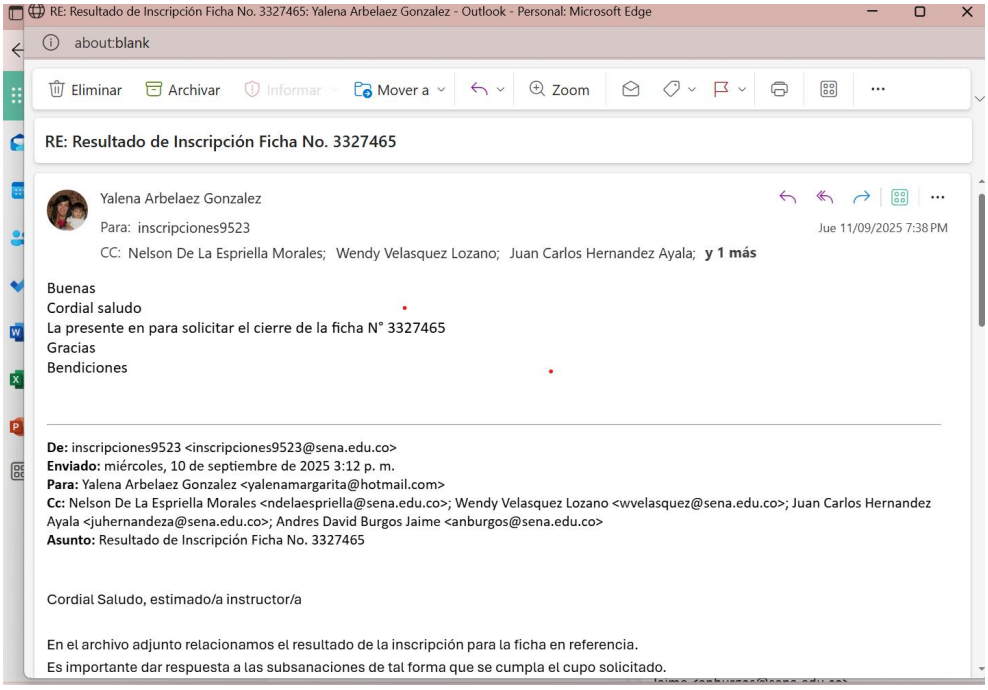
✓ Asistió (A Cuando haya retardos)

Nombre del Instructor: Andy Escobar

Firma del Instructor: Yalena M. Arbelaez G.

Pantallazos correos cierre de fichas.





Pantallazos ficha de caracterización

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3327465 No. SOLICITUD: 2293714

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151529 VERSION 2 _SECTOR: SERVICIOS

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **03/09/2025** TERMINACIÓN: **17/09/2025** TOTAL HORAS: **48 HORAS clases de 8 hr C/U)**

Nº APRENDICES: **19** MUNICIPIO: **PUEBLO NUEVO**

VEREDA:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	**Septiembre 3, 10, y 17 de 2025**	**09:00**	**17:00**
JUEVES	**Septiembre 4 de 2025**	**09:00**	**17:00**
VIERNES			
SABADO	**Septiembre 6 y 13 de 2025**	**09:00**	**17:00**
DOMINGO			

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3327464 No. SOLICITUD: 2293711

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151529 VERSION 2 _SECTOR: SERVICIOS

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **05/09/2025** TERMINACIÓN: **27/09/2025** TOTAL HORAS: **48 HORAS clases de 8 hr C/U)**

Nº APRENDICES: **17** MUNICIPIO: **MONTERIA**

VEREDA:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES	**Septiembre 5, 12, 19 y 26**	**09:00**	**17:00**
SABADO	**Septiembre 20 y 27 de 2025**	**09:00**	**17:00**
DOMINGO			

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: ~~3326~~437 No. SOLICITUD: 2293028

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X PRESENCIAL**

CODIGO PROGRAMA: 96151529 VERSION 2 _SECTOR: SERVICIOS

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: **2375 CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **11/09/2025** TERMINACIÓN: **16/10/2025** TOTAL HORAS: **48 HORAS clases de 8 hr C/U)**

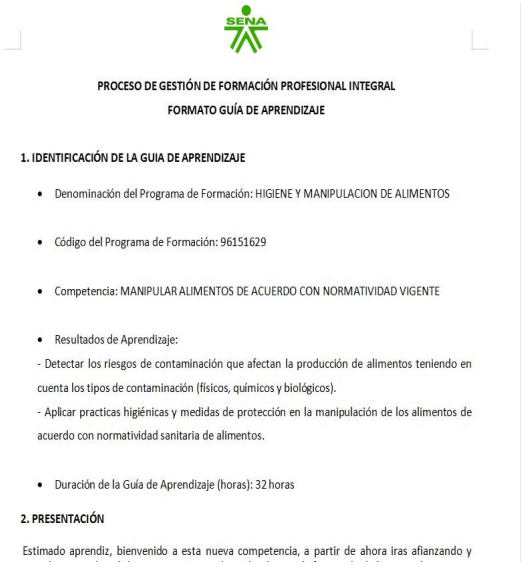
Nº APRENDICES: **26** MUNICIPIO: **TIERRALTA**

VEREDA:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES	**Septiembre 11, 18 y 25 ; Octubre 2, 9 y 16**	**09:00**	**17:00**
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			

ANEXO 2.

Pantallazos Guía de aprendizaje, Instrumentos de evaluación y folletos.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

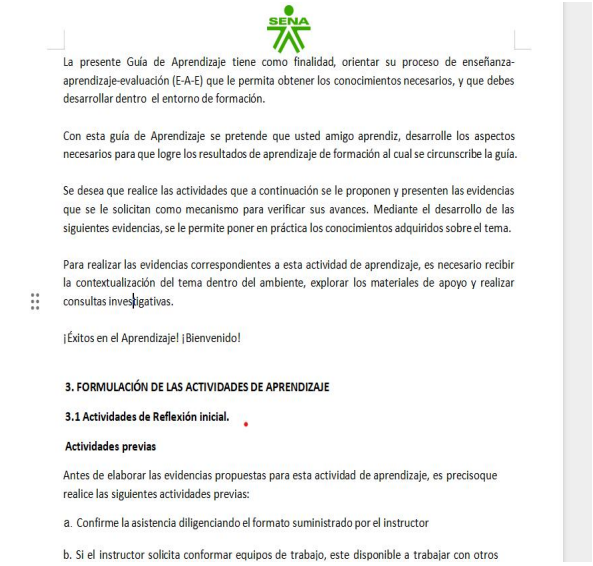
- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151629
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje:

- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).
- Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de los alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria de alimentos.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 32 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva competencia, a partir de ahora iras afianzando y



La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, y que debes desarrollar dentro el entorno de formación.

Con esta guía de Aprendizaje se pretende que usted amigo aprendiz, desarrolle los aspectos necesarios para que logre los resultados de aprendizaje de formación al cual se circunscribe la guía.

Se desea que realice las actividades que a continuación se le proponen y presenten las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas.

¡Éxitos en el Aprendizaje! ¡Bienvenido!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

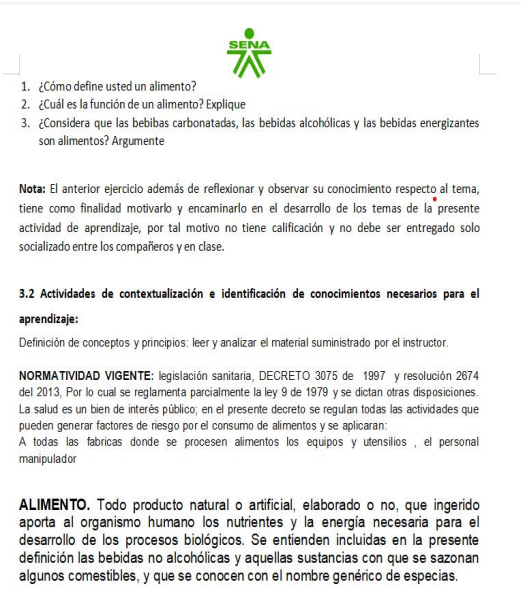
3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es precisoque realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este disponible a trabajar con otros



1. ¿Cómo define usted un alimento?
2. ¿Cuál es la función de un alimento? Explique
3. ¿Considera que las bebibas carbonatadas, las bebidas alcohólicas y las bebidas energizantes son alimentos? Argumente

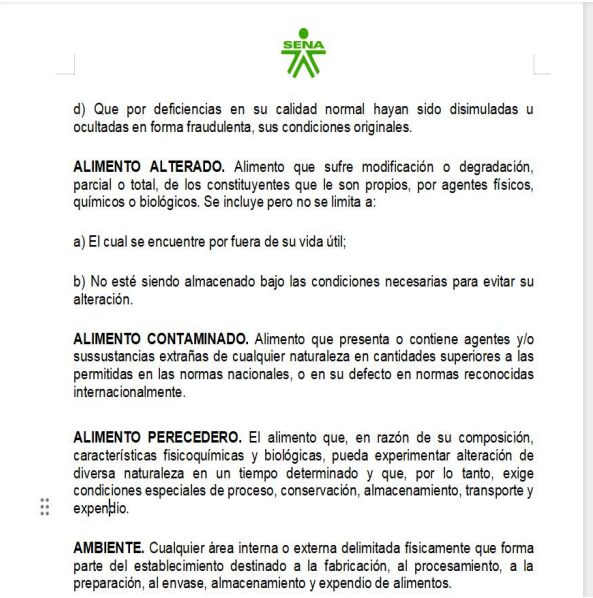
Nota: El anterior ejercicio además de reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo no tiene calificación y no debe ser entregado solo socializado entre los compañeros y en clase.

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

Definición de conceptos y principios: leer y analizar el material suministrado por el instructor.

NORMATIVIDAD VIGENTE: legislación sanitaria, DECRETO 3075 de 1997 y resolución 2674 del 2013, Por lo cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público; en el presente decreto se regulan todas las actividades que pueden generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y se aplicaran:
A todas las fabricas donde se procesen alimentos los equipos y utensilios , el personal manipulador

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.



d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sussustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Resuelva:

1. **El manipulador de alimentos utiliza los desinfectantes para**

- Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- Destruir las bacterias por completo y para siempre.
- Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

2. **¿Qué bacteria se encuentra frecuentemente en la boca y nariz del manipulador de alimentos?**

- *Staphylococcus*
- *Salmonella*
- *Clostridium*
- *Listeria*

3. **¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?**

- Alimento, luz, calor y humedad.
- Alimento, espacio, calor y humedad.
- Alimento, aire, calor y humedad.
- Alimento, tiempo, calor y humedad.

4. **¿Cuáles de los siguientes alimentos tiene una composición que favorece la multiplicación microbiana, y por tanto, son los que más cuidado requieren por parte del manipulador de alimentos?**

- Todas las respuestas son correctas

6. **Las intoxicaciones alimentarias están causadas por?**

- La presencia de insectos en el alimento.
- La ingestión de "comida basura" (hamburguesas, patatas fritas, chucherías, etc.).
- La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento.
- Una sola bacteria presente en el alimento.

7. **A qué temperatura se multiplican las bacterias más rápidamente?**

- 37°C
- 5°C
- 100°C
- 65°C

8. **Dibuje en el siguiente cuadro tres alimentos para cada columna según la función del alimento en el organismo.**

Para crecer: FORMADORES	Para estar sanos y el cuerpo funcione bien: REGULADORES	Para tener energía: ENERGÉTICOS

Resualva:

1. El manipulador de alimentos utiliza los desinfectantes para

- Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- Destruir las bacterias por completo y para siempre.
- Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

2. ¿Qué bacteria se encuentra frecuentemente en la boca y nariz del manipulador de alimentos?

- *Staphylococcus*
- *Salmonella*
- *Clostridium*
- *Listeria*

3. **¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?**

- Alimento, luz, calor y humedad.
- Alimento, espacio, calor y humedad.
- Alimento, aire, calor y humedad.
- Alimento, tiempo, calor y humedad.

4. **¿Cuáles de los siguientes alimentos tiene una composición que favorece la multiplicación microbiana, y por tanto, son los que más cuidado requieren por parte del manipulador de alimentos?**

- Todas las respuestas son correctas
- Alimentos que llevan huevos crudos y se consumen sin tratamiento térmico.
- Carnes de ave y carnes picadas.
- Productos de pastelería que llevan leche, nata, huevos, etc.

5. **Una sustancia química que sirve al manipulador de alimentos para eliminar la grasa, la suciedad y los restos de alimento es un?**

- Detergente
- Desinfectante
- Agente esterilizante
- Bactericida

6. **¿Cuál de los siguientes son los síntomas más frecuentes de intoxicación alimentaria?**

- Diarrea y dolor abdominal.
- Dolor abdominal y de cabeza.
- Fiebre y dolor de espalda.
- Dolor de cabeza y fiebre

7. **Las intoxicaciones alimentarias están causadas por?**

- La presencia de insectos en el alimento.
- La ingestión de "comida basura" (hamburguesas, patatas fritas, chucherías, etc.).
- La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento.
- Una sola bacteria presente en el alimento.

8. **La principal razón por la que debe controlar las plagas de insectos o roedores es porque?**

- Son transmisores de enfermedades.
- Ensucian el local.
- Desagradan a los consumidores y a los manipuladores de alimentos.
- Se comen los alimentos.

9. **A qué temperatura se multiplican las bacterias más rápidamente?**

- 37°C
- 5°C
- 100°C
- 65°C

11. Dibuje en el siguiente cuadro tres alimentos para cada columna según la función del alimento en el organismo.

Para crecer: FORMADORES	Para estar sanos y el cuerpo funcione bien: REGULADORES	Para tener energía: ENERGÉTICOS

10. Teniendo en cuenta los conceptos vistos, resuelve la siguiente sopa de letras

E	M	C	B	L	E	L	I	P	I	C	U	I	I	P
A	C	I	M	A	N	I	P	U	L	A	D	O	R	E
L	S	N	C	H	U	U	H	I	G	I	E	N	E	R
I	E	A	R	R	A	E	T	N	R	N	U	T	E	E
M	E	M	H	B	O	R	A	R	E	Z	E	R	E	C
E	C	D	I	U	I	O	U	C	I	T	C	Q	D	E
N	A	I	N	O	M	O	R	I	N	E	E	R	U	D
T	G	N	R	O	E	A	R	G	T	A	N	O	D	E
A	A	G	I	M	E	E	D	O	A	E	P	T	E	R
C	M	E	E	I	L	S	T	O	C	N	O	S	E	O
I	R	E	F	R	I	G	E	R	A	C	I	O	N	A
O	E	E	S	S	D	F	E	C	O	J	A	S	Z	T
N	N	D	P	I	C	O	O	A	I	M	A	A	M	D
E	S	T	E	R	I	L	I	Z	A	C	I	O	N	O
A	O	T	E	O	N	A	E	S	D	O	I	C	I	D

- Ahumado
- Refrigeracion
- Higiene
- Esterilización
- Manipulador
- Perecederos
- Alimentación
- Microorganismos

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO PERECEDERO



ALIMENTOS SEMI-PERECEDEROS



ALIMENTOS NO PERECEDEROS



CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS



CONTAMINACIÓN CRUZADA

Transferencia de bacterias riesgosas a alimentos sanos, por medio de alimentos crudos, manos sucias, utensilios, equipos y superficies.





CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

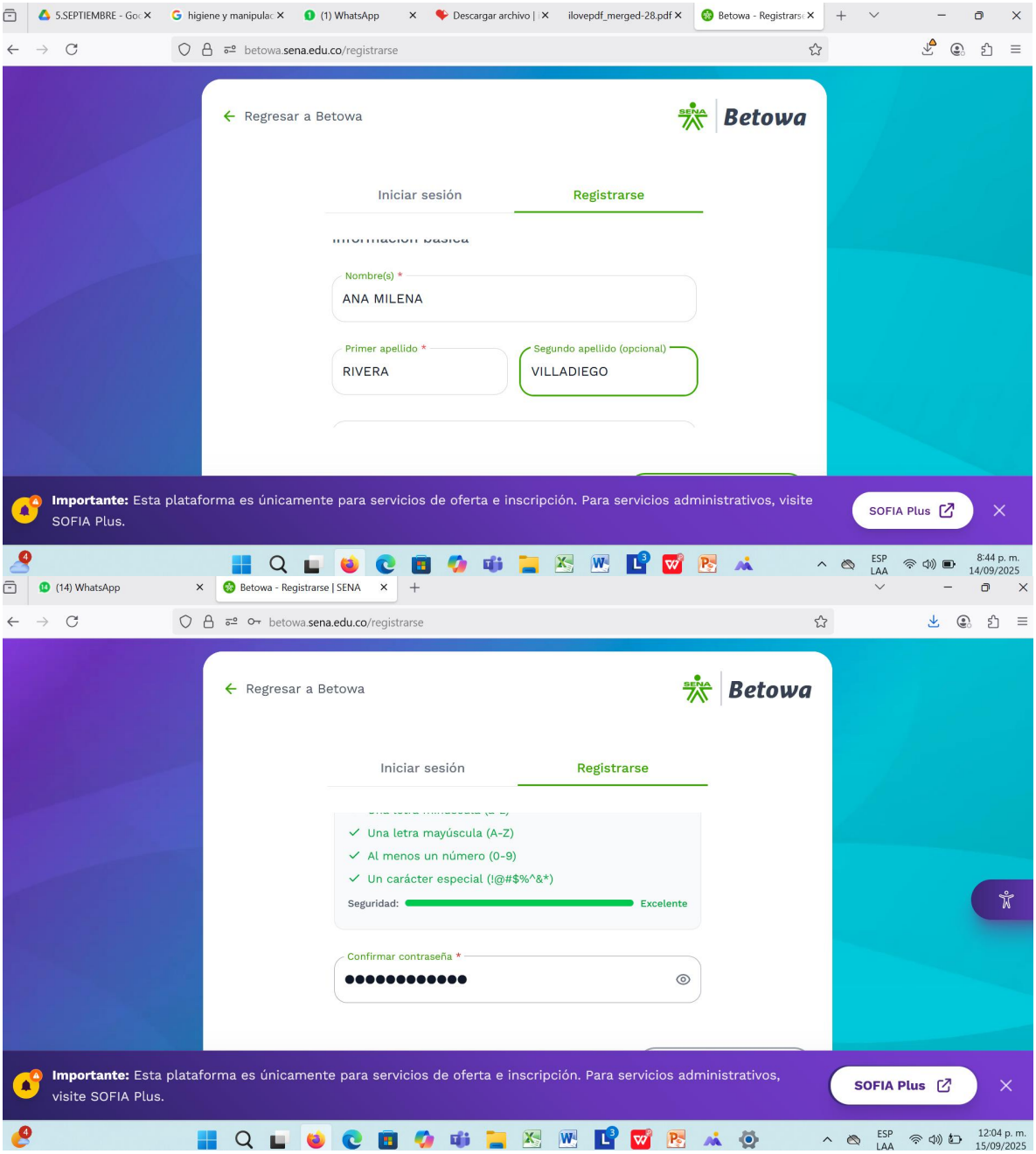


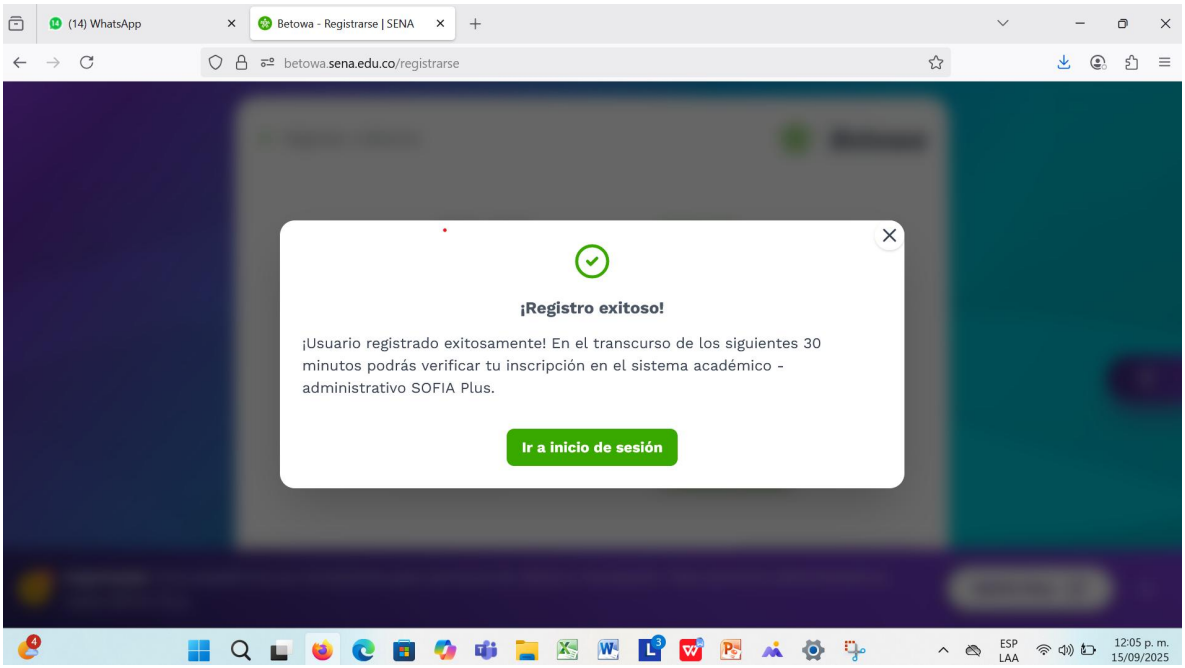
BPM: Son las prácticas de higiene necesarias para garantizar que los productos se fabrican en condiciones sanitarias adecuadas y que su consumo no pone en riesgo la salud pública.

- Lavar y desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de utilizarlos.
- Lavar y desinfectar vajillas y cubiertos antes de utilizarlos para servir.
- Tomar los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.
- Mantener la higiene y el orden principalmente en su cocina o expendio y alrededor.
- Lavarse las manos antes de preparar los alimentos.

ANEXO 3.

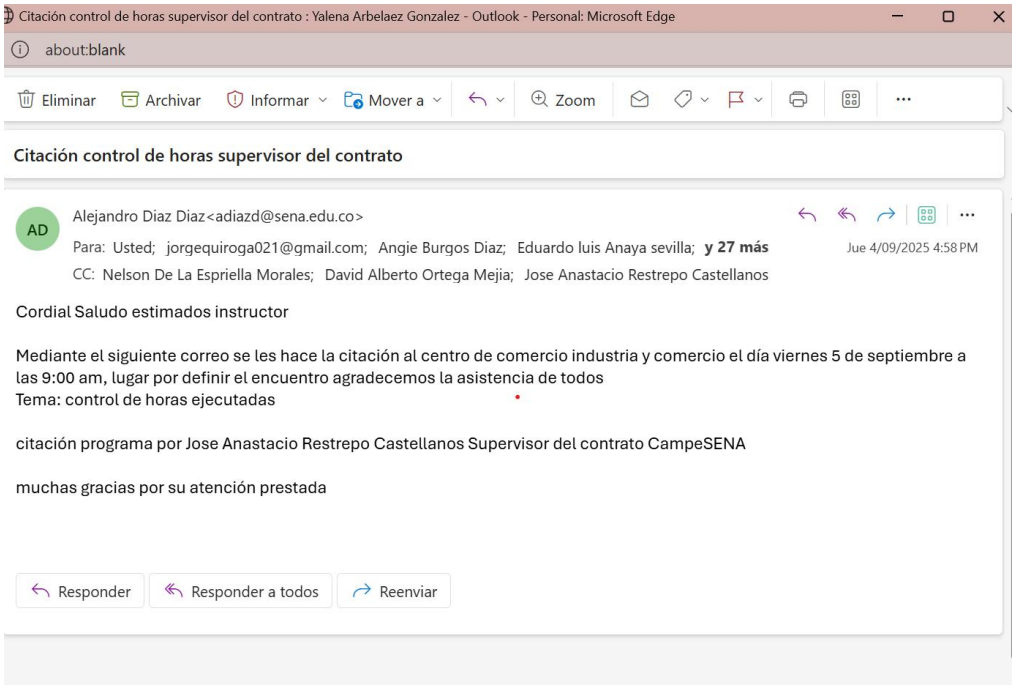
Pantallazos registro aplicativo SOFIA PLUS




(14) WhatsApp
Betowa - Registrarse | SENA
betowa.sena.edu.co/registrarse
¡Registro exitoso!
¡Usuario registrado exitosamente! En el transcurso de los siguientes 30 minutos podrás verificar tu inscripción en el sistema académico - administrativo SOFIA Plus.
Ir a inicio de sesión
ESP
LAA
12:05 p. m.
15/09/2025

ANEXO 4.

Registro fotográfico asistencia a reunión de control de horas ejecutadas





ANEXO 5.

Atención de solicitud del supervisor de Agendamiento de Viáticos y cuentas de cobros cargados al Drive

