



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, **18/09/2025**

Señor
EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8013793** del 2025
Coordinador Programas Especiales
Centro de Atención al Sector Agropecuario
Piedecuesta

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

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.8013793** del año 2025.

YANETH XIMENA PINZON TARAZONA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1095827288** de **Floridablanca**, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Atención al Sector Agropecuario, 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 DIECIOCHO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. (\$ 18.398.044). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de junio de 2025. b) tres pagos iguales por los meses de julio a septiembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) cada uno. C) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de octubre de 2025. Esta suma será pagada por el SENA al contratista en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, teniendo como referente la suma de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) que corresponde a un periodo de un mes contable.

Plazo: Sera hasta el (24) de octubre de 2025

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal para impartir formación titulada, complementaria y virtual, de acuerdo con los modelos formativos establecidos y las necesidades del casa Sena regional Santander. Economía Popular.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación a aprendices según su perfil, de acuerdo con la guía de procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral SENA.	Realicé formación de la Fichas 3332322 COMPLEMENTARIA MANIPULACION DE ALIMENTOS del programa Economía Popular en el municipios de girón	Registro fotográfico Evidencia 3
2	Impartir formación profesional integral en las modalidades presencial, virtual y a distancia, en los programas Regular, Articulación con la Media, Campesena, Vulnerables y Full Popular, según la necesidad presentada por la entidad.	Realicé formación de la Fichas 3332322, 3332225, COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, LIMPIEZA Y DESINFECCION del programa Economía Popular en el municipios de girón y Floridablanca.	Registro fotográfico Evidencia 5
3	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	Ayudé en el registro e inscripción de los aspirantes a la formación COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas 3332322, 3332225, 3339643 del programa Economía Popular en los municipios de girón, Floridablanca y tona	Digitar información en el sistema SOFIA PLUS.
4	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia. Evaluar de manera continua y conjunta (aprendiz e instructor) los resultados de aprendizaje de acuerdo con los criterios de evaluación; los avances logrados durante la ejecución de la formación.	Realicé actividades de búsqueda de información actualizada mediante videos, artículos de investigación, publicaciones, etc. con los aprendices de la formación COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Fichas 3332322, 3332225 FORMACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, PREPARACION DE QUESOS FRESCOS 3339643 del programa Economía Popular en los municipios de girón, Floridablanca y tona	Actividades lúdicas en la formación.
5	Evaluar de manera continua y conjunta (aprendiz e instructor) los resultados de aprendizaje de acuerdo con los criterios de	Realicé diferentes actividades de retroalimentación a los	Registro fotográfico Evidencia 3 y 5



	evaluación; los avances logrados durante la ejecución de la formación.	aprendices de la formación COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas 3332322, 3332225, LIMPIEZA Y DESENFECION, PREPARACION DE QUESOS FRESCOS 3339643 del programa Economía Popular en los municipios de girón, Floridablanca y tona	
6	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en los plazos establecidos por la entidad, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Reporté en SOFIA PLUS las horas de instrucción impartidas en la formación COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas 3332322, 3332225, LIMPIEZA Y DESENFECION, PREPARACION DE QUESOS FRESCOS 3339643 del programa Economía Popular en los municipios de girón, Floridablanca y tona	Digitar información en el sistema SOFIA PLUS.
7	Realizar la valoración de resultados de aprendizaje impartidos en el aplicativo SOFIA PLUS según criterios de evaluación, 3 días hábiles siguientes a la terminación de resultado de aprendizaje.	Realicé evaluaciones de resultados de aprendizaje a los aprendices de la formación COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, Fichas 3332322, 3332225, LIMPIEZA Y DESENFECION, PREPARACION DE QUESOS FRESCOS 3339643 del programa Economía Popular en los municipios de girón, Floridablanca y tona	Registro fotográfico Evidencia 3 y 5
8	Aplicar el debido proceso para reporte de novedades académicas o disciplinarias (inasistencias, deserciones, llamados de atención verbal).	Reporté novedades de los aprendices que se inscribieron en la formación COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Fichas 3332322, 3332225, LIMPIEZA Y DESENFECION, PREPARACION DE QUESOS FRESCOS 3339643 del programa Economía Popular en los municipios de girón, Floridablanca y tona	Digitar información en el sistema SOFIA PLUS.
9	Cumplir el objeto del contrato según la programación que el SENA indique, dentro del Lugar de Ejecución.	Asistí a reuniones presenciales con funcionarios de las alcaldías de Floridablanca y Lebrija las formaciones	Registro fotográfico Evidencia 1 y 2



		complementarias.	
10	Dar cumplimiento estricto a las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	Asistí a reuniones virtuales y presenciales de capacitación y asesoría convocadas por el coordinador Gerson Montañez.	Registro fotográfico Evidencia 4
11	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.	Realicé promoción de la formación complementaria MANIPULACION DE ALIMENTOS, PREPARACION DE QUESOS FRESCOS, LIMPIEZA Y DESINFECCION, PREPARACION DE PRODUCTOS CARNICOS en el municipio de Floridablanca, tona, Lebrija, girón	Registro fotográfico Evidencia 2
12	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.	La actividad no fue programada durante el mes.	No se ejecutó la obligación, por lo tanto no se cuenta con evidencia.
13	Organizar y controlar documentos propios de su labor, durante la ejecución del objeto contractual, cumpliendo con los lineamientos de archivística y gestión documental de la institución.	Seleccioné las fichas de los Complementarios acorde con mi perfil de alimentos	Base de datos de Formación Complementaria.
14	Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, presentando agenda de desplazamiento 5 días previos al mismo y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA, hasta 5 días después de su finalización.	me desplace fuera del área metropolitana lo que resto del mes de agosto al playón pasando las agendas correspondientes y adjuntándolas como evidencia en este archivo ya que en el anterior informe mensual aún no había enviado agendas, también me desplace a los municipios de tona y Lebrija por mi cuenta para poder promocionar las formaciones de alimentos a estos lugares y empezar a impartir formación	Registro fotográfico Evidencia 6
15	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA	Manifiesto que, en el año 2025, sólo presto servicios y sólo tengo contrato firmado con SENA – CASA Piedecuesta.	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.	210925	Piedecuesta- el playón. piedecuesta	16-08-2025	16-08-2025
2.	216925	Piedesta.el playón.piedecuesta	18-08-2025	18-08-2025
3.	216925	Piedecuesta-rionegro-piedecuesta	19-08-2025	19-08-2025
4	231125	Piedesta.el playón.piedecuesta	26-08-2025	26-08-2025
5	231125	Piedecuesta-rionegro-piedecuesta	27-08-2025	27-08-2025
6	233125	Piedesta.el playón.piedecuesta	28-08-2025	28-08-2025

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 los desplazamientos realizados y el No. de la planilla **9491066642 SEPTIEMBRE**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Yaneth Pinzon", is written over a horizontal line.

YANETH XIMENA PINZON TARAZONA
Contratista
C.C.1095827288

Recibí a satisfacción:

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Edwin Montañez", is written over a horizontal line.

Firma
EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ
Supervisor Contrato No. **CO1.PCCNTR.8013793 del año 2025**
Coordinador Programas Especiales

Evidencia 1- REUNION CON LA SECRETARIA DE SALUD EN LA ALCANDIA DE LEBRIJA GRUPO DE VICTIMAS



Evidencia 2- REUNION CON GRUPO DE EMPRESARIOS Y MINISTERIO DE SALUD FLORIDABLANCA SANTANDER



Evidencia 3 FORMACION COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS GIRON Fichas 3332322 INTRODUCCION AL CURSO



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- ✦ Denominación del Programa de Formación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- ✦ Código del Programa de Formación: 93610000
- ✦ Fase del Proyecto: reconocer
- ✦ Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.
- ✦ Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - ✦ APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

Activar W
Ve a Config

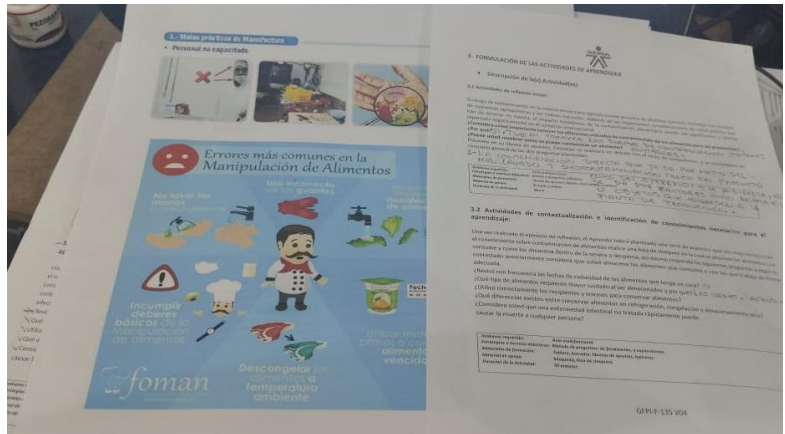
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO 2025

CONTRATO CO1.PCCNTR.8013793 del año 2025- YANETH XIMENA PINZON TARAZONA

Evidencia 4- REUNION DE RENDICION DE CUENTAS EN EL AUDITORIO DE LA UIS VIA GUATIGUARA



Evidencia 5- FORMACION COMPLEMENTARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS 3332322, 3332225 EN GIRON Y COMPLEMENTARIA DE LIMPIEZA DESINFECCION EN FLORIDABLANCA INTRODUCCION



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO 2025

CONTRATO CO1.PCCNTR.8013793 del año 2025- YANETH XIMENA PINZON TARAZONA

Evidencia 6- DESPLAZAMIENTO A TONA PARA INTRODUCCION DE COMPLEMENTARIA DE PREPARACION DE QUESOS FRESCOS 3339643



LISTA DE ASISTENCIA		FIRMA	
NOMBRE Y APELLIDOS	CECULA		
Ayco Nuly	404201266		Ayco
Nicolás Ochoa	709719372		Nicolás Ochoa
Rosal D. Solano B.	700523630		Rosal D. Solano B.
Marta Patricia Rizo	605058682		M.P.R.
Angela Patricia Neta	1091070242		Angela
Adriana Pamela Araya	1094911631		Adriana
Jesus Miranda	7003428358		JESUS
Veronica Max P.	4052486569		Veronica Max
Carla Eugenia Casco	37311791		Carla Eugenia
Yolany Casero C.	100515051		Yolany Casero
Sandra Diana Coma B.	63506352		Sandra Diana Coma
Alba Hernandez	72706620		Alba Hernandez
Diana Patricia Escobar	70000000		Diana
Discipline Blanca Nel	42290485		Discipline Blanca Nel
Isabella Hernandez Diaz	33611371		Isabella Hernandez Diaz
Ric Solano Lopez Gae	1097383792		Ric Solano Lopez Gae
Juan Diego Medina Hualla	109574806		Juan Diego Medina Hualla
German Rojas Castro	1095799615		German Rojas Castro
Wendy Dajano Chavez	1098647920		Wendy Dajano Chavez
Yaneth Tarazona	527966903		Yaneth Tarazona

INSTRUCTOR: YANETH XIMENA PINZON TARAZONA
 COMPLEMENTARIA: MANIPULACION DE ALIMNETOS

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANETH XIMENA PINZON TARAZONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 20/08/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3332322 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **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 : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3339643 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.

29080108302 ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.

29080108303 ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA 3305442 - 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 : 20,00

FICHA 3332225 - 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 : 47,80

FICHA 3305228 - 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 : 23,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 171,50

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: 5,00

INSTRUCTOR: YANETH XIMENA PINZON TARAZONA**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, 16/08/2025

PRESENTADO A: JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO

ORDEN DE VIAJE No: 210925	FECHA DE INICIO: 16/08/2025	FECHA DE FINALIZACION: 16/08/2025
	LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIEDRECUESTA -PLAYON-PIEDRECUESTA	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION CASA

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS ECONOMIA POPULAR FICHA 3305228

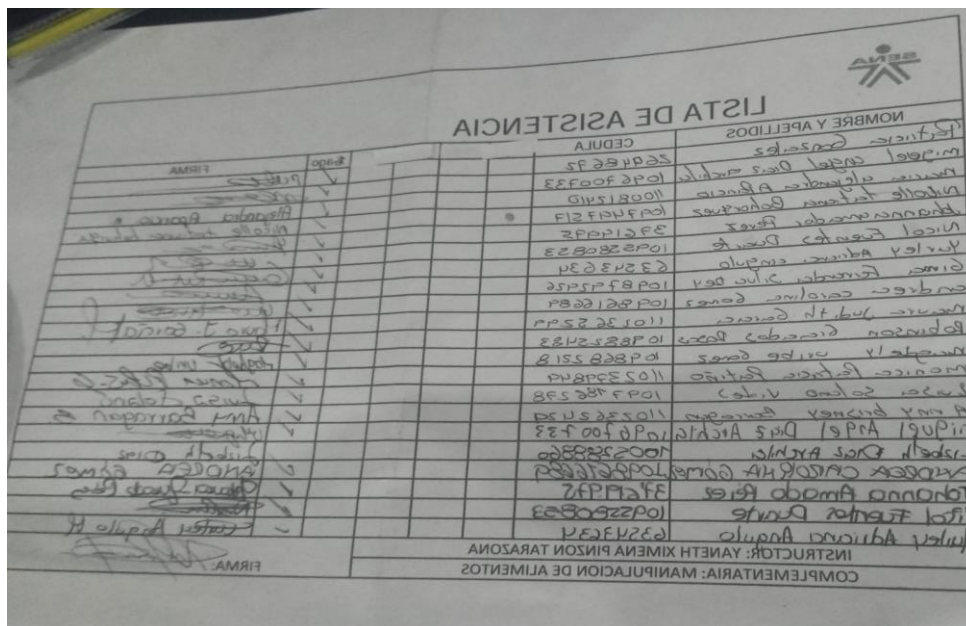
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y practica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista

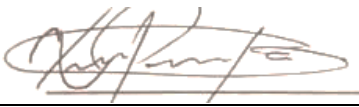
RESULTADOS:

1. Al realizar la práctica los aprendices realizan análisis e interpretación de muchos términos que no conocían antes o definiciones que pueden compartir con sus compañeros así aclarando entre todos los puntos de la guía

EVIDENCIAS O SOPORTES:





ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	16/08/2025
CONCLUSIONES:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En la capacitación los aprendices refuerzan conocimientos y también aprenden nuevos términos interiorizando definiciones de manipulación de alimentos con su respectiva norma según requerimiento legal 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	18/08/2025
CONCLUSIONES:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En la capacitación los aprendices refuerzan conocimientos y aprenden dosificaciones para las diferentes superficies que se manejan en sus emprendimientos 2. Crean cultura alimentaria respecto a las posibles enfermedades que se pueden transmitir por medio de mala manipulación alimentaria 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, 20/08/2025

PRESENTADO A: JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO

ORDEN DE VIAJE No: 216925	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	19/08/2025	19/08/2025

LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIEDRECUESTA - RIONEGRO-PIEDRECUESTA	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (ciudad)
	CASA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS ECONOMIA POPULAR FICHA 3301491

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

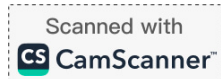
1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y practica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista

RESULTADOS:

1. en la capacitación se dio una retroalimentación de la guía y con ayuda del manual del manipulador de alimentos para aprendices se respondieron diferentes preguntas y se dieron diferentes textos en los cuales se abordaban casos de enfermedades que se produjeron por mala manipulación de alimentos y análisis de los aprendices de el por qué se produjo y como se podría mitigar cada caso

EVIDENCIAS O SOPORTES:

SENA							Versión: 03 Código: SES-F-009								
PROCESO DE GESTIÓN DE EMPRESAS NOY EMPRESARIOS															
FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRESA RURAL															
CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN															
CENTRO DE FORMACIÓN:															
COMPETENCIA:															
RESULTADO DE APRENDIZAJE:															
AMBIENTE:															
PROGRAMA DE FORMACIÓN:															
FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO															
HONDIARIO:															
N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VERBAL VÍDEO DIGITAL	A TRAVÉS DE BANDA	CONFERENCIA TELÉFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VERBAL VÍDEO DIGITAL	A TRAVÉS DE BANDA	CONFERENCIA A TELÉFONICA	PRESENCIAL
1	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
2	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
3	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
4	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
5	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
6	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
7	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
8	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
9	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
10	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
11	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
12	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
13	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
14	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
15	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
16	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
17	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
18	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
19	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
20	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
21	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
22	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
23	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
24	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
25	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
26	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
27	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
28	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
29	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										
30	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723										





ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	19/08/2025
CONCLUSIONES:		
1. con los análisis de los diferentes casos se dieron enfoques de lo que podría pasar con una mala manipulación, desconocimiento o mal almacenamiento de los alimentos que son perecederos también de alimentos que son más resistentes pero que podrían generar también algún efecto negativo para las personas que consuman un alimento en mal estado		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	19/08/2025
CONCLUSIONES: 1. con los análisis de los diferentes casos se dieron enfoques de lo que podría pasar con una mala manipulación, desconocimiento o mal almacenamiento de los alimentos que son perecederos también de alimentos que son más resistentes pero que podrían generar también algún efecto negativo para las personas que consuman un alimento en mal estado		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, 20/08/2025

PRESENTADO A: JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO

ORDEN DE VIAJE No: 216925	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	19/08/2025	19/08/2025

LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIEDRECUESTA - RIONEGRO-PIEDRECUESTA	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (ciudad)
	CASA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS ECONOMIA POPULAR FICHA 3301491

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y practica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista

RESULTADOS:

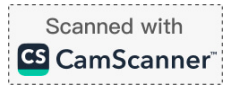
1. en la capacitación se dio una retroalimentación de la guía y con ayuda del manual del manipulador de alimentos para aprendices se respondieron diferentes preguntas y se dieron diferentes textos en los cuales se abordaban casos de enfermedades que se produjeron por mala manipulación de alimentos y análisis de los aprendices de el por qué se produjo y como se podría mitigar cada caso

EVIDENCIAS O SOPORTES:

SENA						Versión: 03 Código: SES-F-009				
PROCESO DE GESTIÓN DE EMPRESAS NOY EMPRESARIOS										
FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRESA RURAL										
CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN										
CENTRO DE FORMACIÓN:										
COMPETENCIA:										
RESULTADO DE APRENDIZAJE:										
AMBIENTE:										
PROGRAMA DE FORMACIÓN:										
FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO										
HONDIARIO:										
N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VERBAL VÍDEO DIGITAL	A TRAVÉS DE BANDA	CONFERENCIA TELÉFONICA	PRESENCIAL
1	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
2	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
3	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
4	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
5	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
6	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
7	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
8	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
9	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
10	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
11	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
12	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
13	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
14	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
15	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
16	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
17	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
18	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
19	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
20	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
21	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
22	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
23	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
24	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
25	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
26	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
27	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
28	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
29	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					
30	Yenny Carolina	Morales	10000000000000000000		31253723					

Nombre el Instructivo o Instructivo

* Ley 2362 de 2022: La presente información es confidencial, y todos los derechos de la misma que han sido o serán otorgados al receptor, permanecerán como propiedad del Diseñador. El Receptor no obtendrá derechos alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de uso, cuando para el objeto del presente acuerdo. La designación de la información confidencial no implica el funcionamiento de derechos de patentes o derechos de autor o ningún otro derecho por parte del Diseñador, que no serán establecidos previamente con un acuerdo escrito.*





ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	19/08/2025
CONCLUSIONES:		
1. con los análisis de los diferentes casos se dieron enfoques de lo que podría pasar con una mala manipulación, desconocimiento o mal almacenamiento de los alimentos que son perecederos también de alimentos que son más resistentes pero que podrían generar también algún efecto negativo para las personas que consuman un alimento en mal estado		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, 30/08/2025

PRESENTADO A: JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO

ORDEN DE VIAJE No: 231125	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	26/08/2025	26/08/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIEDRECUESTA -PLAYON-PIEDRECUESTA	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (ciudad)
	CASA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS ECONOMIA POPULAR FICHA 3305442

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y practica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista

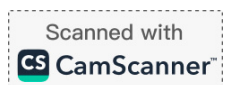
RESULTADOS:

1. se realiza practica con materiales de formación proporcionados por el Sena con su respectivo formato de manipulación de alimentos con los aprendices
2. se verifica todo lo aprendido en clase en el proceso de la practica en modo de evaluación para los aprendices los cuales fueron en roll de manipuladores con todas las epps

EVIDENCIAS O SOPORTES:

LISTA DE ASISTENCIA		FIRMA
NOMBRE Y APELLIDOS	CEDEULA	
Alexis Amala	1090010000	[Signature]
Nicolás Delgado	1090010000	[Signature]
Andrés D. Salazar P.	1090010000	[Signature]
Mohán Leonardo Bazo	1090010000	[Signature]
Angelo Pratsky Nelo	1090010000	[Signature]
Alfonso Pineda Amigo	1090010000	[Signature]
Vesely Miranda	1090010000	[Signature]
Victorino Mora E	1090010000	[Signature]
Ysmael Alejandro García	1090010000	[Signature]
Yosley González	1090010000	[Signature]
Yosley González	1090010000	[Signature]
Alfonso Hernández	1090010000	[Signature]
Diana Alejandra Sandoval	1090010000	[Signature]
Dioselina Blum Mel	1090010000	[Signature]
Dionisio Hernández Díaz	1090010000	[Signature]
Eni Solano Vargas Goni	1090010000	[Signature]
Juan Diego Medina Huallita	1090010000	[Signature]
Salvador Rojas Castro	1090010000	[Signature]
Wendy Dayanna Chaves	1090010000	[Signature]
Yosley Hernández	1090010000	[Signature]

INSTRUCTOR: YANETH SIMENA PINZON TARAZONA
COMPLEMENTARIA: MANIPULACION DE ALIMENTOS





ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	26/08/2025
CONCLUSIONES: <ol style="list-style-type: none"> 1. En la práctica los aprendices refuerzan conocimientos de manipulación de alimentos con normatividad vigentes 2. Crean cultura alimentaria respecto a las posibles enfermedades que se pueden transmitir por medio de mala manipulación alimentaria, ya que en la práctica se ven los pros y los contras 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	



YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, 30/08/2025

PRESENTADO A: JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO

ORDEN DE VIAJE No: 231125	FECHA DE INICIO: 26/08/2025	FECHA DE FINALIZACION: 26/08/2025
	LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIEDRECUESTA -RIONEGRO-PIEDRECUESTA	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION CASA

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS ECONOMIA POPULAR FICHA 3301491

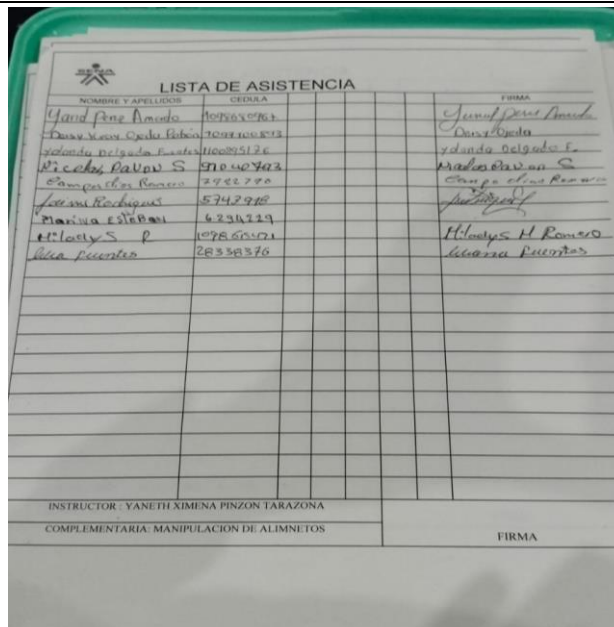
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y practica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista

RESULTADOS:

1. se realiza practica con materiales de formación proporcionados por el Sena con su respectivo formato de manipulación de alimentos con los aprendices
2. se verifica todo lo aprendido en clase en el proceso de la practica en modo de evaluación para los aprendices los cuales fueron en roll de manipuladores con todas las epps

EVIDENCIAS O SOPORTES:





ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICAION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	26/08/2025
CONCLUSIONES:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En la práctica los aprendices refuerzan conocimientos de manipulación de alimentos con normatividad vigentes 2. Crean cultura alimentaria respecto a las posibles enfermedades que se pueden trasmitir por medio de mala manipulación alimentaria, ya que en la práctica se ven los pros y los contras 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



--	--	--



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, 30/08/2025

PRESENTADO A: JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO

ORDEN DE VIAJE No: 231125	FECHA DE INICIO: 27/08/2025	FECHA DE FINALIZACION: 27/08/2025
	LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIEDRECUESTA -PLAYON-PIEDRECUESTA	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION CASA

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS ECONOMIA POPULAR FICHA 3305442

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y practica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista

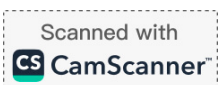
RESULTADOS:

1. se realiza practica con materiales de formación proporcionados por el Sena con su respectivo formato de manipulación de alimentos con los aprendices
2. se verifica todo lo aprendido en clase en el proceso de la practica en modo de evaluación para los aprendices los cuales fueron en rol de manipuladores con todas las epps

EVIDENCIAS O SOPORTES:

NOMBRE Y APELLIDOS	CECULA	FIRMA
Alexis Mula	1000014566	[Signature]
Nicolás Ochoa	10001100332	[Signature]
Rafael D. Solano P.	10005236380	[Signature]
Martín González Barr	10005166502	[Signature]
Angela Piedra de Hato	1000702048	[Signature]
Alicia Pabola Araya	1000911651	[Signature]
Jesús Miranda	10005028558	[Signature]
Maricela Max P.	10002786560	[Signature]
Yolanda Patricia García	1000117091	[Signature]
Yolanda Patricia García	1000117091	[Signature]
Sandra Patricia Carrero	1000503332	[Signature]
Alba Hernández	1000206880	[Signature]
Diana Ríos Escobar	1000100046	[Signature]
Dioselina Blanco Mel	1000204085	[Signature]
Marina Hernández Díaz	1000113071	[Signature]
Lucy Solano Torres Cox	10001305242	[Signature]
Juan Diego Medina Hadilla	1000504306	[Signature]
Stefanny Rojas Castro	10005099615	[Signature]
Nancy Dayanna Chávez	10005049723	[Signature]
Leonor Turiansa	1000206903	[Signature]

INSTRUCTOR: YANETH XIMENA PINZON TARAZONA
COMPLEMENTARIA: MANIPULACION DE ALIMENTOS





ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	27/08/2025
CONCLUSIONES:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En la práctica los aprendices refuerzan conocimientos de manipulación de alimentos con normatividad vigentes 2. Crean cultura alimentaria respecto a las posibles enfermedades que se pueden transmitir por medio de mala manipulación alimentaria, ya que en la práctica se ven los pros y los contras 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



--	--	--



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, 30/08/2025

PRESENTADO A: JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO

ORDEN DE VIAJE No: 231125	FECHA DE INICIO: 27/08/2025	FECHA DE FINALIZACION: 27/08/2025
	LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIEDRECUESTA -RIONEGRO-PIEDRECUESTA	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION CASA

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS ECONOMIA POPULAR FICHA 3301491

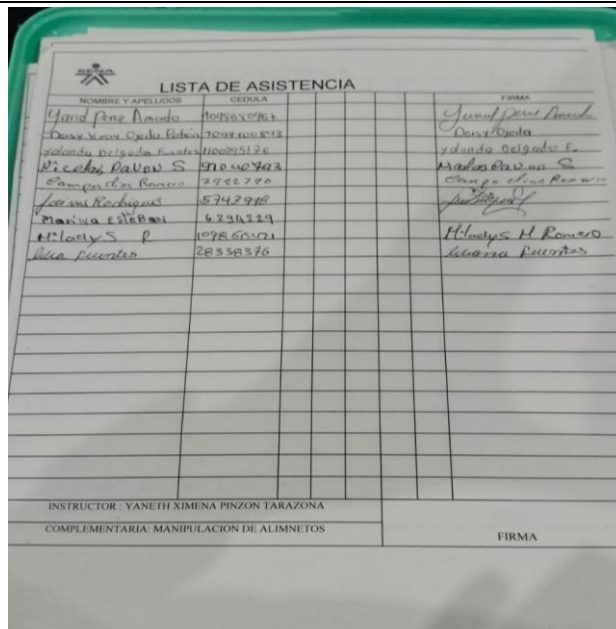
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y practica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista

RESULTADOS:

1. se realiza practica con materiales de formación proporcionados por el Sena con su respectivo formato de manipulación de alimentos con los aprendices
2. se verifica todo lo aprendido en clase en el proceso de la practica en modo de evaluación para los aprendices los cuales fueron en roll de manipuladores con todas las epps

EVIDENCIAS O SOPORTES:





ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	27/08/2025
CONCLUSIONES:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En la práctica los aprendices refuerzan conocimientos de manipulación de alimentos con normatividad vigentes 2. Crean cultura alimentaria respecto a las posibles enfermedades que se pueden transmitir por medio de mala manipulación alimentaria, ya que en la práctica se ven los pros y los contras 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	



--	--	--



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: PIEDECUESTA, 30/08/2025

PRESENTADO A: JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ, SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO

ORDEN DE VIAJE No: 233125	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	28/08/2025	28/08/2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIEDRECUESTA -PLAYON-PIEDRECUESTA	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (ciudad)
	CASA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS ECONOMIA POPULAR FICHA 3305442

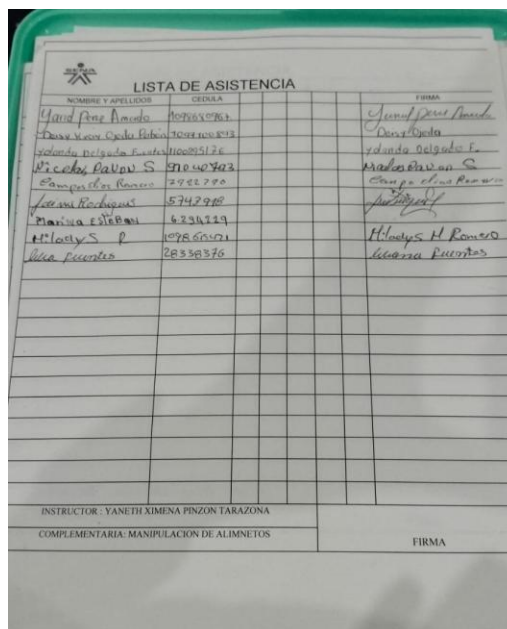
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Capacitación de manipulación de alimentos impartiendo formación teórica y practica realizando puntos iniciales de la guía de preguntas abiertas
2. con mesa redonda los aprendices interiorizan y compartiendo sus puntos de vista

RESULTADOS:

1. se realiza practica con materiales de formación proporcionados por el Sena con su respectivo formato de manipulación de alimentos con los aprendices
2. se verifica todo lo aprendido en clase en el proceso de la practica en modo de evaluación para los aprendices los cuales fueron en rol de manipuladores con todas las epps

EVIDENCIAS O SOPORTES:





ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
EXPLICACION DE GUIA CON ACTIVIDAD MESA REDONDA	Yaneth Ximena pinzón Tarazona	28/08/2025
CONCLUSIONES:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En la práctica los aprendices refuerzan conocimientos de manipulación de alimentos con normatividad vigentes 2. Crean cultura alimentaria respecto a las posibles enfermedades que se pueden transmitir por medio de mala manipulación alimentaria, ya que en la práctica se ven los pros y los contras 		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
YANETH XIMENA PINZON TARAZONA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES	EDWIN GERSON MONTAÑEZ GONZALEZ	