



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil- Santander septiembre del 2025

Señor (a)

OSCAR WILLAM VERGARA MORENO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 7504284**

Instructor Grado 20

Coordinador de programas especiales

Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR-7504284 de 2025

(ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.694.641 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de programas especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte (\$41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de febrero de 2025 b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a Octubre de 2025, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/cte (\$4.599.511). c) Un último



pago proporcional por los días ejecutados en el mes de noviembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Será hasta el 20 de noviembre de 2025.

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

Obligaciones 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: 1. Ficha: 3324055 Higiene y Manipulación de alimentos. 2. Ficha: 3314754 Higiene y Manipulación de alimentos. 3. Ficha: 3331370 Higiene y Manipulación de alimentos. 4. Ficha: 3174609 Técnico en Cocina 5. Ficha: 3329770 Higiene y Manipulación de alimentos	Evidencia No. 1. Guía de aprendizaje Ver evidencia Ficha: 3324055 Ver evidencia Ficha: 3314754 Ver evidencia Ficha: 3331370 Ver evidencia Ficha: 3174609 Ver evidencia Ficha: 3329770
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación	N/A	N/A



	Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.		
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	N/A	N/A
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en los siguientes programas:	<p><u>Evidencia No 2.</u></p> <p>Ficha: 3324055</p> <p>Ficha: 3314754</p> <p>Ficha: 3331370</p> <p>Ficha: 3174609</p> <p>Ficha: 3329770</p> <p>Firma en el formato de asistencia entregado para tal fin.</p>
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	<p><u>Evidencia No 3.</u></p> <p><u>Instrumento de Evaluación</u></p> <p>Ver evidencia</p> <p>Ficha: 3324055</p>



	y metodológicos de la entidad.		<p>Ver evidencia Ficha: 3314754</p> <p>Ver evidencia Ficha: 3331370</p> <p>Ver evidencia Ficha: 3329770</p>
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	N/A	N/A
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realiza el Juicio evaluativo para diferentes fichas de aprendizaje.	<p><u>Evidencia No 4.</u> <u>Juicio Evaluativo</u></p> <p>Ver evidencia Ficha: 3324055</p> <p>Ver evidencia Ficha: 3314754</p> <p>Ver evidencia Ficha: 3331370</p> <p>Ver evidencia Ficha: 3174609</p>
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como:	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.	<p><u>Evidencia No 5</u></p> <p>Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación</p>



	Ficha de matrícula, fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.		Complementaria con los aprendices.
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	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices	<u>Evidencia No 6</u> Proyectos de Formación, Rutas de aprendizaje, registradas en Sofía Plus.



	en el registro de la información.		
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 como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Divulgación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia a los aprendices en las actividades de inducción.	Evidencias de apropiación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia por parte de los aprendices.
12	Apoyar procesos de Registrocalificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	N/A	N/A
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	N/A	N/A
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo	N/A	N/A



	requiera, en la promoción del portafolio de servicios.		
15	Realizar seguimiento en la etapaproductiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando elcentro 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 niveltecnólogo 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.	N/A	N/A
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	<p>Formación Complementaria Presencial.</p> <p>Ficha: 3324055 Fechas: 08,09, y 10 septiembre Rangos: 13:00 a 17:00 Programa: Higiene y Manipulación de alimentos.</p> <p>Competencia:</p> <p>✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.</p> <p>Fechas: 08,09, y 10 septiembre Rangos: 18:00 a 22:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación</p>	<p><u>Evidencia No. 7</u></p> <p>Se realiza formación complementaria presencial que se programó en el centro de formación.</p> <p>Ver evidencia Ficha: 3324055</p>



		<p>sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.</p> <p>Fechas: 11,12 y 13 septiembre Rangos: 13:00 a 17:00</p> <p>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.</p> <p>Fechas: 11,12 y 13 septiembre Rangos: 18:00 a 22:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje: ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.</p> <p>Horas totales mensuales de la ficha: 48 Horas.</p>	
		<p>Formación Complementaria Presencial.</p> <p>Ficha: 3314754 Fechas: 01 y 02 septiembre Rangos: 08:00 a 12:00 Programa: Higiene y Manipulación de alimentos.</p> <p>Competencia: ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p>	<p>Ver evidencia Ficha: 3314754</p>



		<p>✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.</p> <p>Fechas: 01 y 02 septiembre Rangos: 13:00 a 17:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa</p> <p>Fechas: 03,04 y 05 septiembre Rangos: 08:00 a 12:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.</p> <p>Fechas: 03,04 y 05 septiembre Rangos: 13:00 a 17:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.</p> <p>Horas totales mensuales de la ficha: 40 Horas.</p>	
		<p>Formación Complementaria Presencial.</p> <p>Ficha: 3331370 Fechas: 15 septiembre</p>	<p>Ver evidencia Ficha: 3331370</p>



		<p>Rangos: 08:00 a 12:00</p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de alimentos.</p> <p>Competencia: ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Actividad de Aprendizaje: ✓ Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.</p> <p>Fechas: 15 de septiembre Rangos: 13:00 a 16:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje: ✓ Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.</p> <p>Fechas: 16 de septiembre Rangos: 08:00 a 12:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje: ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.</p> <p>Fechas: 16 de septiembre Rangos: 13:00 a 16:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje: ✓ Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.</p>	
--	--	--	--



		<p>Fechas: 17 de septiembre Rangos: 08:00 a 11:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.</p> <p>Fechas: 17 de septiembre Rangos: 12:00 a 15:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.</p> <p>Horas totales mensuales de la ficha: 20 Horas.</p>	
		<p>Formación Titulada Presencial.</p> <p>Ficha: 3174609</p> <p>Fechas: 22 de septiembre</p> <p>Rangos: 06:30 a 12:29</p> <p>Programa: Técnico de Cocina.</p> <p>Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a</p>	<p>Ver evidencia Ficha: 3174609</p>



		<p>partir del análisis de su contexto productivo y social</p> <p>Fechas: 23 de septiembre</p> <p>Rangos: 06:30 a 12:29</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.</p> <p>Fechas: 24 de septiembre</p> <p>Rangos: 06:30 a 12:29</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.</p> <p>Horas totales mensuales de la ficha: 17,9 Horas.</p>	
		<p>Formación Complementaria Presencial.</p> <p>Ficha: 3329770</p> <p>Fechas: 18,19 y 20 septiembre</p> <p>Rangos: 07:00 a 11:00</p> <p>Programa: Higiene y Manipulación de alimentos.</p> <p>Competencia:</p> <p>✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.</p> <p>Fechas: 18,19 y 20 septiembre</p> <p>Rangos: 12:00 a 16:00</p>	<p>Ver evidencia</p> <p>Ficha: 3329770</p>



		<p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa</p> <p>Fechas: 21,25 y 26 septiembre Rangos: 07:00 a 11:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.</p> <p>Fechas: 21, 25 y 26 septiembre Rangos: 12:00 a 16:00</p> <p>Actividad de Aprendizaje:</p> <p>✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.</p> <p>Horas totales mensuales de la ficha: 48 Horas.</p>	
	Horas Adicionales: 8 horas actividad; Apoyo a la ejecución a la formación		
<p>Total, de horas de formación: 173,9 horas</p> <p>Total, horas Adicionales: 8 horas.</p> <p>Total, Horas mes de Julio: 181,9 horas</p>			
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	N/A	N/A



	servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.		
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 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	N/A	N/A
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con 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	N/A	N/A



	necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.		
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Solicitud de cuenta de cobro	<u>Evidencia No 8</u> Pantallazo del Correo
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	N/A	N/A

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

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

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



Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y No **7982670734** de la planilla, SOI y mes de agosto. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (39) folios

Cordialmente,

Firma

ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

Contratista

C.C. No. 9.694.641

Recibí a satisfacción:

Firma

OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO

Supervisor(a) Contrato No. CO1. PCCNTR. 7504284 de 2025

Instructor Grado 20



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

Evidencia 1. 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: 3324055-3314754-3329770— Higiene y Manipulación de alimentos.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: **96151529. Version N° 2**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Competencia: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- ✓ APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
- ✓ REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
- ✓ ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- ✓ PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
- Duración de la Guía: **48 hrs**

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo estimado aprendiz,

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura, en adelante (BPM) en Industria de alimentos constituyen la base fundamental de la inocuidad, pues brindan las pautas para garantizar que entregaremos al consumidor final un alimento seguro.





Fichas No: 3331370– Higiene y Manipulación de alimentos.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: **66210009. Version N° 2**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): N/A
- Competencia: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - ✓ IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
 - ✓ RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
 - ✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.
 - ✓ IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.
- Duración de la Guía: 20 hrs

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo estimado aprendiz,

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura, en adelante (BPM) en Industria de alimentos constituyen la base fundamental de la inocuidad, pues brindan las pautas para garantizar que entregaremos al consumidor final un alimento seguro.



GFP-F-135 V01



Fichas No: 3174609– Técnico en Cocina.



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico de Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503 VERSION 103
- Nombre del Proyecto: Aplicación de las técnicas y procedimientos de cocina en empresas de servicios alimentarios que permitan la optimización de los recursos bajo parámetros de inocuidad y calidad.
- Fase del Proyecto: Analisis
- Actividad de Proyecto: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
- Competencias: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social- Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
 - Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad.
 - Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)
 - Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno
 - Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos
- Duración de la Guía 60 HORAS



Evidencia 2. 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 3324055 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Paramo No 2 por medio Presencial. Fecha: 08 AL 13 septiembre

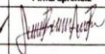
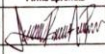
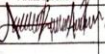
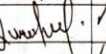
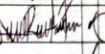
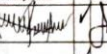
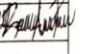
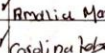
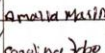
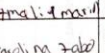
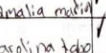
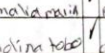
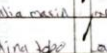
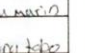
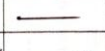
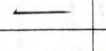
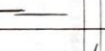
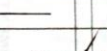
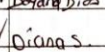
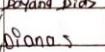
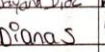
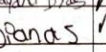
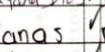
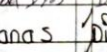
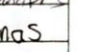
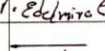
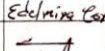
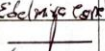
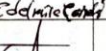
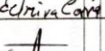
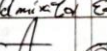
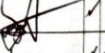
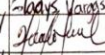
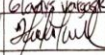
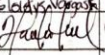
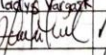
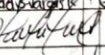
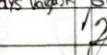
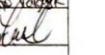
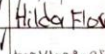
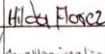
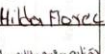
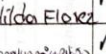
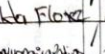
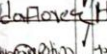
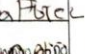
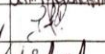
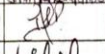
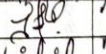
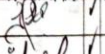
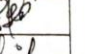
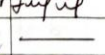
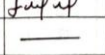
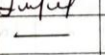
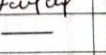
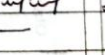
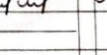
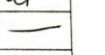
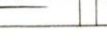
PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:			
N° DE FICHA:		INSTRUCTOR:				FECHA FIN DEL CURSO:			
		Andrés José Mosquera Jaraba				22/09/2024			
		Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)
		08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	13/09/2025	14/09/2025	20/09/2025	21/09/2025	21/09/2025
No.	DOCUMENTO	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC-108228585 ANDERSON DAVID FLOREZ RUZ	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
2	CC-28280662 BEATRIZ SILVA MONSALVE	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
3	CC-28280777 BLANCA LUCIA DIAZ MONTERO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
4	CC-1007655404 CAMILO VARGAS ESPINOSA LOPEZ	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
5	CC-2135928 CARLOS IVAN RODRIGUEZ PACHECO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
6	CC-80550047 CARLOS OBED PONSECA CALDERON	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
7	CC-78216117 CLEMENTE GUTIERREZ PACHECO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
8	CC-83464686 CONSUELO MELGAREJO LEON	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
9	CC-83462783 DARCY LILIANA MAHECHA ORTIZ	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
10	PPT-6360523 DAYANA ARACELIS MARQUINA ACEVEDO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
11	CC-1233607168 DEISY NATALIA DIAZ PRIETO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
12	CC-37595504 DUNLEY YOHANA REYES ABRIL	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
13	CC-1101548033 EDUARDO ALEXIS CARDENAS CORZO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
14	CC-9536482 EDWIN ANTONIO LEON RODRIGUEZ	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
15	CC-63445561 ELSA NIÑO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
16	CC-1101992367 ENYMBER FABIAN CASTRO AVILA	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
17	CC-28284939 GLORIA INES BELTRAN DELGADO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]



18	CC-100585289	JESICA VIVIANA RAMIREZ REYES	JESICA RAMIREZ	JESICA RAMIREZ	JESICA RAMIREZ	JESICA RAMIREZ	JESICA RAMIREZ	JESICA RAMIREZ
19	CC-1101833578	JHON SEBASTIAN BUSTAMANTE PARRA	Jhon Sebastian	Jhon Sebastian	Jhon Sebastian	Jhon Sebastian	Jhon Sebastian	Jhon Sebastian
20	CC-91067787	JOSE FERNANDEZ BALUSTITA						
21	CC-110036402	JUAN PABLO RAMIREZ CHACON	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo
22	CC-110189284	LAURA CAROLINA GOMEZ GRANADOS	Laura Carolina	Laura Carolina			Laura Carolina	Laura Carolina
23	CC-1005483428	LAURA MELADY NORMAZA SUAREZ						
24	CC-1101982415	LUZ DARY AMAYA MARIN	Luz Dary A.	Luz Dary A.	Luz Dary A.	Luz Dary A.	Luz Dary A.	Luz Dary A.
25	CC-37867085	LUZ DARY SUAREZ BARON	Luz Dary S.B.	Luz Dary S.B.	Luz Dary S.B.	Luz Dary S.B.	Luz Dary S.B.	Luz Dary S.B.
26	CC-26285082	LUZ MARINA GOMEZ CARRERO	Luz Marina G.	Luz Marina G.	Luz Marina G.	Luz Marina G.	Luz Marina G.	Luz Marina G.
27	CC-37707201	LUZ STELLA MORENO PIRACON	Luz Stella M.	Luz Stella M.	Luz Stella M.	Luz Stella M.	Luz Stella M.	Luz Stella M.
28	CC-1100657125	MARIA LILIANA PARRA ARGUELLO						
29	CC-1007414212	MERY YOLMA TORRES MALAVER						
30	PPT-5514558	MERCEDES YACQUELINE COLORADO MARTINEZ	Mercedes	Mercedes	Mercedes	Mercedes	Mercedes	Mercedes
31	CC-83527013	MONICA PEREZ PATIÑO	Monica Perez P.	Monica Perez P.	Monica Perez P.	Monica Perez P.	Monica Perez P.	Monica Perez P.
32	CC-37869867	ROSA AURA CASTELLANO ESPITA	Rosa Aura C.	Rosa Aura C.	Rosa Aura C.	Rosa Aura C.	Rosa Aura C.	Rosa Aura C.
33	CC-1098621378	ROSALBA MELO GUINTERO	Rosalba Melo	Rosalba Melo	Rosalba Melo	Rosalba Melo	Rosalba Melo	Rosalba Melo
34	CC-83348391	ROSALBA VARGAS ARIAS	Rosalba V.	Rosalba V.	Rosalba V.	Rosalba V.	Rosalba V.	Rosalba V.
35	CC-37869136	TANIA MARIA SACHICA GAMEZ	Tania Maria G.	Tania Maria G.	Tania Maria G.	Tania Maria G.	Tania Maria G.	Tania Maria G.
36	CC-1127801810	VANESSA MARIANA GRANADOS OSORIO	Vanessa M.	Vanessa M.	Vanessa M.	Vanessa M.	Vanessa M.	Vanessa M.
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
			SIN EXCUSA CON EXCUSA	SE CE		RETARDO ASISTENCIA		



Evidencias 3314754 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Paramo No 1 por medio Presencial. Fecha: 01 AL 05 septiembre

		SERVICIO NACIONAL DE EMPLEO 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:		27/08/2025			
N° DE FICHA:		3314754		INSTRUCTOR:		Andres Jose Mosquera Jaraba		FECHA FIN DEL CURSO:		7/09/2024	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DMIAA)	Fecha (DMIAA)	Fecha (DMIAA)	Fecha (DMIAA)	Fecha (DMIAA)	Fecha (DMIAA)	Fecha (DMIAA)	Fecha (DMIAA)	Fecha (DMIAA)
			27/08/2025	1/09/2025	2/09/2025	3/09/2025	4/09/2025	5/09/2025	6/09/2025		
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 109580008	ADNER ROUSSEAU AUX PICO									
2	CC - 1022985000	AMALIA MARIN AREVALO									
3	CC - 1098983341	CAROLINA MEJIA TOBO									
4	PPT - 648994	CINDY YUBERLINE CANACHE RENGIFO	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
5	CC - 1005454829	DAYANA KATHERINE DIAZ HERNANDEZ									
6	CC - 1102488080	DIANA PATRICIA SANTOS NEIRA									
7	CC - 53326227	EDELMIRA CORREDOR DURAN									
8	CC - 28285038	FLOR ALBA SOLANO AGREDO									
9	CC - 91077123	GERARDO REMOLINA BUENO									
10	CC - 37862354	GLADYS VARGAS RUEDA									
11	CC - 28284650	HERMELINDA MESA COLMENARES									
12	CC - 37943120	HILDA FLOREZ CASTILLO									
13	CC - 1101962807	JENNY YONAIRA PATIÑO DUARTE									
14	CC - 1083635960	JHONATAN ALFREDO ZAMBRANO PELAEZ									
15	CC - 1005285461	JOHAN SEBASTIAN ALFONSO MALDONADO									
16	CC - 1032446053	JUAN CAMILO MOGOLLON OLAYA	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
17	CC - 1010002040	JULIANA ANDREA MORALES CASTELLANOS	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____



19	CC - 1012432785	LEIDY NATALIA QUIROGA PINEDA	/									
19	CC - 1065237961	LEIDY PATRICIA REYES CONTRERAS	/	Leidy P. Reyes	Leidy P. Reyes	Leidy P. Reyes	Leidy P. Reyes	Leidy P. Reyes	Leidy P. Reyes	Leidy P. Reyes	Leidy P. Reyes	Leidy P. Reyes
20	CC - 1098777077	LIGNI DAYANA ROMAN ARENAS	/	Ligni Dayana R.	Ligni Dayana R.	Ligni Dayana R.	Ligni Dayana R.	Ligni Dayana R.	Ligni Dayana R.	Ligni Dayana R.	Ligni Dayana R.	Ligni Dayana R.
21	CC - 1051286138	MARIA ANGELICA RIOS CUERVO	/	Maria Rios	Maria Rios	Maria Rios	Maria Rios	Maria Rios	Maria Rios	Maria Rios	Maria Rios	Maria Rios
22	CC - 1101048264	MARIA DAYANA MICHELLY GARCIA PEREIRA	/	Maria Dayana M. Garcia Pereira	Maria Dayana M. Garcia Pereira	Maria Dayana M. Garcia Pereira	Maria Dayana M. Garcia Pereira	Maria Dayana M. Garcia Pereira	Maria Dayana M. Garcia Pereira	Maria Dayana M. Garcia Pereira	Maria Dayana M. Garcia Pereira	Maria Dayana M. Garcia Pereira
23	CC - 28284773	MARIA ELENA CORREDOR SANTOS	/	Elena Corredor	Elena Corredor	Elena Corredor	Elena Corredor	Elena Corredor	Elena Corredor	Elena Corredor	Elena Corredor	Elena Corredor
24	CC - 28459679	MARIA LILIA GUEVARA SANCHEZ	/	Maria Lilia G.	Maria Lilia G.	Maria Lilia G.	Maria Lilia G.	Maria Lilia G.	Maria Lilia G.	Maria Lilia G.	Maria Lilia G.	Maria Lilia G.
25	CC - 37747975	MARIA YANET MALDONADO SANABRIA	/	Yanet Maldonado	Yanet Maldonado	Yanet Maldonado	Yanet Maldonado	Yanet Maldonado	Yanet Maldonado	Yanet Maldonado	Yanet Maldonado	Yanet Maldonado
26	CC - 28285052	MARIBEL BONZA BARRERA	/	Maribel Bonza	Maribel Bonza	Maribel Bonza	Maribel Bonza	Maribel Bonza	Maribel Bonza	Maribel Bonza	Maribel Bonza	Maribel Bonza
27	CC - 37961380	MARTA MOTTA JOYA	/	Marta Motta	Marta Motta	Marta Motta	Marta Motta	Marta Motta	Marta Motta	Marta Motta	Marta Motta	Marta Motta
28	CC - 28284796	MARTHA LUCIA NEIRA REYES	/									
29	CC - 37844081	MATILDE CRISTIANCHO MUÑOZ	/	Matilde Cristiancho	Matilde Cristiancho	Matilde Cristiancho	Matilde Cristiancho	Matilde Cristiancho	Matilde Cristiancho	Matilde Cristiancho	Matilde Cristiancho	Matilde Cristiancho
30	CC - 37949156	MERCEDES LANDAZABAL RINCON	/	Mercedes Landazabal	Mercedes Landazabal	Mercedes Landazabal	Mercedes Landazabal	Mercedes Landazabal	Mercedes Landazabal	Mercedes Landazabal	Mercedes Landazabal	Mercedes Landazabal
31	CC - 1101992082	MONICA ANDREA MOLINA RIVERA	/	Monica Andrea Molina	Monica Andrea Molina	Monica Andrea Molina	Monica Andrea Molina	Monica Andrea Molina	Monica Andrea Molina	Monica Andrea Molina	Monica Andrea Molina	Monica Andrea Molina
32	CC - 1100675013	NATALI GARCIA VARGAS	/	Natali Garcia Vargas	Natali Garcia Vargas	Natali Garcia Vargas	Natali Garcia Vargas	Natali Garcia Vargas	Natali Garcia Vargas	Natali Garcia Vargas	Natali Garcia Vargas	Natali Garcia Vargas
33	CC - 1100961020	SILVIA JULIANA CASTILLO GARCIA	/	Silvia C.	Silvia C.	Silvia C.	Silvia C.	Silvia C.	Silvia C.	Silvia C.	Silvia C.	Silvia C.
34	CC - 1065794480	SINDY PAOLA CAROLINA DIAZ PORTILLA	/									
35	CC - 37949379	TERESA SUAREZ AVILA	/	Teresa Suarez	Teresa Suarez	Teresa Suarez	Teresa Suarez	Teresa Suarez	Teresa Suarez	Teresa Suarez	Teresa Suarez	Teresa Suarez
36	CC - 28284885	YOLANDA MILENA NEIRA REYES	/									
Observaciones:				Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
				Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
				SE	SE	SE	SE	SE	SE	SE	SE	SE
				CON EXCUSA	CON EXCUSA	CON EXCUSA	CON EXCUSA	CON EXCUSA	CON EXCUSA	CON EXCUSA	CON EXCUSA	CON EXCUSA
				RETARDO	RETARDO	RETARDO	RETARDO	RETARDO	RETARDO	RETARDO	RETARDO	RETARDO
				ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA



Evidencias 3331370 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San gil No 4 por medio Presencial. Fecha: 15 al 17 septiembre.

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

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

PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:		11/09/2025	
N° DE FICHA:		INSTRUCTOR:				FECHA FIN DEL CURSO:		15/09/2025	
3331370		ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA							
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)
			11/09/2025	12/09/2025	13/09/2025	14/09/2025	15/09/2025	15/09/2025	
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC-52981005	ANA FRANCISCA BOHORQUEZ DIAZ	✓ Ana Bohorquez	✓ Ana Bohorquez	✓ Ana Bohorquez	✓ Ana Bohorquez	✓ Ana Bohorquez	✓ Ana Bohorquez	✓ Ana Bohorquez
2	CC-1007893755	ANDREA AGUILAR VELASQUEZ	✓						
3	CC-1005451118	ANDRES FELIPE PIMIENTO DURAN	✓						
4	CC-37894580	ANITA SANTOS BERNAL	✓						
5	CC-1100889104	ANTONIO JOSE SERRANO MONSALVE							
6	CC-1100970113	BLEYDI NATALIA RODRIGUEZ AFANADOR							
7	PPT-648894	CINDY YBERLINE CANACHE RENGIFO							
8	CC-1100974042	CLAUDIA LORENA MURILLO MURILLO	✓ Claudia Murillo	✓ Claudia Murillo	✓ Claudia Murillo	✓ Claudia Murillo	✓ Claudia Murillo	✓ Claudia Murillo	✓ Claudia Murillo
9	CC-1100951671	DAISSY MARCELA RODRIGUEZ DIAZ	✓						
10	CC-1101280797	DANIELA GALVIS CHAVEZ	✓ Daniela Chavez	✓ Daniela Chavez	✓ Daniela Chavez	✓ Daniela Chavez	✓ Daniela Chavez	✓ Daniela Chavez	✓ Daniela Chavez
11	CC-1088632423	DAYS YINNEHT TORRES RUEDA	✓						
12	CC-81720960	EDWIN LEONARDO VINCHERY VALBUENA							
13	CC-83332780	ELSA YANETH GUY SOLANO	✓ Elsa Guy	✓ Elsa Guy	✓ Elsa Guy	✓ Elsa Guy	✓ Elsa Guy	✓ Elsa Guy	✓ Elsa Guy
14	CC-1100969656	EVER FABIAN BECERRA ORDUZ	✓						
15	CC-37898227	GLADYS SANCHEZ SILVA	✓ Gladys Sanchez	✓ Gladys Sanchez	✓ Gladys Sanchez	✓ Gladys Sanchez	✓ Gladys Sanchez	✓ Gladys Sanchez	✓ Gladys Sanchez
16	CC-1003068886	JAVIER ANTONIO MONTESINO QUEDA	✓ Javier Montino	✓ Javier Montino	✓ Javier Montino	✓ Javier Montino	✓ Javier Montino	✓ Javier Montino	✓ Javier Montino

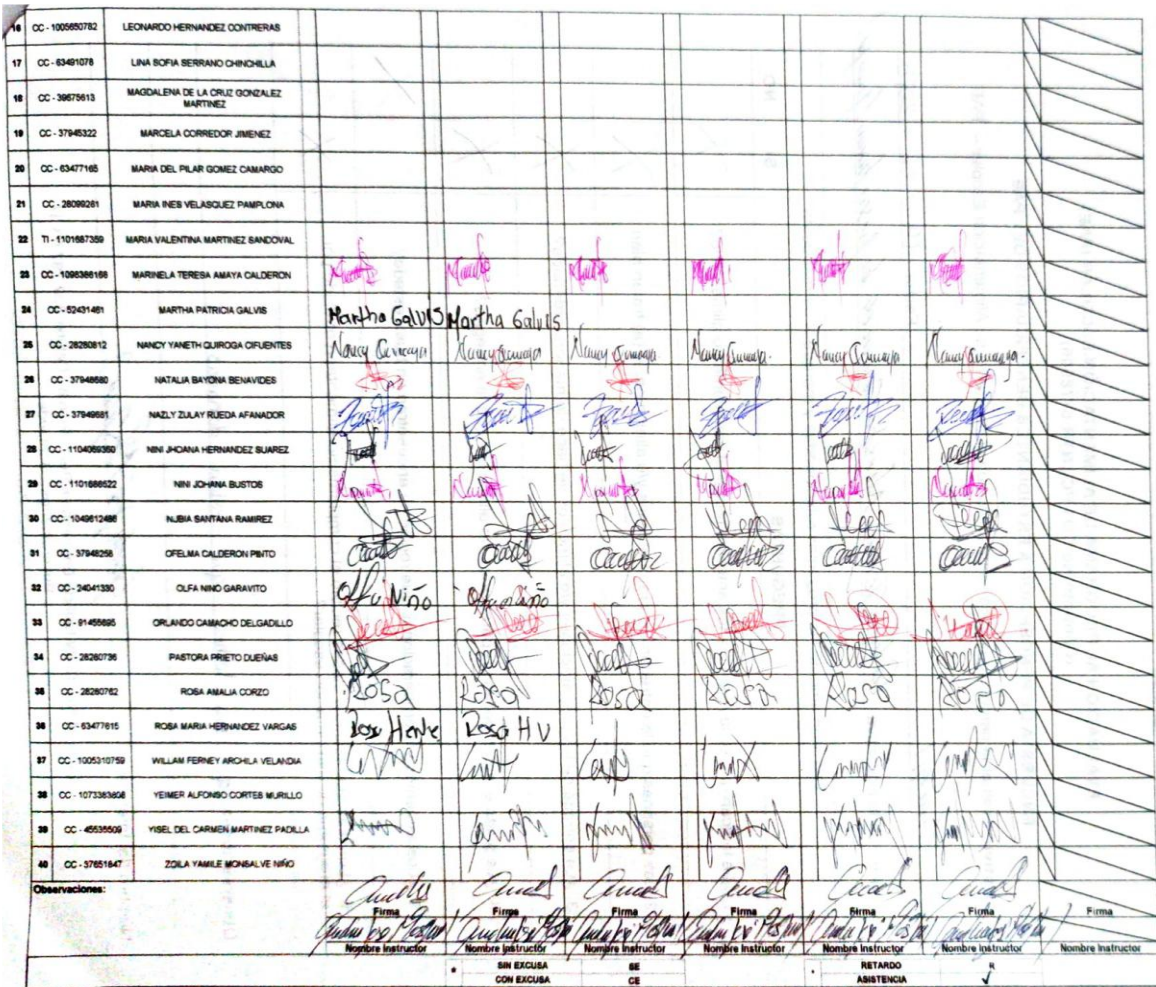


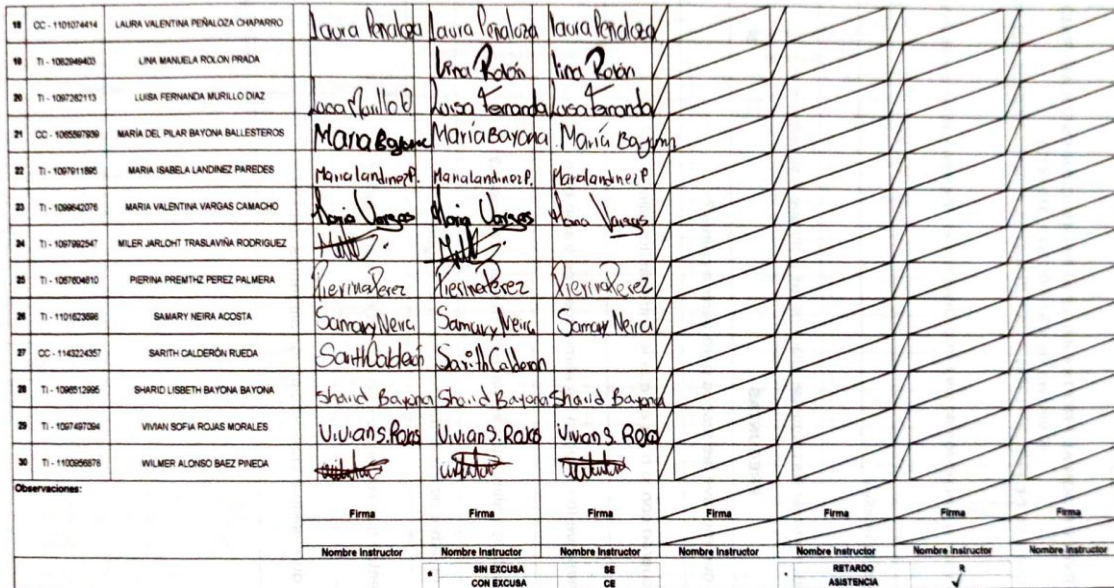
17	CC-1100851073	JEHYMIN PAOLA PARRA MONTAÑO	JEHYMIN PAOLA	JEHYMIN PAOLA	JEHYMIN PAOLA	JEHYMIN PAOLA	JEHYMIN PAOLA												
18	CC-1127722583	JONATHAN FABIAN ANDRES SANCHEZ DAZA	JONATHAN SANCHEZ	JONATHAN SANCHEZ	JONATHAN SANCHEZ	JONATHAN SANCHEZ	JONATHAN SANCHEZ												
19	CC-1100874886	JOSE DANILLO BENAVIDES ACOSTA	JOSE DANILLO BENAVIDES	JOSE DANILLO BENAVIDES	JOSE DANILLO BENAVIDES	JOSE DANILLO BENAVIDES	JOSE DANILLO BENAVIDES												
20	CC-1086788985	JOSE FRANCISCO HILLERA CASTAÑEDA	JOSE FRANCISCO HILLERA	JOSE FRANCISCO HILLERA	JOSE FRANCISCO HILLERA	JOSE FRANCISCO HILLERA	JOSE FRANCISCO HILLERA												
21	CC-1007423882	JOSE GABRIEL FALLA QUINTERO	JOSE GABRIEL FALLA	JOSE GABRIEL FALLA	JOSE GABRIEL FALLA	JOSE GABRIEL FALLA	JOSE GABRIEL FALLA												
22	CC-1032448053	JUAN CAMILO MOGOLLON OLAYA	JUAN CAMILO MOGOLLON	JUAN CAMILO MOGOLLON	JUAN CAMILO MOGOLLON	JUAN CAMILO MOGOLLON	JUAN CAMILO MOGOLLON												
23	CC-1005450028	JULIAN KAMILLO SANABRIA FERREIRA	JULIAN KAMILLO SANABRIA	JULIAN KAMILLO SANABRIA	JULIAN KAMILLO SANABRIA	JULIAN KAMILLO SANABRIA	JULIAN KAMILLO SANABRIA												
24	CC-1100870010	JULIAN STEVEN CASTRO RANGEL	JULIAN STEVEN CASTRO	JULIAN STEVEN CASTRO	JULIAN STEVEN CASTRO	JULIAN STEVEN CASTRO	JULIAN STEVEN CASTRO												
25	CC-1010002040	JULIANA ANDREA MORALES CASTELLANOS	JULIANA ANDREA MORALES	JULIANA ANDREA MORALES	JULIANA ANDREA MORALES	JULIANA ANDREA MORALES	JULIANA ANDREA MORALES												
26	CC-1005454754	KAROL NATALIA FIGUEROA SANABRIA	KAROL NATALIA FIGUEROA	KAROL NATALIA FIGUEROA	KAROL NATALIA FIGUEROA	KAROL NATALIA FIGUEROA	KAROL NATALIA FIGUEROA												
27	CC-1100851480	KATHERINE NAVARRO SUAREZ	KATHERINE NAVARRO	KATHERINE NAVARRO	KATHERINE NAVARRO	KATHERINE NAVARRO	KATHERINE NAVARRO												
28	CC-52867582	KELLY LIU LOZANO NEGRON	KELLY LIU LOZANO	KELLY LIU LOZANO	KELLY LIU LOZANO	KELLY LIU LOZANO	KELLY LIU LOZANO												
29	CC-1146203038	KISLEY ARDILA ACOSTA	KISLEY ARDILA	KISLEY ARDILA	KISLEY ARDILA	KISLEY ARDILA	KISLEY ARDILA												
30	CC-37801954	LAIDY LORENA ACOSTA OLIVEROS	LAIDY LORENA ACOSTA	LAIDY LORENA ACOSTA	LAIDY LORENA ACOSTA	LAIDY LORENA ACOSTA	LAIDY LORENA ACOSTA												
31	CC-1000803455	LAURA ALEJANDRA BENAVIDES ACOSTA	LAURA ALEJANDRA BENAVIDES	LAURA ALEJANDRA BENAVIDES	LAURA ALEJANDRA BENAVIDES	LAURA ALEJANDRA BENAVIDES	LAURA ALEJANDRA BENAVIDES												
32	CC-1086065811	LAUREN SOFIA COLMENARES JIMENEZ	LAUREN SOFIA COLMENARES	LAUREN SOFIA COLMENARES	LAUREN SOFIA COLMENARES	LAUREN SOFIA COLMENARES	LAUREN SOFIA COLMENARES												
33	CC-1012432785	LEIDY NATALIA QUIROGA PINEDA	LEIDY NATALIA QUIROGA	LEIDY NATALIA QUIROGA	LEIDY NATALIA QUIROGA	LEIDY NATALIA QUIROGA	LEIDY NATALIA QUIROGA												
34	CC-37895898	LIDA PATRICIA CAMARGO SUAREZ	LIDA PATRICIA CAMARGO	LIDA PATRICIA CAMARGO	LIDA PATRICIA CAMARGO	LIDA PATRICIA CAMARGO	LIDA PATRICIA CAMARGO												
35	CC-1100850548	LORENA RODRIGUEZ CESPEDES	LORENA RODRIGUEZ CESPEDES	LORENA RODRIGUEZ CESPEDES	LORENA RODRIGUEZ CESPEDES	LORENA RODRIGUEZ CESPEDES	LORENA RODRIGUEZ CESPEDES												
36	CC-31585167	LUZ EDITH BURGOS SIERRA	LUZ EDITH BURGOS SIERRA	LUZ EDITH BURGOS SIERRA	LUZ EDITH BURGOS SIERRA	LUZ EDITH BURGOS SIERRA	LUZ EDITH BURGOS SIERRA												
37	CC-37867519	MARCELA GOMEZ CORREA	MARCELA GOMEZ CORREA	MARCELA GOMEZ CORREA	MARCELA GOMEZ CORREA	MARCELA GOMEZ CORREA	MARCELA GOMEZ CORREA												
38	CC-1100872543	MARIA CONSUELO SUAREZ BRAVO	MARIA CONSUELO SUAREZ	MARIA CONSUELO SUAREZ	MARIA CONSUELO SUAREZ	MARIA CONSUELO SUAREZ	MARIA CONSUELO SUAREZ												



Evidencias 3329770 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Olivar No 1 por medio Presencial. Fecha: 18 al 26 de septiembre.

PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:		FECHA FIN DEL CURSO:	
N° DE PIDNA:		INSTRUCTOR:		ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA		18/09/2025		23/09/2025	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)
			18/09/2025	19/09/2025	20/09/2025	21/09/2025	22/09/2025	23/09/2025	23/09/2025
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1104988323	ALIX GALVAN VALERO							
2	CC - 1098607037	ANA EDITH YOLIMA FORERO CAMACHO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					
3	CC - 1007948010	ANGIE LORENA ULLOA MOLINA	<i>Angie Ulloa</i>	<i>Angie Ulloa</i>					
4	CC - 37840485	CLAUDIA PATRICIA GALVIS MERCHAN							
5	PPT - 5285783	DIANA CAROLINA BRICENO							
6	CC - 1003038544	DINA LUZ BOKORQUEZ PALOMINO							
7	CC - 1083789458	EDITH PAOLA MANRIQUE ARISMENDI	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					
8	CC - 51887390	ELISABEL BOTELO DELGADILLO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					
9	CC - 37896996	ELIZABETH PEDROZA RAMIREZ							
10	CC - 28296993	FANNY CASTRO AGUILAR							
11	CC - 91455880	GONZALO RODRIGUEZ SANCHEZ	<i>Gonzalo Rodriguez</i>						
12	CC - 91014165	JAVIER SANTAMARIA LUENGAS	<i>Javier Santamaria</i>	<i>Javier Santamaria</i>					
13	CC - 1051287244	KAREN LILIANA LEON AMADOR							
14	CC - 1005154486	KAREN LISSET NIÑO GARCES							
15	CC - 1005484169	LAURA SOFIA ULLOA MOLINA	<i>Laura Ulloa</i>	<i>Laura Ulloa</i>					







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



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

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



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

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



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

Se emitieron juicios evaluativos en los programas: 3324055-3314754-3331370

Ficha No. **3324055**

Reporte de Juicios Evaluativos(18) [Modo de compatibilidad] - Excel

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

Pegar Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación						
Fecha del Reporte:	18/09/2025					
Ficha de Caracterización:	3324055					
Código:	96151529					
Versión:	2					
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.					
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION					
Fecha Inicio:	08/09/2025					
Fecha Fin:	22/09/2025					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER					
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURISTICO					
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1005483429	LAURA MILADY	HORMAZA SUAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
CC	1005483429	LAURA MILADY	HORMAZA SUAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES EN LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LAS NECESIDADES Y RECOMENDACIONES DE LA COMUNIDAD Y DEL ENTORNO.
CC	1005483429	LAURA MILADY	HORMAZA SUAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
CC	1005483429	LAURA MILADY	HORMAZA SUAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR REQUERIMIENTOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y DE LOS FACTORES DE RIESGO.
CC	1005565289	JESIKA VIVIANA	RAMIREZ REYES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
CC	1005565289	JESIKA VIVIANA	RAMIREZ REYES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES EN LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LAS NECESIDADES Y RECOMENDACIONES DE LA COMUNIDAD Y DEL ENTORNO.

Hoja 1



Ficha No. 3314754

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

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?

Pegar Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación						
Fecha del Reporte:	14/09/2025					
Ficha de Caracterización:	3314754					
Código:	96151529					
Versión:	2					
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.					
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA					
Fecha Inicio:	27/08/2025					
Fecha Fin:	07/09/2025					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER					
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURISTICO					
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1005289461	JOHAN SEBASTIAN	ALFONSO MALDONADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1005289461	JOHAN SEBASTIAN	ALFONSO MALDONADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES EN LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS DE MONITOREO DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.
CC	1005289461	JOHAN SEBASTIAN	ALFONSO MALDONADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1005289461	JOHAN SEBASTIAN	ALFONSO MALDONADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECLUTAMIENTO DE PERSONAL PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1005454629	DAYANA KATHERINE	DÍAZ HERNÁNDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1005454629	DAYANA KATHERINE	DÍAZ HERNÁNDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES EN LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS DE MONITOREO DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

Ficha No. 3331370

Reporte de Juicios Evaluativos(19) [Modo de compatibilidad] - Excel

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?

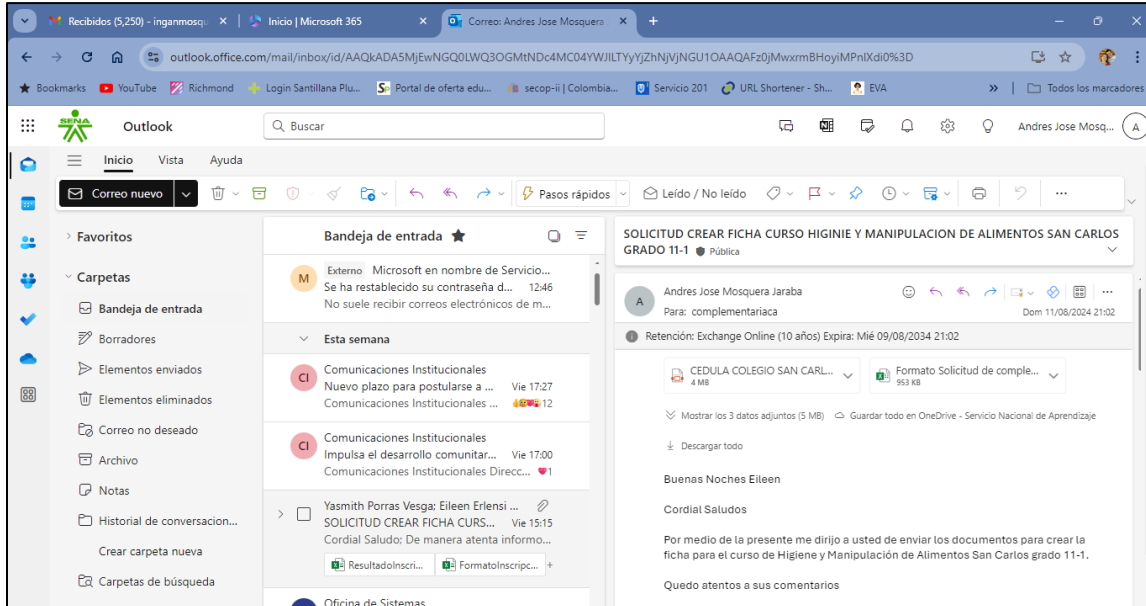
Pegar Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación						
Fecha del Reporte:	18/09/2025					
Ficha de Caracterización:	3331370					
Código:	66210009					
Versión:	2					
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS					
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA					
Fecha Inicio:	15/09/2025					
Fecha Fin:	17/09/2025					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER					
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURISTICO					
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1000603455	LAURA ALEJANDRA	BENAVIDES ACOSTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 29080110601 IDENTIFICAR LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1000603455	LAURA ALEJANDRA	BENAVIDES ACOSTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 29080110602 RECONOCER EL SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1000603455	LAURA ALEJANDRA	BENAVIDES ACOSTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1000603455	LAURA ALEJANDRA	BENAVIDES ACOSTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	606723 - 29080110604 IMPLEMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1002153013	SASHLEY MICHELLE	MAYORGA OVIEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 29080110601 IDENTIFICAR LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.



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



Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación: 3324055-3314754-3331370-3329770

Evidencias 3324055 haga Clic sobre el Enlace: [Ver evidencia – 3324055](#)

Evidencias 3314754 haga Clic sobre el Enlace: [Ver evidencia – 3314754](#)

Evidencias 3331370 haga Clic sobre el Enlace: [Ver evidencia – 3331370](#)

Evidencias 3329770 haga Clic sobre el Enlace: [Ver evidencia – 3329770](#)



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

Sofía Plus

ANDRES JOSE

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2939829 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS COLEGIO CDR VALLE DE SAN JOSE N° 1

Consultar Aprendiz

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a171.

Sofía Plus

ANDRES JOSE MOSQUERA

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2939829 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS COLEGIO CDR VALLE DE SAN JOSE N° 1

Consultar Aprendiz

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adicionar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de aprendizaje actual	Estado
Ti 10104862	MAURO ANTONES	BAKOTTA PORNAS		En Trámite
Ti 10104828	JESUS WILDO	HERREERA VILLASCAZ		En Trámite
Ti 10388784	ANA MARIA	GOMEZ CASTELLANOS		En Trámite
Ti 101881408	JUAN DAVID	BOLA PULIDO		En Trámite
Ti 108842187	LUIS JOSE	RODRIGUEZ RIBERO		En Trámite
Ti 10108108	JOSE SANTANDI	RIOS MOHROV		En Trámite
Ti 101048887	DANIEL ALZARADO	REINAL LEON		En Trámite
Ti 10104888	ANGELA ANCHESA	PEREA LEON		En Trámite
Ti 101048876	JUAN CAMILO	URIBE DUARTE		En Trámite
Ti 101081229	KAREN TITANIA	ACOSTA GARCIA		En Trámite

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 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a171.



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

Evidencias 3324055 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Paramo No 1 por medio Presencial. Fecha: 08 al 13 septiembre.

FECHA: 08-09-25





FECHA: 09-09-25





FECHA: 10-09-25





FECHA: 11-09-25





FECHA: 12-09-25



24

GOR-F-012 V03



***Evidencias 3314754 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Paramo No 1 por medio
Presencial. Fecha: 01 al 05 septiembre.***

FECHA: 01-09-25





FECHA: 02-09-25





FECHA: 03-09-25





FECHA: 04-09-25





FECHA: 05-09-25





Evidencias 3331370 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil No 4 por medio Presencial. Fecha: 15 al 17 septiembre.

FECHA: 15-09-25





FECHA: 16-09-25





FECHA: 17-09-25





***Evidencias 3329770 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Olivar No 1 por medio
Presencial. Fecha: 18 al 23 de septiembre.***

FECHA: 18-09-25





FECHA: 19-09-25





FECHA: 20-09-25





Evidencias 3174609 Técnico en Cocina por medio Presencial. Fecha: 21 al 23 de septiembre.

FECHA: 21-09-25





FECHA: 22-09-25





FECHA: 23-09-25





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

Correo: Andres Jose Mosquera x +

outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkADA5MjEwNGQ0LWQ3OGMtNDc4MC04YWIJLTlTYyZjZlNjVjNGU1OAAQANIBRhdiY%2FFjIPW0a9g5wk%3D

Richmond YouTube Login Santillana Plu... Portal de oferta edu... secop-ii | Colombia... Servicio 201 URL Shortener - Sh... EVA Todos los marcadores

Outlook

Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo

Buscar

Pasos rápidos

Leído / No leído

Copilot

Favoritos

ajmosqueraj@sena.edu...

Bandeja de entrada 3

Borradores

Elementos enviados

Elementos eliminados

Correo no deseado

Notas

Archivo

Historial de conversacio...

Carpetas de búsqueda

In-Place Archive - Andre...

Ir a Grupos

Bandeja de ...

reporte-de-insu...

Oscar William Vergara Rom...
Gestión cuenta de ... Mar 11:25 AM
Cordial Saludo, Estimado equipo ...
Cronograma Co...

Olinda Fior Amado Plata
Matriz seguimient... Mar 11:13 AM
Respetada Subdirectora Patricia, f...

Comunicaciones Institucionales
Conéctate a la vide... Mar 9:03 AM
Comunicaciones Institucio... 7

Carlos Barrera Mora: Edwin ...
SOLICITUD ACTUAL... Mar 8:48 AM
Buenos días Ya se hizo la actualiz...
MARIA ALEJAN... +1

Edwin Alberto Jimenez Montaña
SOLICITUD ACTUAL... Mar 8:32 AM
Buen día: En atención a correo qu...
WEDY CARLO...

Edwin Alberto Jimenez Montaña
SOLICITUD ACTUAL... Mar 8:31 AM

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

Resumir

Oscar William Vergara Romero
Para: complementariayvictimascat2025
CC: Tania Vaneza Naranjo Lopez
Mar 23/09/2025 11:25 AM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 21/09/2035 11:25 AM

Cronograma Complementari...

10 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 Septiembre. 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:

Nº	Nombre y Apellido	Nro. Contrato	Horario	Fecha
1	Doris Mireya Chacon Ariza	COL.PCCNTR.7841328	8:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025
2	Luis Fernando Velasquez Duarte	COL.PCCNTR.7552892	8:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025
3	Jaime Andres Salazar	COL.PCCNTR.7537764	9:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025
4	Ingrid Johana Alvarez Cortez	COL.PCCNTR.7616194	9:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025
5	Margarita Gomez Corzo	COL.PCCNTR.7708752	10:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025
6	Maria Edith Hernandez	COL.PCCNTR.7520111	10:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025
7	Jenny Paola Pico Mantilla	COL.PCCNTR.7589541	2:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025
8	Jose Nelson Carreño Forero	COL.PCCNTR.7586330	3:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025
9	Argenis Del Rocio Torres Mantilla	COL.PCCNTR.7512304	3:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025
10	Juan Carlos Jaimas Carreño	COL.PCCNTR.7600709	4:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025
11	Andrés Mosquera Jaraba	COL.PCCNTR.7504284	4:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025
12	Luz Elena Blanco Ballesteros	COL.PCCNTR.7537546	5:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3324055 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **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.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 3314754 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **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.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3331370 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE APRENDIZAJE:

- **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.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3174609 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

- **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:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- **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:** 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:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **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.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

- **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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,90

FICHA 3329770 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **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.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 173,90

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
01/09/2025	03/09/2025	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			8,00

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO