



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 17 de Octubre de 2025

Señor (a)

JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7660818**

INSTRUCTOR G 20

Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba

Montería - Córdoba

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

Referencia: Contrato No. **CO1.PCCNTR.7660818** del año 2025

SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **30.687.389** de Cereté Córdoba, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma *CUARENTA MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$40.475.696)* Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primero pago correspondiente al mes de marzo de 2025 por valor DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$2.146.438); b) ocho (8) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. (\$4.599.511) cada uno.; c) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor UN MILLÓN QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO SETENTA PESOS M/CTE. (\$1.533.170).

Plazo: Será hasta el **10** de Diciembre de 2025.

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

Obligaciones Específicas:



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el Logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral	Se planeó y ejecutó la formación complementaria del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, código 96151529, fichas: 3340491, 3340506, 33212021, TRANSFORMACION DE FRUTAS ficha 3343596	Se anexa registro fotográfico y copia de la asistencia de los aprendices. Anexo 1.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se apoyó en la elaboración de la planeación pedagógica y guías de aprendizaje en la formación de las fichas: 3340491, 3340506, 33212021, 3343596	Se anexa guía de aprendizaje Anexo 2
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Se registró en el aplicativo Sofia Plus evidencias del proceso formativo, se creó ruta de aprendizaje y se asoció las fichas 3340491, 3340506, 33212021, 3343596 Se registraron juicios evaluativos	Información registrada en plataforma Sofia plus. Pantallazo de Sofia plus. Anexo 3
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el	No aplica	No aplica



	procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No se presentó acta final en el mes de ejecución	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad de deserción en el mes de ejecución	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad con los aprendices en el mes de ejecución	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado)	Se aportan guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución	Formatos GFPI-F-135 (Guía) Anexo 2
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica	No aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva	No aplica	No aplica



	y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.		
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Se subieron los documentos soportes del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo a los lineamientos establecidos del mes de Octubre	Información registrada en el aplicativo Secop2. Planillas SI contratistas y pagos seguridad social. Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10 Evidencias
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	No aplica	No aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación)	No aplica	No aplica
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Se atendió la solicitud del supervisor de cuenta de cobro del mes de Octubre.	Verificación en el Drive

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



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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	117925	BUENAVISTA	15 Septiembre 2025	15 Septiembre 2025
2	117925	PURISIMA	16 Septiembre 2025	16 Septiembre 2025
3	117925	PURISIMA	17 Septiembre 2025	17 Septiembre 2025
4	117925	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	18 Septiembre 2025	18 Septiembre 2025
5	117925	BUENAVISTA	19 Septiembre 2025	19 Septiembre 2025
6	117925	PURISIMA	22 Septiembre 2025	22 Septiembre 2025
7	117925	PURISIMA	23 Septiembre 2025	23 Septiembre 2025
8	117925	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	24 Septiembre 2025	24 Septiembre 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, No. **9492771782** de la planilla, operador Aportes en línea y periodo SEPTIEMBRE del año 2025, Planilla Si Contratista y Certificación de cuenta bancaria. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

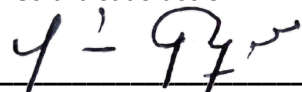
Evidencias en cuarenta y ocho (48) folios

Cordialmente,



SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
C.C. No.30.687.389 de Cereté
Contratista

Recibí a satisfacción:



JOSÉ ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7660818
INSTRUCTOR G20
Centro de Comercio Industria y Turismo





3340506

SENA		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA	
REGISTRO DE ASISTENCIAS			
Proyecto:	COROSBA	Centro de Formación:	CCT
Documento de Referencia:	3340506	Programa de Formación:	INGENIERIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Comando:		Fecha de Inicio:	
Interventor:	Sonia Cristina Abisambra López	Fecha de Terminación:	
Comando:	COMPROBADA	Periodo de Asistencia (mes):	SEPT_ OCT
No.	Identificación	Resolución	
1	1067291784	SARA ELENA ALVAREZ FERNANDEZ	X
2	50949278	NATALI LUCIA VERGIARA MARTINEZ	X
3	1067297341	KAREN LORENA CECERO SALGADO	X
4	11106412	LUIS ALFONSO BRACAMONTE MORELO	X
5	64586523	SOL INES PACHECO OSORIO	X
6	1067282820	DIANA PAOLA BERTEL VERONA	X
7	1067291821	MARIA ANDREA BULA PERALTA	X
8	50950449	KELLY JOHANNA BOHORQUEZ BERTEL	X
9	50950167	CARMEN ANA RAMOS MONTALVO	X
10	1003356603	ANDREA HERNANDEZ OLIVERO	X
11	50853182	SANDRA ESTELA VILLEGAS DIAZ	X
12	1067280590	NILO FRANCISCO VERGARA MARTINEZ	X
13	1067291527	LUCIA MARGARITA DAVID CHICA	X
14	1069478186	DUANIS DEL CRISTO MADERA ARROYO	X
15	1067845317	LUZ DARY SOTO RIVERO	X
16	50960005	YESSENIA KARINA ARRIETA BITAR	X
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		</	











ANEXO 2. Aplica para obligación 2 y 8

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 92130026
- 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: realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes
- Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfección definidas en los programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la norma
- Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad para la disposición final y tecnologías limpias.
- Duración de la Guía: 40 Horas

2. PRESENTACIÓN



El acelerado ritmo de la vida actual ha motivado a la producción de grandes cambios en las costumbres de la población, entre ellos la del consumo de alimentos reemplazando las tradicionales comidas hechas en casa, para ingerirlas en restaurantes, comedores, tiendas y en general sitios estacionarios y aún ambulantes de venta de alimentos preparados para ser consumidos.

Los alimentos son la principal fuente de energía del ser humano e indispensables para su subsistencia. Sin embargo, a pesar de ser una fuente rica en nutrientes para los desarrollos biológicos, los alimentos están altamente expuestos a la acción contaminante de los microorganismos. Esta situación puede ocasionar riesgos para las personas que los ingieren, incluso llegando a causar la muerte.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

El manipulador de alimentos es un actor fundamental en la cadena alimentaria, ya que tiene contacto directo con los alimentos en las distintas etapas de su producción, almacenamiento, distribución, transporte, venta y preparación. Su rol va más allá de una simple tarea, se convierte en un guardián de la salud del consumidor al garantizar la inocuidad alimentaria. Los manipuladores de alimentos son agentes clave en la cadena alimentaria. Por lo tanto, deben conocer la legislación que los rige la resolución 2674 de 2013, su formación continua y el compromiso con la higiene y seguridad alimentaria son pilares fundamentales para la protección de la salud pública.

Es importante reflexionar sobre las siguientes preguntas



¿Por qué es importante que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada en higiene y seguridad alimentaria?

¿Cuáles son las principales responsabilidades de un manipulador de alimentos en cuanto a la higiene y seguridad alimentaria?

- Ambiente Requerido: Biblioteca, oficina o ambiente de estudio
- Materiales: Computador y programas de Microsoft

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

● Descripción de la(s) Actividad(es):

Actividad 1: Cuestionario 1

Tema 1 clasificación y contaminación de alimentos

Para completar este cuestionario, es fundamental leer detenidamente el material de formación sobre el Tema 1: Clasificación y Contaminación de Alimentos.

<https://forms.gle/KSmBzNsxHdHa4Xb37>

NOTA: solo tiene un intento para presentar el cuestionario

- Ambiente Requerido: Biblioteca, oficina o ambiente de estudio
- Materiales: Computador, celular y programas de Microsoft

3.3 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

● Descripción de la(s) Actividad(es):

Actividad 1: Sopa de letras

Tema 2 Enfermedades transmitidas por los alimentos

Para el buen desarrollo de esta actividad debes de leer muy bien el material de formación Tema 2 Enfermedades transmitidas por los alimentos, ingresa a la sopa de letras por el enlace o por el código QR que te comparto a continuación.



Instrucciones: cuando encuentres la palabra, selecciona la primera y última letra de la palabra y de esta manera, la palabra se resaltará.

Cuando ya esté completa la actividad con las 8 palabras, **le tomas un pantallazo y pones tu nombre completo y lo envías al correo electrónico**

abisambrasonia@gmail.com

https://puzzel.org/es/wordseeker/play?p=-Nu_dj-QwRq3-iDQpHeg

- Ambiente Requerido: Biblioteca, oficina o ambiente de estudio
- Materiales: Computador, celular y programas de Microsoft

3.4 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

● Descripción de la(s) Actividad(es):

- Actividad 1: Cuestionario final

Para la realización de este cuestionario final es necesario que haya leído muy bien todo el material de formación, lee detenidamente cada pregunta antes de seleccionar la respuesta.

Comparto el enlace para el cuestionario final:

<https://forms.gle/AyMUPpegaheY2RuG8>

NOTA: solo tiene un intento para presentar el cuestionario

- Ambiente Requerido: Biblioteca, oficina o ambiente de estudio
- Materiales: Computador, celular y programas de Microsoft

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Evidencias de Desempeño Evidencias de Producto: <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario 1 • Sopa de letra • Cuestionario final 	Identifica y selecciona detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente. Aplica las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados.	Técnica: método de preguntas Instrumentos: cuestionario <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario 1 clasificación y contaminación de alimentos • Cuestionario final

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Plan de saneamiento básico:** Documento escrito compuesto por cuatro programas específicos que garantizan el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria estipulada por la legislación nacional.
- **Higiene de los alimentos:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Manipulador de alimentos:** es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Mesa, R. D., Rodríguez, O., & Rubiano, E. M. (1989). MANIPULACION HIGIENICA. *MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS*, 9-21.



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Sonia Abisambra	Instructora área Agroindustria	CCIT	Junio 2025

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



ANEXO 3: aplica para obligación 3

RUTA

Correos: sonia abisara | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contrastista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Tecnicas de Almace... Enfermedades trans... Certificación de Pro...

Ejecución de la Formación

Reportes

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORAR CONSERVAS HORTOFRUTICOLAS	+
FRUVER CHINCHINA	+
FRUVER 100% MAJER	+
FRUTAS 1797752	+
RUTA DE APRENDIZAJE 1865425	+
ELABORACION DE PULPA DE FRUTA APLICANDO LAS BPM	+
ELABORACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	+
TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS	+
TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS	+
DERIVADOS DE FRUTAS KM 6	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Día 1 de 17

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3343586

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a177;

Correos: sonia abisara | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contrastista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Tecnicas de Almace... Enfermedades trans... Certificación de Pro...

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+
MANIPULADOR DE ALIMENTOS VILLAMARAI EMAUS 2DO ZEP	+
HIGIENE	+
MANIPULACION DE ALIMENTOS	+
1752933 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
ACTIVIDAD DE LA FICHA NO: 1764964	+
1752930 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Día 1 de 115

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3340491

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a177;



Correo: sonia abisari | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contratista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda | +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Técnicas de Almac... Enfermedades trans... Certificación de Pro...

Otros favoritos

Ejecución de la Formación

Reportes

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICAR LAS NECESIDADES DE LOS ALUMNOS

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

29080102302 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
MANIPULADOR DE ALIMENTOS VILLAMARAI EMAUS 2DO ZEP	+
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
ACTIVIDAD DE LA FICHA NO: 1764964	+
1752930 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE	+
ALIMENTOS INOCUOS	+
1769228 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiendo

Día 1 de 114

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3340506

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a177,

Búsqueda

ESP LAA

11:58 a. m. 16/10/2025

Correo: sonia abisari | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contratista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda | +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Técnicas de Almac... Enfermedades trans... Certificación de Pro...

Otros favoritos

Ejecución de la Formación

Reportes

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICAR LAS NECESIDADES DE LOS ALUMNOS

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

29080102302 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
MANIPULADOR DE ALIMENTOS VILLAMARAI EMAUS 2DO ZEP	+
HIGIENE	+
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
1752930 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
ACTIVIDAD DE LA FICHA NO: 1764964	+
1752930 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiendo

Día 1 de 114

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3348709

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a177,

Búsqueda

ESP LAA

11:59 a. m. 16/10/2025



Correo: sonia abisambra | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contratista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda | +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Técnicas de Almac... Enfermedades trans... Certificación de Pro... Otros favoritos

SofiaPlus

SONIA CRISTINA ABISAMBRA

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

☒ Diseño Curricular

☒ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3340491 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: RUTA 3340491

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a una ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 15 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3340491. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a177.

Búsqueda

ESP LAA

12:02 p. m. 16/10/2025

Correo: sonia abisambra | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contratista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda | +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Técnicas de Almac... Enfermedades trans... Certificación de Pro... Otros favoritos

SofiaPlus

SONIA CRISTINA ABISAMBRA

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

☒ Diseño Curricular

☒ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3340506 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: RUTA 3340506

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a una ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 16 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3340506. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a177.

Búsqueda

ESP LAA

12:03 p. m. 16/10/2025



Correo: sonia abisambra | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contratista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda | +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Técnicas de Almacene... Enfermedades trans... Certificación de Pro...

Otros favoritos

SofiaPlus

SONIA CRISTINA ABISAMBRA

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

☒ Diseño Curricular

☒ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3343596 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Ruta de Aprendizaje: RUTA 3343596

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a una ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 21 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3343596. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a177.

Búsqueda

12:04 p. m. 16/10/2025

Correo: sonia abisambra | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contratista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda | +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Técnicas de Almacene... Enfermedades trans... Certificación de Pro...

Otros favoritos

SofiaPlus

SONIA CRISTINA ABISAMBRA

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

☒ Diseño Curricular

☒ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3348709 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: RUTA 3348709

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a una ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 21 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3348709. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a177.

Búsqueda

12:05 p. m. 16/10/2025

Reporte de Juicios Evaluativos (2) [Modo de compatibilidad] - Excel

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

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos General Formato condicional Insertar Eliminar Formato Celdas Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar Complementos Crear un PDF

A1 Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	18/10/2025						
Ficha de Caracterización:	3340506						
Código:	96151529						
Versión:	2						
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS						
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION						
Fecha Inicio:	11/09/2025						
Fecha Fin:	18/10/2025						
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL						
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA						
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA						

CC	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fec
13	1003359903	ANDREA	HERNANDEZ OLIVERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA	APROBADO	16/
14	1003359903	ANDREA	HERNANDEZ OLIVERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y	APROBADO	16/
15	1003359903	ANDREA	HERNANDEZ OLIVERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	16/
16	1003359903	ANDREA	HERNANDEZ OLIVERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE	APROBADO	16/

Hoja 1

Listo Accesibilidad: No disponible

7:43 p. m. 16/10/2025

Reporte de Juicios Evaluativos (1) [Modo de compatibilidad - Excel]

ArchivoInicioInsertarDibujarDisposición de páginaFórmulasDatosRevisarVistaAyudaAcrobat¿Que desea hacer?Compartir

<



Correo: sonia abisara | betawa sena - Búsqueda | Sofia plus | si contratista - Búsqueda | aportes en línea - Búsqueda | secop ii - Búsqueda | +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

3 rompehielos diná... Resolución 2674 de... Legislación de Alim... Técnicas de Almac... Enfermedades trans... Certificación de Pro... Otros favoritos

Reporte de Instructores por fecha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos

☒ Gestión de Tiempos
☒ LMS
☒ Matricula
☒ Planeación de la Formación
☒ Reportes
☒ SGS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
29/09/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3343596)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 15:59 - 23:45: Disponible	30/09/25 00:15 - 23:45: Disponible	01/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3340491)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	02/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3340500)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	03/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3348709)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	04/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3357770)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible
06/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3343596)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 15:59 - 23:45: Disponible	07/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3357770)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	08/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3340491)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	09/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3340500)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	10/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3348709)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	11/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3357770)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible
13/10/25 00:15 - 23:45: Disponible	14/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3357770)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	15/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3340491)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	16/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3340500)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	17/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3348709)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	18/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3357770)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible
20/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3343596)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 15:59 - 23:45: Disponible	21/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3357770)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	22/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3340491)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	23/10/25 00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 15:59: (3340500)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 15:59 - 23:45: Disponible	24/10/25 00:15 - 23:45: Disponible	25/10/25 00:15 - 23:45: Disponible
27/10/25 00:15 - 23:45: Disponible	28/10/25 00:15 - 23:45: Disponible	29/10/25 00:15 - 23:45: Disponible	30/10/25 00:15 - 23:45: Disponible	31/10/25 00:15 - 23:45: Disponible	01/11/25 00:15 - 23:45: Disponible
					02/11/25 00:15 - 23:45: Disponible

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a169.

Búsqueda

ESP LAA 7:35 p. m. 16/10/2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3343596 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3340506 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	23,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3348709 - 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3340491 - 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	23,90
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	103,70
--	---------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:MHjehernanJORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-023-952310CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte:lunes, 15 de septiembre de 2025

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	117925	Fecha Solicitud	2025-09-11	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-952310 CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2025-09-15	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	CAMPESENA			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4225	Dependencia Solicitante	952338 CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA - CESAR - ECONOMIA CAMPESINA Y SER						
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL				Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2025/09/15 17:04:44 -05:00



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:MHjehernanJORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-023-952310CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte:lunes, 15 de septiembre de 2025

SONIA ABISAMBRA LOPEZ	CC: 30687389	CONTRATIS TA	Autorizada	2025-09-15	2025-09-15	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / BUENAVISTA	0,5	No	50	4	4.599.511,00	235.178,00	940.712,00	464.000,00	1.404.712,00	IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PROFESIONAL DEL PROGRAMA CAMPESENA MES DE SEPTIEMBRE 2025
				2025-09-16	2025-09-16	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PURISIMA	0,5	No	50							
				2025-09-17	2025-09-17	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PURISIMA	0,5	No	50							
				2025-09-18	2025-09-18	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN - D SOTAVEN	0,5	No	50							
				2025-09-19	2025-09-19	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / BUENAVISTA	0,5	No	50							
				2025-09-22	2025-09-22	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PURISIMA	0,5	No	50							



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:MHjehernanJORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-023-952310CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte:lunes, 15 de septiembre de 2025

				2025-09-23	2025-09-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PURISIMA	0,5	No	50						
				2025-09-24	2025-09-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN - D SOTAVEN	0,5	No	50						
											Totales Solicitud de Comisión		940.712,00	464.000,00	1.404.712,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN																
IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PROFESIONAL DEL PROGRAMA CAMPESENA MES DE SEPTIEMBRE 2025																

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	78713475	Nombre:	JORGE HERNANEZ GUERRA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	""	Cargo:	""		

Firma Responsable																
Verificado Por:			ALVARO ALFONSO BULA MARTINEZ					Fecha Verificación:				15/09/2025 16:33:01				



Firmado digitalmente por:
Nombre: JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Cédula de ciudadanía: 78713475
Usuario SIIF: MHjehernan
15/09/2025 5:05:00 p. m.



FORMATO INFORME LEGALIZACIÓN DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA: Montería 1 de Octubre 2025		
PRESENTADO A: JORGE ENRIQUE HERNÁNDEZ GUERRA		
ORDEN DE VIAJE No: 117925	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACIÓN:
	15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24 Septiembre 2025	15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24 Septiembre 2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Buenavista 15-09-25 Purísima 16-09-25 Purísima 17-09-25 San Andrés de Sotavento 18-09-25 Buenavista 19-09-25 Purísima 22-09-25 Purísima 23-09-25 San Andrés de Sotavento 24-09-25	REGIONAL / CENTRO DE FORMACIÓN	OTRA : (ciudad)
	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO. CORDOBA	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Ejecutar las acciones de formación de manera presencial, haciendo uso de la estrategia pedagógica de formación por proyectos de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación integral.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
<p>1. Dia 1. 15-09-25 MONTERIA- BUENAVISTA Actividades ejecutadas: Impartir formación integral relacionada con <i>Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente</i>; número de Ficha: 3311544 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Vereda EL 35</p> <p>2. Dia 2 16-09-25 MONTERIA – PURISIMA Actividades ejecutadas: Impartir formación integral relacionada con <i>Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente</i>; número de Ficha: 3343596 TRASNFORMACION DE FRUTAS. Vereda el aserradero</p> <p>3. Dia 3 17- 09-25 MONTERIA – PURISIMA Actividades ejecutadas: Impartir formación integral relacionada con <i>Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente</i>; HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.</p> <p>4. Dia 4 18-09-25 MONTERIA- SAN ANDRES DE SOTAVENTO</p>		



Actividades ejecutadas: Impartir formación integral relacionada con *Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente*; número de Ficha: 3340491 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

5. Día 5 19-09-25

MONTERIA – BUENAVISTA

Actividades ejecutadas: Impartir formación integral relacionada con *Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente*; número de Ficha: 3311544 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Vereda EL 35

6. Día 6 22- 09-25

MONTERIA – PURISIMA

Actividades ejecutadas: Impartir formación integral relacionada con *Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente*; número de Ficha: 3343596 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Vereda el aserradero

7. Día 7 23-09-25

MONTERIA PURISIMA

Actividades ejecutadas: Impartir formación integral relacionada con *Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente*; HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

8. Día 9 24-09-25

MONTERIA- SAN ANDRES DE SOTAVENTO

Actividades ejecutadas: Impartir formación integral relacionada con *Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente*; número de Ficha: 32340491 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESULTADOS:

1. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
2. Limpieza y desinfección: preparación de solución y protocolos limpieza, normativa relacionada.

EVIDENCIAS O SOPORTES:

1. LISTADO DE ASISTENCIAS
2. REGISTRO FOTOGRAFICO

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Se impartió formación profesional relacionada con la competencia <i>Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción</i> del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ Instructor ruta 3 Campesena	15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24 Septiembre 2025



2.		
CONCLUSIONES: 1. Se cumplió con todas las actividades de formación y entregables.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ		<i>Sonia Abisambra</i>
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
INSTRUCTOR G20	JOSE ANASTACIO RESTREPO	



GTH-F-087 V.02





Día 2

SENA Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.			
Nombre del Curso: <u>elaboración de conservas de Frutas y hortalizas</u>					
FICHA No. <u>3343596</u>					
Municipio: <u>Punísimá</u>			Lugar:		
Instructor: <u>Sonia Abisambra</u>			Nº. Doc. Ident.		
FECHA: <u>16-09-25</u>			HORARIO:		
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS	
01	Karel Tatiana Flores	Karel Tatiana	1067403861	Karel	
02	Sandoval Guillen	Natalia	1131107654	Natalia SG	
03	Mogallón Vergara	Liz Daitana	1066242266	Liz daitana	
04	Fadul Donado	Maria Alejandra	1131108556	Maria Fadul	
05	Rodriguez Pérez	Mariana	1063162710	Mariana Rodriguez	
06	Flora S Burgos	pablo Antonio	1067404557	Pablo F.B	
07	Rodriguez Perez	Alexander	1063162711	Alexander Rodriguez	
08	Hernandez Perez	Juan Pablo	1065377027	Juan Hernandez	
09	Martinez Herrera Orlando José Martínez	Orlando José	1069484416	Orlando	
10	Marquet Rivas	Andrea Carolina	1065377668	Andrea	
11	Herrera Salas	Jendy	1067403710	Jendy Herrera	
12	Martinez Salcedo	Luis Alfredo	1066242127	Luis Alfredo	
13	Ramero Perez	Isaac David	1030744856	Isaac David	
14	Madrid Diaz	Brokan David	1131107975	Brokan David	
15	Mercado Torres	Julieth Paola	1131109057	Julieth Paola	
16	Martinez Hoyo	Vanessa	110374872	Vanessa Mestron	
17	Burgos Montalvo	Jesé David	1063159751	Jesé David	
18	Junior Sanchez	Junior Sanchez			
19	Sanchez Blanquicet	Junior David	1065377027	Junior David	
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
FIRMA DEL INSTRUCTOR <u>Sonia Abisambra</u>					





Día 3

SENA Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		
Nombre del Curso: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>				
FICHA No. _____				
Municipio: <u>Risima</u>		Lugar: _____		
Instructor: <u>Sonia Abisamba</u>		Nº. Doc. Ident. <u>30687369</u>		
FECHA: <u>17-09-25</u>		HORARIO: _____		
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Floriz Alcía	Olga Victoria	39673301	Victoria Floriz
02	Rolacio Morela	Nelly Yamet	50923586	NELLY
03	Diana Martinez	Karisma Quamo	1065015207	Diana Martinez
04	Marlenis Rivera Herrera	Marlenis Rivera	7077240379	Marlenis Rivera
05	Pérez Ballesteros	Gloria Estela	50929049	GLORIA PEREZ
06	Montoya Baste	María Elcira	64.540509	María Montoya
07	Molina Pellegrino	Beatriz Elena	1067927125	Beatriz Molina
08	Hoyos Espitia	Yasmir de Jesus	34995219	Yasmir
09	Cordova Pereira	Valerie Cristina	1067868113	Valerie Cordova
10	Maria del Mar Diaz	Maria del Mar	1067948108	Maria del Mar
11	Parras Perez	Cindy Kerena	106703255	Cindy Parras
12	DIAZ ZULLAGA	LUIS EDUARDO	10966083	Luis Diaz
13	Berrocay Fonseca	Tania Margarita	50'891.159	Tania Berrocay
14	Pineda Ojeda Diego	Jaysma Ojeda	50924.082	Jaysma Pineda
15	Yenis Cardozo	Yenis Maria	25913445	Yenis Cardozo
16	LOPEZ PINGO	LIANA PATRICIA	1067362.723	Liana Lopez
17	Adolfo A. San Juan	Adolfo Andres	23744603	Adolfo
18	Alcira Sanmilo	Yeny Elena	34971430	Yeny Alcira
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
FIRMA DEL INSTRUCTOR <u>Sonia Abisamba</u>				





Día 4

Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		
Nombre del Curso: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>				
FICHA No. <u>3340191</u>				
Municipio: <u>San Andrés de Sotavento</u>			Lugar:	
Instructor: <u>Sonia Absambra</u>			Nº. Doc. Ident. <u>30687389</u>	
FECHA: <u>18-09-25</u>			HORARIO:	
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Matias teran	Lira Rosa	1008-645-537	Lira Matias
02	Eda Contreras Nono	Eda Contreras	26.085861	Eda Contreras
03	Florez Quinon	Givle delcarmen	7072255981	GivleFlorez
04	Jerónimo Martinez	Yesenia Patricia	1072259879	Yesenia Jerónimo
05	Ramiro Basilio	Andrés Johana	1066-77733	Andrés Johana
06	Castillo Arrieta	Ramiro Jose	1007809362	Ramiro Castillo
07	Paterina Trujillo	Suleima	1072258904	Suleima Paterina
08	Gauria Suara	MARY JOE	1072249305	MARY JOE G
09	Yepez Arroyo	Nohemi	64.580-480	Nohemi
10	ANA TORIBIO MARTINEZ	ANA CLAUDIA	107225485	ANA
11	Carmona Carmona	Yasenia Isabel	1072-261-015	Yasenia Carmona
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
FIRMA DEL INSTRUCTOR <u>Sonia Absambra</u>				





Día 5

Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		
Nombre del Curso: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>				
FICHA No. <u>3371544</u>		Lugar: _____		
Municipio: <u>Buenavista</u>		Nº. Doc. Ident. <u>30687389</u>		
Instructor: <u>Yana Abiamba</u>		HORARIO: _____		
FECHA: <u>19-09-21</u>				
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Molina Pellegriño	Beatriz Elena	1067927125	Beatriz Molina
02	Hontoya Bértel	Maria ETCIRA	64640509	Maria Hontoya B.
03	Hoyos Espitia	Gaspar de Jesus	34995219	Gaspar Hoyos
04	Pérez Ballesteros	Gloria Estela	50929049	Gloria Pérez B.
05	Palacio Morel	NELIXIA NENT	50923586	NELIXIA
06	Martinez Ramirez	Diana Karina	1065035207	Diana M. R.
07	Berrolal Morelos	Eulima Rosa	50909432	Eulima Berrolal
08	Rivera herazo	Marlenis del carmen	1077240379	Marlenis Rivera
09	Floriz Alcia	Olaya Victoria	39673302	Victoria Floriz
10	Berrolal Fonseca	Tania Margarita	50891159	Tania Berrolal
11	PIAZ ZULUAGA	LUIS EDUARDO	10966083	Luis Piaz Zulua
12	Molina Alcala	Lina Elena	3491630	Lina Alcala
13	Porras Perez	Cindy Kerena	1096203255	Cindy Porras
14	Carillo Baragan	Yenis Clara	25913445	Yenis Carillo
15	Calderon Alcamaz	Diana Esther	10400595	Diana Calderon
16	Ymora Villalobos	Yessica Odalis	50924082	Yessica Ymora
17	LOPEZ PINEDO	LILIANA PATRICIA	1067362723	Liliana Lopez
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
FIRMA DEL INSTRUCTOR: <u>Yana Abiamba</u>				





Día 6

Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		
Nombre del Curso: <u>elaboración de conservas de frutas y hortalizas</u>				
FICHA No. <u>3343596</u>				
Municipio: <u>Ponima</u>		Lugar:		
Instructor: <u>Sonia Abisambra</u>		Nº. Doc. Ident.		
FECHA: <u>22-09-25</u>		HORARIO:		
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	<u>Florez Burgo</u>	<u>Karol Tatiana</u>	<u>1067403861</u>	<u>Karol</u>
02	<u>Pandauel Guillén</u>	<u>Natalia</u>	<u>1131107664</u>	<u>Natalia SG</u>
03	<u>Mosaidn Vergara</u>	<u>In Datanca</u>	<u>1066702266</u>	<u>In Datanca</u>
04	<u>Fadul Donado</u>	<u>Maria Alejandra</u>	<u>1131108556</u>	<u>Maria Fadul</u>
05	<u>Rodriguez Perez</u>	<u>Mariana</u>	<u>1063162710</u>	<u>Mariana Rodriguez</u>
06	<u>Florez Burgo</u>	<u>Pablo Antonio</u>	<u>1067404557</u>	<u>Pablo F.B.</u>
07	<u>Rodriguez Perez</u>	<u>Alexander</u>	<u>1063162111</u>	<u>Alexander Rodriguez</u>
08	<u>Hernandez Perez</u>	<u>Juan Pablo</u>	<u>1065377027</u>	<u>Juan Hernandez</u>
09	<u>Martinez Herrera</u>	<u>Orlando José</u>	<u>1069484416</u>	<u>Orlando</u>
10	<u>Marquez Rivas</u>	<u>Andrea Carolina</u>	<u>1065377668</u>	<u>Andrea</u>
11	<u>Herrera Salas</u>	<u>Yendy</u>	<u>106405410</u>	<u>Yendy Herrera</u>
12	<u>Martinez Salcedo</u>	<u>Luis Alfredo</u>	<u>166242124</u>	<u>Luis Alfredo</u>
13	<u>Romero Perez</u>	<u>Isaac David</u>	<u>1000244156</u>	<u>Isaac David</u>
14	<u>Madrid Diaz</u>	<u>Esteban David</u>	<u>1131107975</u>	<u>Esteban David</u>
15	<u>Mercado Torre</u>	<u>Julieth Paola</u>	<u>1131109057</u>	<u>Julieth Paola</u>
16	<u>Burgos Montalvo</u>	<u>José David</u>	<u>1063169751</u>	<u>José David</u>
17	<u>Sanchez Blanquicel</u>	<u>Junior David</u>	<u>1065377190</u>	<u>Junior David</u>
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
FIRMA DEL INSTRUCTOR: <u>Sonia Abisambra</u>				





Día 7

Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		
Nombre del Curso: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>				
FICHA No. _____		Lugar: _____		
Municipio: <u>Dinama</u>		Nº. Doc. Ident. <u>30689389</u>		
Instructor: <u>Sonia Abisamba</u>		HORARIO: _____		
FECHA: <u>23-09-25</u>				
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	<u>Flórez, Alicia</u>	<u>Olaya Victoria</u>	<u>39673302</u>	<u>Victoria Flórez</u>
02	<u>Díaz Zuluaga</u>	<u>Luis Eduardo</u>	<u>10966083</u>	<u>Luis Edo Díaz</u>
03	<u>Marlenis Rivera Herazo</u>	<u>Rivera Herazo</u>	<u>7-014100379</u>	<u>Marlenis Rivera</u>
04	<u>Hoyos Espinoza</u>	<u>Yasmin de Jesús</u>	<u>34995218</u>	<u>Yasmin E</u>
05	<u>Montoya Bertel</u>	<u>Maria Elcira</u>	<u>64.540509</u>	<u>Maria Montoya</u>
06	<u>Beiro Qui</u>	<u>Edilma Rosa</u>	<u>50909432</u>	<u>Edilma Qui</u>
07	<u>Pineda Villadiego</u>	<u>Leiana Odalis</u>	<u>50924082</u>	<u>Leiana Pineda</u>
08	<u>Pérez Ballesteros</u>	<u>Gloria Estela</u>	<u>50929049</u>	<u>GLORIA PÉREZ</u>
09	<u>Molina Pellegrino</u>	<u>Beatriz Elena</u>	<u>1067907125</u>	<u>Beatriz Molina</u>
10	<u>Mestra Pérez</u>	<u>Santiago Andrés</u>	<u>1138077552</u>	<u>Santiago M.</u>
11	<u>Luisa Torres</u>	<u>Romana Lorez</u>	<u>1066731701</u>	<u>Luisa Torres</u>
12	<u>LÓPEZ PINEDO</u>	<u>Liliana PATRICIA</u>	<u>1067862723</u>	<u>Liliana LÓPEZ</u>
13	<u>MELIX P. Alcocio</u>	<u>Nelly Janet</u>	<u>50923586</u>	<u>Y. M. F. A.</u>
14	<u>Castro Racero</u>	<u>Eliana Janeth</u>	<u>300952194</u>	<u>Eliana Castro</u>
15	<u>Martínez Romeros</u>	<u>Diana Carolina</u>	<u>1065015204</u>	<u>Diana Martínez</u>
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
FIRMA DEL INSTRUCTOR		<u>Sonia Abisamba</u>		





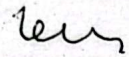
Día 8

Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		
Nombre del Curso: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>				
FICHA No. <u>3340497</u>		Lugar:		
Municipio: <u>San Andrés de Solvente</u>		Nº. Doc. Ident. <u>30687387</u>		
Instructor: <u>Sonia Arizumbra</u>		HORARIO:		
FECHA: <u>24-09-24</u>				
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Oson Hestra	fnadit Oson	894926	fnadit Oson
02	Olascuaga Cuervo	Gabina de las Mercedes	26050982	Gabina O
03	Barbara Guevara	Beibis	50950069	Beibis T
04	Madera Rosario	Sandra Marcela	1067281132	Sandra M
05	Vergara Martinez	Natali Luiza	50949278	Natali Verga
06	Simedra Corrales	Sandra Beatriz	106491050	Sandra Sim
07	Pacheco Echeverry	Cora Melania	50853537	Cora Pacheco
08	Acosta Montiel	Muly Muly	50949155	Muly Muly
09	Peralta Arteaga	Karla Patricia	1067286035	Karla Peral
10	Doris Velazquez	Doris Margoty	35055026	Doris V
11	Luisa Fernanda Tondato	Luisa Gabriela	3118941139	Luisa F
12	Trujillo Olivero	Auspardo del Rosario	3119213952	Auspardo Truj
13	Trujillo Porozo	Patricia Patricia	30579975	Patricia Truj
14	SANCHEZ	Delsi Del Carmen	43693928	Delsi SANCHEZ
15	Paternina Alvarado	Graciela de Jesus	50869296	Graciela P
16	Veraza Pardo	Daisy Susana	3217298057	Daisy Veraza
17	Lara Pledin	Carmen Cecilia	50949134	Carmen Lara
18	Maria Gloria Guevara	Daisy Tiffany	106491050	Daisy Maria
19	Martinez Espinoza	Marisol	509491050	Marisol Mart
20	Wendy Gonzalez	Asosabal	26067528	Wendy Gonz
21	Manila Contreras	Asosabal	509491050	Manila Contr
22	Ana Marcela Contreras	Asosabal	1067286035	Ana Marcela
23	Diana Contreras	Asosabal	509491050	Diana Contr
24	Miriam Torres Oviedo	Asosabal	50853904	Miriam Tor
25	Adriana Borda Giron	Asosabal	52387700	Adriana Bord
26	Maria Andrea Borda P.	Asosabal	1067291821	Maria And
27	Diana Paola Borda Umana	Asosabal	1067282620	Diana Paola
28	Nilo Vergara	Asosabal	1067280576	Nilo Vergara
29	Karen Cedeno	Asosabal	1067287341	Karen Cede
30				
31				
32				
33				
34				
35				
FIRMA DEL INSTRUCTOR		<u>Sonia Arizumbra</u>		



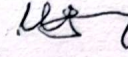
 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$ 29.000
--	----------------------------

TIQUETE N° **34805**

Origen Montería			Destino Buenavista		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
15	09	25			
NOMBRE: Dania Abisambra			FIRMA DESPACHADOR: 		
C.C. N°: 30687384					

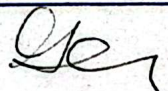
 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$ 29.000
--	----------------------------

TIQUETE N° **52405**

Origen Buenavista			Destino Montería		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
15	09	25			
NOMBRE: Dania Abisambra			FIRMA DESPACHADOR: 		
C.C. N°: 30687384					

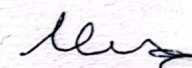
 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$ 26.000
---	----------------------------

TIQUETE N° **46105**

Origen Montería			Destino Punzima		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
16	09	25			
NOMBRE: Dania Abisambra			FIRMA DESPACHADOR: 		
C.C. N°: 30687384					

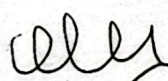
 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$ 26.000
---	----------------------------

TIQUETE N° **56607**

Origen Punzima			Destino Montería		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
16	09	25			
NOMBRE: Dania Abisambra			FIRMA DESPACHADOR: 		
C.C. N°: 30687384					

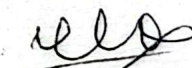
 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$ 26.000
---	----------------------------

TIQUETE N° **34806**

Origen Montería			Destino Punzima		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
17	09	25			
NOMBRE: Dania Abisambra			FIRMA DESPACHADOR: 		
C.C. N°: 30687384					

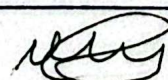
 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$ 26.000
---	----------------------------

TIQUETE N° **52406**

Origen Punzima			Destino Montería		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
17	09	25			
NOMBRE: Dania Abisambra			FIRMA DESPACHADOR: 		
C.C. N°: 30687384					

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$ 35.000
---	----------------------------

TIQUETE N° **46106**

Origen Montería			Destino San Andres de		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
18	09	25			
NOMBRE: Dania Abisambra			FIRMA DESPACHADOR: 		
C.C. N°: 30687384					

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$ 35.000
---	----------------------------

TIQUETE N° **56608**

Origen San Andres de			Destino Montería		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
18	09	25			
NOMBRE: Dania Abisambra			FIRMA DESPACHADOR: 		
C.C. N°: 30687384					

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	\$ 29 000

TIQUETE N° **56602**

Origen Montería			Destino Buenavista		
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
19	09	25		338	
NOMBRE: Sonia Abisambra			Firma		
C.C. N°: 30687389			FIRMA DESPACHADOR:		

La Llagarda M. 1087874331-5 Cal. 310 696 9370 Juan Chagui

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	\$ 29 000

TIQUETE N° **34801**

Origen Buenavista			Destino Montería		
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
19	09	25		345	
NOMBRE: Sonia Abisambra			Firma		
C.C. N°: 30687389			FIRMA DESPACHADOR:		

La Llagarda M. 1087874331-5 Cal. 310 696 9370 Juan Chagui

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	26 000

TIQUETE N° **52407**

Origen Montería			Destino Purisima		
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
22	09	25			
NOMBRE: Sonia Abisambra			Firma		
C.C. N°: 30687389			FIRMA DESPACHADOR:		

La Llagarda M. 1087874331-5 Cal. 310 696 9370 Juan Chagui

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	26 000

TIQUETE N° **34807**

Origen Purisima			Destino Montería		
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
22	09	25			
NOMBRE: Sonia Abisambra			Firma		
C.C. N°:			FIRMA DESPACHADOR:		

La Llagarda M. 1087874331-5 Cal. 310 696 9370 Juan Chagui

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	26 000

TIQUETE N° **56609**

Origen Montería			Destino Purisima		
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
23	09	25			
NOMBRE: Sonia Abisambra			Firma		
C.C. N°: 30687389			FIRMA DESPACHADOR:		

La Llagarda M. 1087874331-5 Cal. 310 696 9370 Juan Chagui

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	26 000

TIQUETE N° **46107**

Origen Purisima			Destino Montería		
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
23	09	25			
NOMBRE: Sonia Abisambra			Firma		
C.C. N°: 30687389			FIRMA DESPACHADOR:		

La Llagarda M. 1087874331-5 Cal. 310 696 9370 Juan Chagui

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	\$ 35.000

TIQUETE N° **56606**

Origen Montería			Destino San Andres solvato		
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
24	09	25			
NOMBRE: Sonia Abisambra			Firma		
C.C. N°: 30687389			FIRMA DESPACHADOR:		

La Llagarda M. 1087874331-5 Cal. 310 696 9370 Juan Chagui

 SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B- 42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA
	35 000

TIQUETE N° **56597**

Origen San Andres solvato			Destino Montería		
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:	
24	09	25			
NOMBRE: Sonia Abisambra			Firma		
C.C. N°: 30687389			FIRMA DESPACHADOR:		

La Llagarda M. 1087874331-5 Cal. 310 696 9370 Juan Chagui