PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil- Santander octubre 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 octubre 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 Especificas:

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: Ficha:** 3364334 Higiene y Manipulación de alimentos. 2. **Ficha:** 2926058 Coordinación de Servicio Hotelero. 3. **Ficha:** 3231315 Técnico Pastelería. 4. **Ficha:** 3364087 Higiene y Manipulación de alimentos. 5. **Ficha:** 3345358 Higiene y Manipulación de alimentos. 6. **Ficha:** 3357594 Higiene y Manipulación de Alimentos.	**Evidencia No. 1. Guía de aprendizaje** Ver evidencia Ficha: 3364334 Ver evidencia Ficha: 2926058 Ver evidencia Ficha: 3231315 Ver evidencia Ficha: 3364087 Ver evidencia Ficha: 3345358 Ver evidencia Ficha: 3357594

2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**N/A**	**N/A**
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en los siguientes programas:	**Evidencia No 2.** Ficha: 2926058 Ficha: 3231315 Ficha: 3345358 Ficha: 3357594 Ficha: 3364334 Ficha: 3364087 Firma en el formato de asistencia

			entregado para tal fin.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	**Evidencia No 3. Instrumento de Evaluación** Ver evidencia Ficha: 2926058 Ver evidencia Ficha: 3231315 Ver evidencia Ficha: 3345358 Ver evidencia Ficha: 3357594 Ver evidencia Ficha: 3364334 Ver evidencia Ficha: 3364087
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	Se realiza el Juicio evaluativo para diferentes fichas de aprendizaje.	**Evidencia No 4. Juicio Evaluativo** Ver evidencia Ficha: 2926058

	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.		Ver evidencia Ficha: 3231315 Ver evidencia Ficha: 3345358 Ver evidencia Ficha: 3357594
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, ·fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.	***Evidencia No 5*** Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación 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 matriculadosqueden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices	***Evidencia No 6*** Proyectos de Formación, Rutas de aprendizaje, registradas en Sofía Plus.

	aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, paralos beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos 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 Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del	**N/A**	**N/A**

	presente contrato, cuando el centro lo requiera.		
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 requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	**N/A**	**N/A**
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 cumplimientodel objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	**N/A**	**N/A**
17	Acompañar a /os aprendices alas actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N/A**	**N/A**

18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**N/A**	**N/A**
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	**N/A**	**N/A**
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	**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.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3364334 **Fechas:** 24 y 25 octubre **Rangos:** 13:00 a 15:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	***Evidencia No. 7*** Se realiza formación complementaria presencial que se programó en el centro de formación. Ver evidencia Ficha: 3364334

		Actividad de Aprendizaje: ✓ Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. **Fechas:** 24 y 25 octubre **Rangos:** 16:00 a 18:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. **Fechas:** 26 octubre **Rangos:** 13:00 a 15:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. **Fechas:** 26 octubre **Rangos:** 16:00 a 18:00 **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. **Fechas:** 27 octubre **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción,	

		transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. **Fechas:** 27 octubre **Rangos:** 18:00 a 22:00 **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. **Horas totales mensuales de la ficha:** 20 Horas.	
		Formación Titulada Presencial. **Ficha:** 2926058 **Fechas:** 08 octubre **Rangos:** 12:30 a 18:29 **Programa:** Coordinación de Servicio Hoteleros. **Competencia:** ✓ Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Describir los fenómenos y principios de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social. **Fechas:** 09 otubre **Rangos:** 12:30 a 18:29	Ver evidencia Ficha: 2926058

		Actividad de Aprendizaje: ✓ Correlacionar los principios y leyes de la química con la realidad productiva y social. **Fechas:** 10 octubre **Rangos:** 12:30 a 18:29 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno. **Fechas:** 14 octubre **Rangos:** 12:30 a 18:29 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo y social **Horas totales mensuales de la ficha:** 23,9 Horas.	
		Formación Titulada Presencial. **Ficha:** 3231315 **Fechas:** 01 y 02 octubre **Rangos:** 12:30 a 18:29 **Programa:** Técnico en Pastelería. **Competencia:** ✓ Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. **Actividad de Aprendizaje:**	Ver evidencia Ficha: 3231315

		✓ Describir los fenómenos y principios de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social. **Horas totales mensuales de la ficha:** 12 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3364087 **Fechas:** 23 octubre **Rangos:** 12:00 a 16:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. **Fechas:** 23 octubre **Rangos:** 17:00 a 21:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. **Fechas:** 24, 25 y 26 octubre **Rangos:** 18:00 a 20:00 **Actividad de Aprendizaje:**	Ver evidencia Ficha: 3364087

		✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. **Fechas:** 24, 24 y 26 octubre **Rangos:** 20:00 a 22:00 **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. **Horas totales mensuales de la ficha:** 20 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3345358 **Fechas:** 04 y 05 octubre **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fechas:** 04 y 05 octubre **Rangos:** 18:00 a 12:00 **Actividad de Aprendizaje:**	Ver evidencia Ficha: 3345358

		✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 06 y 07 octubre **Rangos:** 13:00 a 16:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. **Fechas:** 06 y 07 octubre **Rangos:** 18:00 a 21:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 11 y 12 octubre **Rangos:** 13:00 a 17:00 **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. **Fechas:** 11 y 12 octubre **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Actividad de Aprendizaje**	

		✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Fechas:** 13 octubre **Rangos:** 13:00 a 15:00 ✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 13 octubre **Rangos:** 18:00 a 22:00 ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas totales mensuales de la ficha:** 48 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3357594 **Fechas:** 15 y 16 octubre **Rangos:** 17:00 a 19:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:**	Ver evidencia Ficha: 3357594

		✓ Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. **Fechas:** 15 y 16 octubre **Rangos:** 20:00 a 22:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. **Fechas:** 17 y 19 octubre **Rangos:** 17:00 a 19:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. **Fechas:** 17 y 19 octubre **Rangos:** 20:00 a 22:00 **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. **Horas totales mensuales de la ficha:** 20 Horas.	
Total, de horas de formación: 143,9 horas **Total, Horas mes de Octubre: 143,9 horas**			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación	**N/A**	**N/A**

	en cualquiera de las estrategias institucionales.		
24	Cumplir con los lineamientos deorientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en elaplicativo 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 cuandosea requerido por la Entidad, la identificación,	**N/A**	**N/A**

	estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.		
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea 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	**N/A**	**N/A**

	mercado1 análisis del sector,análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes yservicios 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	***Evidencia No 8*** 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 **7986596598** de la planilla, SOI y mes de septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (36) 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 OCTUBRE 2025					
Andrés José Mosquera Jaraba					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

<u>Evidencia 1.</u> Obligación 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

- ✓ Realizar alistamiento de formación, de los programas descritos a continuación.

Fichas No: 3345358– 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: ***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.



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.



GFPI-F-135 V01

Fichas No: 3231315– Técnico en Pastelería.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Pastelería
- Código del Programa de Formación: 635201 Version No. 01
- 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
  - Efctuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

- Duración de la Guía 60 HORAS

Fichas No: 2926058– Coordinación de Servicio Hotelero.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: **Coordinacion de Servicio Hoteleros**
- Código del Programa de Formación: 621600 Version 1
- 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
  - Efctuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

- Duración de la Guía 60 HORAS

<u>Evidencia 2.</u> Obligación 4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Evidencias 3345358 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Villanueva No 5 por medio Presencial. Fecha: 04 al 13 de octubre.

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

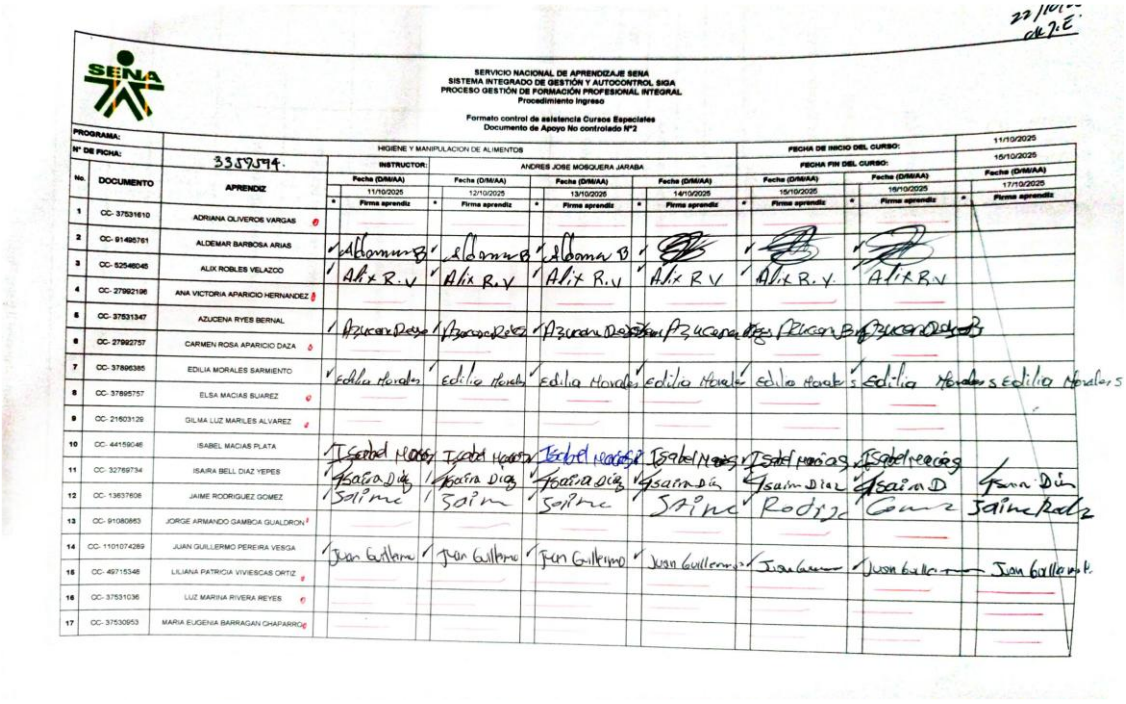
Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS								FECHA DE INICIO DEL CURSO:		1/10/2025
N° DE FICHA:	3345358	INSTRUCTOR:	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA						FECHA FIN DEL CURSO:		10/10/2025
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 1/10/2025		Fecha (D/M/AA) 2/10/2025		Fecha (D/M/AA) 3/10/2025		Fecha (D/M/AA) 6/10/2025		Fecha (D/M/AA) 7/10/2025	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 1098261397	ANA MAYERLI POVEDA SANTOS	✓	Ana Poveda	✓	Ana Poveda	✓	Ana Poveda	✓	Ana Poveda	✓	Ana Poveda
2	CC - 1005455608	ANGI MARCELA SARMIENTO GOMEZ	✓	Angy Sarmiento	✓	Angy Sarmiento	✓	Angy Sarmiento	✓	Angy Sarmiento	✓	Angy Sarmiento
3	CC - 1073506282	BRICEIDITA ARIAS CASAS	✓		✓		✓		✓		✓	
4	CC - 1095701175	DAISY JOHANA MACIAS PINEDA										
5	CC - 1101688646	DIANA MILENA CASTELLANOS GUILLEN	✓	Diana	✓	Diana	✓	Diana	✓	Diana	✓	Diana
6	CC - 5581975	EDUARDO JIMENEZ RUEDA	✓	Eduardo J	✓	Eduardo J	✓	Eduardo J	✓	Eduardo J	✓	Eduardo J
7	CC - 1069479596	FAIDER FRANCISCO GUERRA CARMONA	✓	FAider g	✓	FAider g	✓	FAider g	✓	FAider	✓	FAider g
8	CC - 1005455543	FERNEY ALEXANDER GOMEZ RONDON	✓	Ferney G.	✓	Ferney G.	✓	Ferney G.	✓	Ferney G	✓	Ferney G
9	CC - 1104066321	FRANKYERZON MEDINA CASTELLANOS	✓		✓		✓		✓		✓	
10	CC - 37531436	GLORIA ISABEL DIAZ ROA										
11	CC - 1101074717	JORGE ANDRES GOMEZ GALVIS	✓		✓		✓		✓		✓	
12	CC - 1096802164	JOSE EDUARDO JIMENEZ BECERRA										
13	CC - 1043668155	JOSE GREGORIO JIMENEZ ROA	✓		✓		✓		✓		✓	
14	CC - 1101622463	JUAN DAVID MENDOZA PEREIRA										
15	CC - 1097184639	LEIDY CAROLINA JIMENEZ BACERRA	✓	Leidy J	✓	Leidy J	✓	Leidy J	✓		✓	
16	CC - 1100957446	LEIDY VIVIANA MANRIQUE RIAÑO	✓		✓		✓		✓		✓	
17	CC - 1096483954	LUZ DARY QUIROGA LOPEZ	✓		✓		✓		✓		✓	
18	CC - 1101074589	LUZ STELLA ORTIZ ROMERO	✓		✓		✓		✓		✓	
19	CC - 1001947703	MARIA ALEJANDRA JIMENEZ BECERRA										
20	CC - 37520374	MARIA CONSUELO BECERRA BARRAGAN										
21	CC - 1101075055	MARIA YARELY ROMERO AFANADOR	✓	mromeroA	✓	mromeroA	✓	mromeroA	✓	mromeroA	✓	mromero
22	CC - 1101074082	PAULA ANDREA RONDON PRADA	✓	Paula Rondon	✓	Paula Rondon	✓	Paula Rondon	✓	Paula Rondon	✓	Paula Rondon
23	CC - 1101076076	SYNDY LOREINE SARMIENTO GOMEZ	✓	Syndy Loreine	✓	Syndy Loreine	✓	Syndy Loreine	✓	Syndy Loreine	✓	Syndy Loreine
24	CC - 27993270	TERESA ARIAS PEÑALOZA	✓		✓		✓		✓		✓	
25	CC - 1005455287	YEISON DUVAN BALLESTEROS RONDON	✓	Yeison Duvan	✓	Yeison Duvan	✓	Yeison Duvan	✓	Yeison Duvan	✓	Yeison Duvan
26	CC - 37531632	YENI FABIOLA PINEDA NOVA	✓	Yeni Fabiola	✓	Yeni Fabiola	✓	Yeni Fabiola	✓	Yeni Fabiola	✓	Yeni Fabiola
27	CC - 1005455355	YENIFER ANDREA SARMIENTO GOMEZ	✓		✓		✓		✓		✓	
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			Nombre instructor		Nombre instructor		Nombre instructor		Nombre instructor		Nombre instructor	

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*	RETARDO
✓	ASISTENCIA

Evidencias 3357594 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Villanueva No 6 por medio Presencial. Fecha: 15 al 19 octubre.

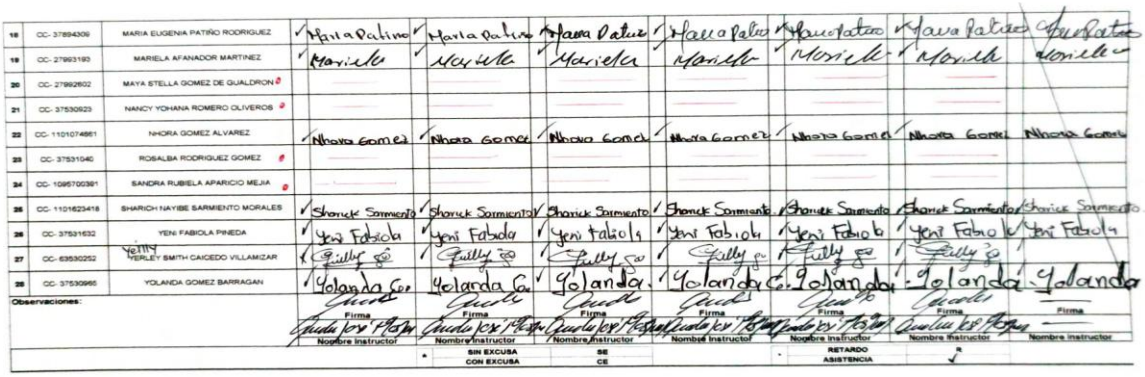


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado Nº2

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nº DE FICHA: 3357594
INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 11/10/2025
FECHA FIN DEL CURSO: 15/10/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 11/10/2025	Fecha (D/M/AA) 12/10/2025	Fecha (D/M/AA) 13/10/2025	Fecha (D/M/AA) 14/10/2025	Fecha (D/M/AA) 15/10/2025	Fecha (D/M/AA) 16/10/2025	Fecha (D/M/AA) 17/10/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC- 37531610	ADRIANA OLIVEROS VARGAS							
2	CC- 91486761	ALDEMAR BARBOSA ARIAS							
3	CC- 5254604S	ALIX ROBLES VELAZCO							
4	CC- 27992198	ANA VICTORIA APARICIO HERNANDEZ							
5	CC- 37531347	AZUCENA RYES BERNAL							
6	CC- 27992757	CARMEN ROSA APARICIO DAZA							
7	CC- 37896385	EDILIA MORALES SARMIENTO							
8	CC- 37895757	ELSA MACIAS SUAREZ							
9	CC- 21603129	GILMA LUZ MARILES ALVAREZ							
10	CC- 44159046	ISABEL MACIAS PLATA							
11	CC- 32769734	ISAIRA BELL DIAZ YEPES							
12	CC- 13637606	JAIME RODRIGUEZ GOMEZ							
13	CC- 91080663	JORGE ARMANDO GAMBOA GUALDRON							
14	CC- 1101074289	JUAN GUILLERMO PEREIRA VESGA							
15	CC- 49715348	LILIANA PATRICIA VIVIESCAS ORTIZ							
16	CC- 37531036	LUZ MARINA RIVERA REYES							
17	CC- 37530953	MARIA EUGENIA BARRAGAN CHAPARRO							



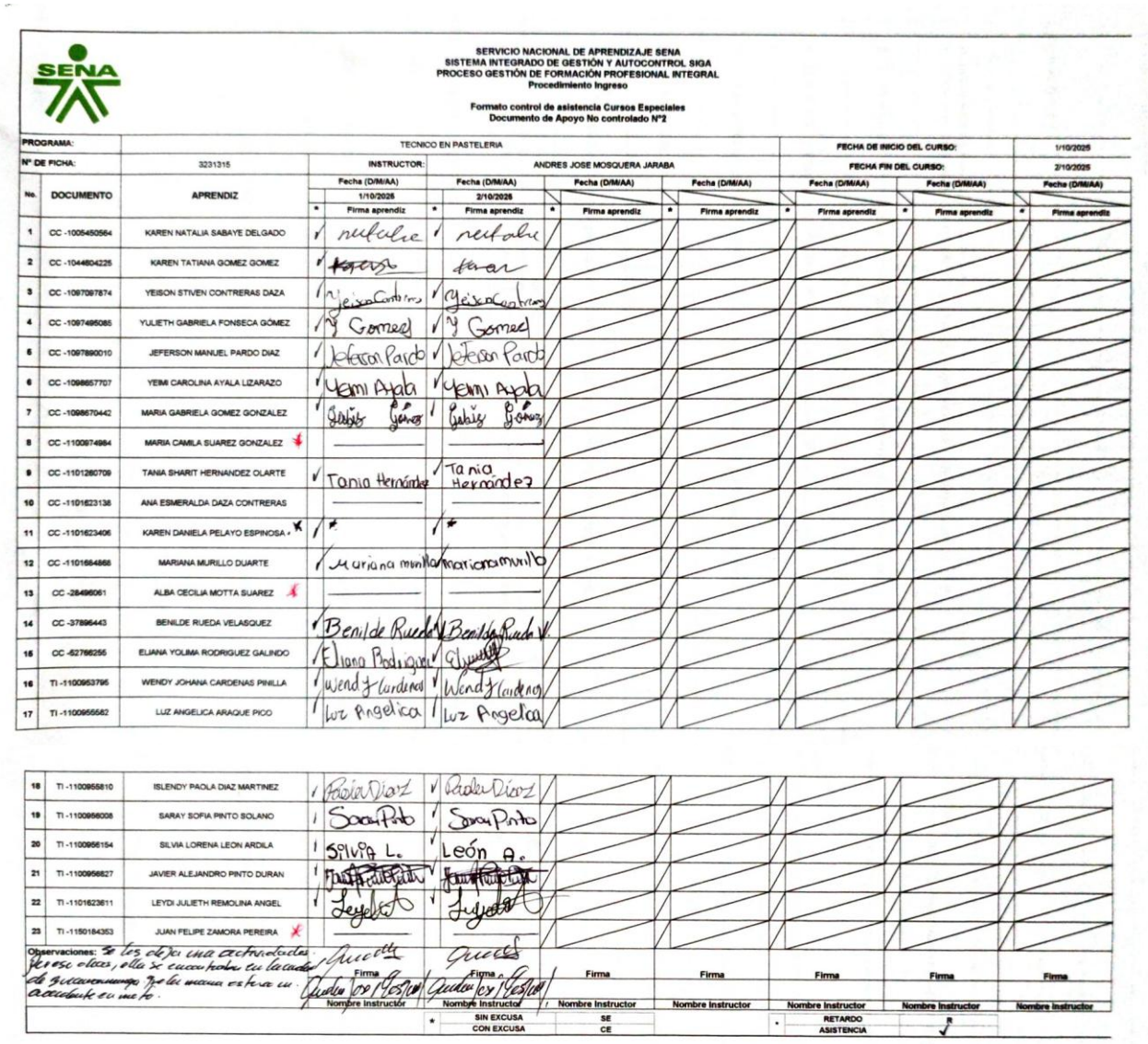
18	CC- 37894309	MARIA EUGENIA PATIÑO RODRIGUEZ							
19	CC- 27993193	MARIELA AFANADOR MARTINEZ							
20	CC- 27992602	MAYA STELLA GOMEZ DE GUALDRON							
21	CC- 37530923	NANCY YOHANA ROMERO OLIVEROS							
22	CC- 1101074661	NHORA GOMEZ ALVAREZ							
23	CC- 37531040	ROSALBA RODRIGUEZ GOMEZ							
24	CC- 1095700391	SANDRA RUBIELA APARICIO MEJIA							
25	CC- 1101623418	SHARICH NAYIBE SARMIENTO MORALES							
26	CC- 37531632	YENI FABIOLA PINEDA							
27	CC- 63530252	YERLEY SMITH CAICEDO VILLAMIZAR							
28	CC- 37530966	YOLANDA GOMEZ BARRAGAN							

Observaciones:

Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

* SIN EXCUSA CON EXCUSA — SE CE — - RETARDO ASISTENCIA — ✓

Evidencias 3231315 Técnico en Pastelería por medio Presencial. Fecha: 01 al 02 de octubre.



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

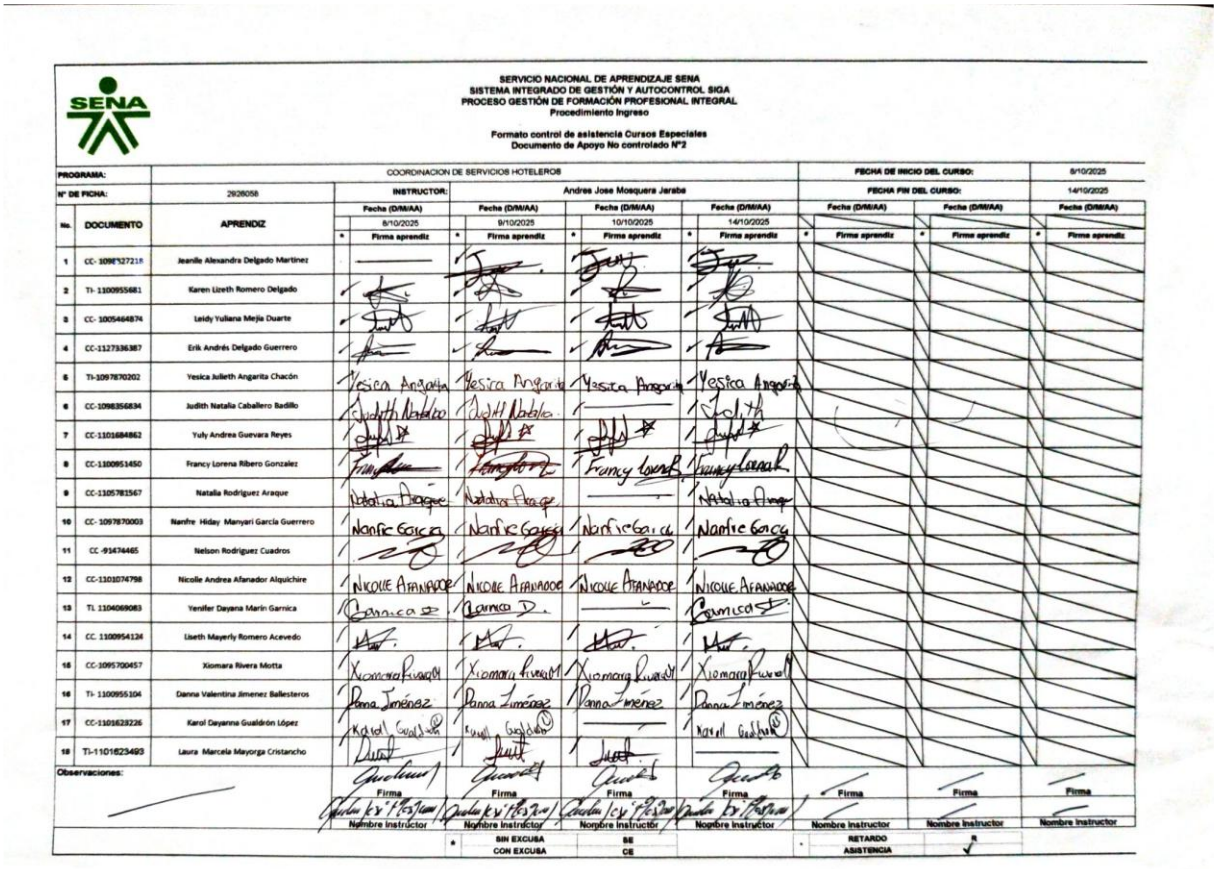
PROGRAMA:	TECNICO EN PASTELERIA			FECHA DE INICIO DEL CURSO:	1/10/2025
N° DE FICHA:	3231315	INSTRUCTOR:	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA	FECHA FIN DEL CURSO:	2/10/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 1/10/2026	Fecha (D/M/AA) 2/10/2026	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC -1005450564	KAREN NATALIA SABAYE DELGADO	✓	✓					
2	CC -1044804225	KAREN TATIANA GOMEZ GOMEZ	✓	✓					
3	CC -1097097874	YEISON STIVEN CONTRERAS DAZA	✓	✓					
4	CC -1097495085	YULIETH GABRIELA FONSECA GÓMEZ	✓	✓					
5	CC -1097890010	JEFERSON MANUEL PARDO DIAZ	✓	✓					
6	CC -1098657707	YEIMI CAROLINA AYALA LIZARAZO	✓	✓					
7	CC -1098670442	MARIA GABRIELA GOMEZ GONZALEZ	✓	✓					
8	CC -1100974984	MARIA CAMILA SUAREZ GONZALEZ							
9	CC -1101260709	TANIA SHARIT HERNANDEZ OLARTE	✓	✓					
10	CC -1101623136	ANA ESMERALDA DAZA CONTRERAS							
11	CC -1101623406	KAREN DANIELA PELAYO ESPINOSA	✓	✓					
12	CC -1101664868	MARIANA MURILLO DUARTE	✓	✓					
13	CC -28496061	ALBA CECILIA MOTTA SUAREZ							
14	CC -37896443	BENILDE RUEDA VELASQUEZ	✓	✓					
15	CC -52766256	ELIANA YOLIMA RODRIGUEZ GALINDO	✓	✓					
16	TI -1100953795	WENDY JOHANA CARDENAS PINILLA	✓	✓					
17	TI -1100955582	LUZ ANGELICA ARAQUE PICO	✓	✓					
18	TI -1100955810	ISLENDY PAOLA DIAZ MARTINEZ	✓	✓					
19	TI -1100956008	SARAY SOFIA PINTO SOLANO	✓	✓					
20	TI -1100956154	SILVIA LORENA LEON ARDILA	✓	✓					
21	TI -1100956827	JAVIER ALEJANDRO PINTO DURAN	✓	✓					
22	TI -1101623611	LEYDI JULIETH REMOLINA ANGEL	✓	✓					
23	TI -1150184353	JUAN FELIPE ZAMORA PEREIRA							
		Firma							
		Nombre Instructor							

Observaciones: Se les dejo una actividad. Pero otros días, ella se encontraba en la facultad de gastronomía. Por lo mismo estuve en acuerdo de no ir.

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

Evidencias 2926058 Coordinador de Servicio Hotelero por medio Presencial. Fecha: 08 al 14 de octubre.



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:		COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS										FECHA DE INICIO DEL CURSO:				8/10/2025			
N° DE FICHA:		2926058	INSTRUCTOR:		Andres Jose Mosquera Jaraba							FECHA FIN DEL CURSO:				14/10/2025			
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)			Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)			
			8/10/2025		9/10/2025		10/10/2025		14/10/2025										
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz		*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz		
1	CC- 109[illegible]7218	Jeanlle Alexandra Delgado Martinez																	
2	TI- 1100955681	Karen Lizeth Romero Delgado																	
3	CC- 1005464874	Leidy Yuliana Mejia Duarte																	
4	CC-1127336387	Erik Andrés Delgado Guerrero																	
5	TI-1097870202	Yesica Julieth Angarita Chacón																	
6	CC-1098356834	Judith Natalia Caballero Badillo																	
7	CC-1101684862	Yuly Andrea Guevara Reyes																	
8	CC-1100951450	Francy Lorena Ribero Gonzalez																	
9	CC-1105781567	Natalia Rodriguez Araque																	
10	CC- 1097870003	Nanfre Hiday Manyari Garcia Guerrero																	
11	CC -91474465	Nelson Rodriguez Cuadros																	
12	CC-1101074798	Nicolle Andrea Afanador Alquichire																	
13	TI. 1104069083	Yenifer Dayana Marin Garnica																	
14	CC. 1100954124	Liseth Mayerly Romero Acevedo																	
15	CC-1095700457	Xiomara Rivera Motta																	
16	TI- 1100955104	Danna Valentina Jimenez Ballesteros																	
17	CC-1101623226	Karol Dayanna Gualdrón López																	
18	TI-1101623493	Laura Marcela Mayorga Cristancho																	
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma			Firma		Firma		Firma			
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor			
			*	SIN EXCUSA CON EXCUSA		SE CE						*	RETARDO ASISTENCIA		R ✓				

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

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 PRACTICAS 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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACION GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACION DEL PROGRAMA: 635201
PROGRAMA DE FORMACIÓN: PASTELERIA Versión No 1
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
Resultado: 22020150101 DESCRIBIR LOS FENOMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. 22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL. 22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS QUE SE PRESENTAN EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA. ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO APROPIA LOS CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS PRESENTES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. ESTABLECE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS LEYES Y TEORÍAS. SIGUE INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES EXPERIMENTALES TENIENDO EN CUENTA ASPECTOS TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.
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

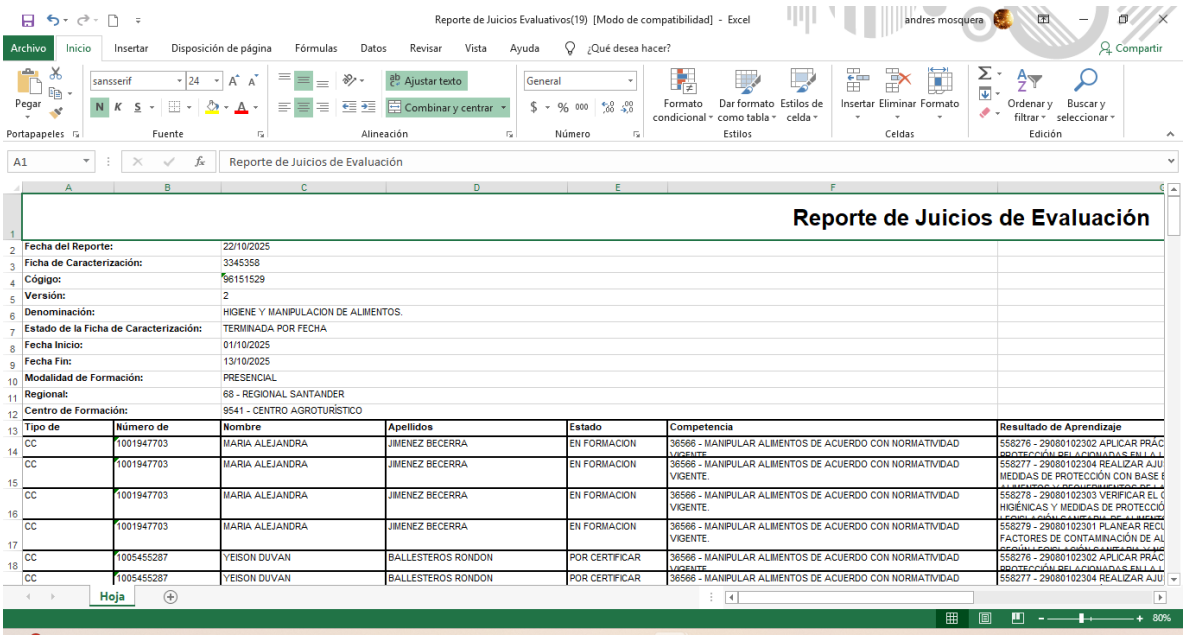
INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACION GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACION DEL PROGRAMA: 621600
PROGRAMA DE FORMACIÓN: COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS Versión No 1
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
Resultado: 22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. 22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL. 22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS QUE SE PRESENTAN EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA. ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO APROPIA LOS CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS PRESENTES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. ESTABLECE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS LEYES Y TEORÍAS. SIGUE INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES EXPERIMENTALES TENIENDO EN CUENTA ASPECTOS TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.
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

<u>Evidencia 4.</u> 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: 3345358-3357594-3231315-2926058

Ficha No. **3345358**



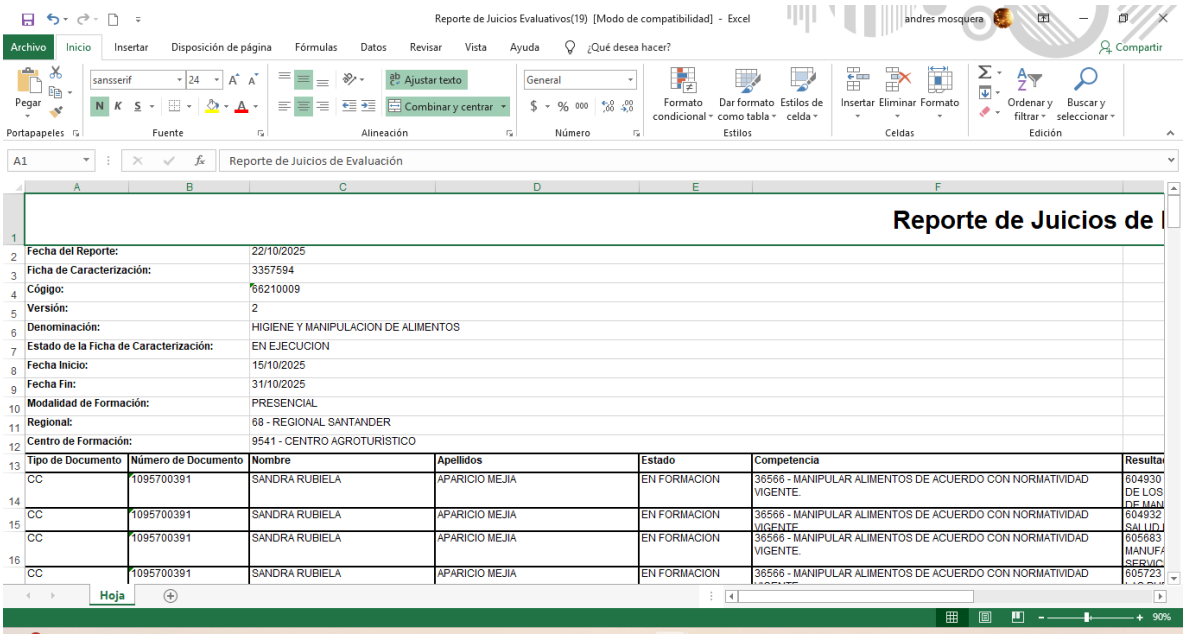
Reporte de Juicios Evaluativos(19) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/10/2025
Ficha de Caracterización:	3345358
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	01/10/2025
Fecha Fin:	13/10/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1001947703	MARIA ALEJANDRA	JIMENEZ BECERRA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁC
CC	1001947703	MARIA ALEJANDRA	JIMENEZ BECERRA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJU
CC	1001947703	MARIA ALEJANDRA	JIMENEZ BECERRA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL
CC	1001947703	MARIA ALEJANDRA	JIMENEZ BECERRA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECU
CC	1005455287	YEISON DUVAN	BALLESTEROS RONDON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁC
CC	1005455287	YEISON DUVAN	BALLESTEROS RONDON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJU

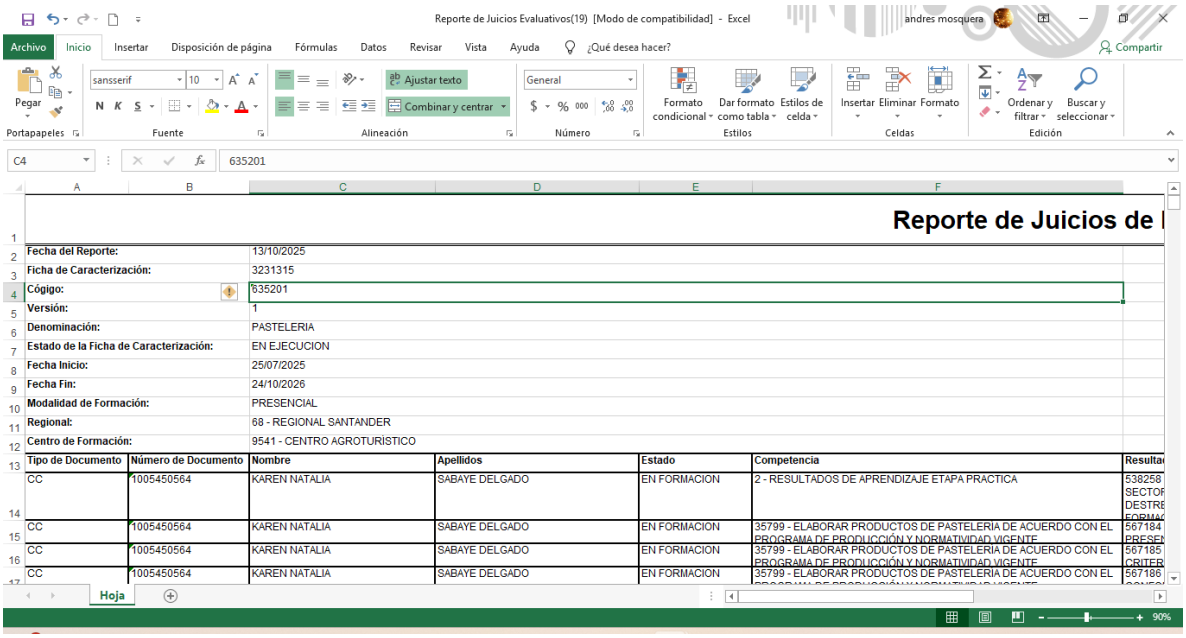
Ficha No. **3357594**



Reporte de Juicios de Evaluación	
Fecha del Reporte:	22/10/2025
Ficha de Caracterización:	3357594
Cógigo:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	15/10/2025
Fecha Fin:	31/10/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resulta
CC	1095700391	SANDRA RUBIELA	APARICIO MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 DE LOS DE MAN
CC	1095700391	SANDRA RUBIELA	APARICIO MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 SALUD A
CC	1095700391	SANDRA RUBIELA	APARICIO MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 MANUFA SERVIC
CC	1095700391	SANDRA RUBIELA	APARICIO MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723

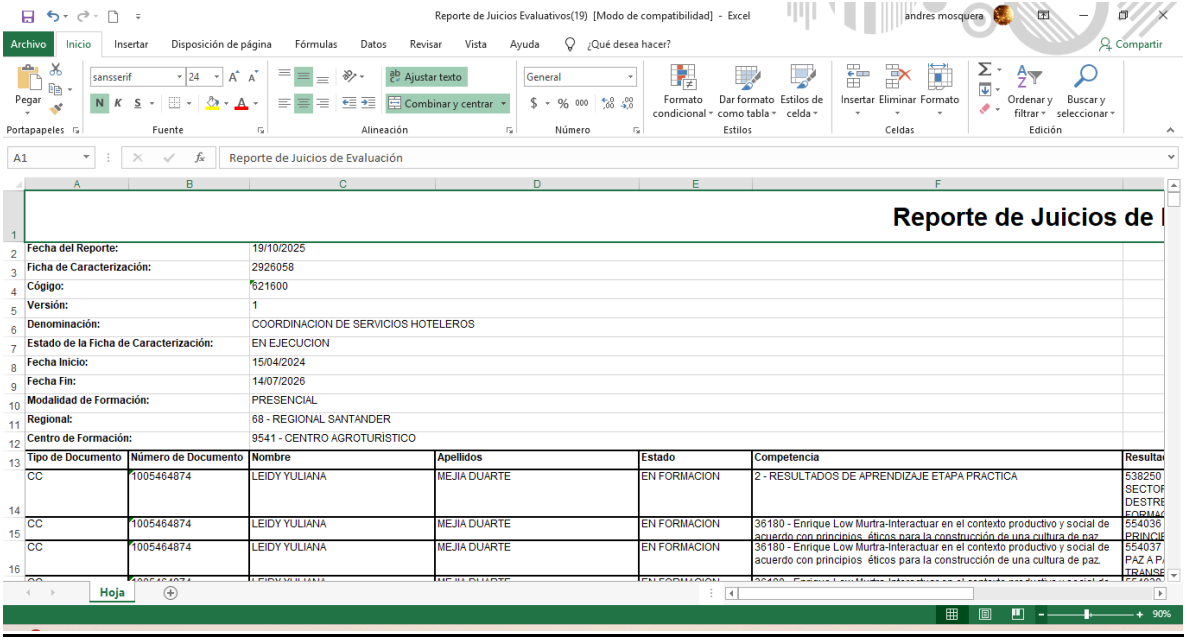
Ficha No. **3231315**



Reporte de Juicios de Evaluación	
Fecha del Reporte:	13/10/2025
Ficha de Caracterización:	3231315
Cógigo:	635201
Versión:	1
Denominación:	PASTELERIA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	25/07/2025
Fecha Fin:	24/10/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resulta
CC	1005450564	KAREN NATALIA	SABAYE DELGADO	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	538258 SECTOR DESTRE FORMA
CC	1005450564	KAREN NATALIA	SABAYE DELGADO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567184 PRESEN
CC	1005450564	KAREN NATALIA	SABAYE DELGADO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	567185 CRITER
CC	1005450564	KAREN NATALIA	SABAYE DELGADO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL	567186

Ficha No. **2926058**

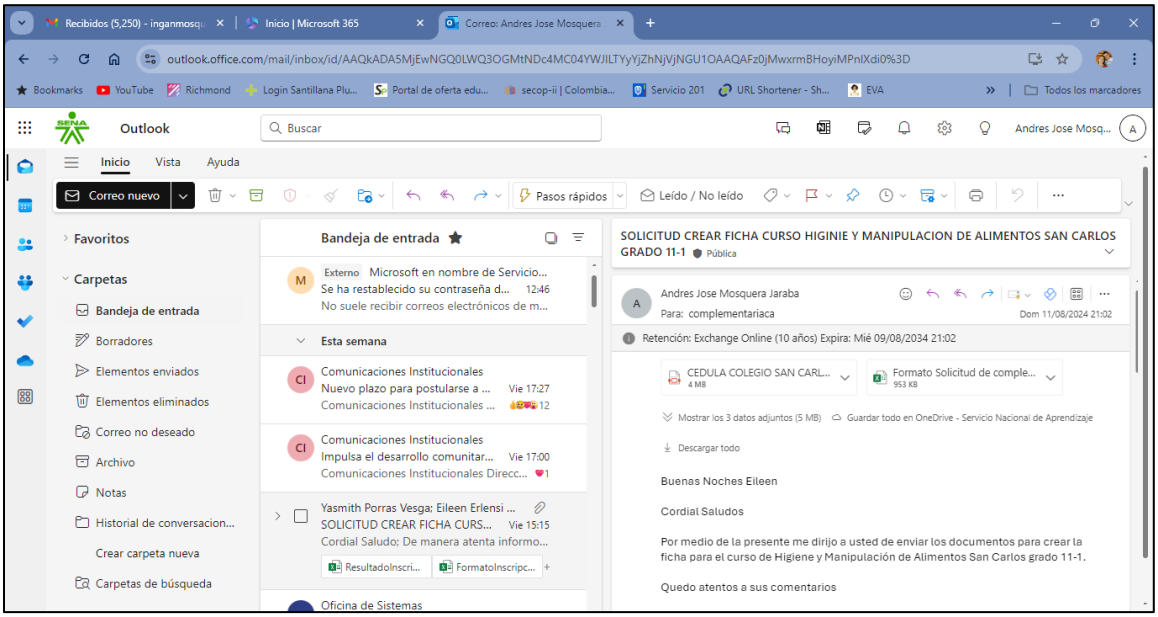


Reporte de Juicios Evaluativos(19) [Modo de compatibilidad] - Excel

Fecha del Reporte:	19/10/2025
Ficha de Caracterización:	2926058
Cógigo:	621600
Versión:	1
Denominación:	COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	15/04/2024
Fecha Fin:	14/07/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resulta
CC	1005464874	LEIDY YULIANA	MEJIA DUARTE	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	538250 SECTOR DESTRE
CC	1005464874	LEIDY YULIANA	MEJIA DUARTE	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz	554036 PRINCIP
CC	1005464874	LEIDY YULIANA	MEJIA DUARTE	EN FORMACION	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	554037 PAZ A P TRANSE

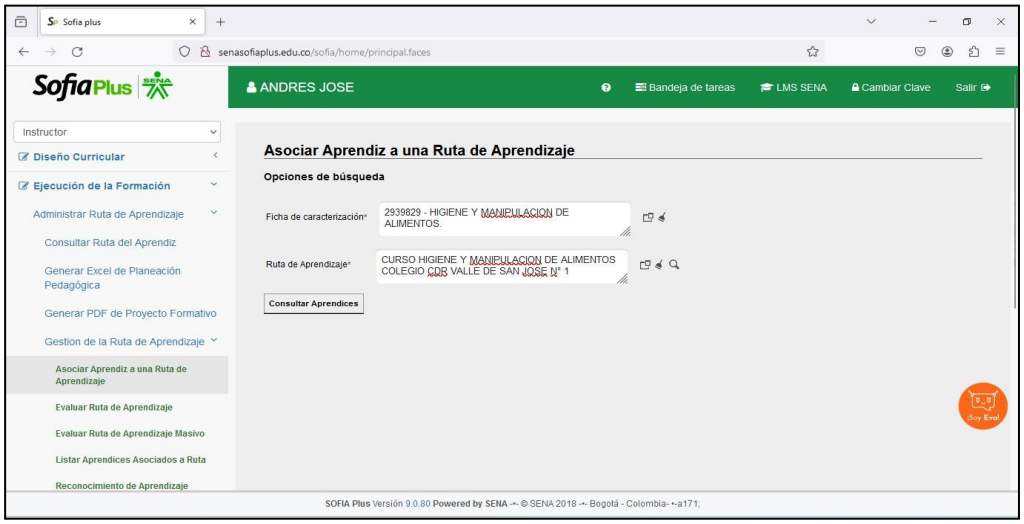
<u>Evidencia 5.</u> Obligación 8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

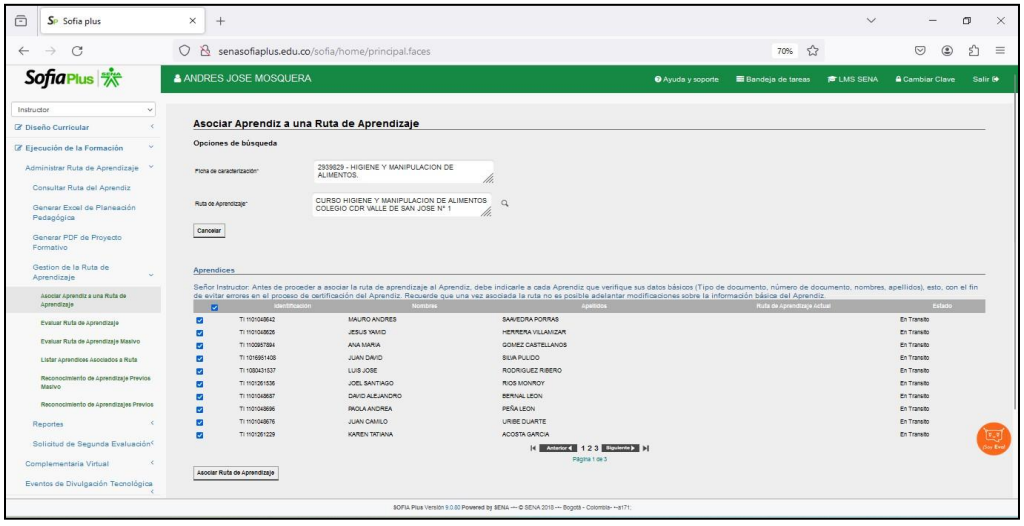


Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación: 3324055-3314754-3331370-3329770

Evidencias 3364334 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 3364334**
Evidencias 2926058 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 2926058**
Evidencias 3231315 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 3231315**
Evidencias 3364087 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 3364087**
Evidencias 3345358 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 3345358**
Evidencias 3357594 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 3357594**

<u>Evidencia 6.</u> 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.





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

Evidencias 2926058 Técnico en Coordinador de Servicios Hoteleros por medio Presencial. Fecha: 08 al 14 de octubre.

FECHA: 08-10-25





FECHA: 09-10-25





FECHA: 10-10-25





FECHA: 14-10-25





Evidencias 3231315 Técnico en Pastelería por medio Presencial. Fecha: 01 al 03 de octubre.

FECHA: 01-10-25





FECHA: 03-10-25





Evidencias 3345358 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Villanueva No 5 por medio Presencial. Fecha: 04 al 13 de octubre.

FECHA: 04-08-25





FECHA: 05-10-25





FECHA: 06-10-25





FECHA: 07-10-25





ECHA: 11-10-25





FECHA: 12-10-25





FECHA: 13-10-25





Evidencias 3357594 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Villanueva No 6 por medio Presencial. Fecha: 11 al 17 octubre.

FECHA: 11-10-25





FECHA: 12-10-25




FRAGILE HANDLE WITH CARE

FECHA: 13-10-25





FECHA: 14-10-25



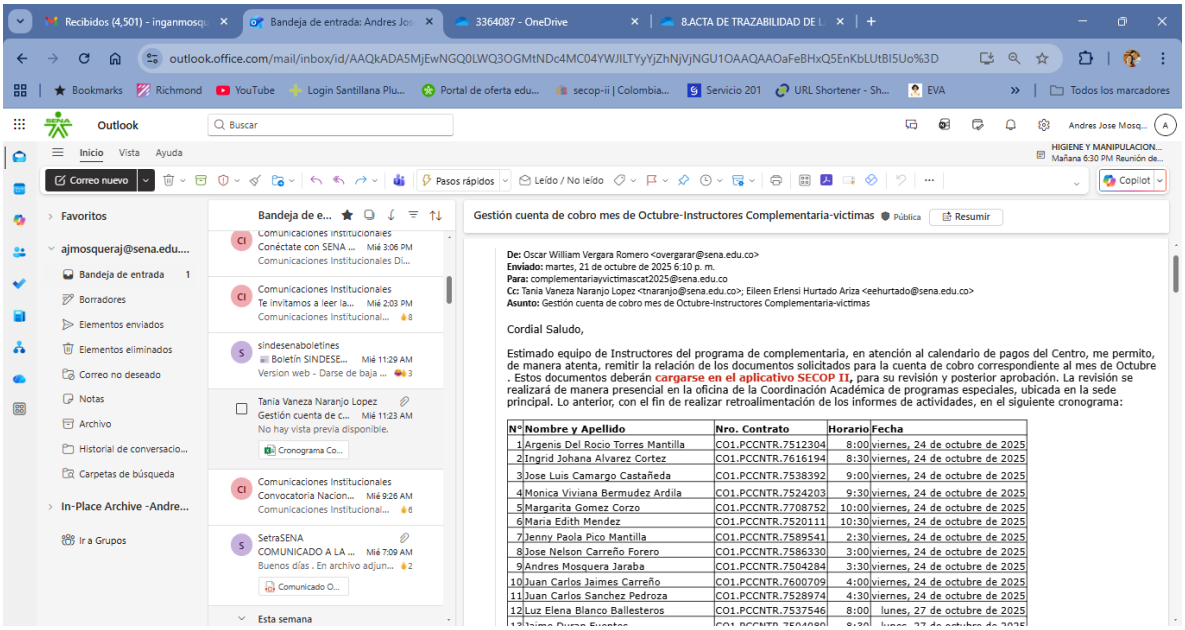


FECHA: 15-10-25





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



De: Oscar William Vergara Romero <overgarar@sena.edu.co>
Enviado: martes, 21 de octubre de 2025 6:10 p. m.
Para: complementariayvictimascat2025@sena.edu.co
Cc: Tania Vaneza Naranjo Lopez <tnaranjo@sena.edu.co>; Eileen Erlensi Hurtado Ariza <eehurtado@sena.edu.co>
Asunto: Gestión cuenta de cobro mes de Octubre-Instructores Complementaria-victimas

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 Octubre . Estos documentos deberán **cargarse en el aplicativo SECOP II**, para su revisión y posterior aprobación. La revisión se realizará de manera presencial en la oficina de la Coordinación Académica de programas especiales, ubicada en la sede principal. Lo anterior, con el fin de realizar retroalimentación de los informes de actividades, en el siguiente cronograma:

N°	Nombre y Apellido	Nro. Contrato	Horario	Fecha
1	Argenis Del Rocio Torres Mantilla	CO1.PCCNTR.7512304	8:00	viernes, 24 de octubre de 2025
2	Ingrid Johana Alvarez Cortez	CO1.PCCNTR.7616194	8:30	viernes, 24 de octubre de 2025
3	Jose Luis Camargo Castañeda	CO1.PCCNTR.7538392	9:00	viernes, 24 de octubre de 2025
4	Monica Viviana Bermudez Ardila	CO1.PCCNTR.7524203	9:30	viernes, 24 de octubre de 2025
5	Margarita Gomez Corzo	CO1.PCCNTR.7708752	10:00	viernes, 24 de octubre de 2025
6	Maria Edith Mendez	CO1.PCCNTR.7520111	10:30	viernes, 24 de octubre de 2025
7	Jenny Paola Pico Mantilla	CO1.PCCNTR.7589541	2:30	viernes, 24 de octubre de 2025
8	Jose Nelson Carreño Forero	CO1.PCCNTR.7586330	3:00	viernes, 24 de octubre de 2025
9	Andres Mosquera Jaraba	CO1.PCCNTR.7504284	3:30	viernes, 24 de octubre de 2025
10	Juan Carlos Jaimes Carreño	CO1.PCCNTR.7600709	4:00	viernes, 24 de octubre de 2025
11	Juan Carlos Sanchez Pedroza	CO1.PCCNTR.7528974	4:30	viernes, 24 de octubre de 2025
12	Luz Elena Blanco Ballesteros	CO1.PCCNTR.7537546	8:00	lunes, 27 de octubre de 2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3364334 - 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.

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 DE APRENDIZAJE: 2926058 - COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS

• 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 Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

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

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

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

4. PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Calcular costos de operación de acuerdo con métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Elaborar el plan de compras según métodos de programación y presupuesto

• 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:	IMPLEMENTAR REQUISITOS NORMATIVOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS
• 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:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual 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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3231315 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

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

4. PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3364087 - 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.

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 DE APRENDIZAJE: 3345358 - 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.

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 DE APRENDIZAJE: 3357594 - 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.

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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 143,90

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 23 de octubre de 2025, a las 06:39:39, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	9694641
Código de Verificación	9694641251023063939

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

PAOLA VÉLEZ MARROQUÍN
Contralora Delegada EF

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 283009659

PIB
06:38:29

Bogotá DC, 23 de octubre del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 9694641:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 06:40:26 AM horas del 23/10/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **9694641**
Apellidos y Nombres: **MOSQUERA JARABA ANDRES JOSE**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Todos los derechos reservados.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 23/10/2025 06:42:02 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **9694641** y Nombre: **ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **125369724** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 06:44:16 horas del 23/10/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **9694641,** Apellidos y Nombres **MOSQUERA JARABA ANDRES JOSE**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SENA**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 9694641 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 23/10/2025 06:45 AM

Código Verificación: **QSTPR76E3L**

Válida hasta: **21/01/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC