



INFORME DE EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES MES: OCTUBRE DE 2025

CONTRATISTA: FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS

NUMERO DE CONTRATO: No CO1.PCCNTR.7872704 del año 2025

Obligación Específica 4

Descripción de la Actividad: Se realizó evaluación de los conocimientos previos mediante socialización con los aprendices según los conocimientos que cada uno tiene, por medio de un sondeo inicial - debate guiado conforme al programa de formación al cual se matriculó.

Evidencias Fotográficas Socialización

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3329627	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356788	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356800	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3329604	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356779	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Obligación Específica 5

Descripción de la Actividad: Impartir formación en red de conocimiento HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:

Evidencias fotográficas

REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS				
REGISTRO HORAS ACADEMICAS				
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas
Complementaria	3329627	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	25	40





REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS				
REGISTRO HORAS ACADEMICAS				
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas
Complementaria	3356788	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	25	48





REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS

REGISTRO HORAS ACADEMICAS

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas
Complementaria	3356800	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	25	16





REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS				
REGISTRO HORAS ACADEMICAS				
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas
Complementaria	3329604	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	25	8





REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS				
REGISTRO HORAS ACADEMICAS				
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas
Complementaria	3356779	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	25	48





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3329627 - 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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3356788 - 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 : 48,00

FICHA 3356800 - 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 : 16,00

FICHA 3329604 - 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 : 8,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3356779 - 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 : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO



Obligación Específica 6

Descripción de la Actividad: Se ejecutaron estrategias de aprendizaje basados en los proyectos, en donde, los aprendices desarrollaron por medio del trabajo colaborativo e instrucciones directas de la instructora las actividades propuestas en la guía de aprendizaje de:

Nombre del Programa: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



REGIONAL NORTE DE SANTANDER
Centro de formación para el desarrollo rural y minero CEDRUM
Cuestionario

I. Información General

Programa de formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Nº Ficha	
Competencia asociada	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado de aprendizaje a evaluar	1. Planear Recursos Para Identificación De Factores De Contaminación De Alimentos Y Medidas Preventivas Según Legislación Sanitaria Y Normativa Alimentaria. 2. Aplicar Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Relacionadas En La Legislación Sanitaria De Alimentos 3. Verificar El Cumplimiento De Las Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Establecidas En La Legislación Sanitaria De Alimentos Y Requerimientos De La Empresa 4. Realizar Ajustes A Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Con Base En Legislación Sanitaria De Alimentos Y Requerimientos De La Empresa
Criterios de evaluación	Entiende la importancia al uso del uniforme del manipulador según normativa y parámetros de salud ocupacional. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de alimentos. Ejecuta responsablemente los procedimientos de los programas de limpieza y desinfección, demostrando e identificando la eficiencia de las diferentes sustancias o agentes empleados para este fin. Asocia las causas de contaminación con la naturaleza del alimento según criterios técnicos. Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta el lineamiento establecido por la empresa.
Fecha de aplicación	
Nombre del instructor	Freddy Javier Mantilla Contreras
Nombre del aprendiz	



II. EVIDENCIA A EVALUAR

Evidencias de Conocimiento:
Socializar, reflexionar e identificar conceptos mediante aplicación de pruebas de conocimiento, y trabajos grupales.

Evidencias de Desempeño
Exposiciones sobre temas relacionados con las normas y manipulación de alimento
Cuadro comparativo y flujo grama donde se identifique los pasos a seguir.

Evidencias de Producto:
Elaborar un programa de limpieza y desinfección para el área de trabajo.
Elaboración de un producto teniendo en cuenta los procedimientos de Higiene y Manipulación de Alimentos.

III. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Técnica de Evaluación: Formulación de preguntas y respuestas.
Instrumento de evaluación Cuestionario / Prueba de conocimiento.
Técnica de evaluación
Exposiciones
Instrumento de evaluación
Observación directa
Técnica de evaluación
Elaboración de un producto
Instrumento de evaluación Observación y valoración de prácticas empleadas



Evidencias fotográficas de la práctica.

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3329627	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356788	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356800	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356779	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Obligación Específica 8

Descripción de la Actividad: Se realizó evaluación de los juicios de evaluativos de la competencia o formaciones impartidas por medio de la plataforma Sofía plus a cada uno de los aprendices con el juicio evaluativo Aprobado y No aprobado, según corresponda.

Se realizó el proceso de solicitud de certificación de los aprendices de las formaciones:

Evidencias Juicios Evaluativos y Solicitud de Certificación

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3328295	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Reporte de Juicios de Evaluación									
1									
2	Fecha del Reporte:	07/10/2025							
3	Ficha de Caracterización:	3328295							
4	Código:	96151529							
5	Versión:	2							
6	Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.							
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION							
8	Fecha Inicio:	05/09/2025							
9	Fecha Fin:	10/10/2025							
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL							
11	Regional:	54 - REGIONAL NORTE DE SANTANDER							
12	Centro de Formación:	9119 - CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO							
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha
14	CC	1003735227	CELEINYS	MACIAS MURILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025
15	CC	1003735227	CELEINYS	MACIAS MURILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025
16	CC	1003735227	CELEINYS	MACIAS MURILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025
17	CC	1003735227	CELEINYS	MACIAS MURILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN LA LEGISLACION SANITARIA Y NORMATIVA.	APROBADO	07/10/2025
18	CC	1005026029	NANCY ELENA	DIAZ SAavedra	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025
19	CC	1005026029	NANCY ELENA	DIAZ SAavedra	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025
20	CC	1005026029	NANCY ELENA	DIAZ SAavedra	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025
21	CC	1005026029	NANCY ELENA	DIAZ SAavedra	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN LA LEGISLACION SANITARIA Y NORMATIVA.	APROBADO	07/10/2025
22	CC	1007830274	LUIS FERNANDO	GOMEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025
23	CC	1007830274	LUIS FERNANDO	GOMEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025
24	CC	1007830274	LUIS FERNANDO	GOMEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	07/10/2025



Outlook

Q Buscar

Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo

Eliminar

Archivar

Informar

Limpiar

Mover a

Pasos rápidos

Leído / No leído

Favoritos

Elementos enviados

Borradores

fmantilla@sena.edu.co

Bandeja de entrada

Borradores

Elementos enviados

Elementos eliminados 1

Correo no deseado

Notas

Archivo

Historial de conversaciones

SENA SER APOYO 3

CEDRUM 2025

Curso Pedagogia 1

María cristina Sena

Carpetas de búsqueda

Ir a Grupos



SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3328295

Pública



Resumir



Freddy Javier Mantilla Contreras

Para: Elkin Sanchez Sanabria

CC: dcedrumspeciales



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 05/10/2035 16:23



CERTIFICACION 3328295.pdf

12 MB



Reporte de Juicios Evaluativos ...

56 KB

2 archivos adjuntos (12 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Agradezco su apoyo en el proceso de certificación en la plataforma SOFIAPLUS, del programa de formación relacionado a continuación

Nombre del curso: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** .

Número de ficha: 3328295

Quedo atento a cualquier inquietud o requerimiento adicional.



Responder



Responder a todos



Reenviar



@SENAComunica

www.sena.edu.co



SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3328312



Pública



Resumir



Freddy Javier Mantilla Contreras

Para: @ Elkin Sanchez Sanabria

CC: @ dcedrumsespeciales



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 06/10/2035 16:12



CERTIFICACION.pdf

2 MB



Reporte de Juicios Evaluativos ...

56 KB



2 archivos adjuntos (2 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Agradezco su apoyo en el proceso de certificación en la plataforma SOFIAPLUS, del programa de formación relacionado a continuación, así mis

*Nombre del curso: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** .*

Número de ficha: 3328312



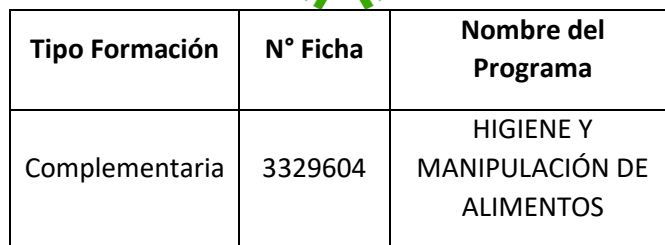
Responder



Responder a todos



Reenviar



A1 Reporte de Juicios de Evaluación

Hoja
Accesibilidad: No disponible



SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3329604

Pública



Resumir



Freddy Javier Mantilla Contreras

Para: @Elkin Sanchez Sanabria

CC: @dcedrumsespeciales



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 06/10/2035 11:19



CERTIFICACION 3329604.pdf

8 MB



Reporte de Juicios Evaluativos ...

54 KB



2 archivos adjuntos (8 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Agradezco su apoyo en el proceso de certificación en la plataforma SOFIAPLUS, del programa de formación relacionado a continuación, así mismo se adjuntan

Nombre del curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS .

Número de ficha: 3329604



Responder



Responder a todos



Reenviar



@SENAComunica

www.sena.edu.co



Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3329627	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ArchivoInicioInsertarDibujarDisposición de páginaFórmulasDatosRevisarVistaAyuda

Pegar

Cortar

Copiar

Copiar formato

Portapapeles

sansserif24A⁺A⁻

N

K

S

Fuente

Alineación

General

\$

%

000

100

00

00

Número

Formato condicional

Dar formato como tabla

Normal

Bueno

Incorrecto

Neutral

Estilos

Insertar

Eliminar

Formato

Celdas

Autosuma

Rellenar

Borrar

Ordenar y filtrar

Buscar y seleccionar

Edición

A1

X

fx

Reporte de Juicios de Evaluación

<>Hoja +

120

120

Listo Accesibilidad: No disponible



SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3329627

Pública

Resumir



Freddy Javier Mantilla Contreras

Para: Elkin Sanchez Sanabria

CC: dcedrumsespeciales



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 06/10/2035 19:17



CERTIFICACION 3329627_comp...
2 MB



Reporte de Juicios Evaluativos ...
55 KB

2 archivos adjuntos (2 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Agradezco su apoyo en el proceso de certificación en la plataforma SOFIAPLUS, del programa de formación relacionado a continuación, así mismo

*Nombre del curso: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** .*

Número de ficha: 3329627



Responder



Responder a todos



Reenviar



Obligación Específica 9

Descripción de la Actividad: Se envió correo electrónico solicitando el proceso de inscripción de los aspirantes a las formaciones realizadas.

Se envió correo electrónico solicitando el proceso de matrícula con los documentos de los aspirantes a las formaciones realizadas.

Evidencias Correo electrónico con los Documentos enviados al apoyo GAE.

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356779	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PROCESO DE INSCRIPCIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3356779

Pública

Resumir

F

Freddy Javier Mantilla Contreras

Para:

Lanny Yucelith Soto Araque

CC:

dcedrumspeciales

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 13/10/2035 19:31

FormatoInscripcionAspirantesS...

436 KB

Agradezco su apoyo en el proceso de inscripción masiva en la plataforma SOFIAPLUS, de la ficha de formación relacionada a continuación, así mismo se adjunta formato so

Nombre del Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Número de ficha: 3356779

Quedo atento a cualquier inquietud o requerimiento adicional.

Responder

Responder a todos

Reenviar



Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356788	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



PROCESO DE INSCRIPCIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3356788

Pública

Resumir



Freddy Javier Mantilla Contreras

Para: Lanny Yucelith Soto Araque

CC: dcedrumspeciales



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 13/10/2035 19:31



FormatoInscripcionAspirantesS...
436 KB



Agradezco su apoyo en el proceso de inscripción masiva en la plataforma SOFIAPLUS, de la ficha de formación relacionada a continuación, as

Nombre del Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Número de ficha: 3356788

Quedo atento a cualquier inquietud o requerimiento adicional.

Responder

Responder a todos

Reenviar



Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Complementaria	3356800	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PROCESO DE INSCRIPCIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3356800: Freddy Javier Mantilla Contreras - Outlook - Google Chrome

about:blank

Compartir en Teams Zoom Anclar / Desanclar

PROCESO DE INSCRIPCIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3356800 Pública



Freddy Javier Mantilla Contreras

Para: Lanny Yucelith Soto Araque

CC: dcedrumspeciales



Responder

Responder a todos

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 13/10/2035 19:31



FormatoInscripcionAspirantesS...
436 KB

Agradezco su apoyo en el proceso de inscripción masiva en la plataforma SOFIAPLUS, de la ficha de formación relacionada a continuación solicitado para dicho proceso:

Nombre del Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Número de ficha: 3356800

Quedo atento a cualquier inquietud o requerimiento adicional.

Responder

Responder a todos

Reenviar



Obligación Específica 10

Descripción de la Actividad: Se verificó que los aprendices que se encuentran en las formaciones realizadas se encontraran matriculados.

Se creo ruta de aprendizaje de la formaciones realizadas.

Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de las formaciones realizadas.

Se realizó verificación de la Planilla de Asistencia a matrícula con el listado otorgado por el enlace de cada uno de los establecimientos donde se llevan a cabo las formaciones, para garantizar que el número y tipo de documento sean correctos, así como los nombres y apellidos de los aprendices

The screenshot displays the SENA Sofia Plus web application interface. The left sidebar contains navigation links: 'Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades', 'Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades', 'Gestión de Proyectos', 'Reportes', 'Ejecución de la Formación', and 'Reportes'. The main content area is titled 'Programa de Formación' and includes sections for 'Ficha de Caracterización' (showing 'FICHA 3356779 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS)'), 'Competencias del Programa de Formación' (listing 'MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA'), and 'Filtrar Actividad de Aprendizaje'. Below these, a list of activities is shown, including 'APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS', 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS', and 'CONOCER ASPECTOS Y CONCEPTOS BASICOS DE ELA PROTECCION Y MANIPULACION DE ALIMENTOSBASICOS'. The bottom section, 'Ruta de Aprendizaje', features a text input field for 'Nombre de la Ruta de Aprendizaje' with the value 'RUTA 3356779', and buttons for 'Guardar' and 'Activar Ruta de Aprendizaje'. A green message box at the bottom states 'La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente'. The footer indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a159'.



Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

☒ Ejecución de la Formación

☒ Reportes

Programa de Formación*

Ficha de Caracterización*

Competencias del Programa de Formación

☒ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA*

Ruta de Aprendizaje

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Consultar

FICHA 3356788 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)

Consultar

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje

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 MANIPULACION DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD DE LA FICHA NO: 1764964

1752930 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiendo

Página 1 de 114

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

RUTA 3356788

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

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

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a159;

@SENAComunica
www.sena.edu.co



Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos <

Reportes <

☒ Ejecución de la Formación <

☒ Reportes <

Programa de Formación*

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Consultar

Ficha de Caracterización*

FICHA 3356800 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)

Consultar

Competencias del Programa de Formación

Filtrar Actividad de Aprendizaje

☒ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA*

Actividad Aprendizaje



Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje

APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
MANIPULADOR DE ALIMENTOS ALTO CARIBE
MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
MANIPULACION DE ALIMENTOS
1752933 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FE Y ALEGRIA NOV 2018
MANIPULADOR DE ALIMENTOSBARRIO LA PRADERA NOV 2018

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguinte

Página 1 de 111

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* RUTA 3356800

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente



Inscritos Primera Opción

Inscritos Segunda Opción

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3356779	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 88258896	ALEXANDER OSORIO CONTRERAS	Matriculado
CC - 37444969	ANA BELEN SANCHEZ CONTRERAS	Matriculado
CC - 1090404404	BERENICE ANGEL RUIZ	Matriculado
CC - 1090401233	CINDY LORENA CRUCES AVENDAÑO	Matriculado
CC - 1005064983	DIXON ENRIQUE SUAREZ SILVA	Matriculado
CC - 60373754	DORLEY AMALIA YANEZ	Matriculado
CC - 60363399	ERIKALIDA SILDARRIAGA MESA	Matriculado
CC - 88206547	FREDDY JESUS BUITRAGO BELTRAN	Matriculado
CC - 1093777602	GENESIS YURLEY ARIAS SALAZAR	Matriculado
CC - 1090377174	GRECIA JOHANNA CHACON ALVAREZ	Matriculado
CC - 1091806158	JESUS EDUARDO CARDENAS FLOREZ	Matriculado
CC - 1091534300	JOSE LEONARDO TRILLOS CARVAJALINO	Matriculado
CC - 40187141	LILIANA PATRICIA VILLA AGUDELO	Matriculado
CC - 13278419	LUIS ARMANDO BAUTISTA CABALLERO	Matriculado
CC - 60353719	MARIA ESNEDA CASTAÑO ARIAS	Matriculado
PPT - 6629261	MARIA JOSE VASQUEZ GOMEZ	Matriculado
CC - 27605550	MARIA MABEL PORTILLA GELVEZ	Matriculado
CC - 1019014552	MARLYN TATIANA CARRILLO PEREIRA	Matriculado
CC - 37273284	MONGUI ORTEGA ORTEGA	Matriculado
CC - 37391574	NAYIBE SANCHEZ OMAÑA	Matriculado
CC - 1090400552	NORALBA COTAMO CELIS	Matriculado
CC - 60375571	SANDRA MILENA BASTOS RIVERA	Matriculado
CC - 60386234	YANETH DEL PILAR ANGARITA LAVERDE	Matriculado
CC - 1094244405	YOHANA BARRIOS BASTOS	Matriculado
CC - 1090383848	YURLEY ANDREA CAICEDO PLATA	Matriculado

		PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		VERSIÓN: 8 EDICIÓN: 03/01/2011	
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):		CENTRO DE FORMACIÓN:		CÓDIGO DE FORMACIÓN:		CÓDIGO DE PARTICIPANTE:	
REGIONAL:		CÓDIGO DE PARTICIPANTE:		CÓDIGO DE PARTICIPANTE:		CÓDIGO DE PARTICIPANTE:	
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR		A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR		A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR		A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR	
CHARLAS INFORMATIVAS		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES		MATRÍCULA		MATRÍCULA	
DATOS DE LOS PARTICIPANTES		DATOS DE LOS PARTICIPANTES		DATOS DE LOS PARTICIPANTES		DATOS DE LOS PARTICIPANTES	
Nº	CC	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FECHA
1	CC - 1041276692	DORA ESCOBAR	CONTRERAS	TECNOLOGÍA	dora@hola.com.co	3125610331	DORA CONTRERAS
2	CC - 1005033248	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
3	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
4	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
5	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
6	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
7	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
8	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
9	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
10	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
11	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
12	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
13	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
14	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
15	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
16	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
17	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
18	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
19	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
20	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
21	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
22	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
23	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
24	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO
25	CC - 1041276692	MELANY NUTHALIA	RUBIO	TECNOLOGÍA	melanyrubio@gmail.com	3142463338	MELANY RUBIO

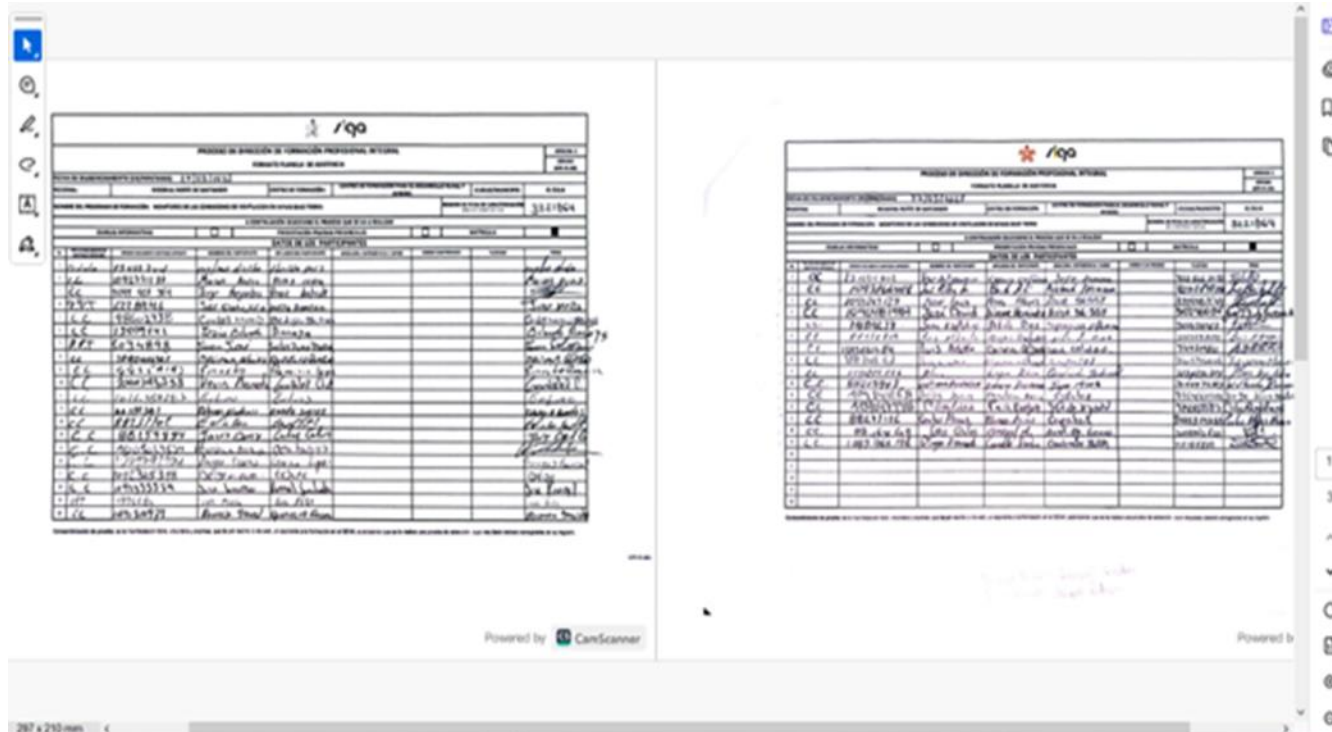
Consentimiento de prueba: es la manipulación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENAC, autorizando que se realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

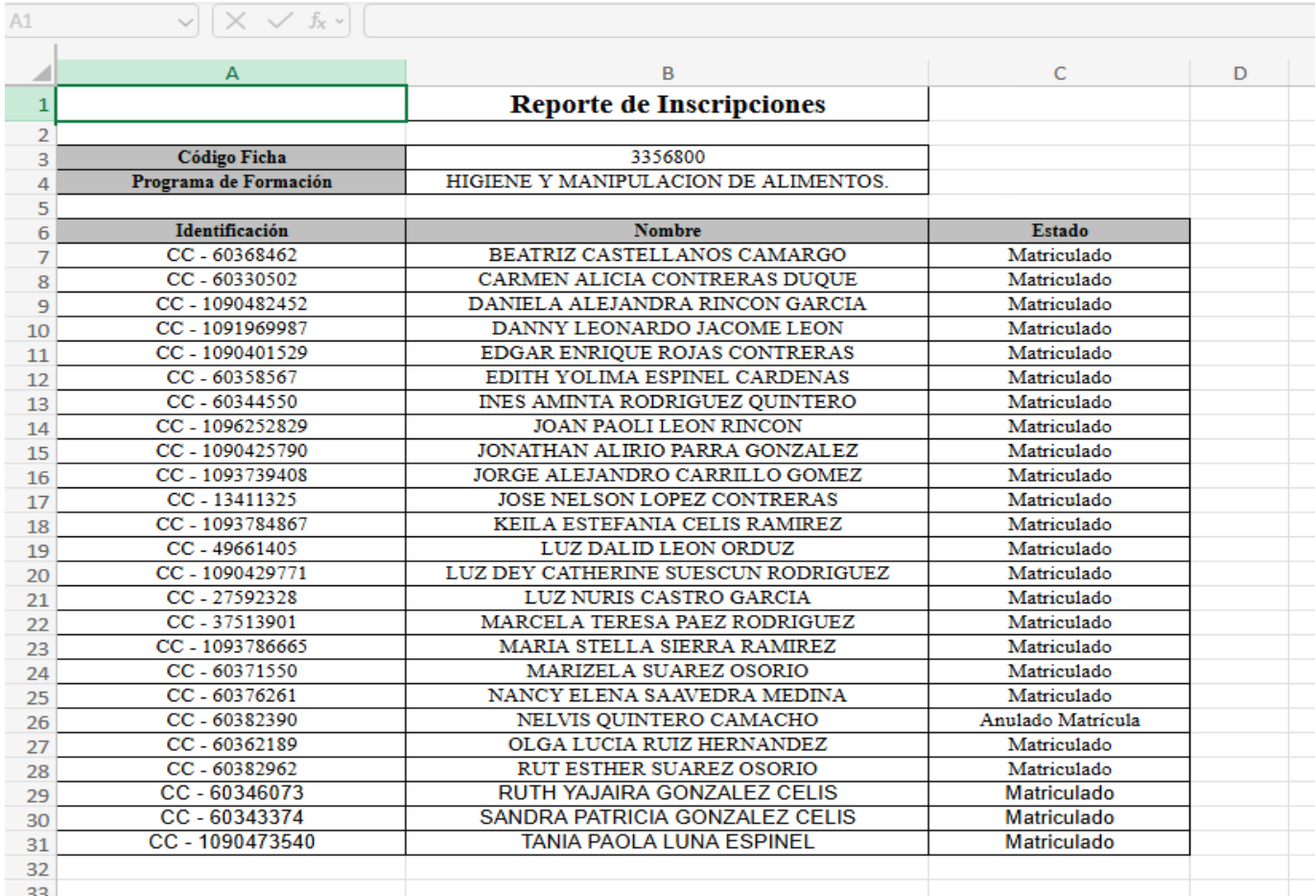


Inscritos Primera Opción

Inscritos Segunda Opción

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3356788	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 27887843	ARGEMIRA PAEZ	Matriculado
CC - 1127044047	DIEGO ALEXER GUTIERREZ VILLAMIZAR	Matriculado
CC - 1091163045	EDY JOHANA SERRANO GUTIERREZ	Matriculado
CC - 60411066	ELCIDA MARGARITA VIELMA ZAMBRANO	Matriculado
CC - 60422578	ELIZABETH PARADA PABUENCE	Matriculado
CC - 1092355548	GLORIA ANDREA OBANDO QUINTERO	Matriculado
CC - 91345142	HENRY URIBE CARVAJAL	Matriculado
CC - 1090377578	INGRID JOHANNA ZABALA	Matriculado
CC - 1090383678	JHON JAIRO CONTRERAS HERNANDEZ	Matriculado
CC - 1092362493	JHOSEP DAREN JAIMES JIMENEZ	Matriculado
CC - 1023025675	LINA MARCELA CULMA DIAZ	Matriculado
CC - 60346676	LUZ ENITH RODRIGUEZ GUTIERREZ	Anulado Matricula
CC - 60358256	LUZ MARINA ORTEGA GELVEZ	Matriculado
CC - 60368846	LUZ MARINA SUAREZ SUAREZ	Matriculado
CC - 60378136	MARIA ELENA CARRILLO GOMEZ	Matriculado
CC - 37225645	MARIA TRINIDAD CONTRERAS DE ARIAS	Matriculado
CC - 60353757	MARLENY OMAIRA EUGENIO DUQUE	Matriculado
CC - 27602888	MARY MARITZA MARTINEZ CALVO	Matriculado
PPT - 6783829	NAILETH CAROLINA DELGADO FARIAS	Matriculado
CC - 1090418202	NAIYERLYN MAYEILY PARRA AMADO	Matriculado
CC - 60389224	SANDRA EMILCE SARABIA CARREÑO	Matriculado
CC - 60403758	SUSANA QUINTERO VELANDIA	Matriculado
CC - 1192812063	WILLIAM ALEXANDER COHEN FREYLE	Matriculado
CC - 1090438649	YECSIKA KATHERINE GONZALEZ CELIS	Matriculado
CC - 1094351889	YENNY ESPERANZA LAGUADO GELVES	Matriculado





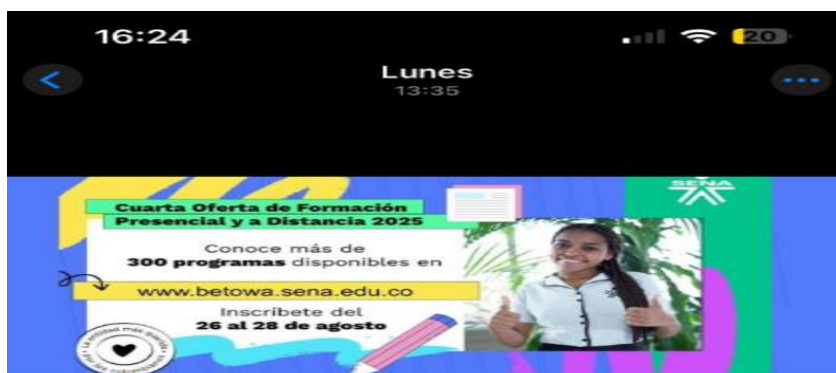
Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que se por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENIA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.



Obligación Específica 15

Descripción de la Actividad: Se apoyó la divulgación de la cuarta oferta de formación presencial y a distancia 2025

Evidencias Apoyo divulgación cuarta Oferta de Formación VIRTUAL SENA 2025



PROGRAMAS TECNOLÓGICOS – CUCUTA			
Producción Agrícola – SNIES: 19678			
Jornada diurna	Ficha: 3316093	25 cupos	1 grupo
Supervisión de Procesos Mineros – SNIES: 6947			
Jornada diurna	Ficha: 3316371	25 cupos	1 grupo
Producción Agropecuaria Ecológica – SNIES: 7635			
Jornada diurna	Ficha: 3316098	25 cupos	1 grupo
Gestión Contable y Financiera			
Jornada nocturna	Ficha: 3316374	25 cupos	1 grupo
Procesamiento de Alimentos			
Jornada nocturna	Ficha: 3316097	25 cupos	1 grupo
Gestión de Empresas Pecuarias – SNIES: 7016			
Jornada diurna	Ficha: 3316096	25 cupos	1 grupo
Gestión de Proyectos de Desarrollo Económico y Social – SNIES: 15743			
Jornada fines de semana	Ficha: 3316925	25 cupos	1 grupo
Control de Calidad en la Industria de Alimentos – SNIES: 5748			
Jornada nocturna	Ficha: 3316095	25 cupos	1 grupo

PROGRAMAS TÉCNICOS – CONVENCION			
Procesos de Producción Panelera			
Jornada mixta	Ficha: 3316131	25 cupos	1 grupo
PROGRAMA TÉCNICO – CUCUTILLA			
Producción de Cafés Especiales			
Jornada mixta	Ficha: 3316154	25 cupos	1 grupo
PROGRAMA TÉCNICO – BURENDE			
Operación de Alojamientos Rurales			
Jornada mixta	Ficha: 3316501	25 cupos	1 grupo
PROGRAMA TÉCNICO – EL CASARÓ			
Producción Agropecuaria			
Jornada mixta	Ficha: 3316132	25 cupos	1 grupo
PROGRAMA TÉCNICO – EL TABLA			
Manejo de Vivieros			
Jornada mixta	Ficha: 3316112	25 cupos	1 grupo
PROGRAMAS TÉCNICOS – EL ZULIA			
Riego y Adecuación de Tierras			
Jornada mixta	Ficha: 3316158	25 cupos	1 grupo



Obligación Específica 21

Descripción de la Actividad: Se creó en la plataforma Sofía Plus la ruta de actividades y asociar los aprendices de los programas de formación así mismo se emplea la plataforma para subir inasistencias de los aprendices y evaluación de los mismos.

The screenshot displays the SENA Sofía Plus web application. The browser address bar shows the URL: `senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces`. The left sidebar contains a navigation menu with the following items: Instructor, Diseño Curricular, Ejecución de la Formación, Administrar Ruta de Aprendizaje, Consultar Ruta del Aprendiz, Generar Excel de Planeación Pedagógica, Generar PDF de Proyecto Formativo, Gestion de la Ruta de Aprendizaje, Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje (highlighted), Evaluar Ruta de Aprendizaje, Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo, Listar Aprendices Asociados a Ruta, Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo, Reconocimiento de Aprendizajes Previos, Reportes, Solicitud de Segunda Evaluación, Complementaria Virtual, Eventos de Divulgación Tecnológica, Gestión de Ambientes, Gestión de Tiempos, LMS, and Matricula. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje'. It features a search section with two input fields: 'Ficha de caracterización*' containing '3329627 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' and 'Ruta de Aprendizaje*' containing 'RUTA 3329627'. Below these fields is a 'Consultar Aprendices' button. A green message box at the bottom of the main area states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 24 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3329627. Se ha envi...'. The footer of the page reads: 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a179;



Instructor

☑ Diseño Curricular

☑ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendiz

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 Aprendizices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

☑ Gestión de Ambientes

☑ Gestión de Tiempos

☑ LMS

☑ Matricula

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3356788 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje*

RUTA 3356788

Consultar Aprendizices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 24 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3356788. Se ha e

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a159;



@SENAComunica

www.sena.edu.co



Instructor ▾

☑ Diseño Curricular <

☑ Ejecución de la Formación ▾

Administrar Ruta de Aprendizaje ▾

Consultar Ruta del Aprendiz

Generar Excel de Planeación
Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje ▾

Asociar Aprendiz a una Ruta de
Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje
Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes
Previos

Reportes <

Solicitud de Segunda Evaluación <

Complementaria Virtual <

Eventos de Divulgación Tecnológica <

☑ Gestión de Ambientes <

☑ Gestión de Tiempos <

☑ LMS <

☑ Matricula <

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3356800 - HIGIENE Y MANIPULACION DE
ALIMENTOS.



Ruta de Aprendizaje*

RUTA 3356800



Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 24 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3356800. Se



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 Aprendizices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

☑ Gestión de Ambientes

☑ Gestión de Tiempos

☑ LMS

☑ Matricula

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3329604 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje*

RUTA 3329604

Consultar Aprendizices

La operación Asociar aprendizices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 23 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RU

Instructor

 Diseño Curricular

 Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

[Consultar Ruta del Aprendiz](#)

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje ▾

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendices Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje
Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

☒ Gestión de Ambientes

 Gestión de Tiempos

☒ LMS

 Matricula

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3356779 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje^a

RUTA 3356779

Consultar Apêndices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 25 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3356779. Se



Obligación Específica 22

Descripción de la Actividad: Se organizó la programación mensual del mes de octubre acorde a la programación asignada por la coordinación académica donde se relacionan las competencias, resultados de aprendizaje y cantidad de horas impartidas en el mes.

*Cargue de programación en el drive de coordinación académica con la información de las actividades desarrolladas en las formaciones impartidas.

Evidencia Pantallazo del reporte subido en el OneDrive de la Coordinación académica Formato en Excel cargado al drive asignado por la coordinación académica

The screenshot shows the Google Drive interface. On the left is the sidebar with navigation options like 'Página principal', 'Mi unidad', 'Computadoras', 'Compartidos conmigo', 'Recientes', 'Destacados', 'Spam', 'Papeler', and 'Almacenamiento'. The main area shows a search bar and a breadcrumb path: 'Compartidos conmigo > Freddy Javier Mantilla ... > Programación Mensual'. Below the path are filters for 'Tipo', 'Personas', 'Modificado', and 'Fuente'. A blue banner promotes Google Gemini. Below that is a table of files:

Nombre	Propietario	Fecha de modificación
05. FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS_PROGRAMACION SEMANAL MENSUAL_OCTUBRE.xlsx	yo	17 oct
05. FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS_PROGRAMACION SEMANAL MENSUAL_SEPTIMBRE.xlsx	yo	11 sept
05. FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS_PROGRAMACION SEMANAL MENSUAL_AGOSTO.xlsx	yo	29 ago yo
05. FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS_PROGRAMACION SEMANAL MENSUAL_JULIO.xlsx	yo	31 jul yo
05. FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS_PROGRAMACION SEMANAL MENSUAL_JUNIO.xlsx	yo	25 jun
05. FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS_PROGRAMACION SEMANAL MENSUAL_MAYO.xlsx	yo	29 may yo

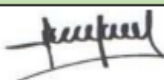


05. FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS_PROGRAMACION SEMANAL MENSUAL_OCTUBRE

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Preguntarle a Gemini

Menús 100% 123 Arial N... 10 B I A

A1:L1 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - REGIONAL NORTE DE SANTANDER

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- REGIONAL NORTE DE SANTANDER												
2	CENTRO PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO- CEDRUM												
3	PROGRAMACION SEMANAL DE ACCIONES DE FORMACION DEL INSTRUCTOR - COMPLEMENTARIA												
4	INSTRUCTOR:		FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS		CC No.	88.241.200	MES	OCTUBRE	AÑO	2025			
5	FECHA DE INICIO	FECHA FINAL	MUNICIPIO DE EJECUCION	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A REALIZAR	NOMBRE DE LA COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORA INICIAL	HORA FINAL	L	HORA	
6													
7	22/9/2025	22/9/2025	CÚCUTA	3329627	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
8	23/9/2025	23/9/2025	CÚCUTA	3329627	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
9	24/9/2025	24/9/2025	CÚCUTA	3329627	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
10	25/9/2025	25/9/2025	CÚCUTA	3329627	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				9:00:00 a. m.	5:00:00 p. m.	8		
11	26/9/2025	26/9/2025	CÚCUTA	3329627	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				9:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
12	20/9/2025	20/9/2025	CÚCUTA	3329604	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
13	6/10/2025	6/10/2025	CÚCUTA	3356779	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
14	7/10/2025	7/10/2025	CÚCUTA	3356779	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
15	8/10/2025	8/10/2025	CÚCUTA	3356779	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
16	9/10/2025	9/10/2025	CÚCUTA	3356779	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
17	10/10/2025	10/10/2025	CÚCUTA	3356779	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				9:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
18	11/10/2025	11/10/2025	CÚCUTA	3356779	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
19	13/10/2025	13/10/2025	CÚCUTA	3356788	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
20	14/10/2025	14/10/2025	CÚCUTA	3356788	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
21	15/10/2025	15/10/2025	CÚCUTA	3356788	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
22	16/10/2025	16/10/2025	CÚCUTA	3356788	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
23	17/10/2025	17/10/2025	CÚCUTA	3356788	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				9:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
24	18/10/2025	18/10/2025	CÚCUTA	3356788	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
25	20/10/2025	20/10/2025	CÚCUTA	3356800	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
26	21/10/2025	21/10/2025	CÚCUTA	3356800	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	8:00:00 a. m.	4:00:00 p. m.	8		
27	FIRMA DEL INSTRUCTOR						TOTAL HORAS MES (SIN EXCEDER 100H)					160	
28													
29													



Obligación Específica 24

Descripción de la Actividad: Dar cumplimiento a las normas establecidas en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST durante la formación.





Obligación Específica 26

Descripción de la Actividad: Mantenerse actualizado con la formación complementaria que ayude a su cualificación como instructor, de acuerdo a su ruta de formación determinada por la Escuela Nacional de Instructores y al Centro de formación

Evidencia Fotográfica asistencia y participación FPI



Accede a SOFIA Área Personal

FREDDY JAVIER MANTILLA

Mis Cursos

Mis cursos / Secciones / Mis cursos

¡Hola, FREDDY JAVIER!

PANEL DE NAVEGACIÓN

▼ Mis cursos

🏠 Página principal del sitio

▼ Secciones

■ Mis cursos

📄 Anuncios de la página

▼ Mis cursos

> P_41311637_V_3354413_R_8_C_9302

> P_23310019_V_3368832_R_8_C_9302

> P_41311638_V_3349208_R_8_C_9302

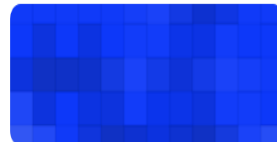
VISTA GENERAL DE CURSO

Todos ▼

Buscar

Ordenar por nombre del curso ▼

Tarjeta ▼



**DESARROLLO DE HABILIDADES Y
ESTRATEGIAS PARA LA ...**
Formación Complementaria



**GESTION DE ENTORNOS VIRTUALES:
METODOLOGIAS Y ...**
Formación Complementaria



**MANEJO DE HERRAMIENTAS PARA LA
FORMACION EN ...**
Formación Complementaria

