**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Aguachica, noviembre de 2025

Señor (a)
**JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA**
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8134423
Coordinador Académico
Centro Agroempresarial-Regional Cesar
Aguachica

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

**Referencia:** No. CO1.PCCNTR.8134423 del año 2025

REYEL SEGUNDO LOBO ESPELETA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 5048087 de La gloria, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación titulada y/o complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTIDÓS MILLONES trecientos ochenta y CUATRO MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS M/CTE ($22.384.282). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cuatro (04) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($4.599.510) cada uno; y b) Un (01) último pago correspondiente a veintinueve (29) días del mes de junio de 2025, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($3.986.242).

**Plazo:** Será hasta el 26 de diciembre de 2025.

| **OBJETO:** (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro) |
|---|
| Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación REGULAR (titulada y/o complementaria) del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar en modalidad presencial y/o virtual como instructor en el área de **AGROINDUSTRIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** |

**Obligaciones Especificas:** (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación. | Se impartió formación en los siguientes programas:<br><br>**Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320<br>**Competencia:**<br>*Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.<br>*Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.<br>***Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**<br>*verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y<br>manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.<br>*identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según<br>procedimientos establecidos. | Evidencias fotográficas en este informe |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.<br>*registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.<br>*diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos<br>*verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad<br>*ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido<br>*registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas<br>**Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados** Ficha: 3385800<br>**Competencia:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA<br>**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**<br>0396151542_elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | para el proceso. 0296151542_envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa 0496151542_alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida 0196151542_aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos | |
| 2 | Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación). | Realizar revisión de la materia de apoyo enviado desde la coordinación académica, para la ejecución de los programas complementario presenciales, se elaboran guía de aprendizaje, plan de trabajo y material de apoyo para el programa de **Higiene y Manipulación de alimentos. Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados** Se diligencio formulario para la solicitud de apertura de ficha del programa Higiene y Manipulación de alimentos. | Evidencias fotográficas en este informe |
| 3 | Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso | N/A | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales. | | |
| 4 | Participar en el proceso de inducción de los aprendices. | N/A | N/A |
| 5 | Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados. | N/A | N/A |
| 6 | Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz. | Se tomó listados de asistencia a los aprendices: **Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320 **Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados** Ficha: 3385800 | Evidencias fotográficas en este informe |
| 7 | Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación. | Se asoció a los aprendices: **Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320 | Evidencias fotográficas en este informe |
| 8 | Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje. | Se evaluaron los juicios a los aprendices: **Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320 | Evidencias fotográficas en este informe |
| 9 | Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo. | Se realizó en Sofia plus:<br>• asociación de ruta de aprendizaje<br>• Evaluación de juicios<br>• Descarga de informes, diagrama de horario y reporte de juicios de evaluación | Evidencias fotográficas en este informe |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA. | N/A | N/A |
| 11 | Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran. | N/A | N/A |
| 12 | Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera. | N/A | N/A |
| 13 | Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago. | Se ejecutó el curso **Higiene y Manipulación de alimentos** Ficha 3378320 en el municipio de San Alberto | Evidencias fotográficas en este informe |
| 14 | Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos. | Se aportaron las evidencias el portafolio a medida que se ejecuta la formación | Evidencias fotográficas en este informe |
| 15 | Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales. | N/A | N/A |
| 16 | Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera. | N/A | N/A |
| 17 | Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios | N/A | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución. | | |
| 18 | Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras. | N/A | N/A |
| 19 | Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro. | Se compartió a través de wsp la oferta de cursos complementarios del CAE | Evidencias fotográficas en este informe |
| 20 | Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida. | N/A | N/A |
| 21 | Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional. | N/A | N/A |
| 22 | Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica. | N/A | N/A |
| 23 | Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional. | Se impartió la formación orientada según competencias y resultados de aprendizaje del programa a los aprendices:<br>**Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320<br>**Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados** Ficha: 3385800 | Evidencias fotográficas en este informe |
| 24 | Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral. | N/A | N/A |
| 25 | Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las | N/A | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión. | | |
| 26 | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. | Se realizó de forma oportuna el informe mensual de las actividades, reportes de horas y demás documentos de Gestión Contractual y Gestión financiera cargados en SECOP 2, en el ítem de la ejecución del Contrato. | Informe mensual, registro de tiempo del instructor descargado de Sena Sofía plus anexo a este informe. Documentos GC y GF cargados en la plataforma SECOP II. Documentos disponibles en: plataforma |
| 27 | Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2025, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha. | La certificación en la norma 240201056 versión 2 **Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa – NIVEL INTERMEDIO No Y FECHA REGISTRO 2328538 - 22/04/2025** | Evidencias fotográficas en este informe |

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. | XX | XX | XX | XX |
| 2. | XX | XX | XX | XX |

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. (7994289475) de la planilla, operador SOI y periodo octubre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (14) folios

Cordialmente,



**Firma**
**REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA**
**Contratista**
**C.C. No. 5048087**

Recibí a satisfacción:

**Firma**

**JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA**

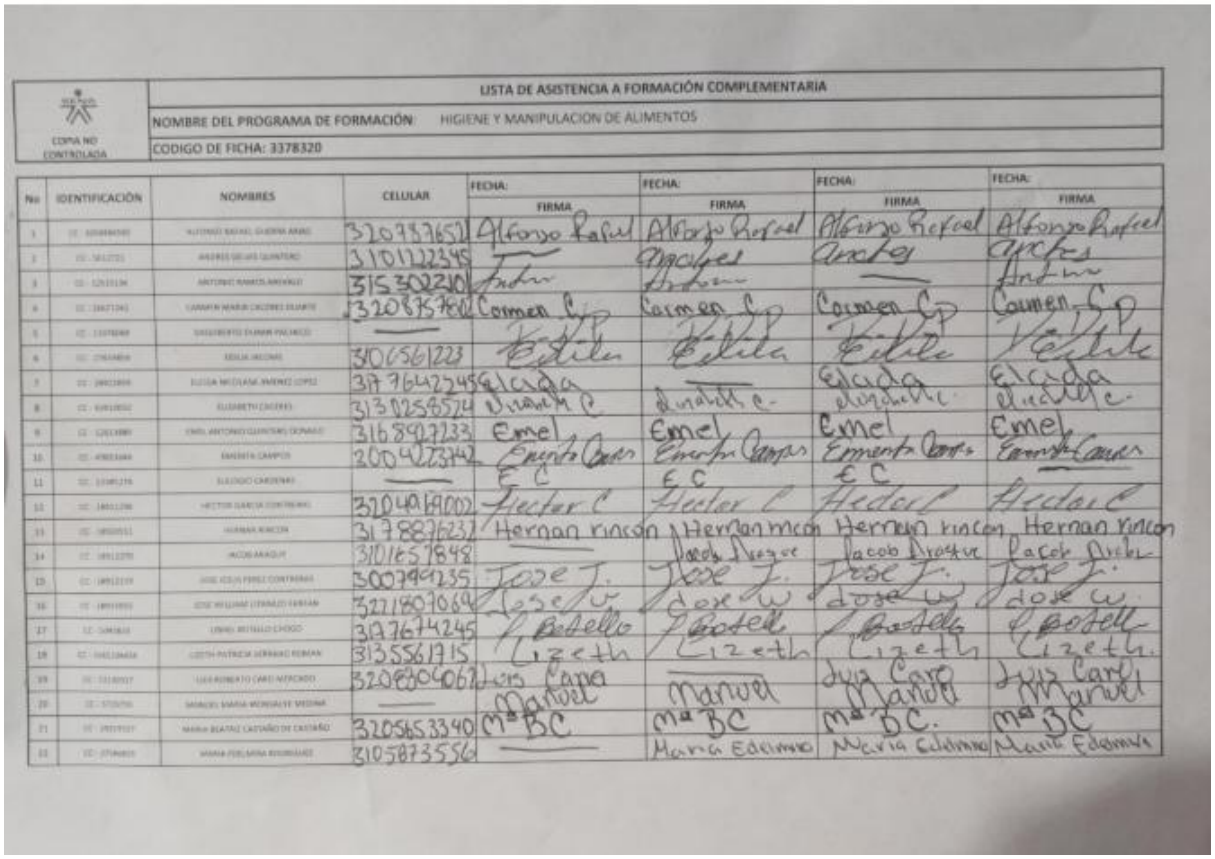
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.8134423 DE 2025

Coordinador Académico

| No | EVIDENCIAS SEGÚN OBLIGACIONES - EVIDENCIAS MES DE SEPTIEMBRE |
|---|---|
| 1 | Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.<br><br>Se impartió la formación orientada según competencias y resultados de aprendizaje del programa a los aprendices:<br>**Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320 |







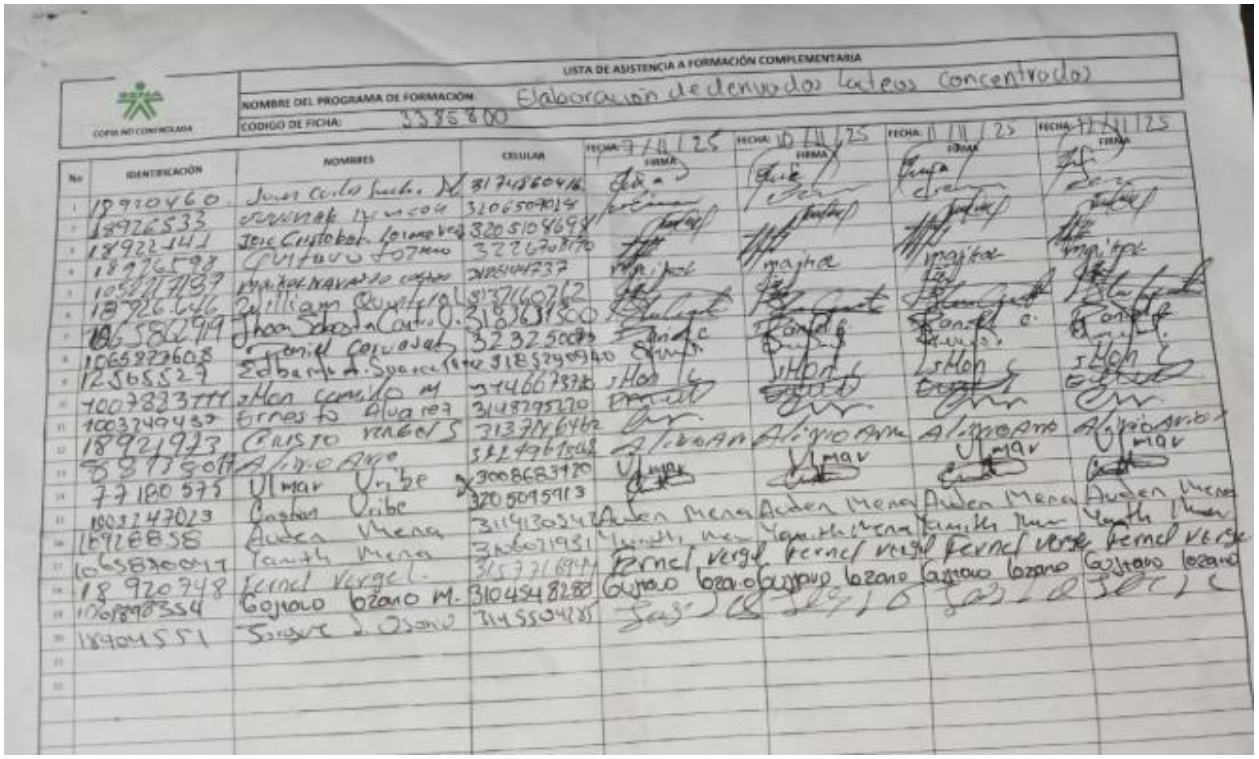
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CODIGO DE FICHA: 3378320

| No | IDENTIFICACIÓN | NOMBRES | CELULAR | FECHA: FIRMA | FECHA: FIRMA | FECHA: FIRMA | FECHA: FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | 3209737652 | Alfonso Rafael | Alfonso Rafael | Alfonso Rafael | Alfonso Rafael |
| 2 | | | 3101122345 | | Angeles | Angeles | Angeles |
| 3 | | | 3153022101 | | | | |
| 4 | | | 3208357641 | Carmen C. | Carmen C. | Carmen C. | Carmen C. |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | 3106561223 | | | | |
| 7 | | | 3179642245 | Elcida | Elcida | Elcida | Elcida |
| 8 | | | 3130258524 | | | | |
| 9 | | | 3168907233 | Emel | Emel | Emel | Emel |
| 10 | | | 3004273342 | | | | |
| 11 | | | | EC | EC | EC | EC |
| 12 | | | 3204976002 | Hector C | Hector C | Hector C | Hector C |
| 13 | | | 3178876232 | Hernan rincon | Hernan rincon | Hernan rincon | Hernan rincon |
| 14 | | | 3101657848 | | Jacob Arrieta | Jacob Arrieta | Jacob Arrieta |
| 15 | | | 3007991235 | Jose J. | Jose J. | Jose J. | Jose J. |
| 16 | | | 3271807064 | Jose W | Jose W | Jose W | Jose W |
| 17 | | | 3197674245 | J Botello | J Botello | J Botello | J Botello |
| 18 | | | 3135561715 | Lizeth | Lizeth | Lizeth | Lizeth |
| 19 | | | 3208304062 | Luis Cano | Manuel | Luis Cano | Luis Cano |
| 20 | | | | Manuel | | Manuel | Manuel |
| 21 | | | 3205653340 | Mª BC | Mª BC | Mª BC. | Mª BC |
| 22 | | | 3105873556 | | Maria Edelmira | Maria Edelmira | Maria Edelmira |

| | |
|---|---|
| | **Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados** Ficha: 3385800<br><br><br><br>LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA<br>NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboración de derivados lacteos concentrados<br>CODIGO DE FICHA: 3385800 |
| 2 | Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación). |

- Realizar revisión de la materia de apoyo enviado desde la coordinación académica, para la ejecución de los programas complementario presenciales, se elaboran guía de aprendizaje, plan de trabajo y material de apoyo para el programa de Higiene y Manipulación de alimentos.

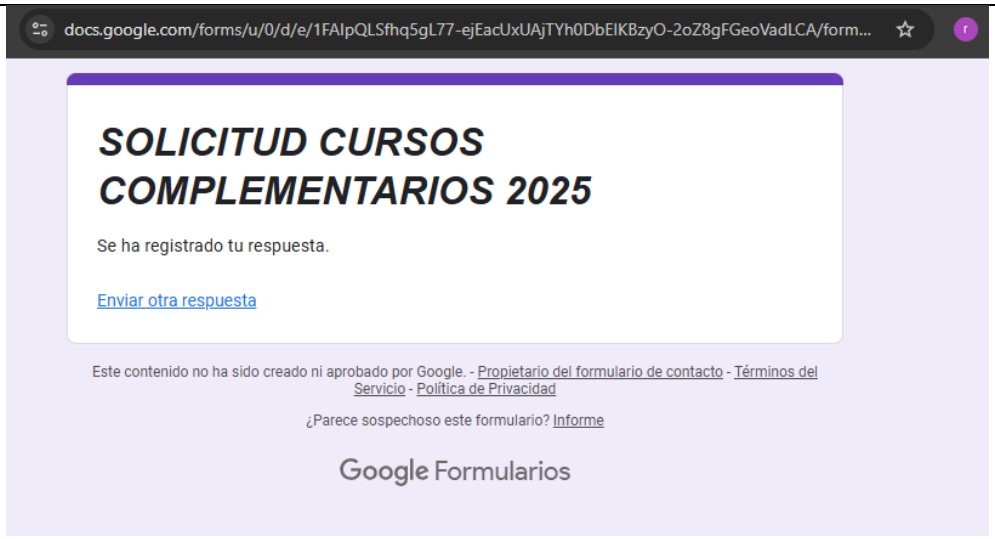
**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

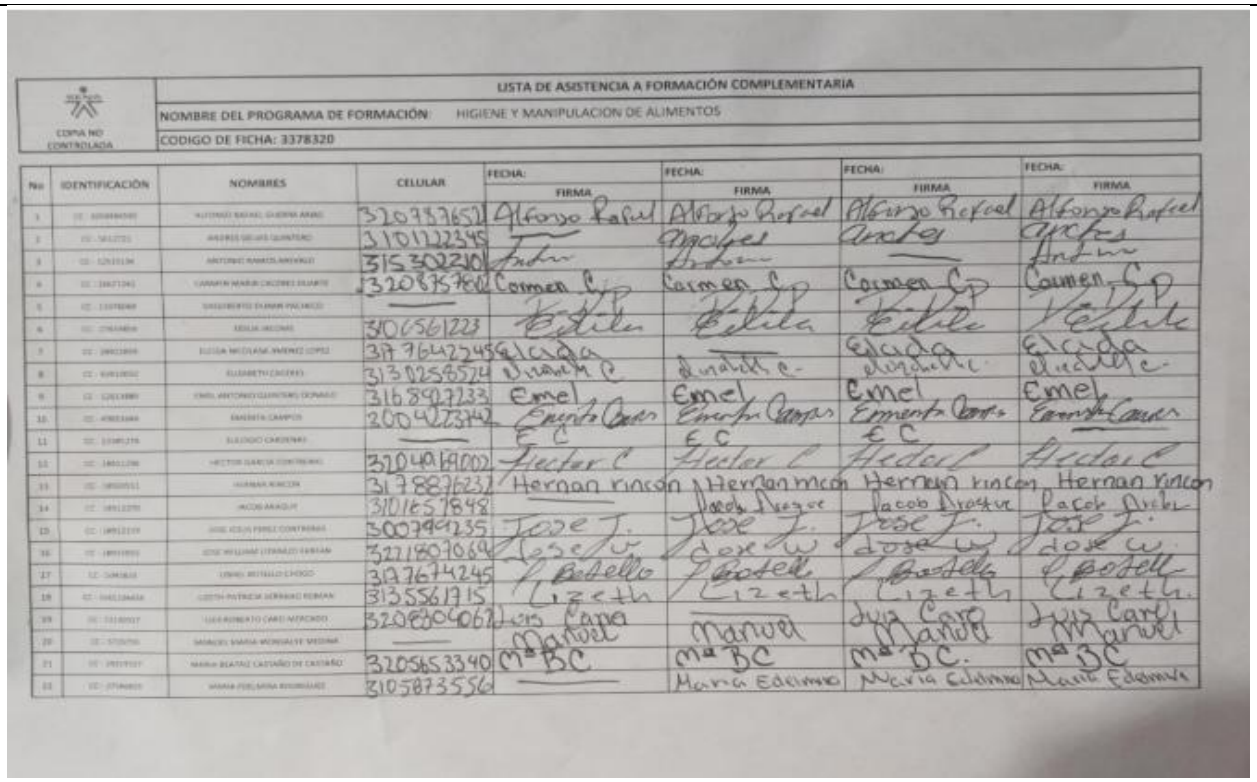
**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
- **Código del Programa de Formación:** 96151461 versión 2
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:**
  - ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
  - ✓ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
  - ✓ identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
  - ✓ aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
  - ✓ registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
  - ✓ diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
  - ✓ verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
  - ✓ ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral debresiduos sólidos y control integral de plagas según programas establecido
  - ✓ registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas
- **Duración de la Guía:** 40 Horas

- Se diligencio formulario para la solicitud de apertura de ficha del programa Higiene y Manipulación de alimentos.

| | |
|---|---|
| |  |
| 3 | Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 4 | Participar en el proceso de inducción de los aprendices.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 5 | Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 6 | Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.<br><br>Se tomó listados de asistencia a los aprendices:<br>**Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320<br>**Elaboración De Derivados Lácteos Concentrados** Ficha: 3385800 |



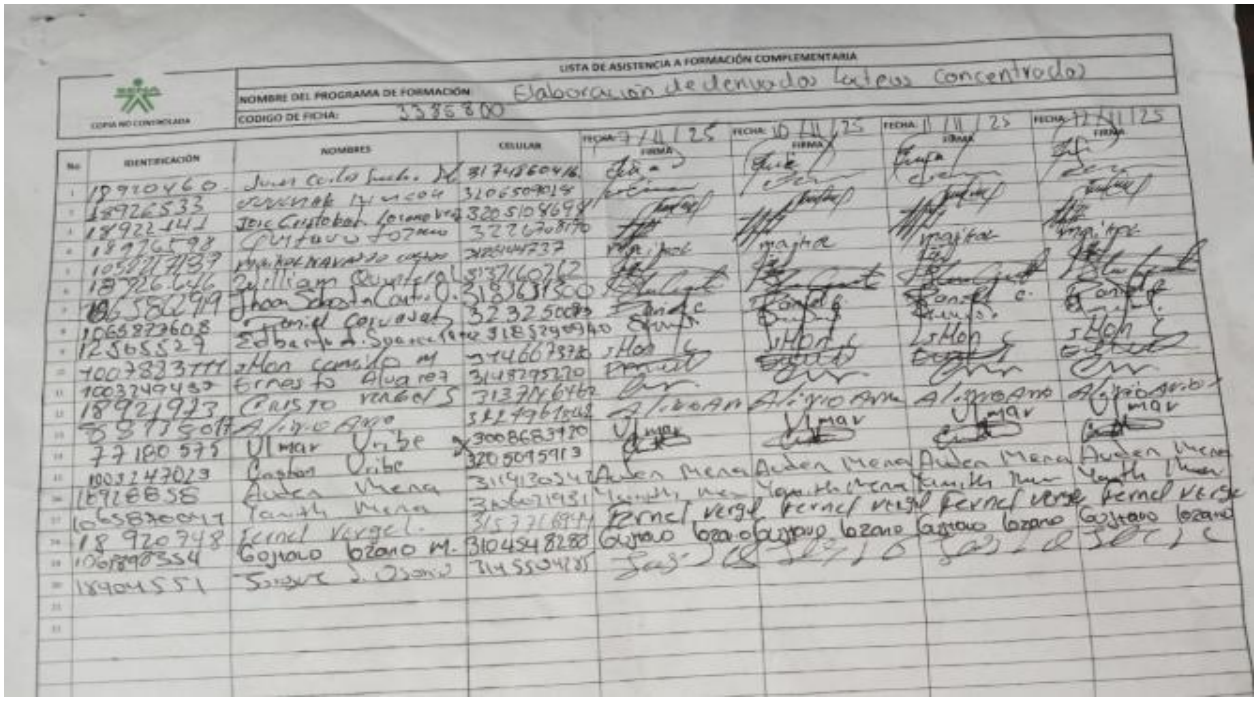
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CODIGO DE FICHA: 3378320

COPIA NO CONTROLADA

| No | IDENTIFICACIÓN | NOMBRES | CELULAR | FECHA: FIRMA | FECHA: FIRMA | FECHA: FIRMA | FECHA: FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | 3209797652 | Alfonso Rafael | Alfonso Rafael | Alfonso Rafael | Alfonso Rafael |
| 2 | | | 3101722345 | | | | |
| 3 | | | 3153002210 | | | | |
| 4 | | | 3208357601 | Carmen C. | Carmen C. | Carmen C. | Carmen C. |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | 3105561223 | | | | |
| 7 | | | 3179642456 | Elcida | | Elcida | Elcida |
| 8 | | | 3138258524 | | | | |
| 9 | | | 3168997233 | Emel | Emel | Emel | Emel |
| 10 | | | 3004223342 | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | 3204018002 | Hector C | | | |
| 13 | | | 3178876232 | Hernan rincon | Hernan rincon | Hernan rincon | Hernan rincon |
| 14 | | | 3101657848 | | | | |
| 15 | | | 3007991235 | Jose J. | | | |
| 16 | | | 3221807064 | | | | |
| 17 | | | 3176774245 | | | | |
| 18 | | | 3135561315 | Lizeth | | | |
| 19 | | | 3208804062 | | | | |
| 20 | | | | | | | |
| 21 | | | 3205653340 | Mª BC | | | |
| 22 | | | 3105873556 | | | | |



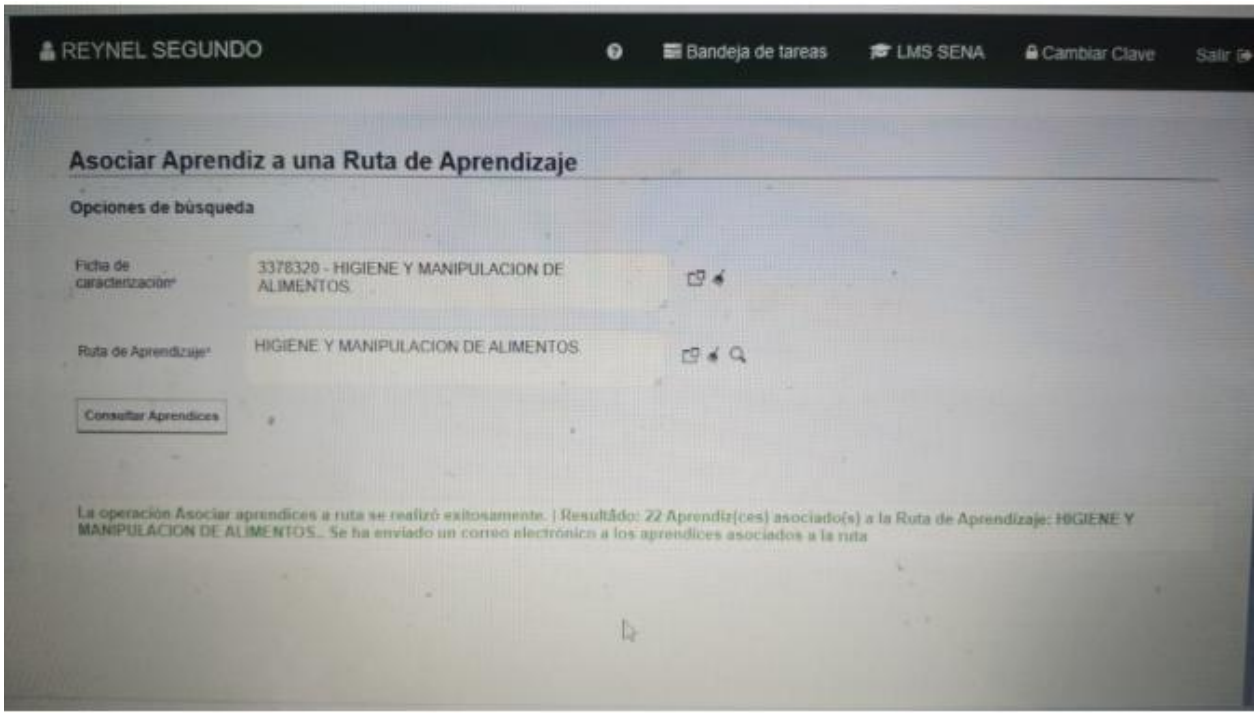
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboracion de derivados lacteos Concentrado

CODIGO DE FICHA: 3386100

COPIA NO CONTROLADA

| No | IDENTIFICACIÓN | NOMBRES | CELULAR | FECHA: 7/11/25 FIRMA | FECHA: 10/11/25 FIRMA | FECHA: 11/11/25 FIRMA | FECHA: 12/11/25 FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1890460 | | 3174860416 | | | | |
| 2 | 1892653 | | 3106509014 | | | | |
| 3 | 1892241 | | 3205104694 | | | | |
| 4 | 1892658 | | 3276208770 | | | | |
| 5 | 1065877937 | | 3124447237 | | | | |
| 6 | 1892766 | | 3137166212 | | | | |
| 7 | 1065880199 | | 3183631500 | | | | |
| 8 | 1065877608 | | 3232500883 | | | | |
| 9 | 12565527 | | 3185294940 | | | | |
| 10 | 1007823777 | | 3146673826 | | | | |
| 11 | 1003240437 | | 3148795220 | | | | |
| 12 | 1892197 | | 3137466462 | | | | |
| 13 | 1065877501 | | 3124961042 | | | | |
| 14 | 77180595 | | 3008683720 | | | | |
| 15 | 1003147023 | | 3205095913 | | | | |
| 16 | 1891685 | | 3114130247 | | | | |
| 17 | 1065880417 | | 3136071931 | | | | |
| 18 | 18920748 | | 3157716844 | | | | |
| 19 | 1065880354 | | 3104548280 | | | | |
| 20 | 18904551 | | 3145504285 | | | | |

| | |
|---|---|
| 7 | Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.<br><br>Se asoció a la ruta de aprendizaje a los aprendices:<br>**Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320<br> |
| 8 | Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.<br><br>Se evaluaron los resultados según competencia y resultados de aprendizaje a los aprendices:<br>**Higiene y Manipulación de alimentos** ficha: 3378320 |

## Reporte de Juicios de Evaluación

| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 14/11/2025 |
| **Ficha de Caracterización:** | 3378320 |
| **Código:** | 96151461 |
| **Versión:** | 2 |
| **Denominación:** | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | TERMINADA POR FECHA |
| **Fecha Inicio:** | 01/11/2025 |
| **Fecha Fin:** | 12/11/2025 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 20 - REGIONAL CESAR |
| **Centro de Formación:** | 9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de | Fecha y Hora del | Funcionario que registro el juicio evaluativo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA EL PROCESO | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS | APROBADO | 14/11/2025 10:48 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD | APROBADO | 14/11/2025 10:48 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y | APROBADO | 14/11/2025 10:49 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y | APROBADO | 14/11/2025 10:49 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1065234456 | LIZETH PATRICIA | SERRANO ROMAN | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1065234456 | LIZETH PATRICIA | SERRANO ROMAN | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1065234456 | LIZETH PATRICIA | SERRANO ROMAN | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA EL PROCESO | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |

Activar Windows

9 Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.

Se realizó en Sofia plus:

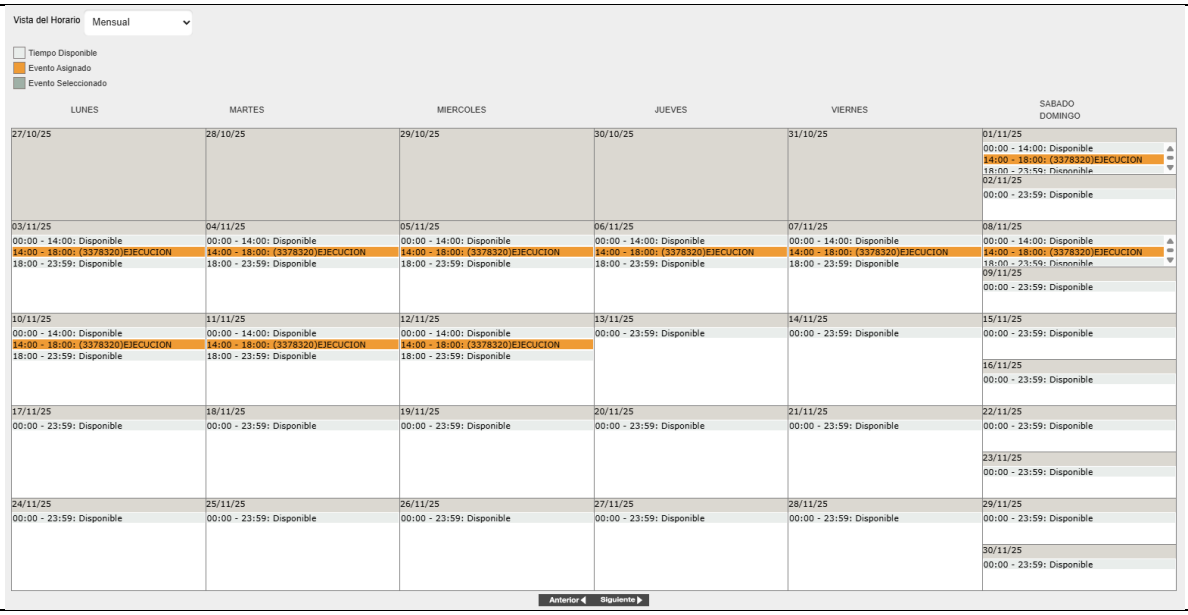
- asociación de ruta de aprendizaje
- Evaluación de juicios
- Descarga de informes, diagrama de horario y reporte de juicios de evaluación

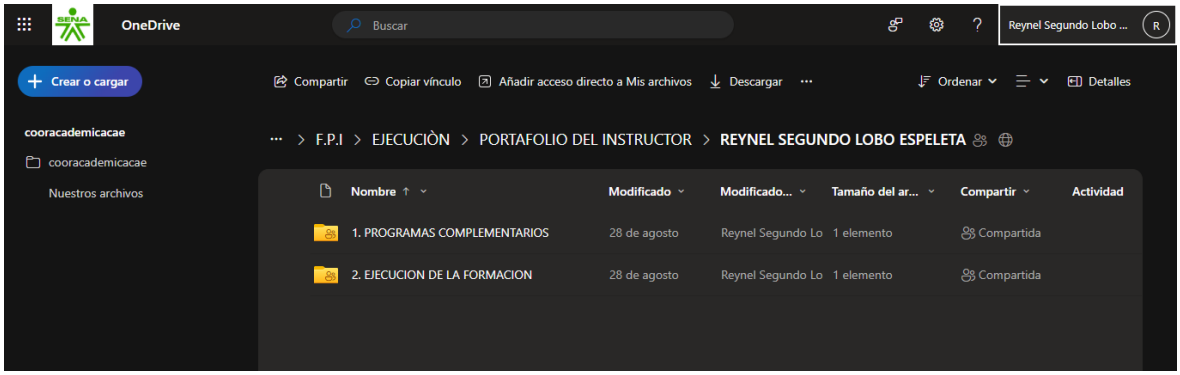
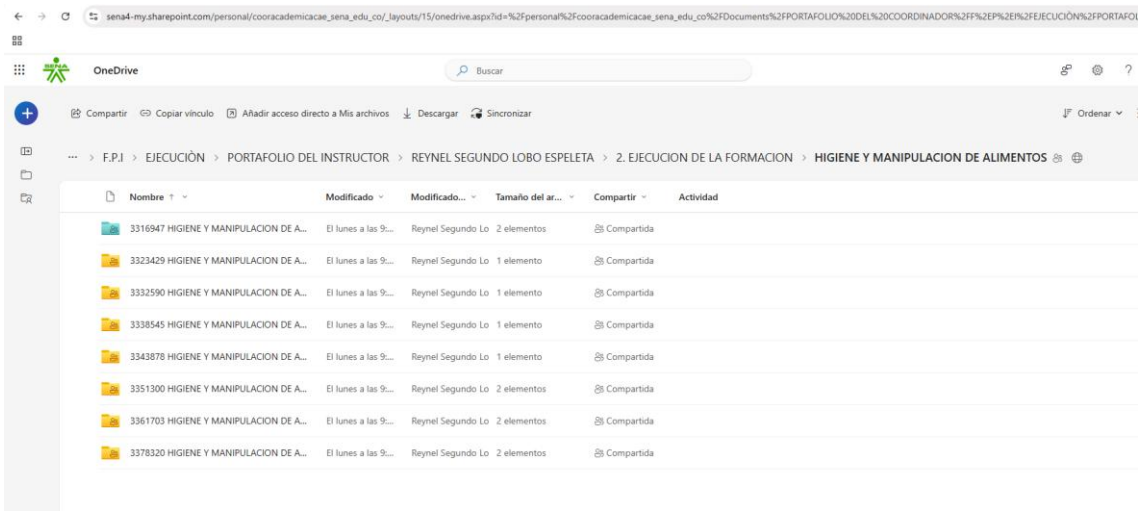
## Reporte de Juicios de Evaluación

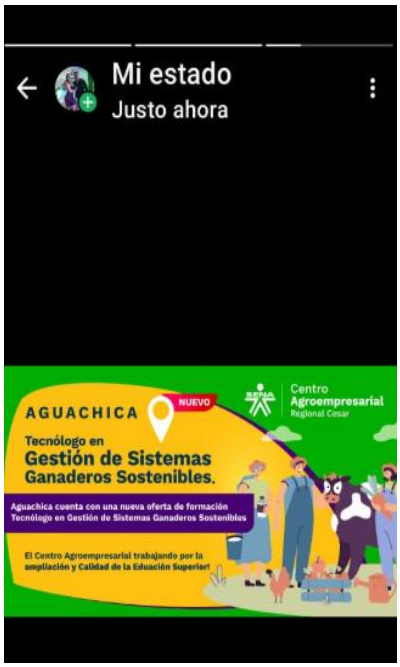
| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 14/11/2025 |
| **Ficha de Caracterización:** | 3378320 |
| **Código:** | 96151461 |
| **Versión:** | 2 |
| **Denominación:** | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | TERMINADA POR FECHA |
| **Fecha Inicio:** | 01/11/2025 |
| **Fecha Fin:** | 12/11/2025 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 20 - REGIONAL CESAR |
| **Centro de Formación:** | 9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de | Fecha y Hora del | Funcionario que registro el juicio evaluativo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA EL PROCESO | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS | APROBADO | 14/11/2025 10:48 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD | APROBADO | 14/11/2025 10:48 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y | APROBADO | 14/11/2025 10:49 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1050484565 | ALFONSO RAFAEL | GUERRA ARIAS | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y | APROBADO | 14/11/2025 10:49 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1065234456 | LIZETH PATRICIA | SERRANO ROMAN | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1065234456 | LIZETH PATRICIA | SERRANO ROMAN | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |
| CC | 1065234456 | LIZETH PATRICIA | SERRANO ROMAN | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA EL PROCESO | APROBADO | 14/11/2025 10:47 a | CC 5048087 - REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA |

Activar Windows

| | |
|---|---|
| |  |
| 10 | Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 11 | Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 12 | Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.<br><br>Se ejecutó el curso **Higiene y Manipulación de alimentos** Ficha 3378320 en el municipio de San Alberto<br><br> |

| | |
|---|---|
| 13 | Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 14 | Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.<br><br>Se aportaron las evidencias el portafolio a medida que se ejecuta la formación<br><br><br><br><br> |
| 15 | Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |

| | |
|---|---|
| 16 | Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 17 | Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 18 | Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 19 | Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.<br><br>• Se compartió a través de wsp la oferta de cursos complementarios del CAE<br><br><br><br><br> |

| | |
|---|---|
| 20 | Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 21 | Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 22 | Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 23 | Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 24 | Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 25 | Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.<br><br>NO APLICA PARA ESTE PERIODO |
| 26 | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. |

| | |
|---|---|
| | Se realizó de forma oportuna el informe mensual de las actividades, reportes de horas y demás documentos de Gestión Contractual y Gestión financiera cargados en SECOP 2, en el ítem de la ejecución del Contrato.<br><br>Documentos GC y GF cargados en la plataforma<br>SECOP II. |
| 27 | Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2025, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.<br><br>La certificación en la norma 240201056 versión 2<br>**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa – NIVEL INTERMEDIO**<br>**No Y FECHA REGISTRO**<br>**2328538 - 22/04/2025**<br><br>Libertad y orden<br>RÉPUBLICA DE COLOMBIA<br><br>**El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**<br><br>*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015*<br>*otorga*<br>*Certificado de Competencia Laboral a*<br>**REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA**<br>Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 5048087<br>Quien demostró su Competencia Laboral en la<br>*Norma*<br>**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO**<br>*Código: 240201056 - Versión: 2*<br>*En testimonio de lo anterior. se firma el presente en PIEDECUESTA. A los veintidos (22) dias del mes de Abril de dos mil veinticinco (2025)*<br>Firmado Digitalmente por<br><br>2328538 - 22/04/2025<br>No Y FECHA REGISTRO<br>JHON EDISON JIMENEZ MARTINEZ<br>Subdirector (E) CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO<br>REGIONAL SANTANDER<br>La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 91220024020105625 2CC5048087C. |

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL

**FECHA INICIAL:** 01/11/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/11/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3378320 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

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

Activar Windo
Ve a Configuració

| | |
|---|---|
| **FICHA DE APRENDIZAJE:** | 3385800 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. |

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

| | |
|---|---|
| **HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** | 48,00 |

| | |
|---|---|
| **TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** | 88,00 |

## 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:** REYNEL SEGUNDO LOBO ESPELETA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL

Activar Windc
Ve a Configuraciór