PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil- Santander 20 noviembre del 2025

Señor (a)
OSCAR WILLAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 7504284**
Instructor Grado 20
Coordinador de programas especiales
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR-7504284 de 2025

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

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

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

Plazo: Será hasta el 20 de noviembre de 2025.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programas: 1. **Ficha:** 3364334 Coordinación de Servicio Hotelero.	**Evidencia No. 1. Guía de aprendizaje** Ver evidencia Ficha: 3364334
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**

3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**N/A**	**N/A**
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en los siguientes programas:	**Evidencia No 2.** Ficha: 3364334 Firma en el formato de asistencia entregado para tal fin.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	**Evidencia No 3. Instrumento de Evaluación** Ver evidencia Ficha: 3364334
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de	Se realiza el Juicio evaluativo para diferentes fichas de aprendizaje.	**Evidencia No 4. Juicio Evaluativo**

	cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.		Ver evidencia Ficha: 3364334
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, ·fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.	***Evidencia No 5*** Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación Complementaria con los aprendices.
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculadosqueden en ese estado. b). Registrando	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje de losaprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices	***Evidencia No 6*** Proyectos de Formación, Rutas de aprendizaje, registradas en Sofía Plus.

	juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, paralos beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	**N/A**	**N/A**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Divulgación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia a los aprendices en las actividades de inducción.	Evidencias de apropiación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia por parte de los aprendices.
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área	**N/A**	**N/A**

	temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.		
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	**N/A**	**N/A**
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	**N/A**	**N/A**
15	Realizar seguimiento en la etapaproductiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando elcentro de formación lo requiera.	**N/A**	**N/A**
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimientodel objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	**N/A**	**N/A**
17	Acompañar a /os aprendices alas actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N/A**	**N/A**

18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**N/A**	**N/A**
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	**N/A**	**N/A**
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	**N/A**	**N/A**
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3364334 **Fechas:** 03 noviembre **Rangos:** 13:00 a 14:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos. **Competencia:** ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	***Evidencia No. 7*** Ver evidencia Ficha: 3364334

		Actividad de Aprendizaje: ✓ Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. **Horas totales mensuales de la ficha:** 01 Hora. **Fechas:** 03 al 04 noviembre **Rangos:** 15:00 a 17:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. **Fechas:** 04 noviembre **Rangos:** 13:00 a 15:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. **Fechas:** 05 al 06 noviembre **Rangos:** 13:00 a 15:00 **Actividad de Aprendizaje:** ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. **Fechas:** 05 al 06 noviembre **Rangos:** 16:00 a 18:00 **Actividad de Aprendizaje:**	

		✓ Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.	
Total, de horas de formación: 15 horas **Total, Horas mes de Octubre: 15 horas**			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	**N/A**	**N/A**
24	Cumplir con los lineamientos deorientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en elaplicativo compromiso – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	**N/A**	**N/A**
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	**N/A**	**N/A**
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e	**N/A**	**N/A**

	innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.		
27	Realizar técnicamente cuandosea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y serviciosnecesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el	**N/A**	**N/A**

	Manual de Supervisión del SENA vigente.		
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	**N/A**	**N/A**
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector,análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes yservicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	**N/A**	**N/A**
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Solicitud de cuenta de cobro	***Evidencia No 8*** Pantallazo del Correo
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	**N/A**	**N/A**

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe

en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y No **7990741470, 7995287468** de la planilla, SOI y los meses de octubre y noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (14) folios

Cordialmente,

Firma

ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Contratista
C.C. No. 9.694.641

Recibí a satisfacción:

Firma

OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor(a) Contrato No. CO1. PCCNTR. 7504284 de 2025
Instructor Grado 20

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

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

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

Fichas No: 3364334– Higiene y Manipulación de alimentos.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ***HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.***
- Código del Programa de Formación: ***66210009. Version N° 2***
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): N/A
- Competencia: ***MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

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

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

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

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

- Duración de la Guía: **20 hrs**

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo estimado aprendiz,

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



GFPI-F-135 V01

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

Evidencias 3364334 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San gil No.5 por medio Virtual. Fecha: 03 al 06 de noviembre.

FECHA: 03-11-2025

Marca temporal	CEDULA	SELECCION SU NOMBRE
11/3/2025 20:56:53	TI- 1102636266	NIKOL DANIELA ALMEIDA REY
11/3/2025 20:56:53	TI- 1099741992	MAIRA VALENTINA ARIAS CORREA
11/3/2025 20:56:54	TI- 1033734550	ANDRES FELIPE AVILA LAMUS
11/3/2025 20:57:36	TI- 1100958909	SANTIAGO BUENO MENESES
11/3/2025 20:59:25	TI- 1100961110	SARA SOFIA CARDENAS GALVIS
11/3/2025 21:01:12	TI- 1101204760	ANDRES FELIPE CARRILLO BLANCO
11/3/2025 21:01:46	TI- 1098073697	KEINER DALLAN CASTELLANOS DELGADO
11/3/2025 21:08:01	TI- 1100958592	MARLON JESID CONTRERAS OSORIOS
11/3/2025 21:10:02	TI- 1028665942	JUAN SEBASTIAN CUADRADO MORENO
11/3/2025 21:10:03	TI- 1101261603	JAVIER ALEXANDER GRANADOS MORENO
11/3/2025 21:10:10	TI- 1101261219	MARIA CAMILA HERNANDEZ ARDILA
11/3/2025 21:10:10	TI- 1025657976	JANER ESNEIDER LOPEZ GUTIERREZ
11/3/2025 21:10:11	TI- 1142717318	LAURA MARTINEZ BENITES
11/3/2025 21:10:11	TI- 1101623968	GISSELLE ESTEFANI MOLINA PARRA
11/3/2025 21:11:16	TI- 1100957231	KAREN JISSELL MORENO APARICIO
11/3/2025 21:11:17	TI- 1100957048	FRANK CAMILO NOVA MELGAREJO
11/3/2025 21:11:17	TI- 1100955673	DANIEL ANDRES ORTIZ SALAZAR
11/3/2025 21:11:27	TI- 1100957326	YANID NATALIA PEÑA GARNICA
11/3/2025 21:11:28	TI- 1095810117	DANNA VALENTINA RAMIREZ CACERES
11/3/2025 21:11:31	TI- 1100960249	JOSEPH SANTIAGO TORRES SOLANO
11/3/2025 21:11:32	TI- 1050629605	DIEGO ALEJANDRO VARGAS DUARTE
11/3/2025 21:11:32	TI- 1101623852	LOREN MICHEL VARGAS ESTUPIÑAN
11/3/2025 21:11:33	TI- 1101261612	SAMUEL ESTEBAN VARGAS QUINTERO
11/3/2025 21:11:34	TI- 1100958161	MICHEL TATIANA VELANDIA OYUELA
11/3/2025 21:11:34	TI- 1101261480	FABIAN HORACIO WANDURRAGA APARICIO
11/3/2025 21:11:35	TI- 1100959342	FABIAN ARTURO BARRAGAN PIMIENTO
11/3/2025 21:11:35	TI- 1098074950	STEFANI YULIANA CADENA NUÑEZ
11/3/2025 21:11:35	TI- 1099209472	GUILLERMO ALFONSO CLAVIJO PICON
11/3/2025 21:11:37	TI- 1100956029	SARA ALEJANDRA GALVIS VARGAS
11/3/2025 21:11:37	TI- 1084055218	CARLOS SANTIAGO GARCIA ABUABARA
11/3/2025 21:11:38	TI- 1100957941	RONALD SANTIAGO GOMEZ CARREÑO
11/3/2025 21:11:38	TI- 1099209748	DANIEL CAMILO GOMEZ PARDO
11/3/2025 21:11:38	TI- 1096540102	JOSEPH SANTIAGO GUERRERO RINCON
11/3/2025 21:11:39	TI- 1100961927	MARIA ALEJANDRA HERNANDEZ FERREIRA
11/3/2025 21:11:40	TI- 1023914132	LINA GABRIELA JARAMILLO GALINDO
11/3/2025 21:11:40	TI- 1096805655	ZAIDA LORENA LEON VALENCIA
11/3/2025 21:11:41	TI- 1100838212	JULIANA MARMOL DIAZ
11/3/2025 21:11:42	PPT- 7230358	MARIANA MILADY MIRANDA MARTINEZ
11/3/2025 21:11:45	TI- 1142717220	SARAY JULIETH MOLINA MELGAREJO
11/3/2025 21:11:45	TI- 1101261318	MARIA JOSE MORA SEPULVEDA

FECHA: 04-11-2025

Marca temporal	CEDULA	SELECCION SU NOMBRE
11/4/2025 20:56:53	TI- 1102636266	NIKOL DANIELA ALMEIDA REY
11/4/2025 20:56:53	TI- 1099741992	MAIRA VALENTINA ARIAS CORREA
11/4/2025 20:56:54	TI- 1033734550	ANDRES FELIPE AVILA LAMUS
11/4/2025 20:57:36	TI- 1100958909	SANTIAGO BUENO MENESES
11/4/2025 20:59:25	TI- 1100961110	SARA SOFIA CARDENAS GALVIS
11/4/2025 21:01:12	TI- 1101204760	ANDRES FELIPE CARRILLO BLANCO
11/4/2025 21:01:46	TI- 1098073697	KEINER DALLAN CASTELLANOS DELGADO
11/4/2025 21:08:01	TI- 1100958592	MARLON JESID CONTRERAS OSORIOS
11/4/2025 21:10:02	TI- 1028665942	JUAN SEBASTIAN CUADRADO MORENO
11/4/2025 21:10:03	TI- 1101261603	JAVIER ALEXANDER GRANADOS MORENO
11/4/2025 21:10:10	TI- 1101261219	MARIA CAMILA HERNANDEZ ARDILA
11/4/2025 21:10:10	TI- 1025657976	JANER ESNEIDER LOPEZ GUTIERREZ
11/4/2025 21:10:11	TI- 1142717318	LAURA MARTINEZ BENITES
11/4/2025 21:10:11	TI- 1101623968	GISSELLE ESTEFANI MOLINA PARRA
11/4/2025 21:11:16	TI- 1100957231	KAREN JISSELL MORENO APARICIO
11/4/2025 21:11:17	TI- 1100957048	FRANK CAMILO NOVA MELGAREJO
11/4/2025 21:11:17	TI- 1100955673	DANIEL ANDRES ORTIZ SALAZAR
11/4/2025 21:11:27	TI- 1100957326	YANID NATALIA PEÑA GARNICA
11/4/2025 21:11:28	TI- 1095810117	DANNA VALENTINA RAMIREZ CACERES
11/4/2025 21:11:31	TI- 1100960249	JOSEPH SANTIAGO TORRES SOLANO
11/4/2025 21:11:32	TI- 1050629605	DIEGO ALEJANDRO VARGAS DUARTE
11/4/2025 21:11:32	TI- 1101623852	LOREN MICHEL VARGAS ESTUPIÑAN
11/4/2025 21:11:33	TI- 1101261612	SAMUEL ESTEBAN VARGAS QUINTERO
11/4/2025 21:11:34	TI- 1100958161	MICHEL TATIANA VELANDIA OYUELA
11/4/2025 21:11:34	TI- 1101261480	FABIAN HORACIO WANDURRAGA APARICIO
11/4/2025 21:11:35	TI- 1100959342	FABIAN ARTURO BARRAGAN PIMIENTO
11/4/2025 21:11:35	TI- 1098074950	STEFANI YULIANA CADENA NUÑEZ
11/4/2025 21:11:35	TI- 1099209472	GUILLERMO ALFONSO CLAVIJO PICON
11/4/2025 21:11:37	TI- 1100956029	SARA ALEJANDRA GALVIS VARGAS
11/4/2025 21:11:37	TI- 1084055218	CARLOS SANTIAGO GARCIA ABUABARA
11/4/2025 21:11:38	TI- 1100957941	RONALD SANTIAGO GOMEZ CARREÑO
11/4/2025 21:11:38	TI- 1099209748	DANIEL CAMILO GOMEZ PARDO
11/4/2025 21:11:38	TI- 1096540102	JOSEPH SANTIAGO GUERRERO RINCON
11/4/2025 21:11:39	TI- 1100961927	MARIA ALEJANDRA HERNANDEZ FERREIRA
11/4/2025 21:11:40	TI- 1023914132	LINA GABRIELA JARAMILLO GALINDO
11/4/2025 21:11:40	TI- 1096805655	ZAIDA LORENA LEON VALENCIA
11/4/2025 21:11:41	TI- 1100838212	JULIANA MARMOL DIAZ
11/4/2025 21:11:42	PPT- 7230358	MARIANA MILADY MIRANDA MARTINEZ
11/4/2025 21:11:45	TI- 1142717220	SARAY JULIETH MOLINA MELGAREJO
11/4/2025 21:11:45	TI- 1101261318	MARIA JOSE MORA SEPULVEDA

FECHA: 05-11-2025

Marca temporal	CEDULA	SELECCION SU NOMBRE
11/5/2025 20:56:53	TI- 1102636266	NIKOL DANIELA ALMEIDA REY
11/5/2025 20:56:53	TI- 1099741992	MAIRA VALENTINA ARIAS CORREA
11/5/2025 20:56:54	TI- 1033734550	ANDRES FELIPE AVILA LAMUS
11/5/2025 20:57:36	TI- 1100958909	SANTIAGO BUENO MENESES
11/5/2025 20:59:25	TI- 1100961110	SARA SOFIA CARDENAS GALVIS
11/5/2025 21:01:12	TI- 1101204760	ANDRES FELIPE CARRILLO BLANCO
11/5/2025 21:01:46	TI- 1098073697	KEINER DALLAN CASTELLANOS DELGADO
11/5/2025 21:08:01	TI- 1100958592	MARLON JESID CONTRERAS OSORIOS
11/5/2025 21:10:02	TI- 1028665942	JUAN SEBASTIAN CUADRADO MORENO
11/5/2025 21:10:03	TI- 1101261603	JAVIER ALEXANDER GRANADOS MORENO
11/5/2025 21:10:10	TI- 1101261219	MARIA CAMILA HERNANDEZ ARDILA
11/5/2025 21:10:10	TI- 1025657976	JANER ESNEIDER LOPEZ GUTIERREZ
11/5/2025 21:10:11	TI- 1142717318	LAURA MARTINEZ BENITES
11/5/2025 21:10:11	TI- 1101623968	GISSELLE ESTEFANI MOLINA PARRA
11/5/2025 21:11:16	TI- 1100957231	KAREN JISSELL MORENO APARICIO
11/5/2025 21:11:17	TI- 1100957048	FRANK CAMILO NOVA MELGAREJO
11/5/2025 21:11:17	TI- 1100955673	DANIEL ANDRES ORTIZ SALAZAR
11/5/2025 21:11:27	TI- 1100957326	YANID NATALIA PEÑA GARNICA
11/5/2025 21:11:28	TI- 1095810117	DANNA VALENTINA RAMIREZ CACERES
11/5/2025 21:11:31	TI- 1100960249	JOSEPH SANTIAGO TORRES SOLANO
11/5/2025 21:11:32	TI- 1050629605	DIEGO ALEJANDRO VARGAS DUARTE
11/5/2025 21:11:32	TI- 1101623852	LOREN MICHEL VARGAS ESTUPIÑAN
11/5/2025 21:11:33	TI- 1101261612	SAMUEL ESTEBAN VARGAS QUINTERO
11/5/2025 21:11:34	TI- 1100958161	MICHEL TATIANA VELANDIA OYUELA
11/5/2025 21:11:34	TI- 1101261480	FABIAN HORACIO WANDURRAGA APARICIO
11/5/2025 21:11:35	TI- 1100959342	FABIAN ARTURO BARRAGAN PIMIENTO
11/5/2025 21:11:35	TI- 1098074950	STEFANI YULIANA CADENA NUÑEZ
11/5/2025 21:11:35	TI- 1099209472	GUILLERMO ALFONSO CLAVIJO PICON
11/5/2025 21:11:37	TI- 1100956029	SARA ALEJANDRA GALVIS VARGAS
11/5/2025 21:11:37	TI- 1084055218	CARLOS SANTIAGO GARCIA ABUABARA
11/5/2025 21:11:38	TI- 1100957941	RONALD SANTIAGO GOMEZ CARREÑO
11/5/2025 21:11:38	TI- 1099209748	DANIEL CAMILO GOMEZ PARDO
11/5/2025 21:11:38	TI- 1096540102	JOSEPH SANTIAGO GUERRERO RINCON
11/5/2025 21:11:39	TI- 1100961927	MARIA ALEJANDRA HERNANDEZ FERREIRA
11/5/2025 21:11:40	TI- 1023914132	LINA GABRIELA JARAMILLO GALINDO
11/5/2025 21:11:40	TI- 1096805655	ZAIDA LORENA LEON VALENCIA
11/5/2025 21:11:41	TI- 1100838212	JULIANA MARMOL DIAZ
11/5/2025 21:11:42	PPT- 7230358	MARIANA MILADY MIRANDA MARTINEZ
11/5/2025 21:11:45	TI- 1142717220	SARAY JULIETH MOLINA MELGAREJO
11/5/2025 21:11:45	TI- 1101261318	MARIA JOSE MORA SEPULVEDA

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

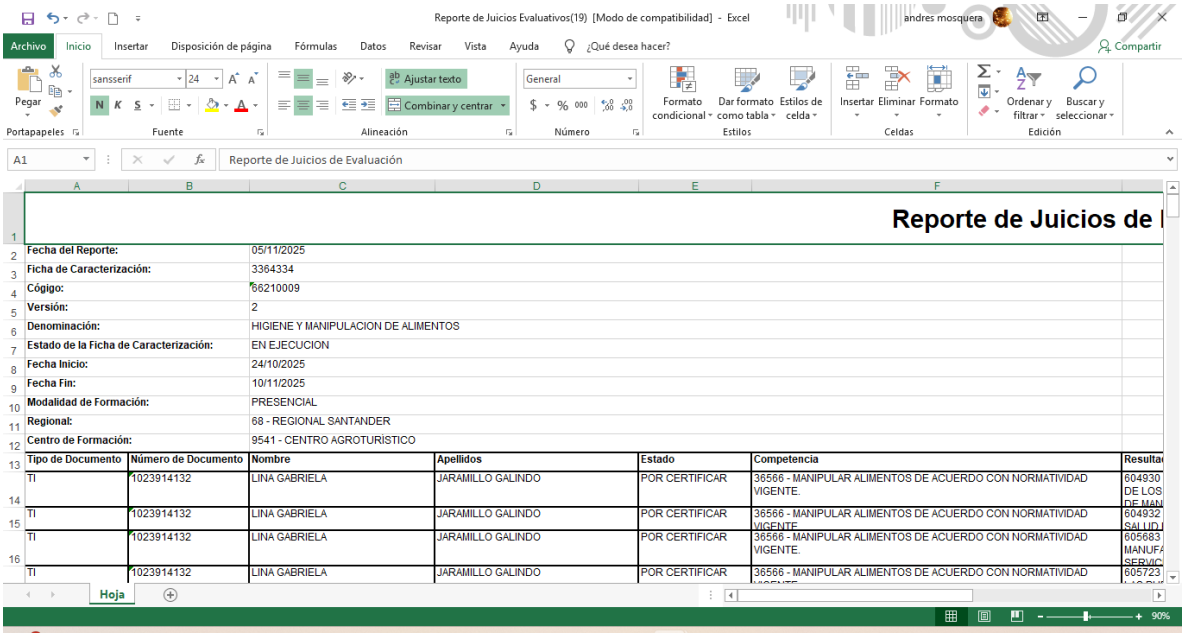
INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACION GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACION DEL PROGRAMA: 66210009
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Versión No 2
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado: APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGUN LEGISLACIÓN VIGENTE
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA. IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Señor aprendiz: La prueba se conforma por enunciados (textos que describen problemas, situaciones o casos), de los cuales se deriva una pregunta, las cuales se listan utilizando números, cada una esta se debe definir el concepto, cuestionario, falso o verdades y siga la instrucción correspondiente; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta. Las respuestas debe consignarlas en la firma hoja

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

Se emitieron juicios evaluativos en los programas: 3364334

Ficha No. **3364334**



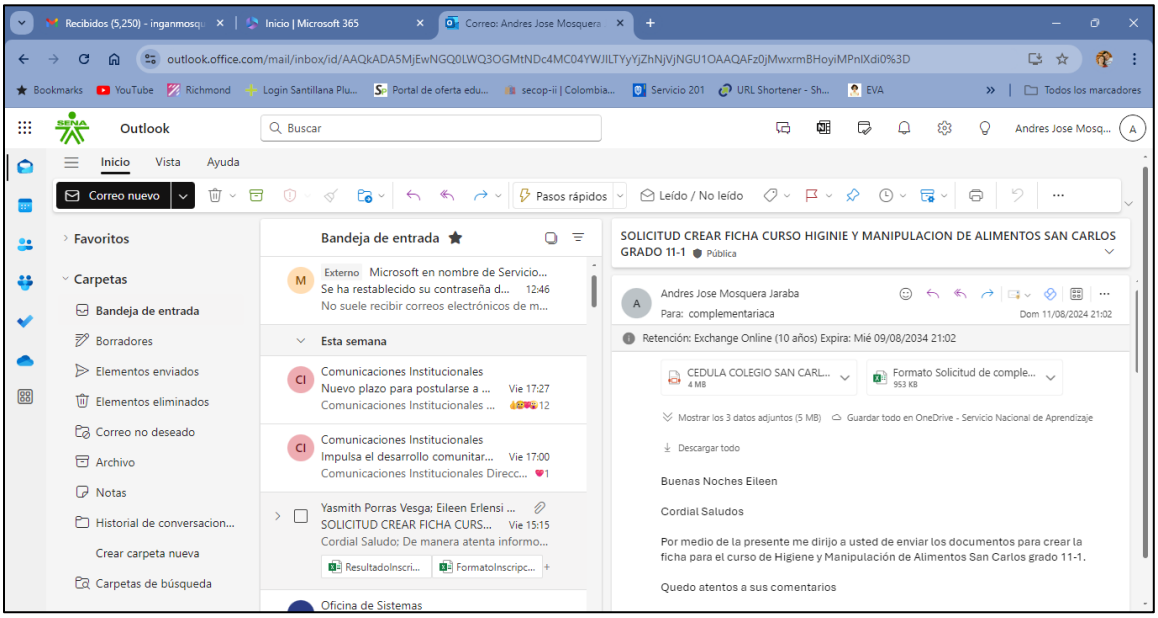
Reporte de Juicios Evaluativos(19) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	05/11/2025
Ficha de Caracterización:	3364334
Código:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	24/10/2025
Fecha Fin:	10/11/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resulta
TI	1023914132	LINA GABRIELA	JARAMILLO GALINDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 DE LOS DE MAN
TI	1023914132	LINA GABRIELA	JARAMILLO GALINDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 SALUD
TI	1023914132	LINA GABRIELA	JARAMILLO GALINDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 MANUFA SERVIC
TI	1023914132	LINA GABRIELA	JARAMILLO GALINDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	605723

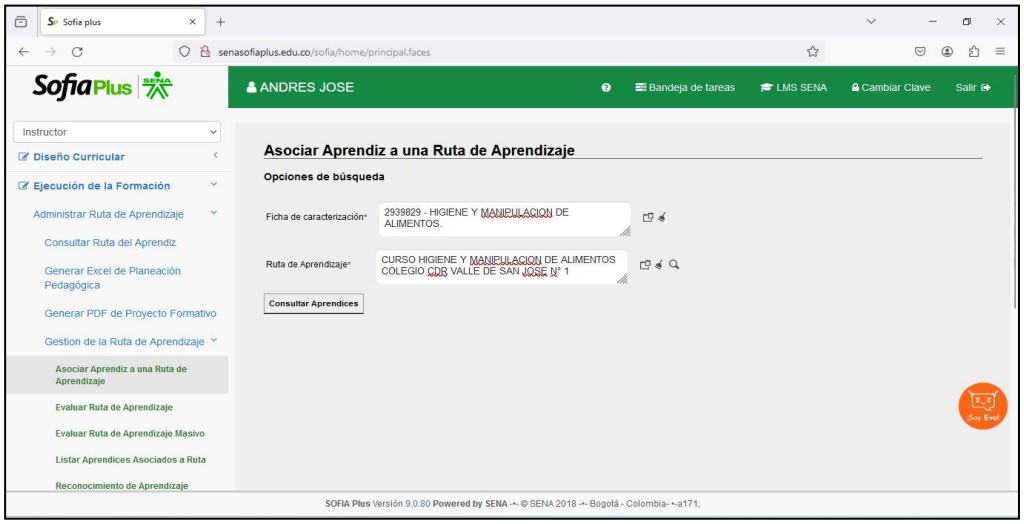
<u>Evidencia 5.</u> Obligación 8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

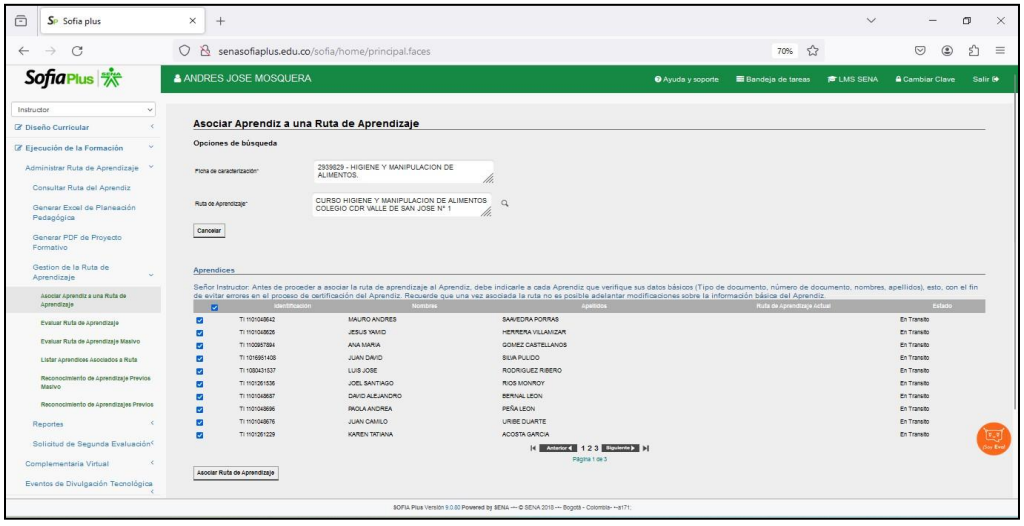


Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación: 3324055-3314754-3331370-3329770

Evidencias 3364334 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 3364334**

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



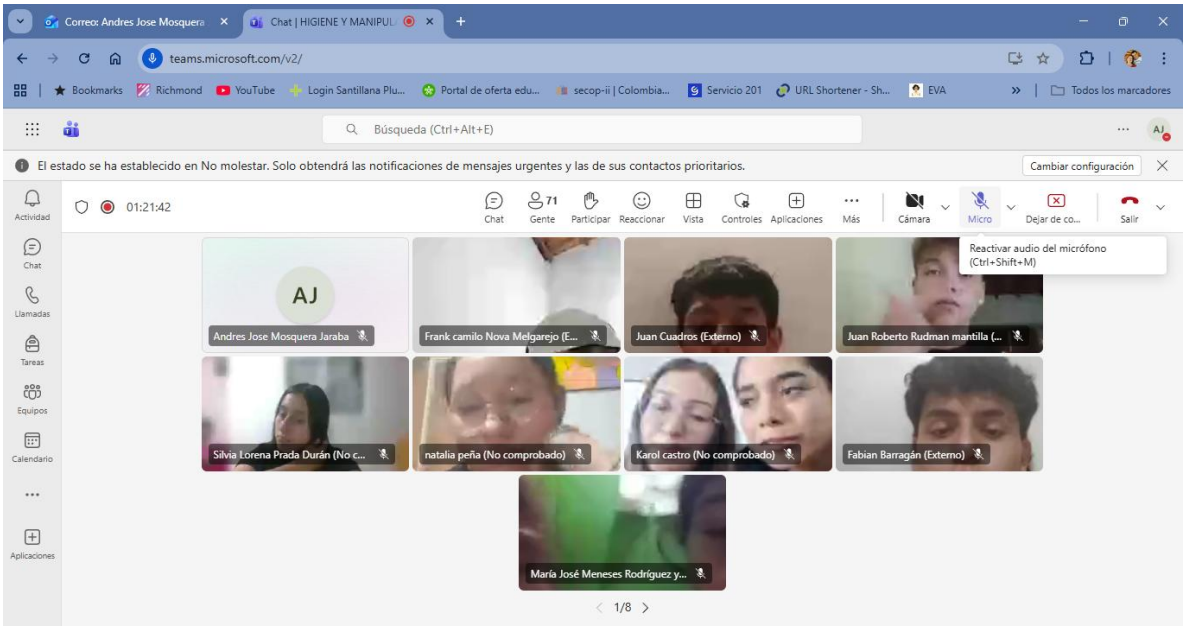


<u>Evidencia 7</u>. Obligación 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Evidencias 3364334 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San gil No 5 por medio Virtual. Fecha: 03 al 06 de noviembre.

Fecha: 03-11-2025

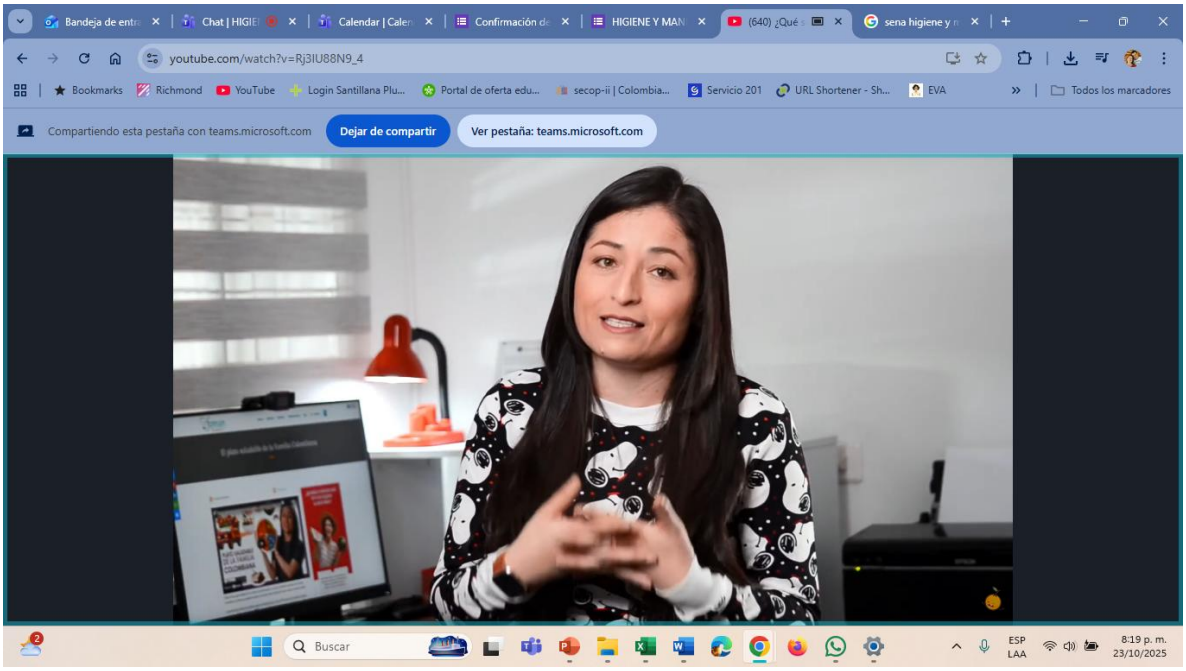


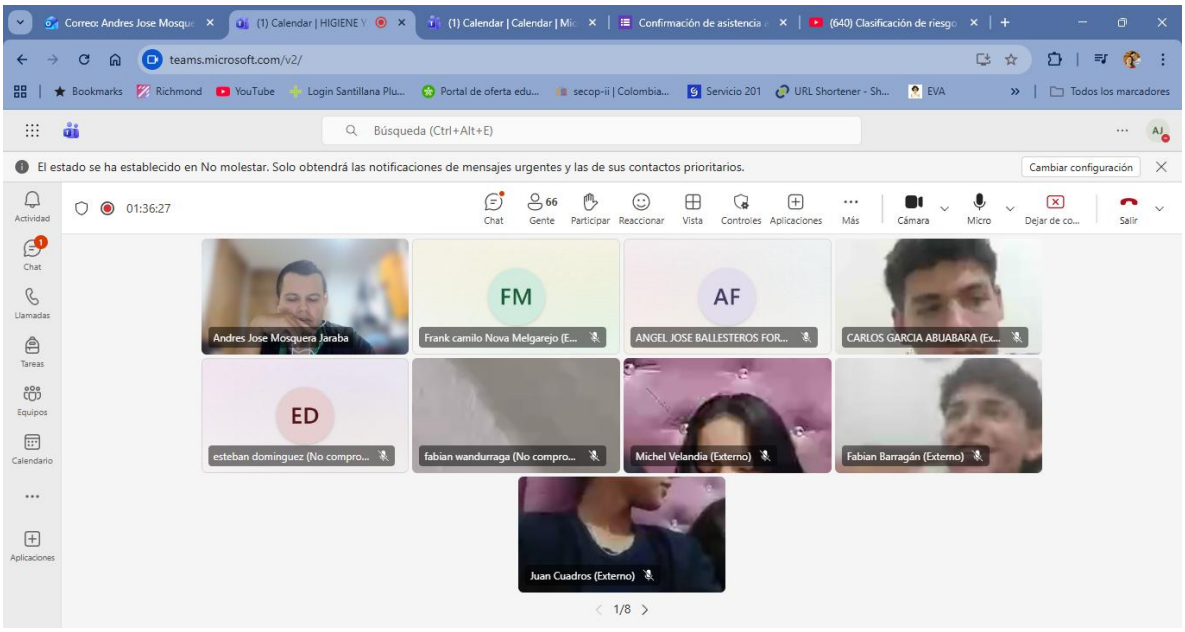


.

[Resumen: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SAN CARLOSviernes, 24 de octubre | Reunión | Microsoft Teams]

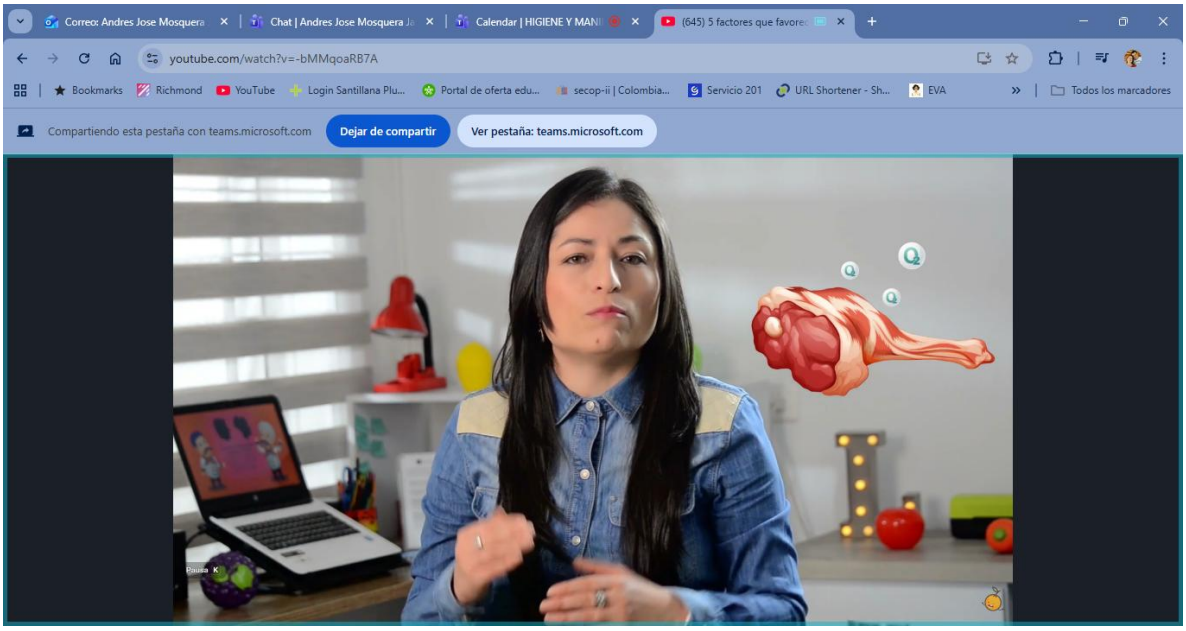
Fecha: 04-11-2025

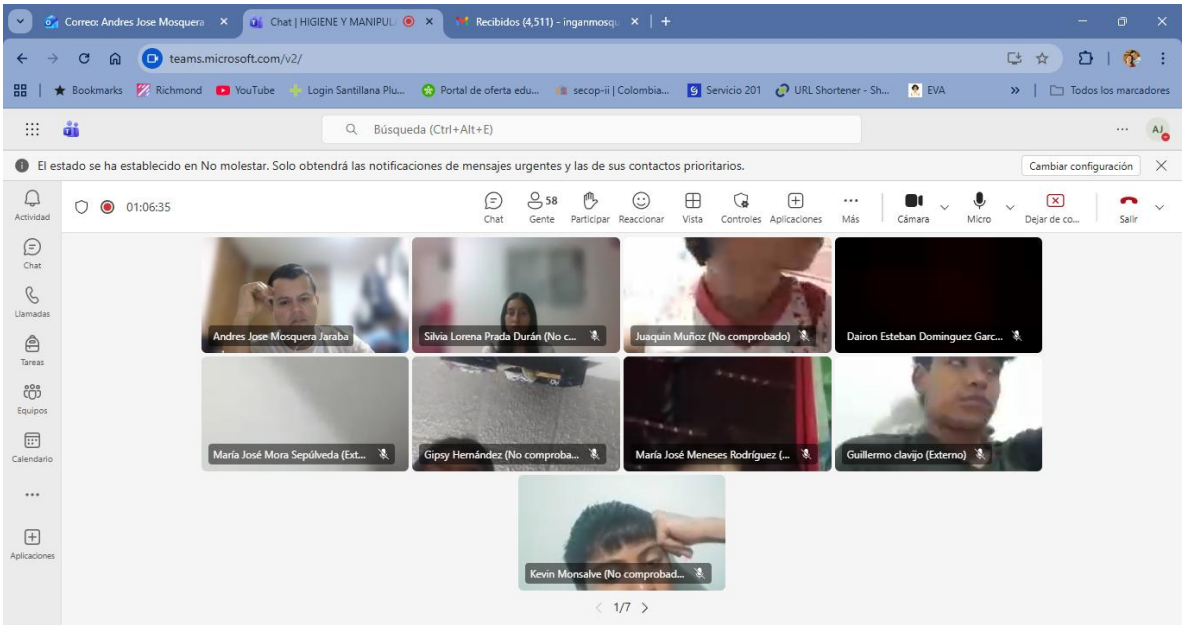




[Resumen: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SAN CARLOSsábado, 25 de octubre | Reunión | Microsoft Teams]

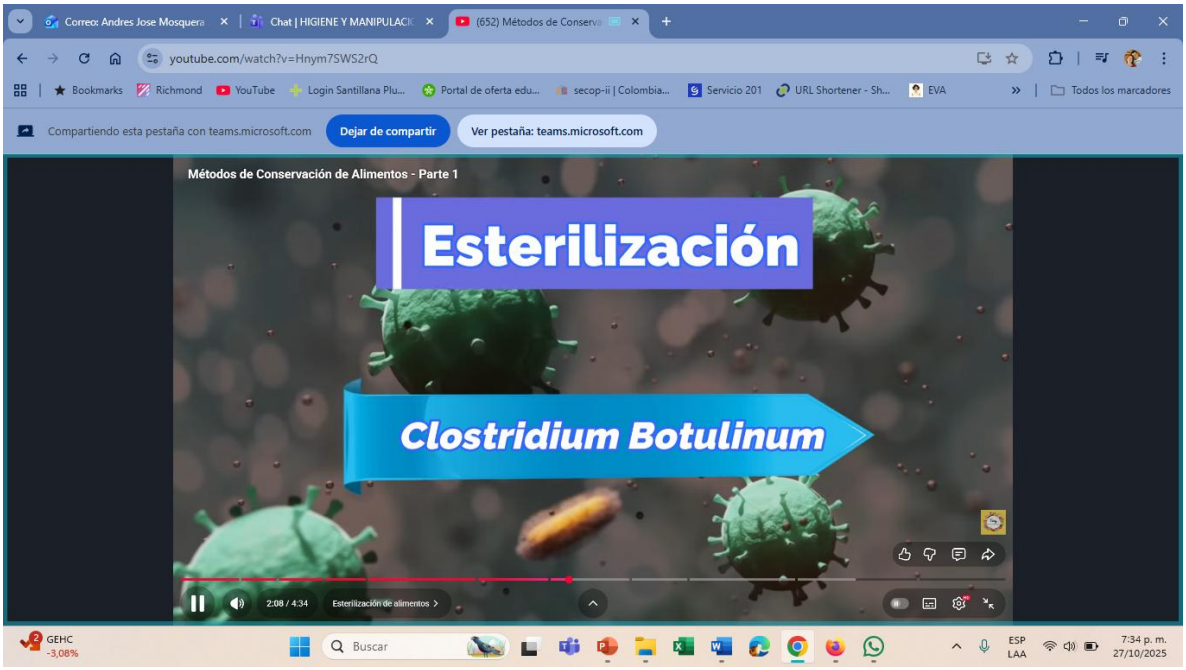
Fecha: 05-11-2025

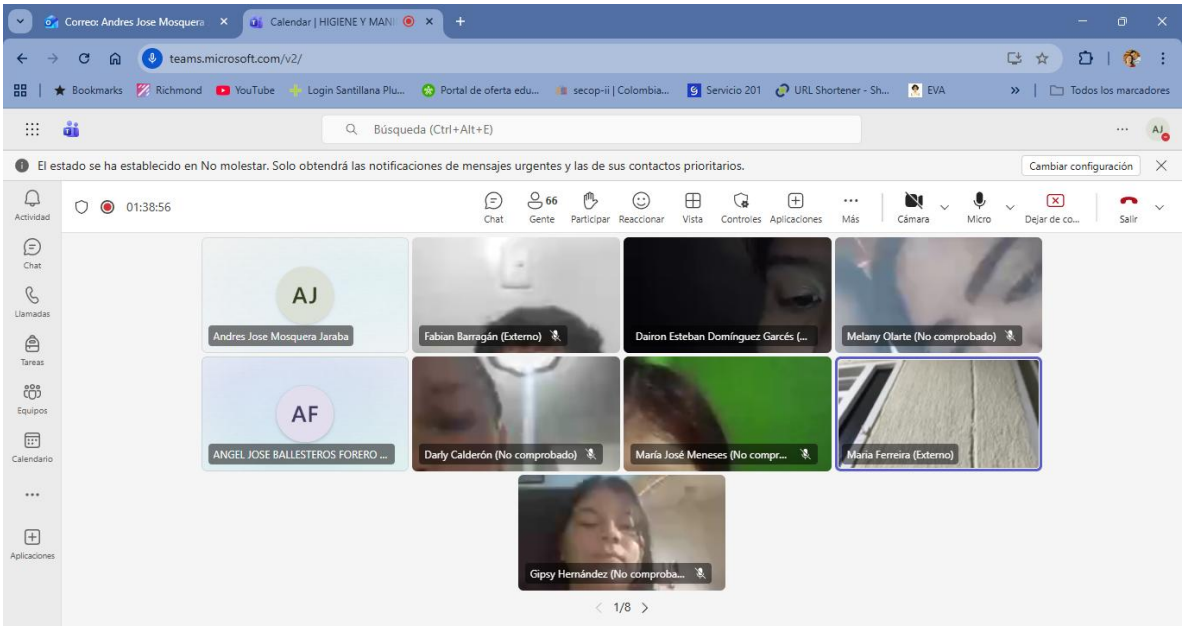




[Resumen: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SAN CARLOSdomingo, 26 de octubre | Reunión | Microsoft Teams]

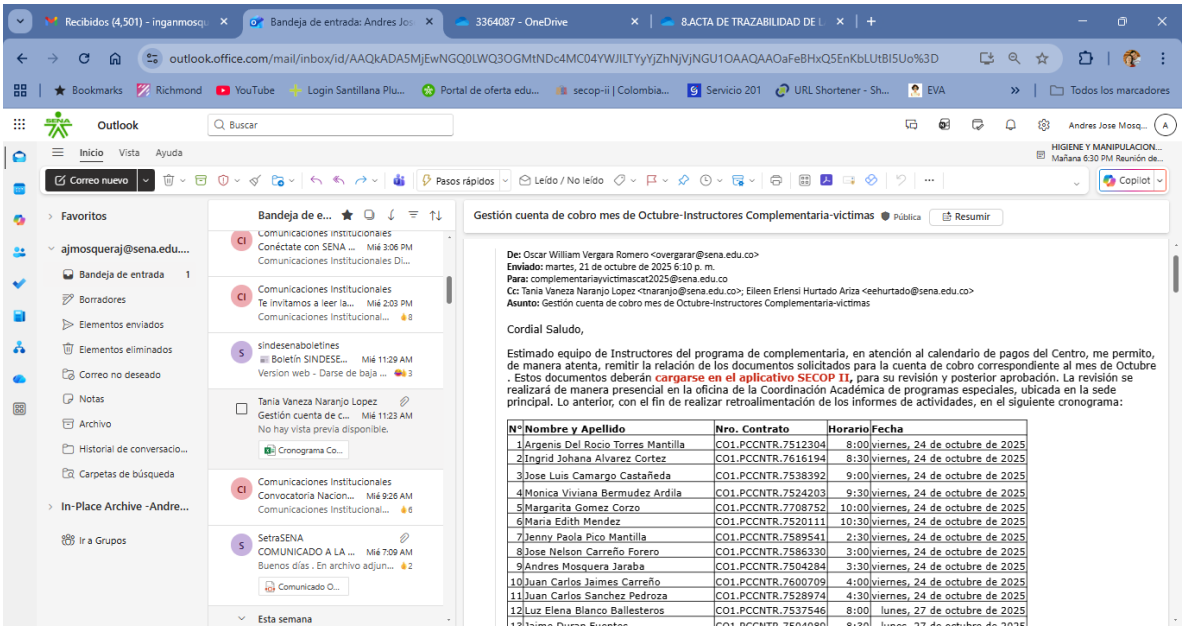
Fecha: 06-11-2025





[Resumen: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SAN CARLOSlunes, 27 de octubre | Reunión | Microsoft Teams]

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



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

Cordial Saludo,

Estimado equipo de Instructores del programa de complementaria, en atención al calendario de pagos del Centro, me permito, de manera atenta, remitir la relación de los documentos solicitados para la cuenta de cobro correspondiente al mes de Octubre . Estos documentos deberán **cargarse en el aplicativo SECOP II**, para su revisión y posterior aprobación. La revisión se realizará de manera presencial en la oficina de la Coordinación Académica de programas especiales, ubicada en la sede principal. Lo anterior, con el fin de realizar retroalimentación de los informes de actividades, en el siguiente cronograma:

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

FECHA FINAL: 20/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3364334 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 15,00

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: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO