**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

San Gil 17 de noviembre de 2025

Señor (a)
**OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
Instructor Grado 20
Coordinador de programa especiales
San Gil

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

**Referencia: No CO1.PCCNTR.7504281** del 2025

(ANGELA MARIA ROJAS MILLAN), identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.262.544 de Bogotá 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 ultimo 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 17 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 Agroturí stico, Regional Santander |

**Obligaciones Específicas:**

| 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: Higiene y Manipulación de alimentos<br>1. **Ficha 3378976** Panaderías 1<br>2. **Ficha 3379022** Barichara<br>3. **Ficha 3382514** Panaderías 2 | **Evidencia No 1**<br>Guía deaprendizaje<br>Ver evidencia Ficha:<br>3378976<br>3379022<br>3382514 |
| 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 profesionalen las siguientes fichas 1. Formación Complementaria Ficha No<br><br>3368770<br>3378976<br>3379022<br>3382514 | **Evidencia No 2.**<br>Formato de asistencias de Formación Diarias<br><br>Ver evidencia Ficha:<br><br>3368770<br>3378976<br>3379022<br>3382514 |
| 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 cargados en el drive**<br>Ver evidencia Ficha:<br><br>3368770<br>3378976<br>3379022<br>3382514 |
| 6 | Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato. | **N/A** | **N/A** |
| 7 | Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes 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 realizó juicios evaluativos de las fichas<br><br>3368770<br>3378976<br>3379022<br>3382514 | ***Evidencia No 4***<br><br>Ver evidencia Ficha:<br>3345270<br>3378976<br>3379022<br>3382514<br><br>y se anexa pantallazos juicios. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 solicitud de ficha y entrega de documentos para apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación | ***Evidencia No 5***<br><br>Se anexan evidencias fotográficas del correo de la solicitud de ficha. |
| 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 matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices | ***Evidencia No 6***<br><br>Se anexan pantallazos del proceso de revisión de matricula<br>para la formación Complementaria. |
| 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. | **N/A** | **N/A** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 12 | Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera. | **N/A** | **N/A** |
| 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. | | |
| 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 etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. | **N/A** | **N/A** |
| 16 | Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del 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 | **N/A** | **N/A** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado. | | |
| 21 | Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas. | **N/A** | **N/A** |
| 22 | Ejecutar la formaciónprofesional integral en losdiferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación. | **Ficha: 3382514**<br>**Fechas:** 14-11 2025<br>**Rango de hora:** 7:00 a 12:00<br>**Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos<br>**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:** IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.<br>**Fecha:** 14-11-2025<br>**Rango de hora:** 13:00 a 18:00<br>**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:** RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.<br>**Fecha:** 15-11-2025<br>**Rango de hora:** 7:00 a 12:00 | **Evidencia No 7**<br><br>Ver Ficha 3382514 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:** APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.<br>**Fecha:** 15-11-2025<br>**Rango de hora:** 13:00 a 18:00<br>**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**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.<br>**Horas de formación:** 20 Horas. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Ficha: 3378976**<br>**Fechas:** 10-11 2025<br>**Rango de hora:**<br>7:00 a 12:00<br>**Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos<br>**Competencia:**<br>MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:**<br>IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.<br>**Fecha:** 10-11-2025<br>**Rango de hora:**<br>13:00 a 18:00<br>**Competencia:**<br>MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:**<br>RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.<br>**Fecha:** 11-11-2025<br>**Rango de hora:**<br>7:00 a 12:00<br>**Competencia:**<br>MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:** | Ver Ficha 3378976 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.<br>**Fecha:** 11-11-2025<br>**Rango de hora:** 13:00 a 18:00<br>**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**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.<br>**Horas de formación:** 20 Horas. | |
| | | **Ficha 3379022**<br>**Fechas:** 12-11 2025<br>**Rango de hora:** 7:00 a 12:00<br>**Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos<br>**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de** | Ver Ficha 3379022 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Aprendizaje:** IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.<br>**Fecha:** 12-11-2025<br>**Rango de hora:** 13:00 a 18:00<br>**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:** RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.<br>**Fecha:** 13-11-2025<br>**Rango de hora:** 7:00 a 12:00<br>**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:** APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.<br>**Fecha:** 13-11-2025<br>**Rango de hora:** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 13:00 a 18:00<br>**Competencia:**<br>MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:**<br>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.<br>**Horas de formación:** 20 Horas. | |
| | | **Ficha: 3368770**<br>**Fechas:** 5-11 2025<br>**Rango de hora:**<br>7:00 a 12:00<br>**Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos<br>**Competencia:**<br>MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:** REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.<br>**Fechas:** 6-11 2025<br>**Rango de hora:**<br>7:00 a 12:00 | **Ver Ficha**<br>3345270 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos<br>**Competencia:**<br>MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>**Actividad de Aprendizaje:** REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.<br>**Horas de formación:**10 Horas. | |
| **Total horas de formación académicas: 70 Horas.**<br>**Total Horas Mes: 70 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 de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromiso - Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual). | **N/A** | **N/A** |
| 25 | Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación. | **N/A** | **N/A** |
| 26 | Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el | **N/A** | **N/A** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Centro participe, dentro y fuera del país. | | |
| 27 | Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad. | **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 Manual de Supervisión del SENA vigente. | **N/A** | **N/A** |
| 30 | Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro. | **N/A** | **N/A** |
| 31 | Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios 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. | **N/A** | **N/A** |
| 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. | 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. 90946755** de la planilla, Mi Planilla Compensar del mes de octubre y **No 91775813** de noviembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (17) folios

Cordialmente,



**ANGELA MARIA ROJAS MILLAN**
Contratista
**C.C. No. 52.262.544**

Recibí a satisfacción:

Firma

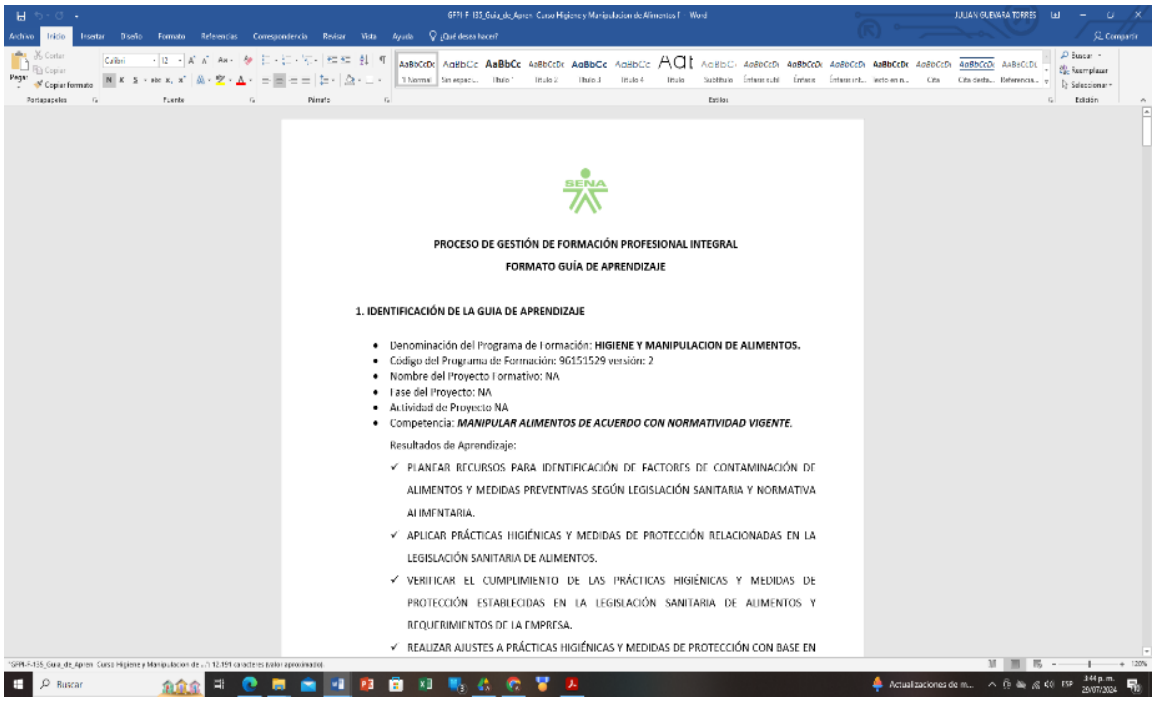
**OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
**Instructor Grado 20**

| EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL<br>MES DE NOVIEMBRE 2025 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ANGELA MARIA ROJAS MILLAN | | | | | |
| 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:** 3378976-3379022-3382514 Higiene y Manipulación de alimentos



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: 90151529 versión: 2
- Nombre del Proyecto Formativo: NA
- Fase del Proyecto: NA
- Actividad de Proyecto NA
- Competencia: ***MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.***

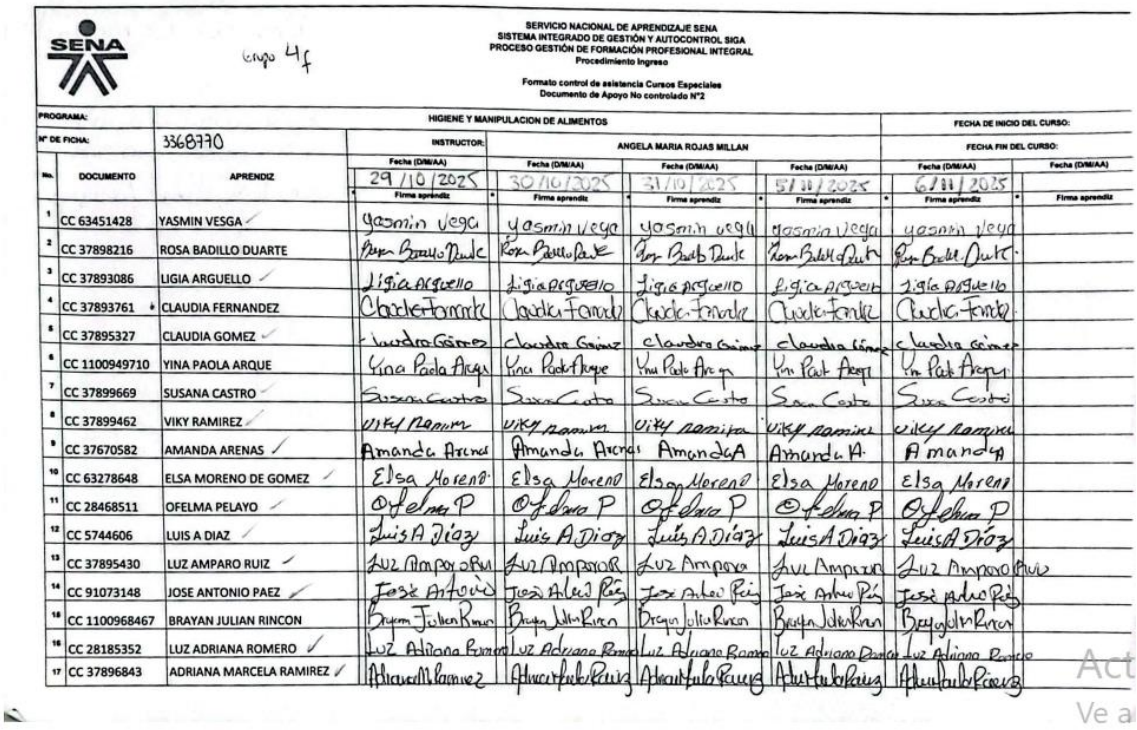
Resultados de Aprendizaje:

- ✓ PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
- ✓ APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
- ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- ✓ REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN

- ✓ Convocar a aprendices a inscribirse al proceso de formación.
- ✓ Solicitar alistamiento de preinscripción.
- ✓ Realizar solicitud de matrícula a aprendices preinscritos.

**<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 asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3368770 San Gil Grupo 4 Plaza Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 5 y 6 de nov de 2025**



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

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

Grupo 4f

| PROGRAMA: | | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | | | | | FECHA DE INICIO DEL CURSO: | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nº DE FICHA: | | 3368770 | INSTRUCTOR: | ANGELA MARIA ROJAS MILLAN | | | FECHA FIN DEL CURSO: | |
| No. | DOCUMENTO | APRENDIZ | Fecha (D/M/AA) | Fecha (D/M/AA) | Fecha (D/M/AA) | Fecha (D/M/AA) | Fecha (D/M/AA) | Fecha (D/M/AA) |
| | | | 29/10/2025 | 30/10/2025 | 31/10/2025 | 5/11/2025 | 6/11/2025 | |
| | | | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz |
| 1 | CC 63451428 | YASMIN VESGA | Yasmin Vega | Yasmin Vega | Yasmin Vega | Yasmin Vega | Yasmin Vega | |
| 2 | CC 37898216 | ROSA BADILLO DUARTE | Rosa Badillo Duarte | Rosa Badillo Duarte | Rosa Badillo Duarte | Rosa Badillo Duarte | Rosa Badillo Duarte | |
| 3 | CC 37893086 | LIGIA ARGUELLO | Ligia Argüello | Ligia Argüello | Ligia Argüello | Ligia Argüello | Ligia Argüello | |
| 4 | CC 37893761 | CLAUDIA FERNANDEZ | Claudia Fernandez | Claudia Fernandez | Claudia Fernandez | Claudia Fernandez | Claudia Fernandez | |
| 5 | CC 37895327 | CLAUDIA GOMEZ | Claudia Gomez | Claudia Gomez | Claudia Gomez | Claudia Gomez | Claudia Gomez | |
| 6 | CC 1100949710 | YINA PAOLA ARQUE | Yina Paola Arque | Yina Paola Arque | Yina Paola Arque | Yina Paola Arque | Yina Paola Arque | |
| 7 | CC 37899669 | SUSANA CASTRO | Susana Castro | Susana Castro | Susana Castro | Susana Castro | Susana Castro | |
| 8 | CC 37899462 | VIKY RAMIREZ | Viky Ramirez | Viky Ramirez | Viky Ramirez | Viky Ramirez | Viky Ramirez | |
| 9 | CC 37670582 | AMANDA ARENAS | Amanda Arenas | Amanda Arenas | Amanda A | Amanda A. | Amanda A | |
| 10 | CC 63278648 | ELSA MORENO DE GOMEZ | Elsa Moreno | Elsa Moreno | Elsa Moreno | Elsa Moreno | Elsa Moreno | |
| 11 | CC 28468511 | OFELMA PELAYO | Ofelma P | Ofelma P | Ofelma P | Ofelma P | Ofelma P | |
| 12 | CC 5744606 | LUIS A DIAZ | Luis A Diaz | Luis A Diaz | Luis A Diaz | Luis A Diaz | Luis A Diaz | |
| 13 | CC 37895430 | LUZ AMPARO RUIZ | Luz Amparo Ruiz | Luz Amparo R | Luz Amparo | Luz Amparo | Luz Amparo Ruiz | |
| 14 | CC 91073148 | JOSE ANTONIO PAEZ | Jose Antonio | Jose Antonio Paez | Jose Antonio Paez | Jose Antonio Paez | Jose Antonio Paez | |
| 15 | CC 1100968467 | BRAYAN JULIAN RINCON | Brayan Julian Rincon | Brayan Julian Rincon | Brayan Julian Rincon | Brayan Julian Rincon | Brayan Julian Rincon | |
| 16 | CC 28185352 | LUZ ADRIANA ROMERO | Luz Adriana Romero | Luz Adriana Romero | Luz Adriana Romero | Luz Adriana Romero | Luz Adriana Romero | |
| 17 | CC 37896843 | ADRIANA MARCELA RAMIREZ | Adriana M Ramirez | Adriana Ruiz | Adriana Ruiz | Adriana Ruiz | Adriana Ruiz | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 | CC 1098830892 | ELIZABETH ARDILA | | | | | | |
| 19 | CC 1098100279 | LINA GABRIELA FLOREZ | | | | | | |
| 20 | CC 63398505 | MARIA LUISA FLOREZ | | | | | | |
| 21 | CC 1100962652 | LIDA YOHANA GUEVARA | | | | | | |
| 22 | CC 37900263 | SOCORRO MONSALVE | | | | | | |
| 23 | CC 1100953212 | BELISARIO JAIMES | | | | | | |
| 24 | CC 37895687 | CECILIA RAMOS MEJIA | | | | | | |
| 25 | PPT 4102744 | DINORKIS ALFONSO | | | | | | |
| 26 | CC 1100953148 | NELSON ARCINIEGAS GALVIS | | | | | | |
| 27 | CC 1117021355 | VERONICA VALENCIA PELAEZ | | | | | | |
| Observaciones: | | | Firma | Firma | Firma | Firma | Firma | Firma |
| | | | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS |
| | | | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructo |
| | | | SIN EXCUSA | | SE | | RETARDO | R |
| | | | CON EXCUSA | | CE | | ASISTENCIA | ✓ |

**Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3378976 San Gil Panaderías 1 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 10 y 11 de nov 2025**

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

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

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO:

Nº DE FICHA: 3378976 — INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MEJIA — FECHA FIN DEL CURSO:

| No. | DOCUMENTO | APRENDIZ | Fecha (DM/AA) 10/11/2025 | Fecha (DM/AA) 11/11/2025 | Fecha (DM/AA) | Fecha (DM/AA) | Fecha (DM/AA) | Fecha |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma |
| 1 | CC 91495888 | AGRIPINO LANDINEZ ARENAS | | | | | | |
| 2 | CC 1123407901 | ALEX JAHIR GUERRERO | | | | | | |
| 3 | CC 5621906 | ALVARO FERREIRA MARTINEZ | | | | | | |
| 4 | CC 37892674 | ANA VICTORIA MEJIA RIAÑO | | | | | | |
| 5 | CC 1101622931 | ANGEL YESID DIAZ | | | | | | |
| 6 | PPT 7640409 | ANGELINA DEL VALLE SEMPRUN | | | | | | |
| 7 | PPT 3242276 | ANYILEIDIS BELITZA SEMPRUN | | | | | | |
| 8 | CC 60354995 | AURA SOCORRO JEREZ | | | | | | |
| 9 | CC 91110137 | CARLOS MAURICIO PICO M | | | | | | |
| 10 | CC 1098409283 | DIANA MARCELA RANGEL | | | | | | |
| 11 | CC 37949307 | DORA CARREÑO | | | | | | |
| 12 | CC 91080542 | EDGAR FERREIRA | | | | | | |
| 13 | CC 1103364186 | EMANUEL RODRIGUEZ | | | | | | |
| 14 | CC 1100954186 | FABIAN JESUS APONTE | | | | | | |
| 15 | CC 91018980 | GEIMAR YONATTAN BLANCO | | | | | | |
| 16 | PPT 6449650 | GREISY HERNANDEZ | | | | | | |
| 17 | CC 1005450741 | JAN CARLOS CARREÑO | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 | CC 1019009070 | JENIFER RIVAS ORTIZ | Jenifer Rivas ortiz | Jenifer Rivas ortiz | | | | | |
| 19 | CC 1101623364 | JHONATAN AUGUSTO FERREIRA | Jhonatan F. | Jhonatan F. | | | | | |
| 20 | CC 1100949205 | JULIET MILENA DIAZ | Juliet Milena Diaz. | Juliet Milena Diaz. | | | | | |
| 21 | CC 1062917513 | JULIO JOSUE SANABRIA | | | | | | | |
| 22 | CC 1005564291 | KAREN JULIETH MANCILLA | Karen Mancilla | Karen Mancilla | | | | | |
| 23 | CC 91077588 | LEONARDO ESPINOZA | LEONARDO ESPINOZA | LEONARDO ESPINOZA | | | | | |
| 24 | CC 1005345254 | LEIDY PATRICIA ZAMBRANO | Leidy Zambrano Suarez | Leidy Zambrano Suarez | | | | | |
| 25 | CC 1100956395 | LOYDA FERREIRA | Loyda Fer M. | Loyda Fer M. | | | | | |
| 26 | CC 1096200401 | MARLEY PELAEZ | Solanda Pelaez | Solanda Pelaez | | | | | |
| 27 | CC 1102349300 | MARYURI FLOREZ | Maryuri Florez | Maryuri Florez | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Observaciones: | | | Firma | Firma | Firma | Firma | Firma | Firma | |
| | | | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | |
| | | | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructor | |
| | | | SIN EXCUSA | SE | | | RETARDO | R | |
| | | | CON EXCUSA | CE | | | ASISTENCIA | ✓ | |

**Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3379022 Barichara Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 12 y 13 de nov 2025**

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

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

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO:
N° DE FICHA: 3379022 — INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN — FECHA FIN DEL CURSO:

| No. | DOCUMENTO | APRENDIZ | Fecha (D/M/AA) 12/11/2025 Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) 13/11/2025 Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | cc 1095701538 | Luis Carlos Florez | | | | | | |
| 2 | cc 1005305225 | Luis Carlos Dominguez | | | | | | |
| 3 | cc 1072672888 | Leidy Yuliana Salcedo | | | | | | |
| 4 | cc 37520851 | Maria Helena Mejia | | | | | | |
| 5 | cc 1101076437 | Paola Andrea Diaz Rodriguez | | | | | | |
| 6 | cc 1005700167 | Lady Fernanda Duran Ochoa | | | | | | |
| 7 | cc 1101076536 | Maria C. Ortiz Arevalo | | | | | | |
| 8 | cc 1095701069 | Maria Fernanda Luna | | | | | | |
| 9 | cc 1130264211 | Leydana Nayarine Hurtado | | | | | | |
| 10 | 1116493067 | Glendys Maldonado | | | | | | |
| 11 | 37997353 | Trigueros Bernal Duarte | | | | | | |
| 12 | 1.140.866.165 | Sleider Hernando Romero | | | | | | |
| 13 | 1072852 | Yurion J. Gomez M. | | | | | | |
| 14 | 1127572561 | Natalia Torres | | | | | | |
| 15 | 11321250 | Oscar C. Borrero | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |

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

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

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
N° DE FICHA:
INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA FIN DEL CURSO:

| No. | DOCUMENTO | APRENDIZ | Fecha (DIM/AA) 12/11/2025 | Fecha (DIM/AA) 13/11/2025 | Fecha (DIM/AA) | Fecha (DIM/AA) | Fecha (DIM/AA) | Fecha (DIM/AA) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz | Firma aprendiz |
| 1 | PPT 5429377 | YEISON YEREMIN REQUENA D | | | | | | |
| 2 | CC 1005451451 | ANGEL FABIAN MUÑOZ | ANGEL Fabian Muñoz | ANGEL Fabian Muñoz AQUI | ANGEL Fabian Muñoz AQUI | | | |
| 3 | CC 1100971984 | ANGIE LORENA ZAMBRANO | Angie Zambrano | Angie Zambrano. | | | | |
| 4 | CC 91070266 | ARIEL ALIRIO MORALES | | | | | | |
| 5 | CC 37897633 | AURA LORENA CAMACHO | | | | | | |
| 6 | CC 91391107 | CARLOS FERNANDO SUAREZ | | | | | | |
| 7 | CC 1100955608 | DORIS SARMIENTOGARNICA | | | | | | |
| 8 | CC 91077058 | EDGAR VELANDIA GUALDRON | | | | | | |
| 9 | CC 1100961660 | EVER ALEXANDER VARGAS P | | | | | | |
| 10 | CC 1005450374 | HANSSEN ARLEY FERNANDEZ | | | | | | |
| 11 | CC 1100975612 | JORGE LUIS VILLAVECES | | | | | | |
| 12 | CC 1100963629 | JULIETH ANDREA GOMEZ | | | | | | |
| 13 | CC 1005464221 | KAREN YULIANA SUAREZ | *Karen Suarez | Karen Suarez | Karen Suarez | | | |
| 14 | CC 68248930 | LEYDIS MORA TOLOZA | *Leidis Mora | Leidis Mora | Leidis Mora | | | |
| 15 | CC 1100969422 | LUZ AMPARO MUÑOZ PAEZ | Luz Amparo Muñoz | Luz Amparo Muñoz | Luz Amparo Muñoz | | | |
| 16 | CC 37895666 | LUZ ELENA CARREÑO C | Luz Helena | Luz Helena | Luz Helena | | | |
| 17 | CC 37897351 | MARIA DEL CARMEN PORRAS | | | | | | |

Ac

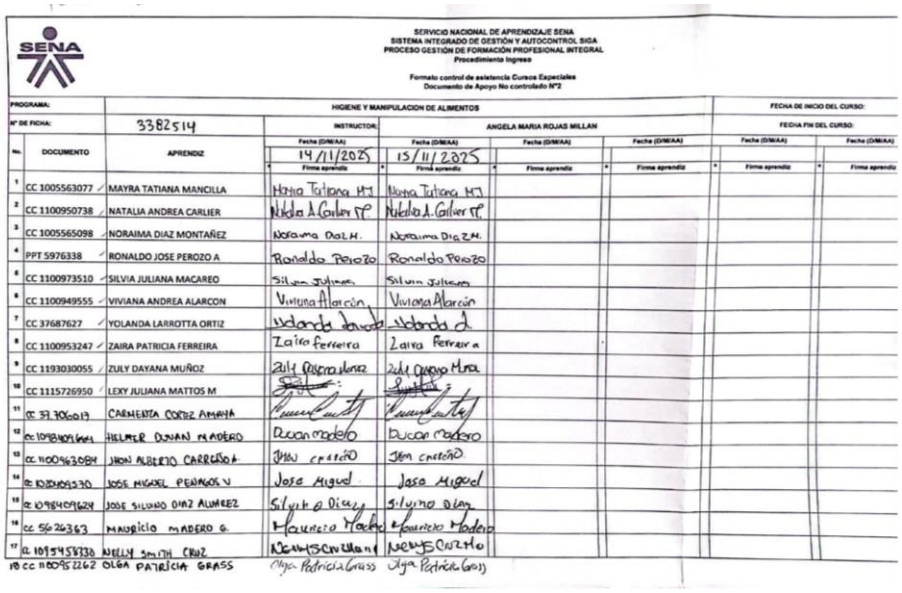
| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 | CC 1101683672 | MARTHA RUBIELA BADILLO D | | | | | | |
| 19 | CC 1100964902 | PAULA ANDREA GALVIS C | *Paula A Galvis C | Paula A Galvis C | Paula A Galvis C | | | |
| 20 | CC 91045024 | REINALDO SANTAMARIA SILVA | | | | | | |
| 21 | CC 1005464822 | RICARDO BADILLO B | | | | | | |
| 22 | CC 37944514 | SILVIA MANTILLA GARCIA | | | | | | |
| 23 | CC 1103712203 | TATIANA LICED OLARTE T | | | | | | |
| 24 | CC 1100957030 | YANET SIRLEY RAMIREZ | | | | | | |
| 25 | CC 63356280 | YANETH PATRICIA BADILLO | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | |
| 32 | | | | | | | | |
| 33 | | | | | | | | |
| 34 | | | | | | | | |
| 35 | | | | | | | | |

Observaciones:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Firma | ANGELA M ROJAS M | ANGELA M ROJAS M | Firma | Firma | ANGELA M ROJAS M | Firma |
| Nombre Instructor | | Nombre Instructor | Nombre Instructor | Nombre Instructor | | Nombre Instructor |
| | SIN EXCUSA | | | | RETARDO | |
| | CON EXCUSA | | | | ASISTENCIA | |

**Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3382514 San Gil Panaderías 2**

**Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 14 y 15 de nov 2025**

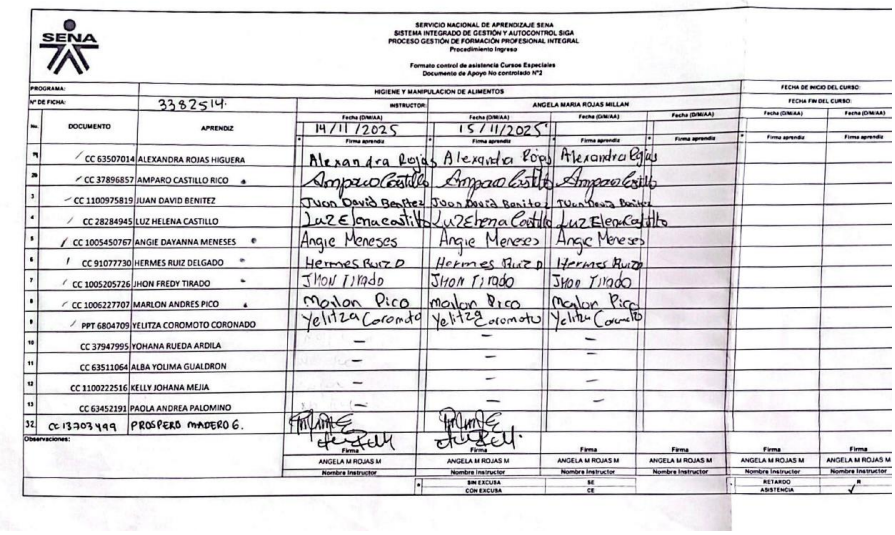


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

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

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO:
Nº DE FICHA: 3382514 — INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN — FECHA FIN DEL CURSO:

| No. | DOCUMENTO | APRENDIZ | Fecha (D/M/AA) 14/11/2025 Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) 15/11/2025 Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | CC 1005563077 | MAYRA TATIANA MANCILLA | | | | | | |
| 2 | CC 1100950738 | NATALIA ANDREA CARLIER | | | | | | |
| 3 | CC 1005565098 | NORAIMA DIAZ MONTAÑEZ | | | | | | |
| 4 | PPT 5976338 | RONALDO JOSE PEROZO A | | | | | | |
| 5 | CC 1100973510 | SILVIA JULIANA MACAREO | | | | | | |
| 6 | CC 1100949555 | VIVIANA ANDREA ALARCON | | | | | | |
| 7 | CC 37687627 | YOLANDA LARROTTA ORTIZ | | | | | | |
| 8 | CC 1100953247 | ZAIRA PATRICIA FERREIRA | | | | | | |
| 9 | CC 1193030055 | ZULY DAYANA MUÑOZ | | | | | | |
| 10 | CC 1115726950 | LEXY JULIANA MATTOS M | | | | | | |
| 11 | CC 37706019 | CARMENZA CORTEZ AMAYA | | | | | | |
| 12 | CC 1098609661 | HELMER DUVAN MADERO | | | | | | |
| 13 | CC 1100962084 | JHON ALBERTO CARREÑO A | | | | | | |
| 14 | CC 1102965330 | JOSE MIGUEL PEÑALOZA V | | | | | | |
| 15 | CC 1098409624 | JOSE SILVINO DIAZ ALVAREZ | | | | | | |
| 16 | CC 5626363 | MAURICIO MADERO G. | | | | | | |
| 17 | CC 1095458730 | NELLY SMITH CRUZ | | | | | | |
| 18 | CC 1100952262 | OLGA PATRICIA GRASS | | | | | | |



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

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

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO:
Nº DE FICHA: 3382514 — INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN — FECHA FIN DEL CURSO:

| No. | DOCUMENTO | APRENDIZ | Fecha (D/M/AA) 14/11/2025 Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) 15/11/2025 Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz | Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 19 | CC 63507014 | ALEXANDRA ROJAS HIGUERA | | | | | | |
| 20 | CC 37896857 | AMPARO CASTILLO RICO | | | | | | |
| 3 | CC 1100975819 | JUAN DAVID BENITEZ | | | | | | |
| 4 | CC 28284945 | LUZ HELENA CASTILLO | | | | | | |
| 5 | CC 1005450767 | ANGIE DAYANNA MENESES | | | | | | |
| 6 | CC 91077730 | HERMES RUIZ DELGADO | | | | | | |
| 7 | CC 1005205726 | JHON FREDY TIRADO | | | | | | |
| 8 | CC 1006227707 | MARLON ANDRES PICO | | | | | | |
| 9 | PPT 6804709 | YELITZA COROMOTO CORONADO | | | | | | |
| 10 | CC 37947995 | YOHANA RUEDA ARDILA | — | — | — | | | |
| 11 | CC 63511064 | ALBA YOLIMA GUALDRON | — | — | — | | | |
| 12 | CC 1100222516 | KELLY JOHANA MEJIA | — | — | — | | | |
| 13 | CC 63452191 | PAOLA ANDREA PALOMINO | — | — | — | | | |
| 32 | CC 13703499 | PROSPERO MADERO G. | | | | | | |

Observaciones:

Firma — ANGELA M ROJAS M — Nombre Instructor

SIN EXCUSA / CON EXCUSA — SE / CE — RETARDO / ABSTENCIA ✓

**<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.**

Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3368770
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3378976
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3379022
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3382514

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**INSTRUMENTO DE EVALUACION**

| **INFORMACIÓN GENERAL** |
|---|
| CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA: 96151529 |
| **PROGRAMA DE FORMACIÓN**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Versión No 2 |
| **CENTRO:** SENA - CENTRO AGROTURISTICO |
| **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE |
| **Resultado:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**:<br><br>DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA. R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS |

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

**TALLER No 1**

TIPOS DE CONTAMINACIÓN Y ETAS

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros de la Resolución 2674 de 2013, y la manipulación de Alimentos

- ✓ **Objetivos**

Cumplimiento de requisitos que se desarrollaron en el tema de la capacitación de BPM y en sitio de trabajo.

- ✓ **Metodología**

Reconocer los diferentes tipos de contaminación y los factores de crecimiento de los microorganismos para desarrollo de las ETAS.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

**ACTIVIDAD N° 2 BPM**

TALLERES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO

La presente Actividad se lleva a cabo bajo parámetros de la Resolución 2674 y la manipulación de Alimentos

- ✓ **Objetivos**

Cumplimiento de requisitos que se desarrollaron en el tema de la capacitación de BPM Plan de Saneamiento Bàsico

- ✓ **Metodología**

Selección del programa al que corresponde el concepto, reconocimiento claves de la inocuidad a través de los errores en la manipulación de alimentos.



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**INSTRUMENTO DE EVALUACION**

**ACTIVIDAD No 3**
**MICROORGANISMOS Y ETAS**

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros de las Buenas Prácticas de Manufactura y Los Microorganismos

- ✓ **Objetivos**

El cumplimiento que se desarrolló en el tema de la capacitación de BPM

- ✓ **Metodología** Diligenciamiento del crucigrama



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**INSTRUMENTO DE EVALUACION**

**ACTIVIDAD No 4**

**PLAN DE SANEAMIENTO Y BPM**

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros del Manejo integral de Plagas

- ✓ **Objetivos**

El cumplimiento que se desarrolló en el tema de la capacitación de BPM

- ✓ **Metodología**

1. Marque con una X la respuesta correspondiente a Verdadero o Falso

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

## Reporte de Juicios

| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 11/11/2025 |
| **Ficha de Caracterización:** | 3368770 |
| **Cógigo:** | 96151461 |
| **Versión:** | 2 |
| **Denominación:** | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | EN EJECUCION |
| **Fecha Inicio:** | 29/10/2025 |
| **Fecha Fin:** | 15/11/2025 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 68 - REGIONAL SANTANDER |
| **Centro de Formación:** | 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia |
|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1098100279 | LINA GABRIELA | FLOREZ GARCIA | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| CC | 1098100279 | LINA GABRIELA | FLOREZ GARCIA | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| CC | 1098100279 | LINA GABRIELA | FLOREZ GARCIA | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |

**Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3368770**

## Reporte de Juicios

| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 14/11/2025 |
| **Ficha de Caracterización:** | 3378976 |
| **Cógigo:** | 66210009 |
| **Versión:** | 2 |
| **Denominación:** | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | EN EJECUCION |
| **Fecha Inicio:** | 10/11/2025 |
| **Fecha Fin:** | 15/11/2025 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 68 - REGIONAL SANTANDER |
| **Centro de Formación:** | 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO |

| Tipo de Documen | Número de Documen | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia |
|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1005345254 | LEIDY PATRICIA | ZAMBRANO SUAREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| CC | 1005450741 | JAN CARLOS | CARREÑO RODRGUEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| CC | 1005564291 | KAREN JULIETH | MANCILLA JIMENEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |

**Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3378976**

## Reporte de Juici

| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 15/11/2025 |
| **Ficha de Caracterización:** | 3379022 |
| **Cógigo:** | 66210009 |
| **Versión:** | 2 |
| **Denominación:** | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | EN EJECUCION |
| **Fecha Inicio:** | 11/11/2025 |
| **Fecha Fin:** | 15/11/2025 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 68 - REGIONAL SANTANDER |
| **Centro de Formación:** | 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia |
|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1005450374 | HANSSEN ARLEY | FERNANDEZ LOPEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIG |
| CC | 1005450374 | HANSSEN ARLEY | FERNANDEZ LOPEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIG |
| CC | 1005450374 | HANSSEN ARLEY | FERNANDEZ LOPEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIG |
| CC | 1005450374 | HANSSEN ARLEY | FERNANDEZ LOPEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIG |

**Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3379022**



Reporte de Juicios c

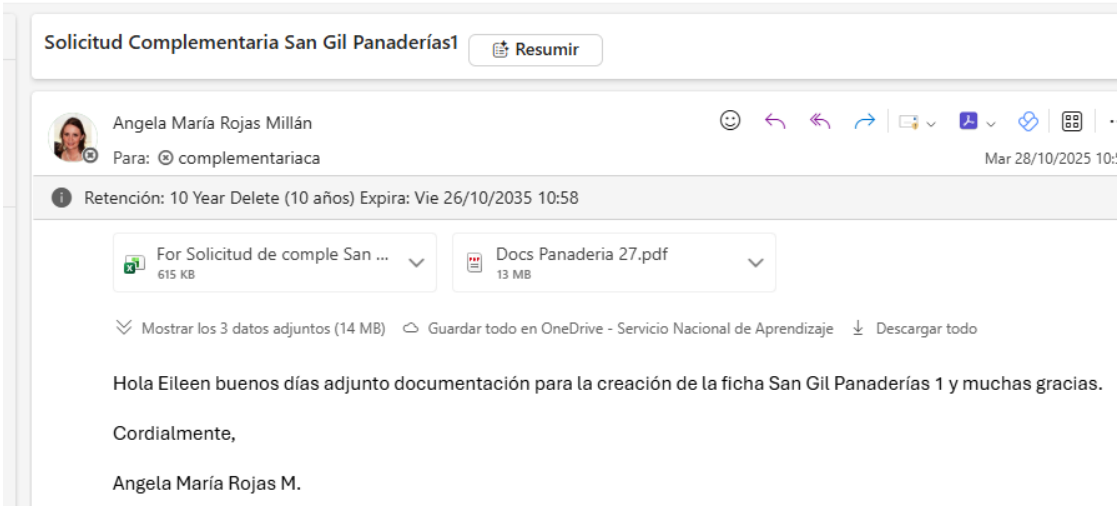
| | |
|---|---|
| Fecha del Reporte: | 15/11/2025 |
| Ficha de Caracterización: | 3382514 |
| Código: | 66210009 |
| Versión: | 2 |
| Denominación: | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS |
| Estado de la Ficha de Caracterización: | EN EJECUCION |
| Fecha Inicio: | 13/11/2025 |
| Fecha Fin: | 17/11/2025 |
| Modalidad de Formación: | PRESENCIAL |
| Regional: | 68 - REGIONAL SANTANDER |
| Centro de Formación: | 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | R |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1005205726 | JHON FREDY | TIRADO AMADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 6 A |
| CC | 1005205726 | JHON FREDY | TIRADO AMADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 6 P |

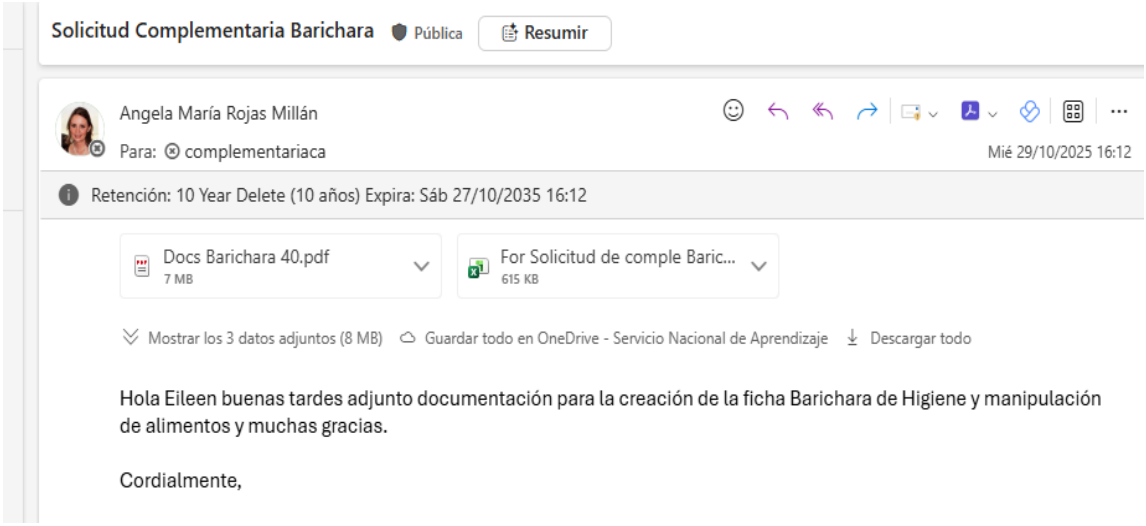
**Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3382514**

**<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.**

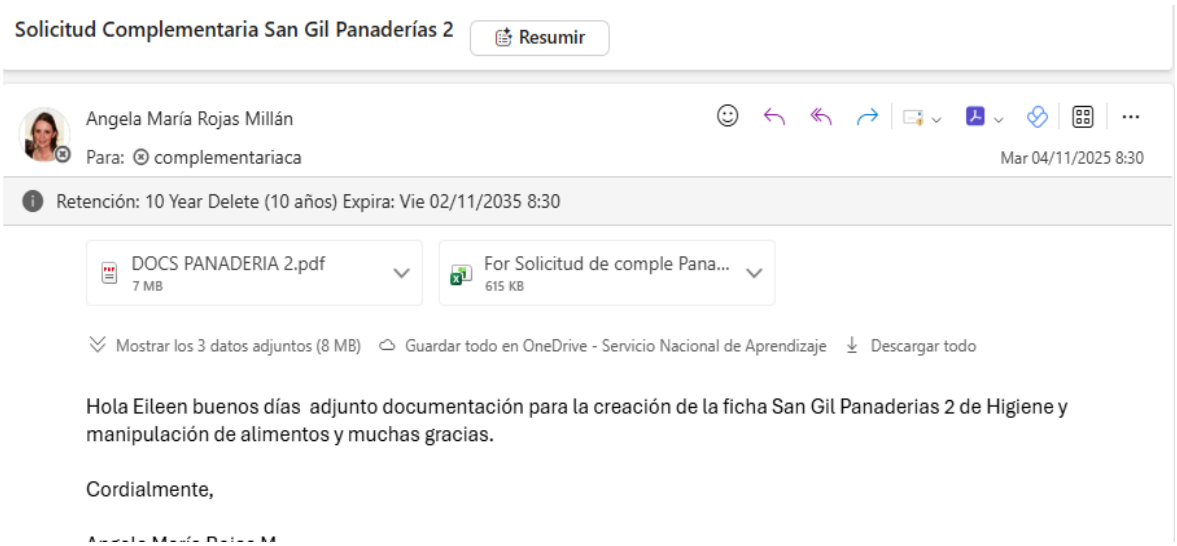
Se anexan evidencias fotográficas del correo de la solicitud de ficha.




**Ficha 3378976**




**Ficha 3379022**




**Ficha 3382514**

**<u>Evidencia 6</u> obligación 9** Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión dela Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos,reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

Se realizó la revisión de los aprendices matriculados para continuar el proceso de ingreso en los programas de formación.

Cordial saludo;

De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la Ficha 3378976 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS); De igual manera verificar el número de cédula, tipo de documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objetivo de no tener ninguna dificultad con el certificado, de presentar algún problema en el documento se pueden comunicar a este mismo correo.

| Reporte de Inscripciones | |
|---|---|
| **Código Ficha** | 3378976 |
| **Programa de Formación** | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS |

| Identificación | Nombre | Estado |
|---|---|---|
| CC - 91495888 | AGRIPINO LANDINEZ ARENAS | Matriculado |
| CC - 1123407901 | ALEX JAHIR GUERRERO AGUILAR | Matriculado |
| CC - 5621006 | ALVARO FERREIRA MARTINEZ | Matriculado |

**Ficha 3378976**

De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la Ficha 3379022 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMEN igual manera verificar el número de cédula, tipo de documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objet tener ninguna dificultad con el certificado, de presentar algún problema en el documento se pueden comuni mismo correo.

| Reporte de Inscripciones | |
|---|---|
| **Código Ficha** | 3379022 |
| **Programa de Formación** | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS |

| Identificación | Nombre | Estado |
|---|---|---|
| CC - 1005451451 | ANGEL FABIAN MUÑOZ ARDILA | Matriculado |
| CC - 1100971984 | ANGIE LORENA ZAMBRANO FORERO | Matriculado |
| CC - 91070266 | ARIEL ALIRIO MORALES ARIAS | Matriculado |

**Ficha 3379022**

Cordial saludo;

De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la ficha 3382514 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS); De igual manera verificar el número de cédula, tipo de documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objetivo de no tener ninguna dificultad con el certificado, de presentar algún problema en el documento se pueden comunicar a este mismo correo.

| Reporte de Inscripciones | |
|---|---|
| **Código Ficha** | 3382514 |
| **Programa de Formación** | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS |

| Identificación | Nombre | Estado |
|---|---|---|
| CC - 63511064 | ALBA YOLIMA GUALDRON GUALTERO | Matriculado |
| CC - 63507014 | ALEXANDRA ROJAS HIGUERA | Matriculado |
| CC - 37896857 | AMPARO CASTILLO RICO | Matriculado |

**Ficha 3382514**

**<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 Ficha 3368770 Complementaria Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil Plaza Grupo 4 por medio Presencial. Fecha 05 y 06 de nov de 2025***

**FECHA:** 05-11-25





**FECHA:** 06-11-25





***Evidencias Ficha 3378976 Complementaria Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil Panaderías 1 por medio Presencial. Fecha 10 y 11 de nov de 2025***

**FECHA:** 10-11-25




**FECHA:** 11-11-25




***Evidencias Ficha 3379022 Complementaria Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Barichara por medio Presencial. Fecha 12 y 13 de nov de 2025***

**FECHA:** 12-11-25





**FECHA:** 13-11-25





***Evidencias Ficha 3382514 Complementaria Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil Panaderías 2 por medio Presencial. Fecha 14 y 15 de nov de 2025***

**FECHA:** 14-11-25





**FECHA:** 15-11-25





# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ANGELA MARIA ROJAS MILLAN

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROTURÍSTICO

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

**FECHA FINAL:** 18/11/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3382514 - 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 :** 20,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3378976 - 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 :** 20,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3379022 - 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 :** 20,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3368770 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 10,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 70,00

## 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:** ANGELA MARIA ROJAS MILLAN

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROTURÍSTICO