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 1. **Ficha 3378976** Panaderías 1 2. **Ficha 3379022** Barichara 3. **Ficha 3382514** Panaderías 2	**Evidencia No 1** Guía deaprendizaje Ver evidencia Ficha: 3378976 3379022 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 3368770 3378976 3379022 3382514	**Evidencia No 2.** Formato de asistencias de Formación Diarias Ver evidencia Ficha: 3368770 3378976 3379022 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** Ver evidencia Ficha: 3368770 3378976 3379022 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 3368770 3378976 3379022 3382514	***Evidencia No 4*** Ver evidencia Ficha: 3345270 3378976 3379022 3382514 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*** 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*** Se anexan pantallazos del proceso de revisión de matricula 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** **Fechas:** 14-11 2025 **Rango de hora:** 7:00 a 12:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. **Fecha:** 14-11-2025 **Rango de hora:** 13:00 a 18:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. **Fecha:** 15-11-2025 **Rango de hora:** 7:00 a 12:00	**Evidencia No 7** Ver Ficha 3382514

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

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

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

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

		13:00 a 18:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO. **Horas de formación:** 20 Horas.	
		Ficha: 3368770 **Fechas:** 5-11 2025 **Rango de hora:** 7:00 a 12:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. **Fechas:** 6-11 2025 **Rango de hora:** 7:00 a 12:00	**Ver Ficha** 3345270

		Programa: Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. **Horas de formación:**10 Horas.	
Total horas de formación académicas: 70 Horas. **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

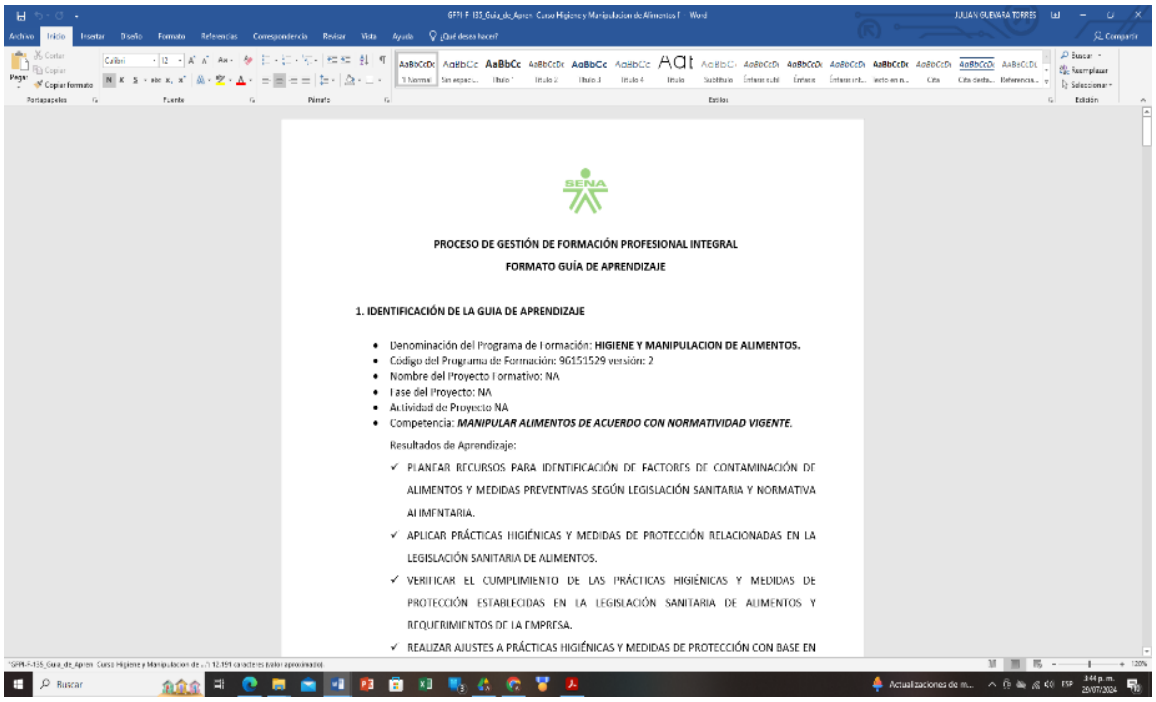
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL 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.***

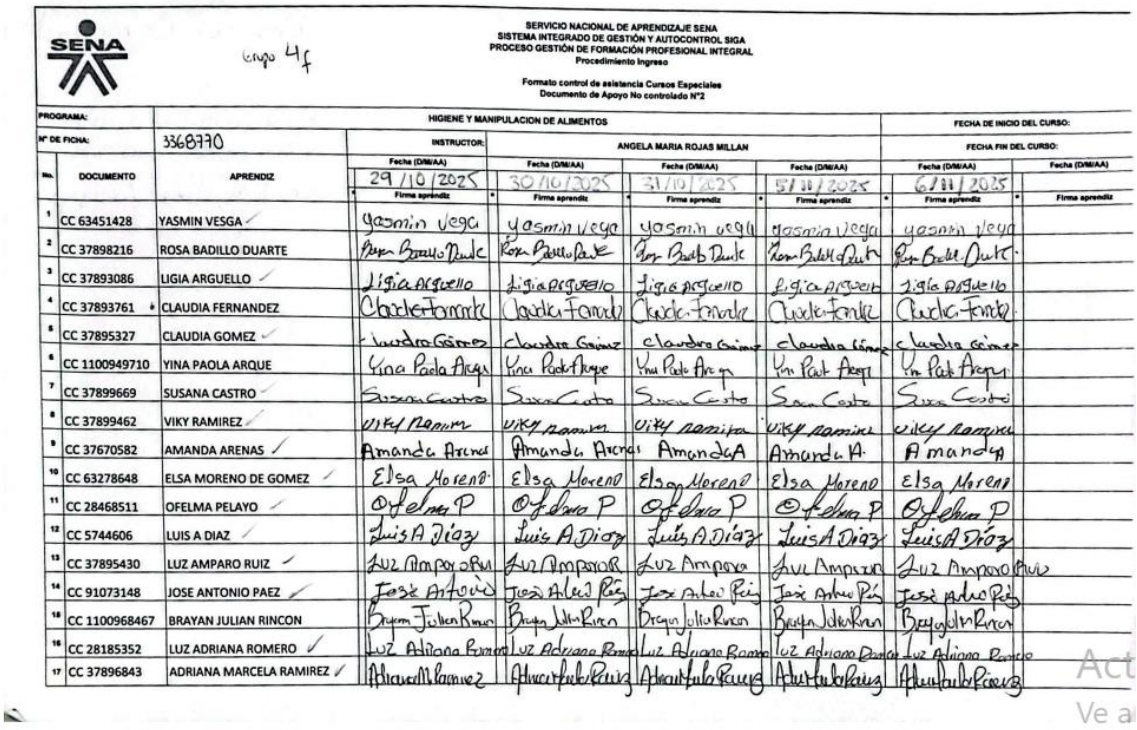
Resultados de Aprendizaje:

- ✓ 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

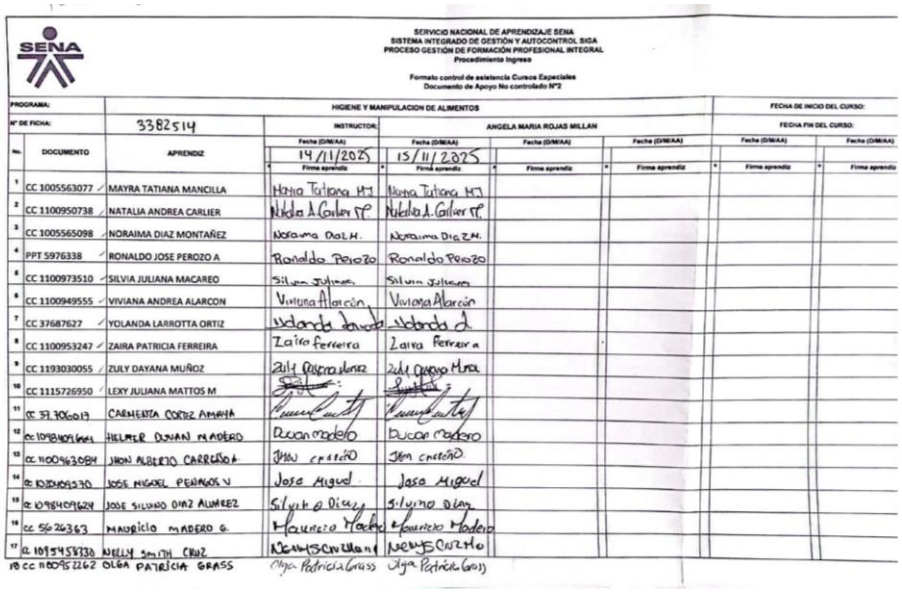
18	CC 1101683672	MARTHA RUBIELA BADILLO D						
19	CC 1100964902	PAULA ANDREA GALVIS C	*Paula A Galvis C	Paula A Galvis C	Paula A Galvis C			
20	CC 91045024	REINALDO SANTAMARIA SILVA						
21	CC 1005464822	RICARDO BADILLO B						
22	CC 37944514	SILVIA MANTILLA GARCIA						
23	CC 1103712203	TATIANA LICED 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

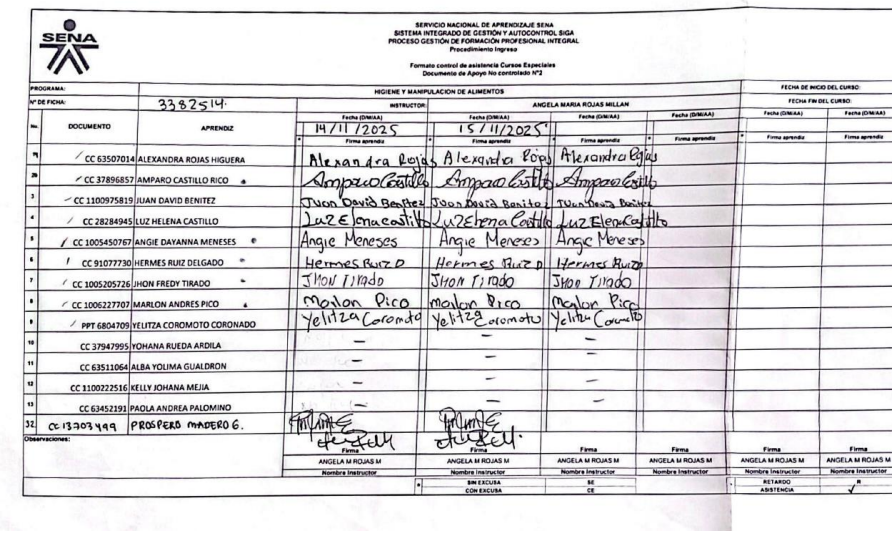


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

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: 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

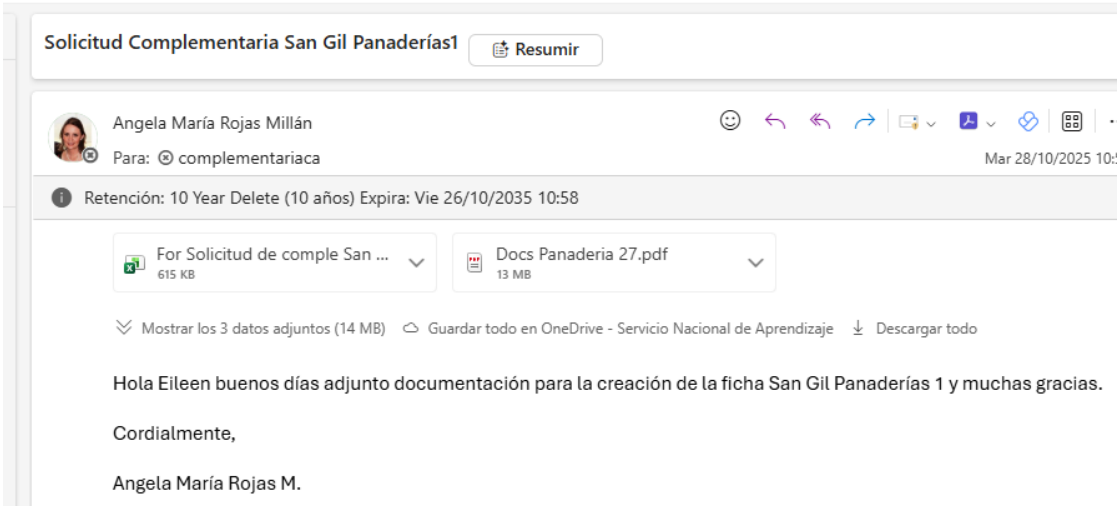
Fecha del Reporte:	15/11/2025
Ficha de Caracterización:	3382514
Código:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	13/11/2025
Fecha Fin:	17/11/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER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

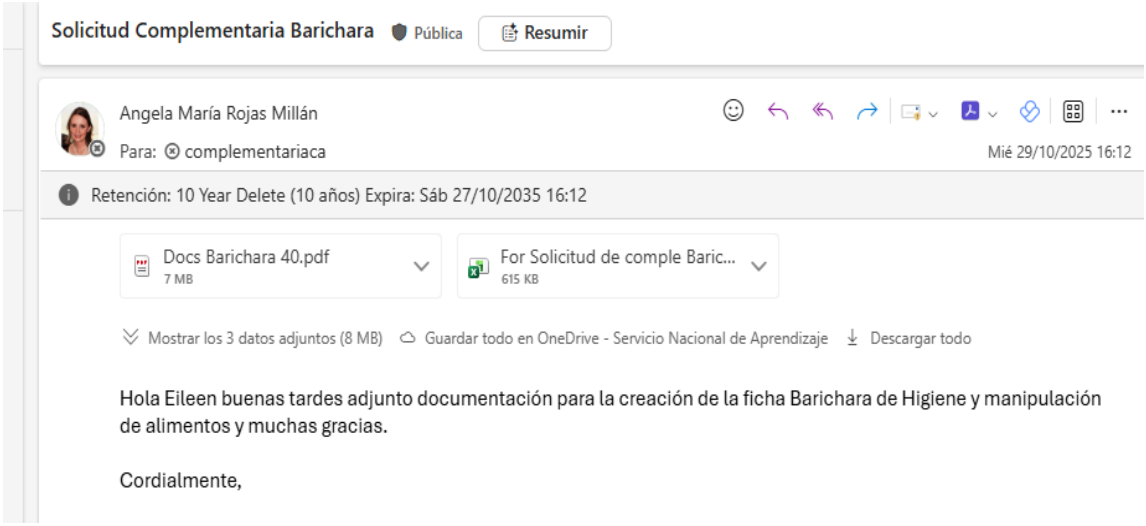
Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3382514

<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.

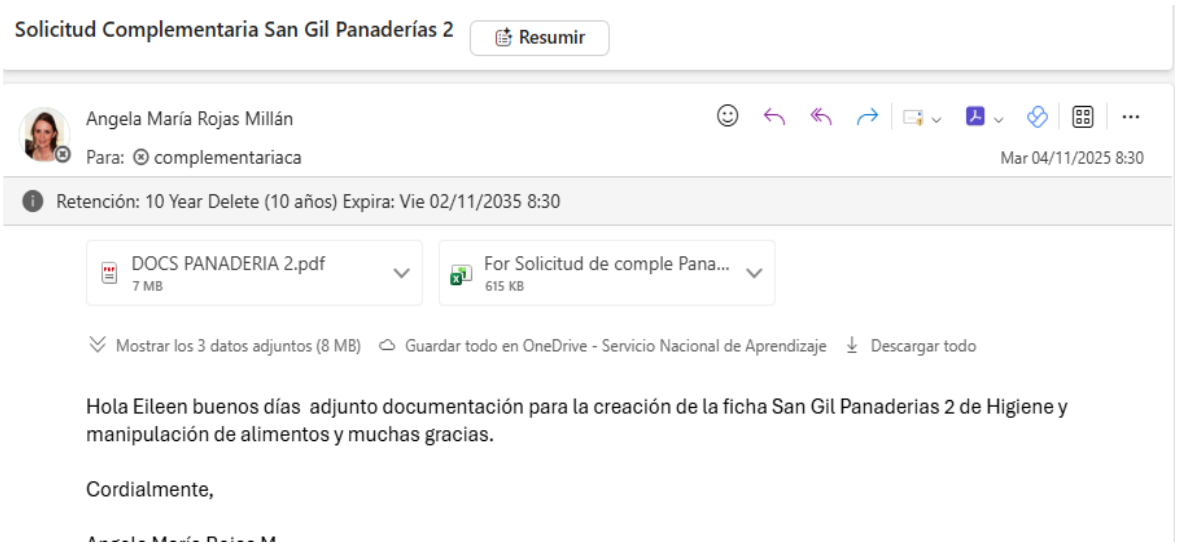
Se anexan evidencias fotográficas del correo de la solicitud de ficha.



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: 17/11/2025 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