



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Popayán, junio de 2024

Señor:

FRANCO ORLANDO GARZÓN ARCOS
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7409984
COORDINADOR ACADÉMICO
Centro Agropecuario – SENA Regional Cauca
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes junio del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 7409984 del año 2025

ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 34.327.693 de Popayán, Cauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, 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: \$ 47.374.963 – CUARENTA Y SIETE MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS MONEDA CORRIENTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un pago inicial de TRES MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL DOSCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/TE(\$3.213.219M/TE), nueve pagos iguales por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/TE PESOS (\$ 4.549.836M/TE) correspondientes a los meses de marzo a noviembre y un último pago por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL DOSCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/TE(\$3.213.219M/TE) del mes de diciembre.

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2025.

OBJETO: (Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR, IMPARTIENDO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PERTENECIENTES A LA LINEA TECNOLÓGICA PRODUCCION Y



TRANSFORMACION, ASOCIADA A LA RED DE CONOCIMIENTO AGRICOLA, DE ACUERDO CON LA OFERTA EDUCATIVA EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA DONDE LE ASIGNE LA ENTIDAD

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras, formatos correspondientes.	Realizar la planeación pedagógica y elaboración de guías de aprendizaje para las fichas mencionadas, orientadas en el mes de mayo: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ficha: 3271075 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – ROSAS. 2. Ficha: 3271091 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – LA VEGA. 3. Ficha: 3270955 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – LA SIERRA. 4. Ficha: 3271130 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – ALMAGUER. 	Planeación pedagógica, guía e instrumentos de evaluación. Enlace: (url al portafolio del instructor). Sin acceso al drive. Pendiente de la activación de correo institucional.
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo	Impartir Formación Profesional en los programas de formación de complementaria regular de acuerdo con la programación aprobada en las siguientes fichas de caracterización: <u>FICHA 1</u> Programa: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3271075 Fechas: 2 9 16 23 30 de junio de 8:00 a 16:00. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Evaluación de fichas SOFIA PLUS y enlace: (url al portafolio del instructor). Sin acceso al drive. Pendiente de la activación de correo institucional, para alimentación de portafolio y cargue de evidencias.



	<p>curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.</p>	<p>Resultado:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. 2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. 3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. 4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. <p>Horas ejecutadas: 40 horas</p> <p>FICHA 2: Programa: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3271091 Fechas: 3 4 10 17 24 de junio de 8:00 a 16:00. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>Resultado:</p>	
--	---	---	--



		<ol style="list-style-type: none">1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. <p>Horas ejecutadas: 40 horas</p> <p><u>FICHA 3</u> Programa: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3270955 Fechas: 6 7 14 21 28 de junio de 8:00 a 16:00. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultado:</p>	
--	--	---	--



		<ol style="list-style-type: none">1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación. <p>Horas ejecutadas: 40 horas</p> <p>FICHA 4: Programa: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3271130 Fechas: 12 13 20 26 27 de junio de 8:00 a 16:00. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultado:</p> <ol style="list-style-type: none">5. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.	
--	--	--	--



		<p>6. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.</p> <p>7. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.</p> <p>8. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.</p> <p>Horas ejecutadas: 40 horas</p>	
3	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.	Se radica las solicitudes en el aplicativo: https://www.gestionytic.com/ aprobadas previamente por la coordinación académica del programa de complementaria regular.	La documentación se encuentra radicada en la página: https://www.gestionytic.com/Inicio/consulta-de-fichas
4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SofiaPlus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la	<p>a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”.</p> <p>b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la</p>	<p>a) Se realiza la verificación de las fichas, radicadas y que son creadas desde Administración Educativa para realizar el proceso de asociación y evaluación.</p> <p>b) Los juicios evaluativos de los aprendices de las fichas</p>



	<p>calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo:</p>	<p>finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RAP terminados en el mes y ya evaluado).</p> <p>c) De acuerdo con el procedimiento los únicos estados para el aprendiz después de haber recibido formación en su resultado de aprendizaje deben ser Aprobado o No Aprobado</p> <p>d) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación a académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.</p> <p>e) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA SofiaPlus y Territorium.</p> <p>f) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.</p>	<p>se registrarán en el aplicativo SofiaPlus y previamente estarán alojados en el drive.</p> <p>c) Los juicios evaluativos de los aprendices de las fichas estarán alojados en el drive.</p> <p>d) Los perfiles se encuentran habilitados y en uso frecuente para las acciones propias del rol de instructor.</p> <p>e) Se realiza el manejo de Sofia Plus para el registro de formación de las fichas impartidas formación.</p> <p>f) Proyecto formativo no realizado en el mes objeto de este informe.</p>
5	<p>Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.</p>	<p>Se les informa a los aprendices que una vez iniciado el programa de formación, quienes asistan a la totalidad de horas de formación cumpliendo con los talleres de se les aprobará en el sistema, pero quienes falten a 8 o más horas de formación su evaluación será no aprobado.</p>	<p>Juicios registrados en Sofia Plus desde el rol asignado y se descargan los juicios evaluativos para enviarlos al portafolio del instructor.</p>
6	<p>Informar al Coordinador Académico</p>	<p>La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.</p>	<p>No aplica</p>



	oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).		
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	En el mes objeto de este informe no se programó formación virtual.	No aplica
9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



	asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)		
11	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.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	No aplica
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



	encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).		
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	No. Horas directas a formación: 160 horas Número de horas radicadas: 0 horas Total, horas reportadas: 160 horas	Las evidencias del mes de junio reposan en sofia plus y drive.
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Actualmente el portafolio no a sido asignado por lo que el correo institucional no a sido activado al momento de la presentación del informe.	No aplica
17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas en formación.	



	normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)		
19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	Realice participación en la reunión concertada por los coordinadores para alistamiento del contrato.	No aplica
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	La actividad no se ha ejecutado aún.	Sin evidencia aún.
22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



	donde se envía acta a coordinación académica).		
23	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Sicontratista.	Las plataformas han sido actualizadas dado a que mensual se entregara y subirán los reportes para el pago.	No aplica.
24	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite.	El diligenciamiento del presente informe (en la versión actualizada V10) y de la planilla de cobro desde el aplicativo Sicontratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	documentación que se radicara en el correo institucional.
25	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
26	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



	requerido por el centro de formación.		
27	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
28	Hacer parte de los comités de evaluación de los tramites pre-contractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro en razón de su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
29	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



	certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.		
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.	No aplica	No aplica
34	El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación.	No aplica



	instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.		
35	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Realización de cursos en Seguridad y Salud en el trabajo a través de la plataforma Sicontratista.	documentación radicada en el SECOPII respectivamente.

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

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. 33684408 de la planilla de seguridad social, expedido por aportes en línea correspondiente al mes de mayo de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en () folios

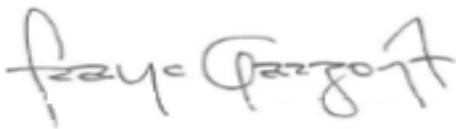


Cordialmente,


ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO
Contratista
C.C. 34327693 de Popayán (C)

Recibí a satisfacción:

Firma



FRANCO ORLANDO GARZÓN ARCOS
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7409984
Coordinador académico



EVIDENCIAS

El espacio correspondiente a la siguiente tabla lo diligencia exclusivamente la coordinación Académica.

Programador Sofía plus						
02/06/25	03/06/25	04/06/25	05/06/25	06/06/25	07/06/25	
00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (3271075)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3271091)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3271091)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		08:00 - 16:00: (3270955)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3270955)HIGIENE Y	08:00 - 16:00: (3270955)HIGIENE Y
16:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible		16:00 - 23:45: Disponible		00:15 - 23:45: Disponible
09/06/25	10/06/25	11/06/25	12/06/25	13/06/25	14/06/25	
00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (3271075)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3271091)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		08:00 - 16:00: (3271130)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3271130)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	(3270955)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3270955)HIGIENE Y
16:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible		16:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible	LA SIERRA	00:15 - 23:45: Disponible
16/06/25	17/06/25	18/06/25	19/06/25	20/06/25	21/06/25	
00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (3271075)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3271091)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			08:00 - 16:00: (3271130)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3270955)HIGIENE Y	08:00 - 16:00: (3270955)HIGIENE Y
16:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible			16:00 - 23:45: Disponible		00:15 - 23:45: Disponible
23/06/25	24/06/25	25/06/25	26/06/25	27/06/25	28/06/25	
00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (3271075)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3271091)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		08:00 - 16:00: (3271130)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3271130)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3270955)HIGIENE Y	08:00 - 16:00: (3270955)HIGIENE Y
16:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible		16:00 - 23:45: Disponible	16:00 - 23:45: Disponible		00:15 - 23:45: Disponible
30/06/25	01/07/25	02/07/25	03/07/25	04/07/25	05/07/25	
00:15 - 08:00: Disponible						
08:00 - 16:00: (3271075)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS						
16:00 - 23:45: Disponible						
					06/07/25	

Registro de horas



FRANCO ORLANDO GARZON Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación* RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor* ANA KARINA MUÑOZ

Fecha inicial* 01/06/2025

Fecha final* 30/06/2025

Consultar

Total de horas programadas >

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 160

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
LA SIERRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	28/06/2025	28/06/2025	8
LA SIERRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	07/06/2025	07/06/2025	8
LA SIERRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	21/06/2025	21/06/2025	8
LA SIERRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	14/06/2025	14/06/2025	8
LA SIERRA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	06/06/2025	06/06/2025	8
MUNICIPIO DE POPAYAN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	30/06/2025	30/06/2025	8
MUNICIPIO DE POPAYAN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	09/06/2025	09/06/2025	8
MUNICIPIO DE POPAYAN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	02/06/2025	02/06/2025	8

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SFNA - © SFNA 2018 - Bogotá - Colombia - +574

Revisión de coordinador académico

Programación registrada y verificada coordinador Académico , Total horas a formación 160 y total de horas a radicados 0 TOTAL HORAS 160



Obligación contractual 2

FICHA 1

Programa: Higiene y manipulación de alimentos

Ficha: 3271075

Fechas: 2 9 16 23 30 de junio de 8:00 a 16:00.

Competencia:

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado:

1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.
2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.
3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos

Plan de Trabajo:

- Preparación de guía de aprendizaje que se trabajara durante el desarrollo del programa de formación para garantizar que los aprendices adquieran conocimientos y habilidades para manipular alimentos de manera segura y cumpliendo las normativas sanitarias.
- La metodología de enseñanza para los programas de higiene y manipulación de alimentos, producción de derivados lácteos, elaboración de conservas de frutas y hortalizas se realizarán con:
 - clases teóricas, en las que se realizan presentaciones, algunos videos explicativos y info-imagenes.
 - Practicas: Se realiza la demostración del debido lavado de manos, uso de guantes y gorros de cabello para la segura manipulación de alimentos, métodos de preparación y buenas practicas.
 - Estudios de casos y evaluaciones finales.
- Los recursos didácticos que se utilizaran en el desarrollo de la formación serian presentaciones de power point, videos educativos, material impreso y equipo de higiene como guantes y gorros.
- La evaluación para la posterior aprobación del programa se basa en: Examen teórico, evaluación practica y asistencia y participación activa.

Foto de listado de asistencia

normativos vigentes.

- Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

Horas ejecutadas: 40 horas

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Centro Agropecuario
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDIZAJE

Página 1 de 1

LUGAR	LA SIERRA CAUCA	PROGRAMA DE FORMACION	INGRESE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	JORNADA	DURADA	HORARIO	DE 8 AM A 4 PM
N° FICHA	COMPETENCIA		MANIPULAR ALIMENTOS BAJO LA NORMATIVIDAD VIGENTE	REALIZADO DE APRENDIZAJE	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL ELABORACION PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACORDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTABLECER SEGURIDAD DEL PRODUCTO.		
INSTRUCTOR	ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO		TOTAL APRENDICES	18	SEMANA DESDE	1	A 26 HASTA 30 A 25
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	6 JUNIO 2025	7 JUNIO 2025	14 JUN 2025	21 JUN 2025	28 JUN 2025	
1	MIRYAM AGREDO MAMIAM	Miryam Agredo Mamiam	Miryam Agredo Mamiam	Miryam Agredo Mamiam	Miryam Agredo Mamiam	Miryam Agredo Mamiam	
2	DIANA MARIA GARCIA	Diana Maria Garcia	Diana Maria Garcia	Diana Maria Garcia	Diana Maria Garcia	Diana Maria Garcia	
3	YAMILÉ GUERREO PERAFAN	Yamilé Guerrero Perafan	Yamilé Guerrero Perafan	Yamilé Guerrero Perafan	Yamilé Guerrero Perafan	Yamilé Guerrero Perafan	
4	ROSA ELVIRA NUÑEZ CHAVES	Rosa E. Nuñez	Rosa E. Nuñez	Rosa E. Nuñez	Rosa E. Nuñez	Rosa E. Nuñez	
5	ELISABETH IMBACHI CHATE	Elisabeth Imbach	Elisabeth Imbach	Elisabeth Imbach	Elisabeth Imbach	Elisabeth Imbach	
6	ERLY NARVAEZ MUÑOZ	Erlly Narvaez	Erlly Narvaez	Erlly Narvaez	Erlly Narvaez	Erlly Narvaez	
7	MARIA NIDIA MENESES	Maria Nidia Meneses	Maria Nidia Meneses	Maria Nidia Meneses	Maria Nidia Meneses	Maria Nidia Meneses	
8	ANA LUCIA GOMEZ ORTIZ	Ana Lucia Gomez	Ana Lucia Gomez	Ana Lucia Gomez	Ana Lucia Gomez	Ana Lucia Gomez	
9	LUZ EMLICE PABON ORDOÑEZ	Luz Emilce Pabon	Luz Emilce Pabon	Luz Emilce Pabon	Luz Emilce Pabon	Luz Emilce Pabon	
10	CONSUELO ORDOÑEZ VIDAL	Consuelo Ordoñez	Consuelo Ordoñez	Consuelo Ordoñez	Consuelo Ordoñez	Consuelo Ordoñez	
11	DORALBA MARIN TABORDA	Doralba Marin	Doralba Marin	Doralba Marin	Doralba Marin	Doralba Marin	
12	YAQUELINE ORTIZ ORTEGA	Yaqueleine Ortiz	Yaqueleine Ortiz	Yaqueleine Ortiz	Yaqueleine Ortiz	Yaqueleine Ortiz	
13	NERLY MARLEY QUIJANO URIBE	Nerly Marley Quijano	Nerly Marley Quijano	Nerly Marley Quijano	Nerly Marley Quijano	Nerly Marley Quijano	
14	NORALBA VIDAL TROCHEZ	Noralba Vidal	Noralba Vidal	Noralba Vidal	Noralba Vidal	Noralba Vidal	
15	LUCELY NOGUERA	Lucelly Noguera	Lucelly Noguera	Lucelly Noguera	Lucelly Noguera	Lucelly Noguera	
16	SANDRA DIAZ URIBE	Sandra Diaz	Sandra Diaz	Sandra Diaz	Sandra Diaz	Sandra Diaz	
17							
18							
19							
20							
21							
22							

FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE: Ana Karina Muñoz Giraldo
NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES: Sandra

Fotografía de la formación



FICHA 2:

Plan de Trabajo:



Programa: Higiene y manipulación de alimentos
 Ficha: 3271091
 Fechas: 3 4 10 17 24 de junio de 8:00 a 16:00.
 Competencia:
 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado:

1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.
2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.
3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.
4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del

- Preparación de guía de aprendizaje que se trabajara durante el desarrollo del programa de formación para garantizar que los aprendices adquieran conocimientos y habilidades para manipular alimentos de manera segura y cumpliendo las normativas sanitarias.
- La metodología de enseñanza para los programas de higiene y manipulación de alimentos se realizarán con:
 - clases teóricas, en las que se realizan presentaciones, algunos videos explicativos y info-imagenes.
 - Practicas: Se realiza la demostración del debido lavado de manos, uso de guantes y gorros de cabello para la segura manipulación de alimentos.
 - Estudios de casos y evaluaciones finales.
- Los recursos didácticos que se utilizaran en el desarrollo de la formación serian presentaciones de power point, videos educativos, material impreso y equipo de higiene como guantes y gorros.
- La evaluación para la posterior aprobación del programa se basa en: Examen teórico, evaluación practica y asistencia y participación activa.

Foto de listado de asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Centro Agropecuario

REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES

LUGAR	ROBAS CAJICA SALON COMUNAL	PROGRAMA DE FORMACION	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	JORNADA	DEFINA	HORARIO	DE 8 AM A 4 PM
Nº FICHA		COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS BAJO LA NORMATIVIDAD VIGENTE	RESULTADO DE APRENDIZAJE	APROPIOS LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTANDARES SEGURIDAD PRODUCTIVA		
INSTRUCTOR	ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO		TOTAL APRENDICES	18	SEMANA DESDE	1	HASTA
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	2 JUNIO 25	9 JUNIO 2025	16 JUNIO 2025	23 JUNIO 2025	30 JUNIO 2025	
1	BENICIA DORADO DORADO	Benicia Dorado Dorado	Benicia Dorado Dorado	Benicia Dorado Dorado	Benicia Dorado Dorado	Benicia Dorado Dorado	
2	MARISOL LOPEZ RUEDA	Marisol Lopez R	Marisol Lopez R	Marisol Lopez R	Marisol Lopez R	Marisol Lopez R	
3	VICTORIA EUGENIA MANQUILLO	Victoria Eugenia M	Victoria Eugenia M	Victoria Eugenia M	Victoria Eugenia M	Victoria Eugenia M	
4	REINA MOSQUERA TALAGA	Reina Mosquera	Reina Mosquera	Reina Mosquera	Reina Mosquera	Reina Mosquera	
5	ROSAURA EGAS PEREZ	Rosaura Egas P	Rosaura Egas P	Rosaura Egas P	Rosaura Egas P	Rosaura Egas P	
6	ZENAI DA URRESTI	Zenaida Urresti	Zenaida Urresti	Zenaida Urresti	Zenaida Urresti	Zenaida Urresti	
7	ANA CECILIA ORTIZ DIAZ	Ana Cecilia Ortiz Diaz	Ana Cecilia Ortiz Diaz	Ana Cecilia Ortiz Diaz	Ana Cecilia Ortiz Diaz	Ana Cecilia Ortiz Diaz	
8	MARIA DEL PILAR NARVAEZ	Maria del Pilar N	Maria del Pilar N	Maria del Pilar N	Maria del Pilar N	Maria del Pilar N	
9	SANDRA LIORENA AUSECHA	Sandra Lorena Ausecha	Sandra Lorena Ausecha	Sandra Lorena Ausecha	Sandra Lorena Ausecha	Sandra Lorena Ausecha	
10	MILADY ANDREA BENAVIDEZ	Milady Andrea Benavidez	Milady Andrea Benavidez	Milady Andrea Benavidez	Milady Andrea Benavidez	Milady Andrea Benavidez	
11	YADY MARYLA VELARDE	Yady Maryla Velarde	Yady Maryla Velarde	Yady Maryla Velarde	Yady Maryla Velarde	Yady Maryla Velarde	
12	MONICA ESPERANZA RIVERA	Monica Esperanza Rivera	Monica Esperanza Rivera	Monica Esperanza Rivera	Monica Esperanza Rivera	Monica Esperanza Rivera	
13	ANA CECILIA MUÑOZ BUITRON	Ana Cecilia Muñoz Buitron	Ana Cecilia Muñoz Buitron	Ana Cecilia Muñoz Buitron	Ana Cecilia Muñoz Buitron	Ana Cecilia Muñoz Buitron	
14	ANA CECILIA BUITRON	Ana Cecilia Buitron	Ana Cecilia Buitron	Ana Cecilia Buitron	Ana Cecilia Buitron	Ana Cecilia Buitron	
15	AIDA YANETH PIAMBA	Aida Yaneth Piamba	Aida Yaneth Piamba	Aida Yaneth Piamba	Aida Yaneth Piamba	Aida Yaneth Piamba	
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE: Ana Karina Muñoz Giraldo
 NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES: Sandra Lorena Ausecha


<p>servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. Horas ejecutadas: 40 horas</p>	<p style="text-align: center;">Fotografía de la formación</p> 
<p>FICHA 3 Programa: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3270955 Fechas: 6 7 14 21 28 de junio de 8:00 a 16:00. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultado: 1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en</p>	<p style="text-align: center;">Plan de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Preparación de guía de aprendizaje que se trabajara durante el desarrollo del programa de formación para garantizar que los aprendices adquieran conocimientos y habilidades para manipular alimentos de manera segura y cumpliendo las normativas sanitarias. ● La metodología de enseñanza para los programas de higiene y manipulación de alimentos, producción de derivados lácteos, elaboración de conservas de frutas y hortalizas se realizarán con: <ul style="list-style-type: none"> - clases teóricas, en las que se realizan presentaciones, algunos videos explicativos y info-imagenes. - Practicas: Se realiza la demostración del debido lavado de manos, uso de guantes y gorros de cabello para la segura manipulación de alimentos, métodos de preparación y buenas practicas. - Estudios de casos y evaluaciones finales. ● Los recursos didácticos que se utilizaran en el desarrollo de la formación serian presentaciones de power point, videos educativos, material impreso y equipo de higiene como guantes y gorros. ● La evaluación para la posterior aprobación del programa se basa en: Examen teórico, evaluación practica y asistencia y participación activa.



Foto de listado de asistencia

- el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.
- 2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.
- 3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.
- 4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación.

Horas ejecutadas: 40 horas

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Centro Agropecuario
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES

Página 1 de 120

LUGAR	LA VEGA CAUCA	PROGRAMA DE FORMACION	MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULACION DE ALIMENTOS BAJO LA NORMATIVIDAD VIGENTE	SEMANA DESE	SEMANA DESE	SEMANA DESE	SEMANA DESE	SEMANA DESE
Nº FICHA	COMPETENCIA		MANIPULAR ALIMENTOS BAJO LA NORMATIVIDAD VIGENTE		ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SECTORIALES				
INSTRUCTOR		ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO		TOTAL APRENDICES	11				
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS		3 JUNIO 2025	4 JUNIO 2025	10 JUNIO 2025	17 JUNIO 2025	24 JUNIO 2025		
1	EVELYN JOHANA MONTENEGRO		EVELYN JOHANA	EVELYN JOHANA	EVELYN JOHANA	EVELYN JOHANA			
2	YASURY CALDERON TOBAR		YASURY CALDERON	YASURY CALDERON	YASURY CALDERON	YASURY CALDERON			
3	LUZMLA VELASCO NAÑEZ		LUZMLA VELASCO	LUZMLA VELASCO	LUZMLA VELASCO	LUZMLA VELASCO			
4	CARMEN LIGIA DORADO ORDOÑEZ		CARMEN LIGIA	CARMEN LIGIA	CARMEN LIGIA	CARMEN LIGIA			
5	GLORIA ESTELLA SALAZAR		GLORIA ESTELLA	GLORIA ESTELLA	GLORIA ESTELLA	GLORIA ESTELLA			
6	MARIA ELVIA CARABALI		MARIA ELVIA C.	MARIA ELVIA C.	MARIA ELVIA C.	MARIA ELVIA C.			
7	NELFA NERY RUIZ		NELFA NERY R.	NELFA NERY R.	NELFA NERY R.	NELFA NERY R.			
8	ISABEL CARVAJAL CIFUENTES		ISABEL CARVAJAL	ISABEL CARVAJAL	ISABEL CARVAJAL	ISABEL CARVAJAL			
9	EUGENIA CARVAJAL CARVAJAL		EUGENIA CARVAJAL	EUGENIA CARVAJAL	EUGENIA CARVAJAL	EUGENIA CARVAJAL			
10	LUZ MARY MUÑOZ AUSECHA		LUZ MARY MUÑOZ	LUZ MARY MUÑOZ	LUZ MARY MUÑOZ	LUZ MARY MUÑOZ			
11	CECILIA CHILITO SALAZAR		CECILIA CHILITO	CECILIA CHILITO	CECILIA CHILITO	CECILIA CHILITO			
12	MARCIANA ITAS ANACONA		MARCIANA ITAS A.	MARCIANA ITAS A.	MARCIANA ITAS A.	MARCIANA ITAS A.			
13	DAMARIS MAJIN		DAMARIS MAJIN	DAMARIS MAJIN	DAMARIS MAJIN	DAMARIS MAJIN			
14	BENISIA RIVERA CRUZ		BENISIA RIVERA	BENISIA RIVERA	BENISIA RIVERA	BENISIA RIVERA			
15	ALICIA SUAREZ GOMEZ		ALICIA SUAREZ	ALICIA SUAREZ	ALICIA SUAREZ	ALICIA SUAREZ			
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									

FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE: ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES: GLORIA ESTELLA S.

Fotografía de la formación





<p>FICHA 4: Programa: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3271130 Fechas: 12 13 20 26 27 de junio de 8:00 a 16:00. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultado: 1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria. 2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. 3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.</p>	<p style="text-align: center;">Plan de Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none">● Preparación de guía de aprendizaje que se trabajara durante el desarrollo del programa de formación para garantizar que los aprendices adquieran conocimientos y habilidades para manipular alimentos de manera segura y cumpliendo las normativas sanitarias.● La metodología de enseñanza para los programas de higiene y manipulación de alimentos, producción de derivados lácteos, elaboración de conservas de frutas y hortalizas se realizarán con:<ul style="list-style-type: none">- clases teóricas, en las que se realizan presentaciones, algunos videos explicativos y info-imagenes.- Practicas: Se realiza la demostración del debido lavado de manos, uso de guantes y gorros de cabello para la segura manipulación de alimentos, métodos de preparación y buenas practicas.- Estudios de casos y evaluaciones finales.● Los recursos didácticos que se utilizaran en el desarrollo de la formación serian presentaciones de power point, videos educativos, material impreso y equipo de higiene como guantes y gorros.● La evaluación para la posterior aprobación del programa se basa en: Examen teórico, evaluación practica y asistencia y participación activa. <p style="text-align: center;">Foto de listado de asistencia</p>
---	---



4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.
 Horas ejecutadas: 40 horas

Página 1 de 123

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
 Centro Agrario

REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES

LUGAR	ALMAQUER CAUCA	PROGRAMA DE FORMACION	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	JORNADA	ULTIMA	HORARIO	DE 8 AM A 4 PM
N° FICHA	COMPETENCIA		MANIPULAR ALIMENTOS BAJO LA NORMATIVIDAD VIGENTE	RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR LAS TÉCNICAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BAJO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA		
INSTRUCTOR	ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO		TOTAL APRENDICES	18	SEMANA DESDE	1	HASTA
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	6 JUNIO 2025	12 JUNIO 2025	13 JUNIO 2025	20 JUNIO 2025	27 JUNIO 2025	
1	NORALBA BUTRÓN RUIZ	<i>noralba butron</i>	<i>noralba butron</i>	<i>noralba butron</i>	<i>noralba butron</i>	<i>noralba butron</i>	
2	ADELINA PIPICANO	<i>Adelina Pipicano</i>	<i>Adelina pipicano</i>	<i>Adelina pipicano</i>	<i>Adelina pipicano</i>	<i>Adelina pipicano</i>	
3	MARIA HELENA ASTUDILLO	<i>Maria Elena A.</i>	<i>Maria Elena A.</i>	<i>Maria Elena A.</i>	<i>Maria Elena A.</i>	<i>Maria Elena A.</i>	
4	MILVIA CORREA	<i>Milvia Corra</i>	<i>Milvia Corra</i>	<i>Milvia Corra</i>	<i>Milvia Corra</i>	<i>Milvia Corra</i>	
5	LILIANA CONDA MESTIZO	<i>Liliana Conda</i>	<i>Liliana Conda</i>	<i>Liliana Conda</i>	<i>Liliana Conda</i>	<i>Liliana Conda</i>	
6	MIGUEL ANGEL TOMBE RIVERA	<i>Miguel Angel</i>	<i>Miguel Angel</i>	<i>Miguel Angel</i>	<i>Miguel Angel</i>	<i>Miguel Angel</i>	
7	DELLY MILENA MUSSE	<i>Delly Jimena</i>	<i>Delly Jimena</i>	<i>Delly Jimena</i>	<i>Delly Jimena</i>	<i>Delly Jimena</i>	
8	MARISELA ASCUE	<i>Marisela Ascue</i>	<i>Marisela Ascue</i>	<i>Marisela Ascue</i>	<i>Marisela Ascue</i>	<i>Marisela Ascue</i>	
9	RUBY FRANCELY GALINDEZ	<i>Ruby F Galindez</i>	<i>Ruby F Galindez</i>	<i>Ruby F Galindez</i>	<i>Ruby F Galindez</i>	<i>Ruby F Galindez</i>	
10	MAYERLY GALINDEZ	<i>Mayerly Galindez</i>	<i>Mayerly Galindez</i>	<i>Mayerly G</i>	<i>1</i>		
11	HERMENCIA ANACONA	<i>Hermencia Anacona</i>	<i>Hermencia Anacona</i>	<i>Hermencia Ana</i>	<i>Hermencia Anacona</i>		
12	SANDRA IJAJI TUQUERRES	<i>Sandra Ijaji</i>	<i>Sandra Ijaji</i>	<i>1</i>	<i>Sandra Ijaji</i>		
13	ASLIM YULIANA ROJAS	<i>Aslim Yuliana</i>	<i>Aslim Yuliana</i>	<i>Aslim Yuliana</i>	<i>Aslim Yuliana</i>		
14	SANDRA MILENA ANACONA	<i>Sandra M. Ijaji</i>	<i>Sandra M. Ijaji</i>	<i>Sandra M. Ijaji</i>	<i>Sandra M. Ijaji</i>		
15	AMPARO ILAMO	<i>Amparo Ilamo</i>	<i>Amparo Ilamo</i>	<i>Amparo Ilamo</i>	<i>Amparo Ilamo</i>		
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

FRIMA INSTRUCTOR RESPONSABLE *Ana Karina Muñoz Giraldo* NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES *Liliana Conda*

Fotografía de la formación



Documento de reporte de Gestión de tiempos de Sofia Plus



IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
 REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO

Evidencia de radicado de cursos de mes objeto de cobro en www.gestionytics.com

15/06/2025 15:54:10	ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO	anakarinaamunozgiraldo@gmail.com	3178948268	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
15/06/2025 16:42:06	ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO	anakarinaamunozgiraldo@gmail.com	3178948268	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
15/06/2025 16:58:36	MARDELIX PEREZ ROSERO	mardelix1@gmail.com	3023195330	MICROPROPAGACION DE ESPECIES NATIVAS Y ENDEMICAS
15/06/2025 17:05:07	ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO	anakarinaamunozgiraldo@gmail.com	3178948268	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
15/06/2025 17:30:53	ALVARO GARZON GARZON	algarzong@sena.edu.co	3122384487	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
15/06/2025 18:23:06	CLARA MARCELA QUILINDO MARTINEZ	cquilindomartinez@gmail.com	3052584272	Higiene y manipulacion de alimentos
15/06/2025 19:30:41	ALVARO GARZON GARZON	algarzong@sena.edu.co	3122384487	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
15/06/2025 20:06:12	GLORIA ELCY TELLO RAMIREZ	tgloriaelcy@gmail.com	3176201222	Higiene y manipulacion de alimentos
15/06/2025 21:19:19	MANUEL EDUARDO SANCHEZ RIVERA	manuelсанri92@gmail.com	3116217307	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.
15/06/2025 21:39:03	ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO	anakarinaamunozgiraldo@gmail.com	3178948268	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Soportes de la comisión reportada (solo si va a reportar la comisión)

No aplica

Agenda de desplazamiento



No aplica

Registro presupuestal

No aplica

Informe de legalización

No aplica