



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

Popayán, mayo de 2024

Señor:7409984

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 mayo 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: 3249904 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – CALOTO, VEREDA EL CHORRILLO. 2. Ficha: 3249919 -ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS – CALOTO, VEREDA EL CHORRILLO. 3. Ficha: 3249911 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – TIMBIO, IE ANTONIO JOSE DE SUCRE. 4. Ficha: 3249902 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – TIMBIO, IE CARLOS ALBAN. 	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	Impartir Formación Profesional en los programas de formación de complementaria regular de acuerdo con la programación aprobada en las siguientes fichas de caracterización: FICHA 1 Programa: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3249904	Evaluación de fichas SOFIA PLUS y enlace: (url al portafolio del instructor). Sin acceso al drive. Pendiente de la activación de correo institucional, para



	<p>pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo 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>Fechas: 1 8 15 22 29 de mayo 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 teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad. <p>Horas ejecutadas: 40 horas</p> <p>FICHA 2: Programa: Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados. Ficha: 3249919</p>	<p>alimentación de portafolio y cargue de evidencias.</p>
--	--	---	---



		<p>Fechas: 2 3 9 16 23 30 de mayo de 8:00 a 16:00.</p> <p>Competencia: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.</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></p> <p>Programa: Higiene y manipulación de alimentos</p> <p>Ficha: 3249911</p> <p>Fechas: 5 10 17 24 31 de mayo de 8:00 a 16:00.</p> <p>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. <p>Horas ejecutadas: 40 horas</p> <p>FICHA 4: Programa: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3249902 Fechas: 12 13 19 20 26 de mayo 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 marzo 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 con 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. 33070294 de la planilla de seguridad social, expedido por aportes en línea correspondiente al mes de abril de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en () folios

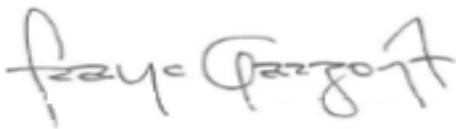


Cordialmente,


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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
28/04/25	29/04/25	30/04/25	01/05/25	02/05/25	03/05/25
			00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249904)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249919)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRAD 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249919)ELABORACION DE 04/05/25 00:15 - 23:45: Disponible
05/05/25	06/05/25	07/05/25	08/05/25	09/05/25	10/05/25
00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249911)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249904)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249919)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRAD 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249911)HIGIENE Y 11/05/25 00:15 - 23:45: Disponible
12/05/25	13/05/25	14/05/25	15/05/25	16/05/25	17/05/25
00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249902)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249902)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249904)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249919)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRAD 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249911)HIGIENE Y 18/05/25 00:15 - 23:45: Disponible
19/05/25	20/05/25	21/05/25	22/05/25	23/05/25	24/05/25
00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249902)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249902)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249904)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249919)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRAD 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249911)HIGIENE Y 25/05/25 00:15 - 23:45: Disponible
26/05/25	27/05/25	28/05/25	29/05/25	30/05/25	31/05/25
00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249902)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249904)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 09:00: Disponible 09:00 - 17:00: (3249919)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRAD 17:00 - 23:45: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3249911)HIGIENE Y 01/06/25

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* 01/05/2025

Fecha final* 31/05/2025

Consultar

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 168

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (Horas)
18 CALOTO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	29/05/2025	29/05/2025	8
18 CALOTO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08/05/2025	08/05/2025	8
18 CALOTO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	22/05/2025	22/05/2025	8
18 CALOTO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	15/05/2025	15/05/2025	8
18 CALOTO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	01/05/2025	01/05/2025	8
18 TIMBIO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	24/05/2025	24/05/2025	8
18 TIMBIO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	10/05/2025	10/05/2025	8
18 TIMBIO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	05/05/2025	05/05/2025	8
18 TIMBIO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	24/05/2025	24/05/2025	8

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: 3249904

Fechas: 1 8 15 22 29 de mayo 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												
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA												
Centro Agrario												
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES												
LUGAR	VEREDA EL MORRALDO CALDO	PROGRAMA DE FORMACION	UNIDAD Y MANEJO DE ALIMENTOS	JORNADA	GRUPO	HORARIO	9:00 AM A 6:00 PM					
Nº FICHA	COMPETENCIA		MANIPULAR ALIMENTOS BAJO LA NOMINATIVIDAD VISANTE	REDA TADO DE APRENDIZAJE	APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE LA UNIDAD VISANTE Y ESTABLECIMIENTO DE CALIDAD DEL SERVICIO							
INSTRUCTOR	ANA KARINA MUÑOZ GONZALEZ		TOTAL APRENDICES	22	SEMANA 08/01	1	5	25	4/01	31	5	25
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS											
1	ADRIAN GARCIA QUINTERO	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia
2	FIDELIA NUSCUE SOCUE	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue	Fidelia Nuscue
3	LIDA ALEXANDRA TALAGA UL	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga
4	JHON ALEXANDER CADENA	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena
5	HERLA MILENA MESTIZO ULL	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo	Herla M. Mestizo
6	SONIA TALAGA UL	Sonia Talaga Ul	Sonia Talaga	Sonia Talaga	Sonia Talaga	Sonia Talaga	Sonia Talaga	Sonia Talaga	Sonia Talaga	Sonia Talaga	Sonia Talaga	Sonia Talaga
7	HENRY PACUE MESTIZO	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue	Henry Pacue
8	ZORAIDA PACUE MESTIZO	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue
9	DIANA MARIA SALDARRIAGA	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria
10	ELMER DUVAN USCUE PETECHE	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue	Elmer Uscue
11	VERONICA MUMUCUE MULCUE	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.	Veronica M.
12	NOBELINA MENDEZ	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.	Nobelina M.
13	YULI GIRLEIT MESTIZO	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit	Yuli Girleit
14	CLAUDIA PATRICIA LUNA	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna
15	ADRIAN SALAZAR MESTIZO	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar	Adrian Salazar
16	ARLEX VELASCO UL	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco	Arlex Velasco
17	MAYRA ALEJANDRA USCUE	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra	Mayra Alejandra
18	MARLENI RAMOS SECUE	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos	Marleni Ramos
19	JURIANA GARCIA QUINTERO	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia	Juriana Garcia
20	YEISON ANDRES INSECA	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres	Yeison Andres
21	MARTHA GUASAQUILLO TOMBE	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo	Martha Guasaquillo
22	KEILSYN SALAZAR MESTIZO	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar	Keilsyn Salazar
23	JHON ALBERTO GUEJIA	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE			ANNA KARINA MUÑOZ GONZALEZ			NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES			Adrian Garcia			

• Marcela Uscue Fernandez
 • Dolly Jimena Musse
 • Miguel Angel Tombo Rivera
 • Liliana Conda Mestizo
 • Annari Ilano

Fotografía de la formación



FICHA 2:

Programa: Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados.

Ficha: 3249919

Fechas: 2 3 9 16 23 30 de mayo de 8:00 a 16:00.

Competencia:
ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

Resultado:

1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en

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 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

Página 1 de 121/05/2025

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA											
Centro Agrario Caloto											
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES											
LUGAR	VEREDA EL CORONILLO CALOTO	PROGRAMA DE FORMACION	PLANIFICACION DE PRODUCTOS Y SERVICIOS COMERCIALIZADOS	JORNADA	FECHA	HORARIO	E: 05 AM A 1:00PM				
Nº FICHA	COMPETENCIA		TOTAL APRENDICES		SEMANA DESDE						
INSTRUCTOR	ANA KARINA MUÑOZ GONZALEZ		23		1 5 20 31						
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	2 Mayo 2025	3 Mayo 2025	4 Mayo 2025	16 Mayo 2025	23 Mayo 2025	30 Mayo 2025				
1	ADRIAN GARCIA QUINTERO	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia	Adrian Garcia						
2	FIDELIA NUSCUE SUCUE	Fidelina Nuscue	Fidelina Nuscue	Fidelina Nuscue	Fidelina Nuscue						
3	LIDA ALEXANDRA TALAGA UL	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga	Lida A. Talaga						
4	JHON ALEXANDER CADENA	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena	Jhon A. Cadena						
5	HERLA MILENA MESTIZO ULL	Herla M. Ull	Herla M. Ull	Herla M. Ull	Herla M. Ull						
6	SONIA TALAGA UL	Sonia Talaga ul	Sonia Talaga ul	Sonia Talaga ul	Sonia Talaga ul						
7	HENRY PACUE MESTIZO	No Asiste	NO	NO	NO						
8	ZORAIDA PACUE MESTIZO	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue	Zoraida Pacue						
9	DIANA MARIA SALDARRIAGA	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria	Diana Maria						
10	ELMER DIVAN USCUE PETECHE	Elmer uscu	Elmer uscu	Elmer uscu	Elmer uscu						
11	VERONICA MUMUCUE MULCUE	Veronica M	Veronica M	Veronica M	Veronica M						
12	NOBELINA MENDEZ	Nobelina	Nobelina	Nobelina	Nobelina						
13	YULI GIRLEIT MESTIZO										
14	CLAUDIA PATRICIA LUNA	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna	Claudia Luna						
15	ADRIAN SALAZAR MESTIZO	Adrian S	Adrian S	Adrian S	Adrian S						
16	ARLEX VELASCO UL										
17	MAYRA ALEJANDRA USCUE										
18	MARLENI RAMOS SECUE										
19	JURIANA GARCIA QUINTERO	Juriana Garcia	Juriana Garcia		Juriana Garcia						
20	YEISON ANDRES INSECA	YEISON	YEISON	YEISON	YEISON						
21	MARTHA GUASQUILLO TOMBE										
	KEILSYN SALAZAR MESTIZO										
22	JHON ALBERTO GUEJIA	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto	Jhon Alberto						

FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE: Ana Karina Muñoz González NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES: Adrian Garcia

- 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.

Horas ejecutadas: 40 horas

Fotografía de la formación





FICHA 3

Programa: Higiene y manipulación de alimentos

Ficha: 3249911

Fechas: 5 10 17 24 31 de mayo 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

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



de alimentos según lineamientos normativos vigentes.

4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación.

Horas ejecutadas: 40 horas

Página 1 de 5

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA											
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES											
LUGAR Antonio José Sucre Grijalvo Trindio		PROGRAMA DE FORMACIÓN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		JORNADA X		DEFERIR		HORARIO			
Nº FICHA		COMPETENCIA MANIPULAR ALIMENTOS BAJO LA NORMATIVIDAD VIGENTE		RESULTADO DE APRENDIZAJE		APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA		ELABORACIÓN PRODUCTIVA			
INSTRUCTOR ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO				TOTAL APRENDICES 18		SEMANA DESDE 1		HASTA 25			
No.	NOMBRES Y APELLIDOS		Moto 5 de 2025	10 Mayo 25	17 Mayo 2025	24 Mayo 25	31 Mayo 25				
1	Claudio Bolaños Bolaños		Claudia Bolaños	Claudia Bolaños	Claudia Bolaños	Claudia Bolaños	Claudia Bolaños				
2	Blanca Nubia Godoy		Blanca Nubia	Blanca Nubia	Blanca Nubia	Blanca Nubia	Blanca Nubia				
3	Ayda Luz Cobue		Ayda Luz Cobue	Ayda Luz Cobue	Ayda Luz Cobue	Ayda Luz Cobue	Ayda Luz Cobue				
4	Ana Milena Quiroz		ANA MIENAS	IANA MIENA	ANA MIENA	ANA MIENA	ANA MIENA				
5	María Yolanda Bolaños		MARIA Yolanda	MARIA Yolanda	MARIA Yolanda	MARIA Yolanda	MARIA Yolanda				
6	Nancy Tiberth Pinasco		Nancy Pinasco	Nancy Pinasco	Nancy Pinasco	Nancy Pinasco	Nancy Pinasco				
7	Sandra Salazar Oñon		Sandra Salazar	Sandra Salazar	Sandra Salazar	Sandra Salazar	Sandra Salazar				
8	Rosa María Galarce		Rosa María	Rosa María	Rosa María	Rosa María	Rosa María				
9	Luz Mary Lucio		Luz Mary Lucio	Luz Mary Lucio	Luz Mary Lucio	Luz Mary Lucio	Luz Mary Lucio				
10	Gerardina Mueko		Gerardina Mueko	Gerardina Mueko	Gerardina Mueko	Gerardina Mueko	Gerardina Mueko				
11	Luisa Fernanda Queche		Luisa Fernanda	Luisa Fernanda	Luisa Fernanda	Luisa Fernanda	Luisa Fernanda				
12	Fanny Galindez		Fanny Galindez	Fanny Galindez	Fanny Galindez	Fanny Galindez	Fanny Galindez				
13	Dolra Ruiz		Dolra Ruiz	Dolra Ruiz	Dolra Ruiz	Dolra Ruiz	Dolra Ruiz				
14	Gloria Esperanza Quaca		Gloria Quaca	Gloria Quaca	Gloria Quaca	Gloria Quaca	Gloria Quaca				
15	Tully Andrea Boyajge		Andrea Boyajge	Andrea B.	Andrea Boyajge	Andrea Boyajge	Andrea Boyajge				
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE: Ana Karina Muñoz Giraldo				NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES: Gloria Quaca							

Fotografía de la formación



FICHA 4:

Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 3249902

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.



Fechas: 12 13 19 20 26 de mayo 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.

- 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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENIA
Centro Agropecuario
REGISTRO DE ASISTENCIA APRENDICES

Página 1 de 5

LUGAR	COLIBO CARLOS ALBAZ	PROGRAMA DE FORMACION	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	JORNADA	DIURNA	HORARIO	7:00 AM A 3 PM	
Nº FICHA	COMPETENCIA		REQUISITO DE APRENDIZAJE	APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES DE CALIDAD EDUCATIVA				
INSTRUCTOR	ANA KATINA MUÑOZ GIRALDO		TOTAL APRENDICES	10	SEMANA DESDE			
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	12 Mayo 2025	13 Mayo 2025	14 Mayo 2025	20 Mayo 2025	26 Mayo 2025	26 Mayo 2025	
1	BLANCA MIRIAM MORLAS	Blanca Miriam Morlas	Blanca Morlas	Blanca Morlas	Blanca Morlas	Blanca Morlas	Blanca Morlas	
2	HEIDY PEÑA	Heidy Peña	Heidy Peña	Heidy Peña	Heidy Peña	Heidy Peña	Heidy Peña	
3	DEXCY NARVAEZ	DEXCY	DEXCY	DEXCY	DEXCY	DEXCY	DEXCY	
4	SANDRA MILENA DORADO	Sandra Milena Dorado	Sandra Milena Dorado	Sandra Milena Dorado	Sandra Milena Dorado	Sandra Milena Dorado	Sandra Milena Dorado	
5	LUZ BEATRIZ MORLAS	Luz Beatriz Morlas	Luz Beatriz Morlas	Luz Beatriz Morlas	Luz Beatriz Morlas	Luz Beatriz Morlas	Luz Beatriz Morlas	
6	DEICY CECILIA PATINO	Deicy Cecilia Patino	Deicy Cecilia Patino	Deicy Cecilia Patino	Deicy Cecilia Patino	Deicy Cecilia Patino	Deicy Cecilia Patino	
7	AIDU MONTENEGRO	Aidu Montenegro	Aidu Montenegro	Aidu Montenegro	Aidu Montenegro	Aidu Montenegro	Aidu Montenegro	
8	SULARIZ CECILIA VENTURA	Sulariz Cecilia Ventura	Sulariz Cecilia Ventura	Sulariz Cecilia Ventura	Sulariz Cecilia Ventura	Sulariz Cecilia Ventura	Sulariz Cecilia Ventura	
9	LEIDY VIVIANA MAMIAM	Leidy Viviana Mamiam	Leidy Viviana Mamiam	Leidy Viviana Mamiam	Leidy Viviana Mamiam	Leidy Viviana Mamiam	Leidy Viviana Mamiam	
10	BLANCA DORA DORADO	Blanca Dora Dorado	Blanca Dora Dorado	Blanca Dora Dorado	Blanca Dora Dorado	Blanca Dora Dorado	Blanca Dora Dorado	
11	ZORANY CRISTINA FERNANDEZ	Zorany Cristina Fernandez	Zorany Cristina Fernandez	Zorany Cristina Fernandez	Zorany Cristina Fernandez	Zorany Cristina Fernandez	Zorany Cristina Fernandez	
12	SANDRA PATRICIA ASTUDILLO	Sandra Patricia Astudillo	Sandra Patricia Astudillo	Sandra Patricia Astudillo	Sandra Patricia Astudillo	Sandra Patricia Astudillo	Sandra Patricia Astudillo	
13	LINA SOFIA MOMPOTES	Lina Sofia Mompotes	Lina Sofia Mompotes	Lina Sofia Mompotes	Lina Sofia Mompotes	Lina Sofia Mompotes	Lina Sofia Mompotes	
14	MARICELA HIDALGO	Maricela Hidalgo	Maricela Hidalgo	Maricela Hidalgo	Maricela Hidalgo	Maricela Hidalgo	Maricela Hidalgo	
15	DERLY RODRIGUEZ	Derly Rodriguez	Derly Rodriguez	Derly Rodriguez	Derly Rodriguez	Derly Rodriguez	Derly Rodriguez	
16	YANITT CAMPO	Yanitt Campo	Yanitt Campo	Yanitt Campo	Yanitt Campo	Yanitt Campo	Yanitt Campo	
17								
18								
19								
20								
21								
22								

FIRMA INSTRUCTOR RESPONSABLE: Ana Katina Muñoz Giraldo NOMBRE Y FIRMA VOCERO APRENDICES: Heidy Peña

PAE # 2 TIMBO GRUPO J

Fotografía de la formación



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



Documento de reporte de Gestión de tiempos de Sofia Plus



REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGUN 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: 168,00

12/08/25 14:26

Page 3 of 4

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

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

ELEST ADELAI DA LOPEZ MERA	esylopez2002@gmail.com	3102372797	Higiene y manipulacion de alimentos
EIVER JULIAN GALLEGO BURBANO	ejgallegob@sena.edu.co	3153975655	OPERACION Y CALIBRACION DE EQUIPOS MECANICOS PARA SIEMBRA Y
ILDA YANETH CRIOLLO CHUQUI	jannetc.86@gmail.com	3117376365	Diagnostico de plagas y enfermedades forestales
ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO	anakarinamunozgiraldo@gmail.com	3178948268	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO	anakarinamunozgiraldo@gmail.com	3178948268	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
MARDELIX PEREZ ROSERO	mardelix1@gmail.com	3023195330	MICROPROPAGACION DE ESPECIES NATIVAS Y ENDEMICAS CON FINES D
ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO	anakarinamunozgiraldo@gmail.com	3178948268	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ALVARO GARZON GARZON	algarzong@sena.edu.co	3122384487	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
CLARA MARCELA QUILINDO MARTINEZ	cquilindomartinez@gmail.com	3052584272	Higiene y manipulacion de alimentos
ALVARO GARZON GARZON	algarzong@sena.edu.co	3122384487	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
GLORIA ELCY TELLO RAMIREZ	tgloriaelcy@gmail.com	3176201222	Higiene y manipulacion de alimentos
MANUEL EDUARDO SANCHEZ RIVERA	manuelsanri.92@gmail.com	3116217307	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.
ANA KARINA MUÑOZ GIRALDO	anakarinamunozgiraldo@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