

PAGADO 11/09/2025

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA		
Documento	CC24344053	Dirección	CR 18 #3 - 102 CARRERA 18 3 102
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	0
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	MANIZALES	Departamento	CALDAS
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	1	ARP	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades														Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total								
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TAE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	SIN	IGE	LMC	VAC	VAC	VCT	IND	Días AFP	Días EPS	Días AFP	Días EPS	Días AFP	Días EPS	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 24344053	BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA	59	00																	0	30	30	30	0	(25-14) COLPENSIONES	\$ 1.840.000	\$ 294.400	(EPS010) EPS SURA	\$ 1.840.000	\$ 230.000	0,522	\$ 1.840.000	\$ 9.700	(NIN-CC) NINGUNA CCF	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 534.100	

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
\$ 1.840.000	\$ 1.840.000	\$ 1.840.000	\$ 0	\$ 294.400	\$ 230.000	\$ 9.700	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 534.100	\$ 0	\$ 534.100

Página 1 de 1

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.





Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-09-11, 02:34:44 PM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	agosto de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	agosto de 2025
Empresa	BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA
CEDULA CIUDADANIA	CC 24344053
Código Sucursal (Nombre)	()
Referencia de Pago/ Número Planilla	79843779
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	1769840816
Banco	(1507) - NEQUI
Valor	\$ 534.100
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	172.29.10.57

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intereses Mora
N900336004	25-14	COLPENSIONES	1	\$ 294.400	\$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	1	\$ 230.000	\$ 0
N860011153	14-23	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	1	\$ 9.700	\$ 0
SubTotales:				\$ 534.100	\$ 0
Total a Pagar:					\$ 534.100





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

Armenia, Septiembre 2025

Señor (a)
JORGE MARIO PARDO CASTRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **7507632**
Centro Agroindustrial
Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes Septiembre de 2025

Referencia: 7507632 de febrero de 2025

Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga, identificada con la cédula de ciudadanía No. 24344053 de Manizales, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTIÚN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$47.221.646). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS MCTE. (\$2.146.438), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE. (\$4.599.511) cada uno y un pago en el mes de diciembre por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NUEVE PESOS MCTE. (\$3.679.609).

Modificación del contrato: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTIÚN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$47.221.646). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CIENTOVEINTIUN PESOS MCTE. (\$1.993.121), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE. (\$4.599.511) cada uno y un pago en el mes de diciembre por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS VEINTISEIS PESOS MCTE. (\$3.832.926).

Plazo: Será hasta el (25) de (diciembre) de 2025.

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal para orientar y evaluar la formación profesional integral del SENA en la modalidad asignada por necesidades del servicio en el área de Manipulación alimentos



Obligaciones Específicas:

N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
1	Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Participé en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	Esta actividad no me fue asignada para este periodo	No aplica
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Realicé Sondeo Inicial a los Aprendices de las fichas asignadas.	Guías de Aprendizaje Plataforma Zajuna
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Guías de Aprendizaje
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Apliqué según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Plataforma Zajuna
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Esta actividad no me fue asignada para este periodo	No aplica
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emitieron juicios valorativos sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa de manipulación de alimentos, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, de las fichas 3317076, 3317078, 3317079 y 3317081	Plataforma Zajuna Plataforma Sofia
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de	Por la naturaleza de la contratación esta actividad no se realiza.	No aplica



	aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación.		
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se verificó que los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado	Aplicativo Sofia plus
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de Aprendices.	Esta actividad no ha sido asignada por el centro de formación	No aplica
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Apliqué el Reglamento de los Aprendices en los programas de Formación Complementaria Virtual.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Certificación Formación en Salud y Seguridad en el Trabajo
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Apoyé al centro de formación en la promoción de la oferta educativa del Centro Agroindustrial del Sena Regional Quindío	Pantallazos redes sociales ver paginas adjuntas



14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Esta actividad no está contemplada dada la naturaleza contractual como instructor de formación complementaria virtual	No aplica
15	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.	No poseo inventario asignado a mi cargo	No aplica
16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma técnica aportando el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Me certifiqué en la NSCL Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Fecha: 10 Abril de 2025	Certificado en plataforma
17	Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	En este periodo no me fue asignado ningún grupo para acompañamiento en actividades planeadas por Bienestar del Aprendiz	No aplica
18	Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	En este periodo no se apoyaron procesos de autoevaluación a los cuales haya sido asignado.	No aplica
19	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Para este periodo no se asignaron actividades nuevas que busquen el cumplimiento del objeto contractual	No aplica
20	Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Mantuve mi autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Horario de Formación Aplicativo Sofia Plus
21	Conocer el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial ó virtual, según sea el caso.	Conocí el Plan de Acción Vigente y cumplí con los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial o virtual, según sea el caso.	Plataforma Compromiso
22	Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	En el mes objeto de cobro se reportan 160 horas en el mes de cobro y ejecutadas según la programación de fichas y actividades relacionadas en el objeto contractual.	Reporte horas sofia plus
23	Mantener actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de	Realicé el pago de seguridad social correspondiente al mes de agosto de 2025, Planilla 79843779	Consignación y Planillas de Aportes



	1993 y presentar oportunamente en el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).		
24	Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido.	Durante este periodo se asignaron actividades de promoción y divulgación del portafolio de servicios de la entidad, las cuales se realizaron a través de redes sociales y grupos de WhatsApp	Grupos WhatsApp Redes Sociales ver paginas adjuntas
25	Entregar copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	Entregué los archivos producidos en el desarrollo del objeto contractual en forma digital para revision y aprobacion.	Documentos de gestión contractual archivo GC
26	Diseñar las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y aprobación y posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA.	No diseñé guías de aprendizaje para los cursos dado que en el desarrollo de la actividad de formacion complementaria virtual esta actividad viene dispuesta en los cursos	No aplica
27	Reportar en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.	Reporté los procesos de inscripción y ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus, para los procesos formativos.	Aplicativo Sofia Plus
28	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por el Sub director Coordinador Académico Supervisor Contratos	Di respuesta oportuna a las solicitudes contractuales de los Directivos del SENA	Correos Electrónicos
29	Entregar resultados instrumentos evaluación aprendices oportunamente	Entregué los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices oportunamente.	Plataforma Zajuna
30	Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.	No se realiza por que la formación se orienta de manera virtual.	No aplica
31	Participar caso requerido eventos transferencia tecnológica cooperación nacional internacional intervenga SENA	Para este periodo no participé en procesos de transferencia tecnológica	No aplica
32	Contribuir ejecución Plan Ambiental Centro aplicar buenas prácticas Salud Ocupacional utilizar adecuadamente Elementos Protección Personal	Contribuí con la ejecución del Plan Ambiental del Centro.	Documentos del Plan Ambiental SIGA



33	Capacitarse idioma inglés MCER nivel A2	Certificado inglés básico nivel 4. Certificado English Does Work- Level 3 Certificado English Does Work- Level 4	Plataforma Sena sofia
34	Presentar mensualmente fechas estipuladas documentos requeridos pago honorarios	Presente la planilla y documentos de pago en las fechas estipuladas	Documentos para pago
35	Mantener actualizado Portafolio Instructor adjuntando formatos actualizados sistema Integrado gestión dispuestos plataforma COMPROMISO pertenecientes guía procesos formativos	Mantuve actualizado mi Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.	Capturas de pantalla del Portafolio del Instructor actualizado en la plataforma Zajuna. Copias de los formatos actualizados adjuntados en el Portafolio. Registro de fechas de actualización y envío de los formatos.
36	Realizar afiliación administradora riesgos laborales disponga SENA bajo clase riesgo relacionada diseño curricular ejecutar caso tener diseños curriculares varias líneas productivas tener cuenta mayor riesgo asociado	Afiliación realizada con fecha de inicio del contrato. Se mantiene afiliación y pago al día a la ARL positiva.	Certificado de afiliación ARL entregado en documentos del primer pago. Planilla de SS

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

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

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



Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y la planilla No. 79843779, del operador enlace operativo correspondiente al mes de agosto de 2025 y ARL riesgo 1. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Balance presupuestal del contrato: El balance presupuestal del contrato referido anteriormente para el presente contrato se detalla a continuación:

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	\$47.221.646
VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO	\$4.599.511
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	\$34.189.698
VALOR POR EJECUTAR	\$ 13.031.948

Evidencias en (46) folios
Cordialmente,

BEATRIZ EUGENIA HERNÁNDEZ ZULUAGA
Contratista Centro Agroindustrial
C.C. No. 24.344.053 de Manizales

Recibí a satisfacción:

Firma
JORGE MARIO PARDO CASTRO
Supervisor(a) Contrato **7507632 de 2025**
C.C. No. 9.725.947



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☒	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, Septiembre de 2025

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga, identificado con la cédula de ciudadanía No. 24.344.053, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato **7507632**.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

Jorge Mario Pardo Castro
C.C. No. 9.725.947
Supervisor Contrato 7507632 de 2025
Cargo

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$47,221,646	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-18	2025-12-25	QUINDIO	
2	\$40,820,000	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2022-02-01	2022-12-14	QUINDIO	
3	\$20,888,400	PRESTACION DE SERVICIOS PARA ORIENTAR LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-07-10	2023-12-15	QUINDIO	
4	\$19,415,500	PRESTACION DE SERVICIOS PARA ORIENTAR LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-06	2023-06-30	QUINDIO	



CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO
FOLIO DE ANEXOS AL INFORME DE GESTIÓN
DOCUMENTO DE APOYO INFORME DE CENTRO

Nombre del instructor: Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga
Mes: Septiembre/ 2025

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas a lo largo de la formación virtual para fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

RESUMEN DE HORAS MES DE COBRO

A continuación, relacionar el reporte de horas para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales en el mes de cobro. Es importante que este reporte esté revisado y autorizado por el supervisor del contrato:

PERIODO Dentro del mes de cobro	ACTIVIDAD	HORAS DEDICADAS (mes de cobro)
01 al 18	Orientación Fichas 3317076, 3317078, 33179 y 3317081	112 horas Según reporte Sena Sofia Plus
22 al 31	Orientación Fichas 3343001, 3343007, 3343009 y 3343015	56 horas Según reporte Sena Sofia Plus
TOTAL HORAS		168 horas



ANEXOS

- 1) Fichas en ejecución
- 2) Anuncios
- 3) Configuración de espacios en el LMS
- 4) Cronograma
- 5) Implementación de sesiones en línea
- 6) Atención sincrónica de chat
- 7) Calificaciones y Realimentación
- 8) Juicios Evaluativos
- 9) Respuesta a las inquietudes de los aprendices
- 10) Registro de Ingresos en la Plataforma
- 11) Asociación de aprendices en el aplicativo senasofiaplus
- 12) Divulgación de la oferta del CENTRO
- 13) Otras actividades asignadas para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales

Los siguientes anexos corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y otras relacionadas con la obligación contractual. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:

1. **FECHAS:** Deben corresponder a ***la ejecución de la formación dentro del mes de cobro***. No se aceptan evidencias de publicaciones, asociación, calificaciones, actividades, comunicación, etc., ejecutadas en un mes diferente al mes de cobro.
2. **CAPTURA DE PANTALLA:** Deben ser completas, que evidencie la fecha del equipo correspondiente al mes de cobro. No recortar, no editar, no alterar las capturas.
3. **LEGIBLE:** Todas las evidencias deben facilitar la lectura, no se aceptan capturas borrosas, que no sean claras las fechas reportadas.
4. **RELACIONADAS CON EL OBJETO CONTRACTUAL:** Las evidencias deben corresponder ÚNICAMENTE a las obligaciones contractuales y cuando aplique, autorizadas por la supervisión del contrato.
5. **CANTIDAD:** El reporte de evidencias es a discreción del instructor, por favor anexar lo solicitado en cada título de los anexos, sin omitir ninguno.
6. **SIN EVIDENCIA EN EL MES DE COBRO:** Si hay alguna actividad que no se realiza, no borrar el título, reportar actividad no realizada en el mes de cobro y una corta explicación.



1) Fichas en ejecución

Se anexa captura del área personal de Zajuna, evidenciando las fichas en formación del mes de cobro.

The screenshot shows the 'Mis cursos | Zajuna' page. It displays a grid of eight course cards for 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS'. The cards are arranged in two rows of four. Each card has a colored header (blue, orange, green, or grey) and a title. Below the title, it says 'Formación Complementaria' and 'Cursando a los aprendices'. The cards are numbered: (3290109), (3290110), (3290111), (3290112), (3317076), (3317078), (3317079), and (3317081). At the bottom of the grid, there is a 'Mostrar' button with a dropdown arrow.

2) Anuncios

Se publican anuncios en el mes de cobro de Alistamiento, inicio de actividades, seguimiento, fin de actividades y cierre.

Ficha 3317076

The screenshot shows the 'ANUNCIOS | Zajuna' page. It displays a list of announcements for course 3317076. The announcements are listed in a table with columns for the announcement title, the user 'BEATRIZ EUGENIA...', and a status column with a '0' and a dropdown arrow. The announcements include: 'CIERRE ACTIVIDADES GUIA DE APRENDIZAJE 1', 'APERTURA ACTIVIDADES SEMANA 2', 'INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 3', 'CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 2', 'APERTURA ACTIVIDADES APRENDIZAJE 3', 'INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 4 (11/SEP/2025 09:00 AM)', 'CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 3', 'APERTURA ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 4', 'CIERRE DE ACTIVIDADES GUIA DE APRENDIZAJE 4', and 'CIERRE DE LA FORMACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS'. On the left side, there is a sidebar with 'ADMINISTRACIÓN' and 'Administración del curso'.



Ficha 3317078

ANUNCIOS | Zajuna x ANUNCIOS | Zajuna x ANUNCIOS | Zajuna x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS x Mis cursos | Zajuna x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4713849

Cómo los profesore... | Itinerarios de apren... | Millones utilizan un... | Gmail | YouTube | Maps | Official U.S. Depart... | ASUS E-Service | Tripadvisor | Otros favoritos

CRONOGRAMA

- > ACTIVIDADES INICIALES
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
- > SESIONES EN LÍNEA
- Más ...

ADMINISTRACIÓN

- ▼ Administración del foro
- ▼ Configuración
- ▼ Filtros
- ▼ Registros
- ▼ Copia de seguridad
- ▼ Restaurar
- ▼ Calificación avanzada
- > Modalidad de suscripción
- Suscripciones
- Informes
- Exportar
- > Administración del curso

☆ CIERRE ACTIVIDADES GUIA DE APRENDIZAJE 1	BEATRIZ EUGENI...	28 ago 2025	0
☆ APERTURA ACTIVIDADES SEMANA 2	BEATRIZ EUGENI...	28 ago 2025	0
☆ INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 3	BEATRIZ EUGENI...	2 sept 2025	0
☆ CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 2	BEATRIZ EUGENI...	3 sept 2025	0
☆ APERTURA ACTIVIDADES APRENDIZAJE 3	BEATRIZ EUGENI...	4 sept 2025	0
☆ INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 4 (11/SEP/2025 09:00 AM)	BEATRIZ EUGENI...	9 sept 2025	0
☆ CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 3	BEATRIZ EUGENI...	10 sept 2025	0
☆ APERTURA ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 4	BEATRIZ EUGENI...	12 sept 2025	0
☆ CIERRE DE ACTIVIDADES GUIA DE APRENDIZAJE 4	BEATRIZ EUGENI...	16 sept 2025	0
☆ CIERRE DE LA FORMACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	BEATRIZ EUGENI...	16 sept 2025	0

Usted se ha identificado como BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA (Cerrar sesión)

Resumen de retención de datos

19°C Mayorm. nubla... 4:36 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317079

ANUNCIOS | Zajuna x ANUNCIOS | Zajuna x ANUNCIOS | Zajuna x ANUNCIOS | Zajuna x Mis cursos | Zajuna x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4714793

Cómo los profesore... | Itinerarios de apren... | Millones utilizan un... | Gmail | YouTube | Maps | Official U.S. Depart... | ASUS E-Service | Tripadvisor | Otros favoritos

CRONOGRAMA

- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
- > SESIONES EN LÍNEA
- > P_92130063_V_3164907_R_03_C_9120
- Más ...

ADMINISTRACIÓN

- ▼ Administración del foro
- ▼ Configuración
- ▼ Filtros
- ▼ Registros
- ▼ Copia de seguridad
- ▼ Restaurar
- ▼ Calificación avanzada
- > Modalidad de suscripción
- Suscripciones
- Informes
- Exportar
- > Administración del curso

☆ CIERRE ACTIVIDADES GUIA DE APRENDIZAJE 1	BEATRIZ EUGENI...	28 ago 2025	0
☆ APERTURA ACTIVIDADES SEMANA 2	BEATRIZ EUGENI...	28 ago 2025	0
☆ INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 3	BEATRIZ EUGENI...	2 sept 2025	0
☆ CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 2	BEATRIZ EUGENI...	3 sept 2025	0
☆ APERTURA ACTIVIDADES APRENDIZAJE 3	BEATRIZ EUGENI...	4 sept 2025	0
☆ INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 4 (11/SEP/2025 09:00 AM)	BEATRIZ EUGENI...	9 sept 2025	0
☆ CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 3	BEATRIZ EUGENI...	10 sept 2025	0
☆ APERTURA ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 4	BEATRIZ EUGENI...	12 sept 2025	0
☆ CIERRE DE ACTIVIDADES GUIA DE APRENDIZAJE 4	BEATRIZ EUGENI...	16 sept 2025	0
☆ CIERRE DE LA FORMACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	BEATRIZ EUGENI...	16 sept 2025	0

Usted se ha identificado como BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA (Cerrar sesión)

Resumen de retención de datos

19°C Mayorm. nubla... 4:37 p. m. 25/09/2025



Ficha 3317081

The screenshot shows the SENA LMS interface for course 3317081. The left sidebar contains a navigation menu with options like 'CRONOGRAMA', 'ACTIVIDADES INICIALES', and 'ADMINISTRACIÓN'. The main content area displays a list of activities with columns for activity name, user, and dates. The activities include 'CIERRE ACTIVIDADES GUIA DE APRENDIZAJE 1', 'APERTURA ACTIVIDADES SEMANA 2', 'INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 3', 'CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 2', 'APERTURA ACTIVIDADES APRENDIZAJE 3', 'INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 4 (11/SEP/2025 09:00 AM)', 'CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 3', 'APERTURA ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 4', 'CIERRE DE ACTIVIDADES GUIA DE APRENDIZAJE 4', and 'CIERRE DE LA FORMACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS'. The bottom of the page shows the user's name 'BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA' and a 'Resumen de retención de datos' link.

3) Configuración de espacios en el LMS

Se evidencian configuración de espacios según modelo y fechas establecidas en el cronograma de las fichas asignadas.

Ficha 3317076

The screenshot shows the SENA LMS interface for course 3317076, titled 'HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS'. The left sidebar contains a navigation menu with options like 'PRÓXIMOS EVENTOS', 'PANEL DE NAVEGACIÓN', and 'INFORMACIÓN GENERAL'. The main content area features a large banner with the course title and two cartoon characters in lab coats. Below the banner, there is a section for 'PRÓXIMOS EVENTOS' with a link to a WhatsApp group. The bottom of the page shows the user's name 'BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA' and a 'Modo de edición' toggle.



Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70613

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

Modo de edición

ANUNCIOS

INFORMACIÓN GENERAL

CRONOGRAMA

ACTIVIDADES INICIALES

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

SESIONES EN LÍNEA

CALENDARIO

septiembre 2025

19°C Mayorm. nubla...

4:41 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317078

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70616

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3317078)

Mis cursos / P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120

PRÓXIMOS EVENTOS

ATENCIÓN SÍNCRONA (CHAT) 3317078

lunes 29 septiembre, 9:00 AM

Ir al calendario...

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

Página principal del sitio

Secciones

Mis cursos

P_92130063_V_3343007_R_63_C_9120

P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120

P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120

P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212677_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120

P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120

P_92130063_V_3220239_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120

P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212678_R_63_C_9120

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Abre este enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp: https://chat.whatsapp.com/BonH39Qs2iF5Ez29522GjP7mode=ac_t

Colapsar todo

19°C Mayorm. nubla...

4:41 p. m. 25/09/2025



Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70616

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

Modo de edición

ANUNCIOS

INFORMACIÓN GENERAL

CRONOGRAMA

ACTIVIDADES INICIALES

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

SESIONES EN LÍNEA

CALENDARIO

septiembre 2025

Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sáb	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21

Ficha 3317079

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70645

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3317079)

Mis cursos / P_92130063_V_3317079_R_63_C_9120

PRÓXIMOS EVENTOS

ATENCIÓN SÍNCRONA (CHAT) 3317079
Lunes 29 septiembre, 10:00 AM

Ir al calendario...

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

Página principal del sitio

Secciones

Mis cursos

P_92130063_V_3343007_R_63_C_9120

P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120

P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120

P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212677_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120

P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120

P_92130063_V_3220238_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120

P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212678_R_63_C_9120

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Abre este enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp: https://chat.whatsapp.com/BonH39Qs2iF6EzZ9522GjP7mode=ac_t

Colapsar todo



Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70645

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

Modo de edición

ANUNCIOS

INFORMACIÓN GENERAL

CRONOGRAMA

ACTIVIDADES INICIALES

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

SESIONES EN LÍNEA

CALENDARIO

septiembre 2025

Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11 12 13 14

15 16 17 18 19 20 21

22 23 24 25 26 27 28

Ficha 3317081

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70625

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3317081)

Mis cursos / P_92130063_V_3317081_R_63_C_9120

PRÓXIMOS EVENTOS

ATENCIÓN SÍNCRONA (CHAT) 3317081

lunes 29 septiembre, 11:00 AM

Ir al calendario...

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

Página principal del sitio

Secciones

Mis cursos

P_92130063_V_3343007_R_63_C_9120

P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120

P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120

P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212677_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120

P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120

P_92130063_V_3220239_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120

P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120

P_92130063_V_3212678_R_63_C_9120

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

SENA



Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70625

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

ANUNCIOS

INFORMACIÓN GENERAL

CRONOGRAMA

ACTIVIDADES INICIALES

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

SESIONES EN LÍNEA

CALENDARIO

septiembre 2025

19°C Mayorm. nubla...

4:44 p. m. 25/09/2025

4) Cronograma

Publicación del cronograma del curso evidenciando fechas de formación en el mes de cobro.

Ficha 3317076

P_92130063_V_3317076_R_63_C_1

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

P_92130063_V_3317079_R_63_C_1

P_92130063_V_3317081_R_63_C_1

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=4713679

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3317076)

Mis cursos / P_92130063_V_3317076_R_63_C_120 / CRONOGRAMA / Cronograma

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

Página principal del sitio

Secciones

Mis cursos

P_92130063_V_3343007_R_63_C_120

P_33110014_V_3343009_R_63_C_120

P_92130063_V_3343001_R_63_C_120

P_92130063_V_3343015_R_63_C_120

P_92130063_V_3312677_R_63_C_120

P_92130063_V_3312680_R_63_C_120

P_92130063_V_3317076_R_63_C_120

Participantes

Calificaciones

ANUNCIOS

INFORMACIÓN GENERAL

CRONOGRAMA

Cronograma

ACTIVIDADES INICIALES

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4

SESIONES EN LÍNEA

Volver a CRONOGRAMA

Cronograma

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.
Para acceder al documento descargable haga clic [AQUÍ](#)

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzado	Sesiones en línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicio	Termina
Actividades Previas		Fecha: 25/08 A LAS 09:00 AM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: b478813c-8f1c-4899-a650-165f0efab5ac	Responder "Sondeo de saberes previos" Participar en el "Foro Social" Participar en el "Foro de dudas e inquietudes"	22/08	27/08

19°C Mayorm. nubla...

4:46 p. m. 25/09/2025



Ficha 3317078

Browser tabs: P_92130063_V_3317076_R_63_C_1, P_92130063_V_3317078_R_63_C_1, P_92130063_V_3317079_R_63_C_1, P_92130063_V_3317081_R_63_C_1

URL: https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=4713867

SENA ZAJUNA

Accede a SOPA Área Personal BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (3317078)

Mis cursos / P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3343007_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212677_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3220239_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212678_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3209111_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267579_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164907_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- ANUNCIOS
- INFORMACIÓN GENERAL
- CRONOGRAMA

Volver a "CRONOGRAMA"

Cronograma

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable haga clic [AQUÍ](#)

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzado	Sesiones en línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Fecha: 25/08 A LAS 09:00 AM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: b478813c-8f1c-4899-a650-165f0efab5ac	Responder "Sondeo de saberes previos"	22/08	27/08
			Participar en el "Foro Social"		
			Participar en el "Foro de dudas e inquietudes"		

Windows taskbar: 4:47 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317079

Browser tabs: P_92130063_V_3317076_R_63_C_1, P_92130063_V_3317078_R_63_C_1, P_92130063_V_3317079_R_63_C_1, P_92130063_V_3317081_R_63_C_1

URL: https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=4714804

SENA ZAJUNA

Accede a SOPA Área Personal BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (3317079)

Mis cursos / P_92130063_V_3317079_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3343007_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212677_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3220239_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212678_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3209111_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267579_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317079_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- ANUNCIOS
- INFORMACIÓN GENERAL
- CRONOGRAMA

Volver a "CRONOGRAMA"

Cronograma

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable haga clic [AQUÍ](#)

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzado	Sesiones en línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Fecha: 25/08 A LAS 09:00 AM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: b478813c-8f1c-4899-a650-165f0efab5ac	Responder "Sondeo de saberes previos"	22/08	27/08
			Participar en el "Foro Social"		
			Participar en el "Foro de dudas e inquietudes"		

Windows taskbar: 19°C Parc. soleado 4:48 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317081



SENA

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=4714193

Accede a SOPÍA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. (3317081)

Mis cursos / P_92130063_V_3317081_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

Volver a "CRONOGRAMA"

Cronograma

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable haga clic [AQUÍ](#)

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Sesiones en línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicio	Termina
Actividades Previas		Fecha: 25/08 A LAS 09:00 AM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: b478813c-8f1c-4899-a650-165f0efafaac	Responder "Sondeo de saberes previos"		
			Participar en el "Foro Social"		
			Participar en el "Foro de dudas e inquietudes"	22/08	27/08

19°C Parc. soleado 4:48 p. m. 25/09/2025

5) Implementación de sesiones en línea

- Anuncios de invitación a sesiones del mes de cobro
- Publicación de grabaciones y resumen de sesiones ejecutadas en el mes de cobro.
- Enlaces de grabación si los tiene.

Ficha 3317076



Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70613#section-10

Calendario completo

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
- Configuración
- Finalización del curso
- Usuarios
- Filtros
- Informes
- Configuración Calificaciones
- Copia de seguridad
- Restaurar
- Banco de preguntas
- Repositorios
- Herramientas Externas LTI
- Asistencia

SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN

Estimados aprendices, los invito a participar en la primera clase en vivo **Primera unidad Bienvenida comprender** los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.

Fecha y hora de realización: 25/08/25 09:00am

El objetivo de esta conferencia es darles la bienvenida y socializar la primera unidad temática del curso. Espero que se animen a llevar a cabo este proceso, en el cual abordaremos los siguientes temas: Presentación de la instructora, presentación del SENA, manejo de la nueva plataforma y Socialización de las tareas calificables para aprobar el primer Resultado de aprendizaje RAP 1.

Para ingresar a la clase en vivo, debe dar clic en este enlace

https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea

Número de Sala: b478813c-8f1c-4899-a650-165f0e1daac

Cordialmente, Instructora Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

SESIÓN EN LÍNEA 2

Estimados aprendices, los invito a participar en la primera clase en vivo **segunda unidad Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.**

Fecha y hora de realización: 28/08/25 09:00am

El objetivo de esta conferencia es socializar la segunda unidad temática del curso. Espero que se animen a llevar a cabo este proceso, en el cual abordaremos los siguientes temas:

Los tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.

Para ingresar a la clase en vivo, debe dar clic en este enlace

https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea

Número de Sala: ae295e89-d992-4887-ba22-a14ac80040d0

Cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

SESIÓN EN LÍNEA 3

Ficha 3317078

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70616#section-10

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN PDF

La manipulación higiénica de los alimentos es un requisito de vital importancia en la industria de los alimentos y se debe certificar cada año, que somos aptos para el manejo higiénico de los alimentos, en esta sesión se dio la bienvenida al curso y se explicó el paso a paso de como será el desarrollo del curso y más específicamente de la actividad de aprendizaje 1, para el conocimiento de todos es importante que el primer paso sea revisar el cronograma, para que tengamos claridad en las fechas de inicio y cierre de la formación y de cada actividad. Después de esto desarrollamos las actividades iniciales (foro social, sondeo de conocimientos previos y la revisión en Sofía plus que sus datos personales estén bien), luego descargamos la guía de aprendizaje 1 y demás material de formación y realizamos la actividad de reflexión inicial, la cual se desarrolla sin leer el material y después de la lectura y apropiación de conocimientos del material de formación, se realiza la participación en el foro temático de la actividad y se ingresa a participar en las actividades del cuestionario y la compra de alimentos. Recuerden que la nota final de las actividades calificables debe ser Aprobado (A), es decir, deben obtener una puntuación mayor a 70.

También se proyectaron unas diapositivas con toda esta información, las cuales encuentran como documento adjunto, para su consulta, ya que encontrarán información sobre la normatividad base de la industria de los alimentos y conceptos claves de la clasificación y contaminación de los alimentos y los factores que favorecen el crecimiento de las bacterias. Este material les servirá de apoyo para la realización de la actividad de reflexión inicial y como retroalimentación, para aquellos aprendices que ya han desarrollado dicha actividad.

GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN

En este espacio se encuentra la grabación de la sesión en línea 1, la cual será de gran utilidad para retroalimentar el aprendizaje y conocer la ruta a seguir con cada una de las actividades que debemos desarrollar en esta primera semana. Recuerden que la próxima sesión en línea es el 28 de Agosto a las 09:00 am

Grabación sesión en línea 1 **Bienvenida y comprender** los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. 25/08/25 09:00am

En el siguiente enlace de YouTube:

<https://youtu.be/i3YK2BXT14>

Cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 2 PDF

La manipulación higiénica de los alimentos es un requisito de vital importancia en la industria de los alimentos para evitar la contaminación microbiana y con ella las enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA), vimos un fragmento de un video, donde se explica la importancia de una buena conservación de los alimentos para evitar su deterioro y la importancia del uso de agua potable en la preparación de los alimentos, para así evitar las enfermedades transmitidas por alimentos ETA.

También se proyectaron documentos con toda esta información necesaria para la realización de las actividades, las cuales encuentran en la plataforma zajuna, para su consulta. Este material les servirá de apoyo para la realización de la actividad de reflexión

Ficha 3317079



Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70645#section-10

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN PDF

La manipulación higiénica de los alimentos es un requisito de vital importancia en la industria de los alimentos y se debe certificar cada año, que somos aptos para el manejo higiénico de los alimentos, en esta sesión se dio la bienvenida al curso y se explicó el paso a paso de como será el desarrollo del curso y más específicamente de la actividad de aprendizaje 1, para el conocimiento de todos es importante que el primer paso sea revisar el cronograma, para que tengamos claridad en las fechas de inicio y cierre de la formación y de cada actividad. Después de esto desarrollamos las actividades iniciales foro social, sondeo de conocimientos previos y la revisión en Soñá plus que sus datos personales estén bien, luego descargamos la guía de aprendizaje 1 y demás material de formación y realizamos la actividad de reflexión inicial, la cual se desarrolla sin leer el material y después de la lectura y apropiación de conocimientos del material de formación, se realiza la participación en el foro temático de la actividad y se ingresa a participar en las actividades del cuestionario y la compra de alimentos. Recuerden que la nota final de las actividades calificables debe ser Aprobado (A), es decir, deben obtener una puntuación mayor a 70.

También se proyectaron unas diapositivas con toda esta información, las cuales encuentran como documento adjunto, para su consulta, ya que encontrarán información sobre la normatividad base de la industria de los alimentos y conceptos claves de la clasificación y contaminación de los alimentos y los factores que favorecen el crecimiento de las bacterias. Este material les servirá de apoyo para la realización de la actividad de reflexión inicial y como retroalimentación, para aquellos aprendices que ya han desarrollado dicha actividad.

GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN

En este espacio se encuentra la grabación de la sesión en línea 1, la cual será de gran utilidad para retroalimentar el aprendizaje y conocer la ruta a seguir con cada una de las actividades que debemos desarrollar en esta primera semana. Recuerden que la próxima sesión en línea es el 28 de Agosto a las 09:00 am

Grabación sesión en línea 1 **Bienvenida y comprender los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. 25/08/25 09:00am**

En el siguiente enlace de YouTube:
<https://youtu.be/3Y6ZBKXt4>

Cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 2 PDF

La manipulación higiénica de los alimentos es un requisito de vital importancia en la industria de los alimentos para evitar la contaminación microbiana y con ella las enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA), vimos un fragmento de un video, donde se explica la importancia de una buena conservación de los alimentos para evitar su deterioro y la importancia del uso de agua potable en la preparación de los alimentos, para así evitar las enfermedades transmitidas por alimentos ETA.

También se proyectaron documentos con toda esta información necesaria para la realización de las actividades, las cuales encuentran en la plataforma zajuna, para su consulta. Este material les servirá de apoyo para la realización de la actividad de reflexión inicial y como retroalimentación, para aquellos aprendices que ya han desarrollado dicha actividad.

Ficha 3317081

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70625#section-10

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN PDF

La manipulación higiénica de los alimentos es un requisito de vital importancia en la industria de los alimentos y se debe certificar cada año, que somos aptos para el manejo higiénico de los alimentos, en esta sesión se dio la bienvenida al curso y se explicó el paso a paso de como será el desarrollo del curso y más específicamente de la actividad de aprendizaje 1, para el conocimiento de todos es importante que el primer paso sea revisar el cronograma, para que tengamos claridad en las fechas de inicio y cierre de la formación y de cada actividad. Después de esto desarrollamos las actividades iniciales foro social, sondeo de conocimientos previos y la revisión en Soñá plus que sus datos personales estén bien, luego descargamos la guía de aprendizaje 1 y demás material de formación y realizamos la actividad de reflexión inicial, la cual se desarrolla sin leer el material y después de la lectura y apropiación de conocimientos del material de formación, se realiza la participación en el foro temático de la actividad y se ingresa a participar en las actividades del cuestionario y la compra de alimentos. Recuerden que la nota final de las actividades calificables debe ser Aprobado (A), es decir, deben obtener una puntuación mayor a 70.

También se proyectaron unas diapositivas con toda esta información, las cuales encuentran como documento adjunto, para su consulta, ya que encontrarán información sobre la normatividad base de la industria de los alimentos y conceptos claves de la clasificación y contaminación de los alimentos y los factores que favorecen el crecimiento de las bacterias. Este material les servirá de apoyo para la realización de la actividad de reflexión inicial y como retroalimentación, para aquellos aprendices que ya han desarrollado dicha actividad.

GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN

En este espacio se encuentra la grabación de la sesión en línea 1, la cual será de gran utilidad para retroalimentar el aprendizaje y conocer la ruta a seguir con cada una de las actividades que debemos desarrollar en esta primera semana. Recuerden que la próxima sesión en línea es el 28 de Agosto a las 09:00 am

Grabación sesión en línea 1 **Bienvenida y comprender los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. 25/08/25 09:00am**

En el siguiente enlace de YouTube:
<https://youtu.be/3Y6ZBKXt4>

Cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 2 PDF

La manipulación higiénica de los alimentos es un requisito de vital importancia en la industria de los alimentos para evitar la contaminación microbiana y con ella las enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA), vimos un fragmento de un video, donde se explica la importancia de una buena conservación de los alimentos para evitar su deterioro y la importancia del uso de agua potable en la preparación de los alimentos, para así evitar las enfermedades transmitidas por alimentos ETA.

También se proyectaron documentos con toda esta información necesaria para la realización de las actividades, las cuales encuentran en la plataforma zajuna, para su consulta. Este material les servirá de apoyo para la realización de la actividad de reflexión inicial y como retroalimentación, para aquellos aprendices que ya han desarrollado dicha actividad.

6) Atención sincrónica de chat

- Captura del perfil del instructor que evidencia la programación de este espacio según lo solicitado por la guía AVA.



- Captura del espacio “Sala de atención sincrónica” solicitado por la guía AVA.

The screenshot shows the ZAJUNA user profile page. The user is Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga. The page includes a navigation panel on the left with links to 'Mis cursos' and 'Secciones'. The main content area displays the 'Horario de ATENCIÓN SINCRÓNICA' (Synchronous Attention Schedule) for the course 'HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3343007)'. The schedule lists four sessions: Monday 08:00-09:00 (Ficha 3317076), Monday 09:00-10:00 (Ficha 3317078), Monday 10:00-11:00 (Ficha 3317079), and Monday 11:00-12:00 (Ficha 3317081). Below the schedule, there are sections for 'Detalles de usuario' (User Details), 'Detalles de curso' (Course Details), and 'Informes' (Reports). The user details include the email 'beizhernandezzuluaga@gmail.com' and the phone number '3127754853'. The course details include the course name 'HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3343007)' and the instructor 'Instructor Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga'.

Ficha 3317076

The screenshot shows the ZAJUNA course page for Ficha 3317076. The page is titled 'ATENCIÓN SINCRÓNICA (CHAT) 3317076' and includes a welcome message from the instructor, Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga. The message states that the course is designed to help students in their studies and work, and that the instructor is available to assist them. The page also includes a section for 'Enlaces Sesiones en línea' (Online Sessions Links) and a section for 'Grabaciones Sesiones en línea' (Online Sessions Recordings). The page is dated 'Próxima hora de chat: Lunes, 29 de septiembre de 2025, 08:00'.

Ficha 3317078



Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70616#section-10

Cómo los profesore... | Itinerarios de apren... | Millones utilizan un... | Gmail | YouTube | Maps | Official U.S. Depart... | ASUS E-Service | Tripadvisor | Otros favoritos

Calendario completo
Importar o exportar calendarios

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
- Configuración
- Finalización del curso
- Usuarios
- Filtros
- Informes
- Configuración Calificaciones
- Copia de seguridad
- Restaurar
- Banco de preguntas
- Repositorios
- Herramientas Externas LTI
- Asistencia

SESIONES EN LÍNEA

ATENCIÓN SÍNCRONICA (CHAT) 3317078
Próxima hora de chat: lunes, 29 de septiembre de 2025, 09:00

Estimados aprendices, pensando en su bienestar y teniendo en cuenta que los instructores podemos ayudar mucho en su estudio y en su trabajo autónomo se diseñó un espacio llamado ATENCIÓN SÍNCRONICA que es un chat en tiempo real para resolver sus dudas inquietudes y demás situaciones que se le puedan presentar durante la formación.

Todos los lunes de abril mientras esté vigente la formación que cierra el próximo 16 de septiembre, podrán ser atendidos de manera inmediata por la instructora asignada.

Horario de ATENCIÓN SÍNCRONICA

- Lunes de 08:00 am a 09:00 am ficha 3317076
- Lunes de 09:00 am a 10:00 am ficha 3317078
- Lunes de 10:00 am a 11:00 am ficha 3317079
- Lunes de 11:00 am a 12:00 m ficha 3317081

Existe también varios canales o medio de comunicación asincrónica es decir puede que el instructor no les responda inmediatamente estos canales o medios de comunicación son:

- foro de dudas e inquietudes
- chat de la plataforma
- o el correo electrónico beatriz.hernandez@sena.edu.co

Whatsapp: 3127754853

Cordialmente, Instructor Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

Enlaces Sesiones en línea

Grabaciones Sesiones en línea

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN PDF

19°C Parc. soleado 4:59 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317079

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70645#section-10

Cómo los profesore... | Itinerarios de apren... | Millones utilizan un... | Gmail | YouTube | Maps | Official U.S. Depart... | ASUS E-Service | Tripadvisor | Otros favoritos

Calendario completo
Importar o exportar calendarios

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
- Configuración
- Finalización del curso
- Usuarios
- Filtros
- Informes
- Configuración Calificaciones
- Copia de seguridad
- Restaurar
- Banco de preguntas
- Repositorios
- Herramientas Externas LTI
- Asistencia

SESIONES EN LÍNEA

ATENCIÓN SÍNCRONICA (CHAT) 3317079
Próxima hora de chat: lunes, 29 de septiembre de 2025, 10:00

Estimados aprendices, pensando en su bienestar y teniendo en cuenta que los instructores podemos ayudar mucho en su estudio y en su trabajo autónomo se diseñó un espacio llamado ATENCIÓN SÍNCRONICA que es un chat en tiempo real para resolver sus dudas inquietudes y demás situaciones que se le puedan presentar durante la formación.

Todos los lunes de abril mientras esté vigente la formación que cierra el próximo 16 de septiembre, podrán ser atendidos de manera inmediata por la instructora asignada.

Horario de ATENCIÓN SÍNCRONICA

- Lunes de 08:00 am a 09:00 am ficha 3317076
- Lunes de 09:00 am a 10:00 am ficha 3317078
- Lunes de 10:00 am a 11:00 am ficha 3317079
- Lunes de 11:00 am a 12:00 m ficha 3317081

Existe también varios canales o medio de comunicación asincrónica es decir puede que el instructor no les responda inmediatamente estos canales o medios de comunicación son:

- foro de dudas e inquietudes
- chat de la plataforma
- o el correo electrónico beatriz.hernandez@sena.edu.co

Whatsapp: 3127754853

Cordialmente, Instructor Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

Enlaces Sesiones en línea

Grabaciones Sesiones en línea

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN PDF

19°C Parc. soleado 5:01 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317081



The screenshot shows a web browser window with multiple tabs open, all displaying the course 'Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN'. The active tab shows the URL <https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=70625#section-10>. The page layout includes a sidebar on the left with a calendar and an 'ADMINISTRACIÓN' menu. The main content area is titled 'SESIONES EN LÍNEA' and contains information about 'ATENCIÓN SÍNCRONICA (CHAT) 3317081'. It includes a welcome message, a list of session times, and contact information for the instructor, Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga.

SESIONES EN LÍNEA

ATENCIÓN SÍNCRONICA (CHAT) 3317081
Próxima hora de chat: lunes, 29 de septiembre de 2025, 11:00

Estimados aprendices, pensando en su bienestar y teniendo en cuenta que los instructores podemos ayudar mucho en su estudio y en su trabajo autónomo se diseñó un espacio llamado ATENCIÓN SÍNCRONICA que es un chat en tiempo real para resolver sus dudas inquietudes y demás situaciones que se le puedan presentar durante la formación.

Todos los lunes de abril mientras está vigente la formación que cierra el próximo 16 de septiembre, podrán ser atendidos de manera inmediata por la instructora asignada.

Horario de ATENCIÓN SÍNCRONICA

- Lunes de 08:00 am a 09:00 am ficha 3317076
- Lunes de 09:00 am a 10:00 am ficha 3317078
- Lunes de 10:00 am a 11:00 am ficha 3317079
- Lunes de 11:00 am a 12:00 m ficha 3317081

Existe también varios canales o medio de comunicación asincrónica es decir puede que el instructor no le responda inmediatamente estos canales o medios de comunicación son:

- foro de dudas e inquietudes
- chat de la plataforma
- o el correo electrónico beatriz.hernandez@sena.edu.co

Whatsapp: 3127754853

Cordialmente, Instructor Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

Enlaces Sesiones en línea

Grabaciones Sesiones en línea

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN PDF

7) Calificaciones y Realimentación

- Captura desde el enlace de calificaciones.
- Captura de realimentación a los aprendices.

8) Juicios Evaluativos

- Captura de reporte de juicios de sena sofia plus al cierre de la formación.
- Captura de correo enviado reportando aprendices certificados.

Ficha 3317076



Reporte de Juicios Evaluativos 3317076 [Modo de compatibilidad] - E...

Reporte de Juicios de Evaluación

1	Reporte de Ju					
2	Fecha del Reporte:	19/09/2025				
3	Ficha de Caracterización:	3317076				
4	Código:	92130063				
5	Versión:	2				
6	Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,				
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA				
8	Fecha Inicio:	22/08/2025				
9	Fecha Fin:	18/09/2025				
10	Modalidad de Formación:	VIRTUAL				
11	Regional:	63 - REGIONAL QUINDIO				
12	Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL				
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
14	CC	1000574909	LUISA FERNANDA	MARROQUIN GARZON	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
15	CC	1000574909	LUISA FERNANDA	MARROQUIN GARZON	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
16	CC	1000574909	LUISA FERNANDA	MARROQUIN GARZON	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE

Ficha 3317078

Reporte de Juicios Evaluativos 3317078 [Modo de compatibilidad] - E...

Reporte de Juicios de Evaluación

1	Reporte de Ju					
2	Fecha del Reporte:	19/09/2025				
3	Ficha de Caracterización:	3317078				
4	Código:	92130063				
5	Versión:	2				
6	Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,				
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA				
8	Fecha Inicio:	22/08/2025				
9	Fecha Fin:	18/09/2025				
10	Modalidad de Formación:	VIRTUAL				
11	Regional:	63 - REGIONAL QUINDIO				
12	Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL				
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
14	CC	1001805969	YERLINSON MANUEL	SIERRA MONTERROSA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
15	CC	1001805969	YERLINSON MANUEL	SIERRA MONTERROSA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
16	CC	1001805969	YERLINSON MANUEL	SIERRA MONTERROSA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE

Ficha 3317079



Reporte de Juicios Evaluativos 3317079 v2 [Modo de compatibilidad] - E...

Archivo Inicio Insertar Dibujar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Foxit PDF Acrobat

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición Complementos

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 20/09/2025
 Ficha de Caracterización: 3317079
 Código: 92130063
 Versión: 2
 Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
 Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
 Fecha Inicio: 22/08/2025
 Fecha Fin: 18/09/2025
 Modalidad de Formación: VIRTUAL
 Regional: 63 - REGIONAL QUINDÍO
 Centro de Formación: 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1001874268	MELIZA PAOLA	JIMENEZ ESTRADA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1001874268	MELIZA PAOLA	JIMENEZ ESTRADA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1001874268	MELIZA PAOLA	JIMENEZ ESTRADA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE

19°C Parc. soleado 5:09 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317081

Reporte de Juicios Evaluativos 3317081 [Modo de compatibilidad] - E...

Archivo Inicio Insertar Dibujar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Foxit PDF Acrobat

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición Complementos

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 20/09/2025
 Ficha de Caracterización: 3317081
 Código: 92130063
 Versión: 2
 Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
 Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
 Fecha Inicio: 22/08/2025
 Fecha Fin: 18/09/2025
 Modalidad de Formación: VIRTUAL
 Regional: 63 - REGIONAL QUINDÍO
 Centro de Formación: 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1001114404	LEYLA CATALINA	FALLA NEIRA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1001114404	LEYLA CATALINA	FALLA NEIRA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1001114404	LEYLA CATALINA	FALLA NEIRA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE

19°C Parc. soleado 5:11 p. m. 25/09/2025

9) Respuesta a las inquietudes de los aprendices

- Captura de respuestas foro de dudas
- Captura de comunicación vía mensajería interna de Zajuna
- Captura de comunicación vía correo institucional con los aprendices
- Captura de otros medios de comunicación usados por el instructor.



Ficha 3317076

Foro de dudas e inquietudes | Z0 | x | Foro de dudas e inquietudes | Z0 | x | Foro de dudas e inquietudes | Z0 | x | Foro de dudas e inquietudes | Z0 | x | +

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4713671

Cómo los profesore... | Itinerarios de apren... | Millones utilizan un... | Gmail | YouTube | Maps | Official U.S. Depart... | ASUS E-Service | Tripadvisor | Otros favoritos

- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
- > SESIONES EN LÍNEA
- > P_92130063_V_3220239_R_63_C_9120
- > P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
- > P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
- > P_92130063_V_3212678_R_63_C_9120
- > P_92130063_V_3200111_R_63_C_9120
- > P_92130063_V_3267579_R_63_C_9120
- > P_92130063_V_3317079_R_63_C_9120
- > P_92130063_V_3164807_R_63_C_9120
- Más ...

ADMINISTRACIÓN

- > Administración del foro
- ✱ Configuración
- ▼ Filtros
- 📄 Registros
- 🔒 Copia de seguridad
- 🔧 Restaurar
- 📊 Calificación avanzada
- > Modalidad de suscripción
- 📄 Suscripciones
- 📄 Informes
- 📄 Exportar
- > Administración del curso

presentacion

Actividad de afianzamiento error

PLANTAS DE PROCESAMIENTO, ESTABLECIMIENTOS E HIGIENE

MANIPULACIÓN Y MANIPULADOR DE ALIMENTOS

→ Biblioteca SENA

Ir a...

Material de apoyo al instructor (oculto)

18°C Parc. soleado 5:24 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317078

Foro de dudas e inquietudes | Z0 | x | Foro de dudas e inquietudes | Z0 | x | Foro de dudas e inquietudes | Z0 | x | Foro de dudas e inquietudes | Z0 | x | +

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4713857

Cómo los profesore... | Itinerarios de apren... | Millones utilizan un... | Gmail | YouTube | Maps | Official U.S. Depart... | ASUS E-Service | Tripadvisor | Otros favoritos

- > Reporte del curso
- > CRONOGRAMA
- > ACTIVIDADES INICIALES
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
- > ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
- > SESIONES EN LÍNEA
- Más ...

ADMINISTRACIÓN

- > Administración del foro
- ✱ Configuración
- ▼ Filtros
- 📄 Registros
- 🔒 Copia de seguridad
- 🔧 Restaurar
- 📊 Calificación avanzada
- > Modalidad de suscripción
- 📄 Suscripciones
- 📄 Informes
- 📄 Exportar
- > Administración del curso

Alimentos y forma de contaminación

Intoxicación Alimentari

revisión de cuestionario actividad 3

Requerimientos del lugar donde se Transforma Alimentos - Limpieza y Desinfección del Lugar

Clasificación y Contaminación

APERTURA FORO DUDAS E INQUIETUDES

Intoxicación guía 2

Manipulador Guía 4

→ Biblioteca SENA

Ir a...

Material de apoyo al instructor (oculto)

18°C Parc. soleado 5:25 p. m. 25/09/2025

Usted se ha identificado como BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZUJUAAGA (Cerrar sesión)

Resumen de retención de datos

Ficha 3317079



Foro de dudas e inquietudes [Zajuna] x Foro de dudas e inquietudes [Zajuna] x Foro de dudas e inquietudes [Zajuna] x Foro de dudas e inquietudes [Zajuna] x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4714799

Cómo los profesore... Itinerarios de apren... Millones utilizan un... Gmail YouTube Maps Official U.S. Depart... ASUS E-Service Tripadvisor Otros favoritos

ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
SESIONES EN LÍNEA
P_92130063_V_3164907_R_63_C_9120
Más ...

ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL SEMANA 2
Dudas sobre respuestas rechazadas en los cuestionarios
ACTIVIDAD PRACTICA DE OBSERVACION
ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL SEMANA #3
Revisión de cuestionario
REVISION DE CUESTIONARIO
REVISION DE ACTIVIDADES
foro de dudas e inquietudes
Foro actividades
Actividad práctica de observación

JHON SEBASTIA... 30 ago 2025
JENNY AZUCEN... 3 sept 2025
YENNY MAGRET... 4 sept 2025
JHON SEBASTIA... 8 sept 2025
IRLENIS ESTHER... 8 sept 2025
BRAYAN IVAN AL... 7 sept 2025
BRAYAN IVAN AL... 7 sept 2025
JAIR DE JESUS M... 8 sept 2025
EDUARDO AVELL... 11 sept 2025
IRLENIS ESTHER... 15 sept 2025

BEATRIZ EUGENI... 31 ago 2025
BEATRIZ EUGENI... 4 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 4 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 8 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 9 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 9 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 9 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 9 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 12 sept 2025
IRLENIS ESTHER... 15 sept 2025

1 1 1 1 1 3 3 1 1 0

Material de apoyo al instructor (boulis)

Usted se ha identificado como BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos

18°C Parc. soleado 5:26 p. m. 25/09/2025

Ficha 3317081

Foro de dudas e inquietudes [Zajuna] x Foro de dudas e inquietudes [Zajuna] x Foro de dudas e inquietudes [Zajuna] x Foro de dudas e inquietudes [Zajuna] x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4714799

Cómo los profesore... Itinerarios de apren... Millones utilizan un... Gmail YouTube Maps Official U.S. Depart... ASUS E-Service Tripadvisor Otros favoritos

ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
SESIONES EN LÍNEA
P_92130063_V_3164907_R_63_C_9120
Más ...

ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL SEMANA 2
Dudas sobre respuestas rechazadas en los cuestionarios
ACTIVIDAD PRACTICA DE OBSERVACION
ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL SEMANA #3
Revisión de cuestionario
REVISION DE CUESTIONARIO
REVISION DE ACTIVIDADES
foro de dudas e inquietudes
Foro actividades
Actividad práctica de observación

JHON SEBASTIA... 30 ago 2025
JENNY AZUCEN... 3 sept 2025
YENNY MAGRET... 4 sept 2025
JHON SEBASTIA... 8 sept 2025
IRLENIS ESTHER... 8 sept 2025
BRAYAN IVAN AL... 7 sept 2025
BRAYAN IVAN AL... 7 sept 2025
JAIR DE JESUS M... 8 sept 2025
EDUARDO AVELL... 11 sept 2025
IRLENIS ESTHER... 15 sept 2025

BEATRIZ EUGENI... 31 ago 2025
BEATRIZ EUGENI... 4 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 4 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 8 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 9 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 9 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 9 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 9 sept 2025
BEATRIZ EUGENI... 12 sept 2025
IRLENIS ESTHER... 15 sept 2025

1 1 1 1 1 3 3 1 1 0

Material de apoyo al instructor (boulis)

Usted se ha identificado como BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos

18°C Parc. soleado 5:26 p. m. 25/09/2025

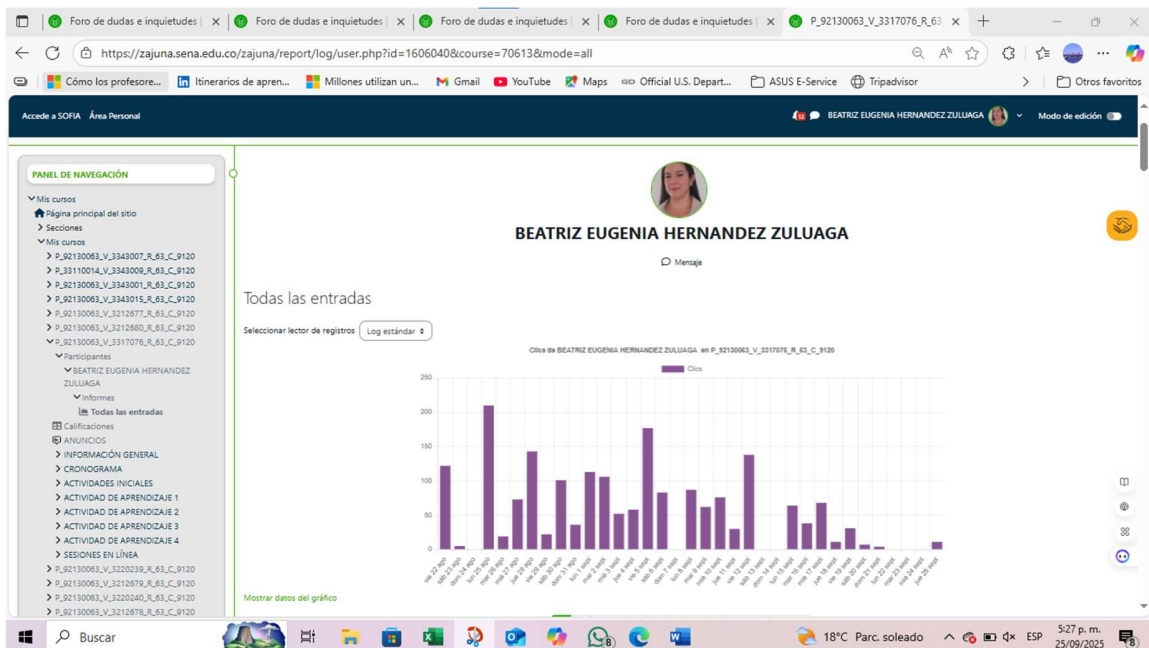
10) Registro de Ingresos en la Plataforma

Se evidencian los ingresos a *todas las fichas programadas* a la fecha de realización del informe mensual.

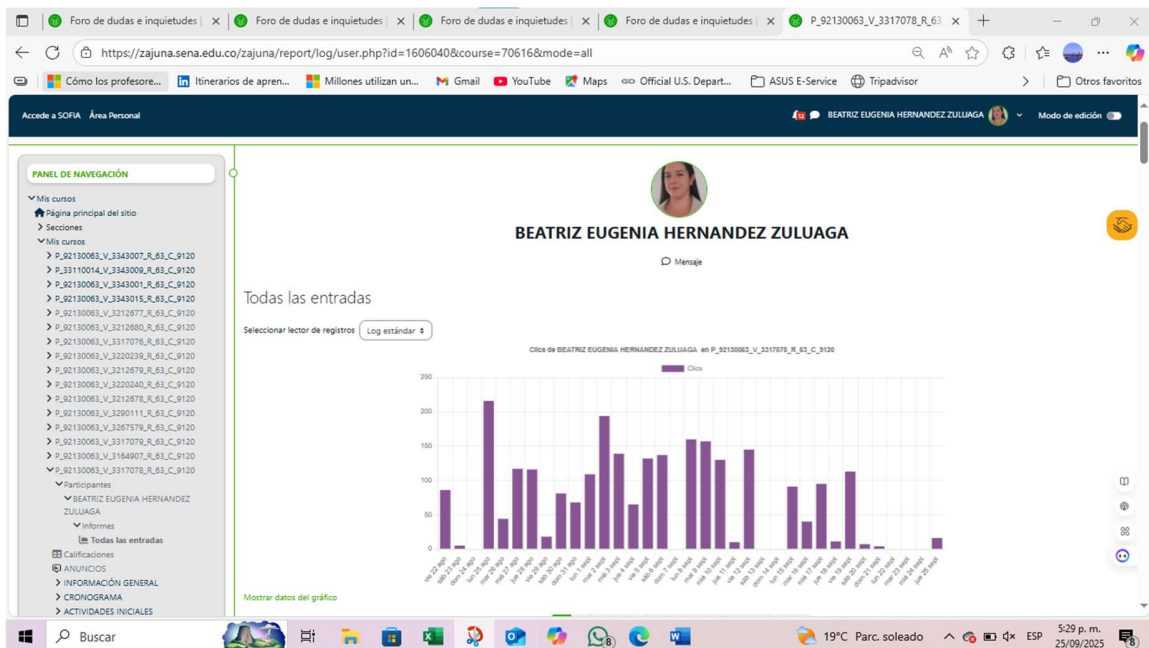


- Captura de ingresos desde la ruta: Perfil del instructor → Detalles del curso → Perfiles del curso → Ingresar a la ficha en ejecución → **Todas las entradas** (debajo de informes)

Ficha 3317076

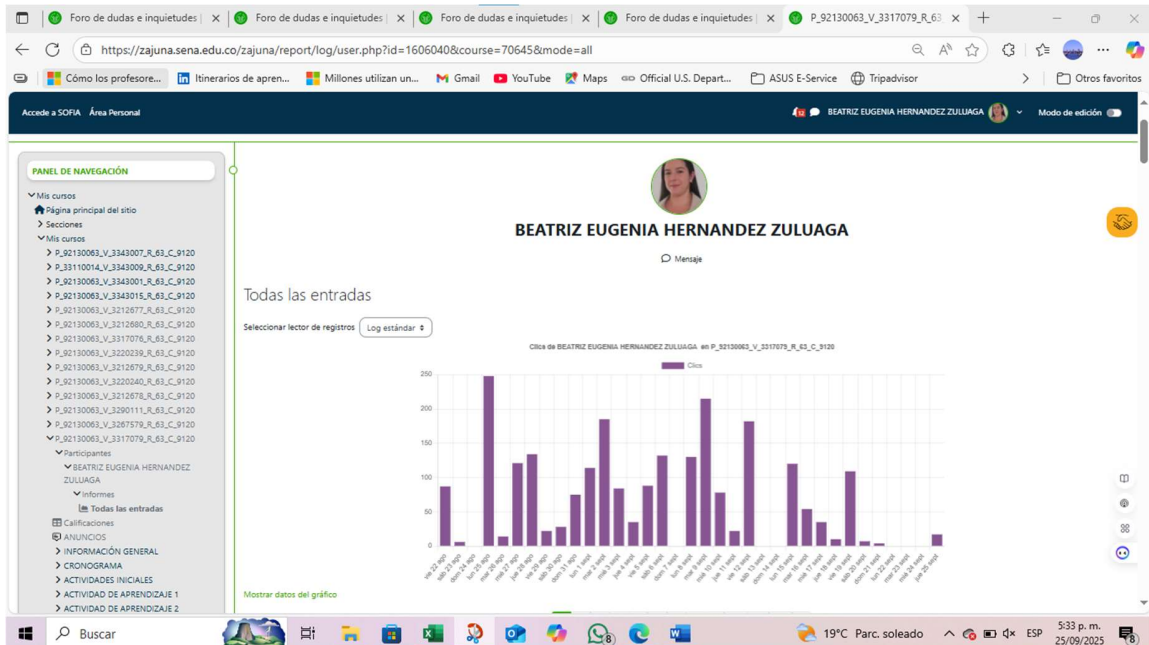


Ficha 3317078

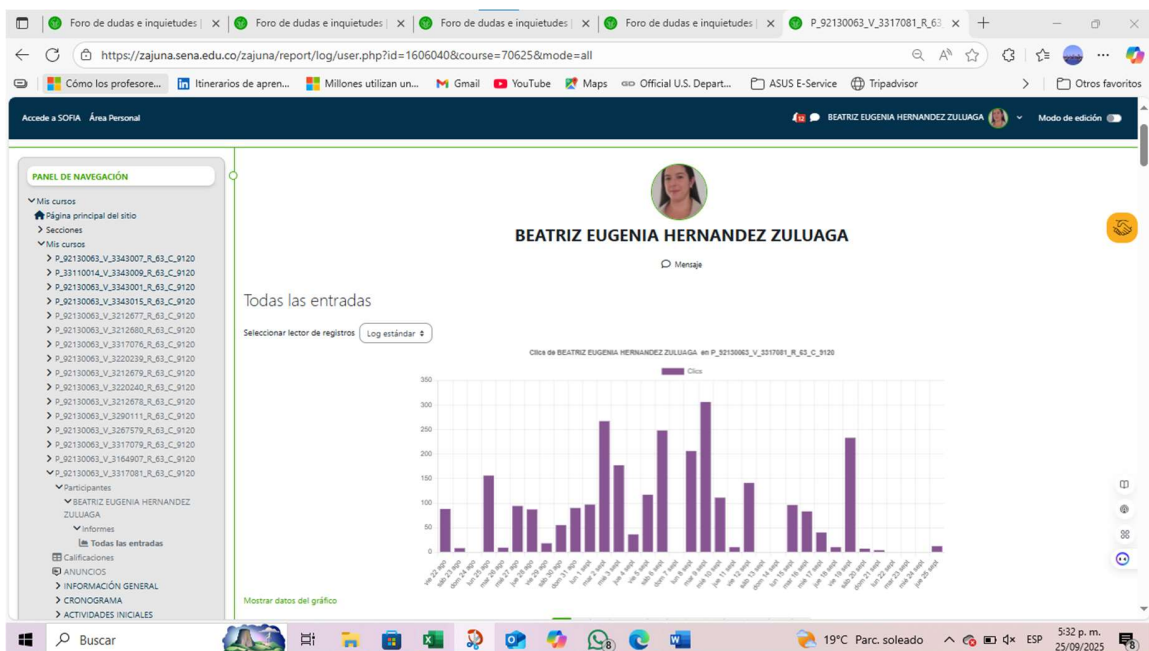




Ficha 3317079



Ficha 3317081





Ficha 3343001

The screenshot shows the SofiaPlus web application interface. The user is logged in as BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ. The left sidebar contains a menu with options like 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', and 'Gestión de la Ruta de Aprendizaje'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje' and displays search options. The 'Ficha de caracterización*' field is set to '3343001 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS', and the 'Ruta de Aprendizaje*' field is set to 'RUTA VIRTUAL 3343001'. A green message box at the bottom of the main area states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3343001. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta.' The bottom status bar shows 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA' and the date '22/09/2025'.

Ficha 3343007

The screenshot shows the SofiaPlus web application interface for Ficha 3343007. The user is logged in as BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ. The left sidebar contains a menu with options like 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', and 'Gestión de la Ruta de Aprendizaje'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje' and displays search options. The 'Ficha de caracterización*' field is set to '3343007 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS', and the 'Ruta de Aprendizaje*' field is set to 'RUTA VIRTUAL 3343007'. A green message box at the bottom of the main area states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3343007. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta.' The bottom status bar shows 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA' and the date '22/09/2025'.

Ficha 3343009



Ficha 3343015

12)

- Capturas de evidencia de divulgación de oferta del centro
- Capturas de evidencia de divulgación de bolsa corporativa (si la bolsa está disponible)



- Capturas de demás acciones realizadas en la promoción de la oferta (si las tiene)

Movistar **Vo4G** 7:13 p. m.

← **SENA Comunica**
121 mil seguidores

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

24 FEB Inicio: Una vez completados los cupos

Horario: Virtual, autonomía y flexibilidad en ZAJUNA

Inscríbete ya en: <https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?fm=0&fc=gS7ao7tN5AQ>

Ingresa el código de oferta **2181561**

<https://www.youtube.com/watch?v=duzxUgVZLLs>

4:58 p. m.



Movistar Vo24G

4G 15% 23 9:22 a. m.



Higiene y Manipulación...
+57 310 4765206, +57 315 44936...



Cordial saludo, para aquellos que han pregu...

⇒ Reenviado

SENA Comunica



**¡Atención! Se acerca la III
Oferta Virtual 2025 del SENA.**



Del 14 al 19 de agosto,
podrás inscribirte y formarte en
los mejores programas desde
cualquier lugar. ¡No dejes pasar
esta oportunidad!



Conoce los programas
disponibles aquí ➡ [https://
betowa.sena.edu.co/oferta?level
=6](https://betowa.sena.edu.co/oferta?level=6)



¡El SENA te espera con las
puertas abiertas!

9:22 a. m. ✓

Ver canal



Mensaje





Movistar **Voz4G**

21 7:23 p. m.

← Mi estado



Visto por 68
Ayer, 8:11 p. m.



Visto por 75
Ayer, 8:11 p. m.



Tus actualizaciones de estado están **cifradas de extremo a extremo**. Desaparecerán en 24 horas.





Movistar Voz4G

7:42 p. m.



SENA Comunica
161 mil seguidores



 Curso: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

 Inicio: Una vez completados los cupos

 Horario: Virtual, autonomía y flexibilidad en ZAJUNA 🌍

 Insíbete ya en: <https://betowa.sena.edu.co/oferta/higiene-y-manipulacion-de-alimentos?modality=V&offertype=company&enrollCourse=3197457> Ingresa el código de oferta **2181561** 📌

Más información con el Instructor asignado: WhatsApp [3127754853](https://wa.me/3127754853)

#EstudiaEnElSENA 😎

Editado 6:18 p. m.



8





Movistar

22 3:22 p. m.

← Mi estado



Visto por 55
Ayer, 9:48 p. m.



Tus actualizaciones de estado están **cifradas de extremo a extremo**. Desaparecerán en 24 horas.





Mi estado

Ayer, 11:43 a. m.



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Inicio: Una vez completados los cupos



Horario: Virtual, autonomía y flexibilidad en ZAJUNA 🥗



¡Cupos limitados!



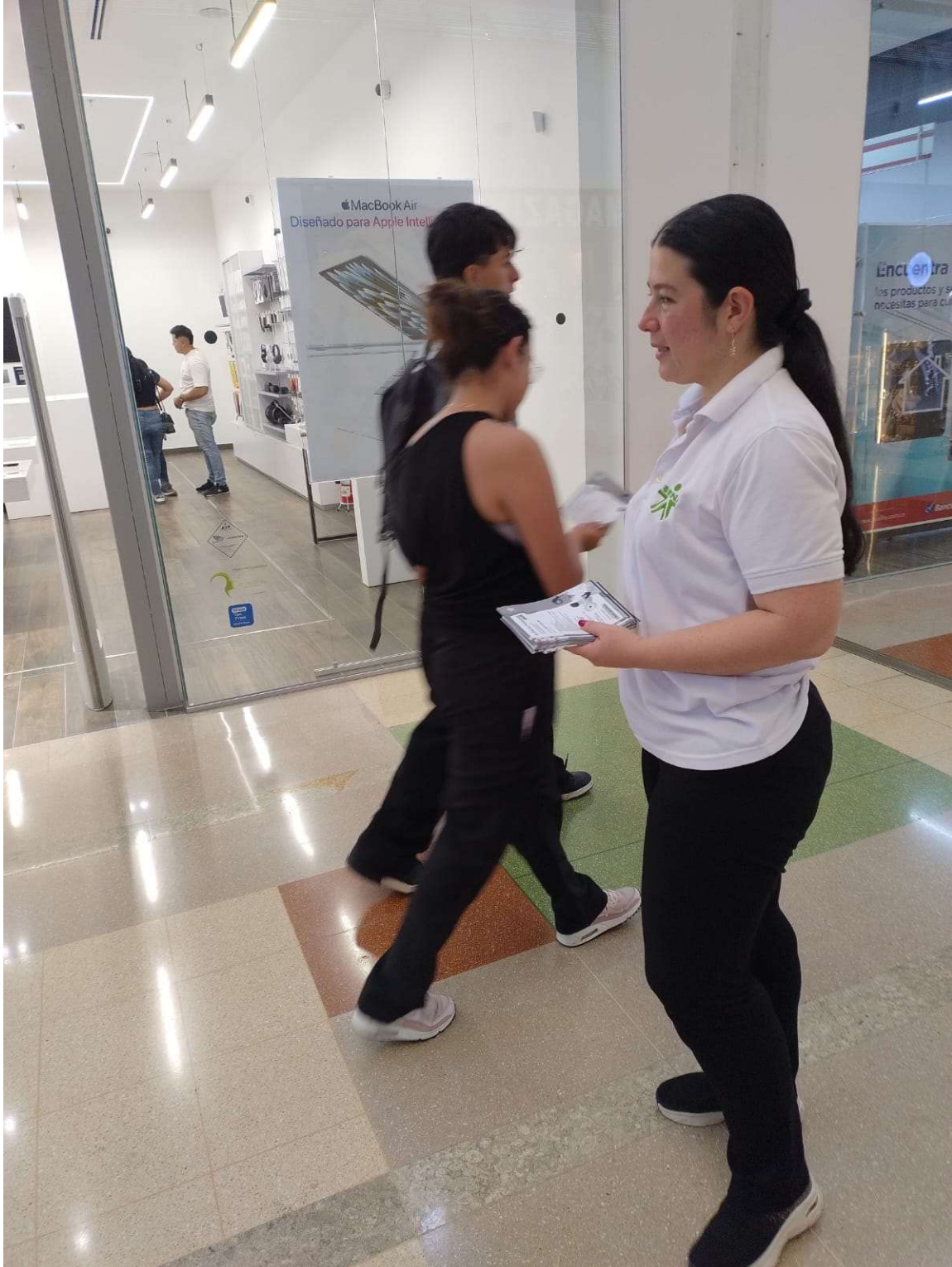
Inscríbete ya en: betowa.sena.edu.co/oferta/higi... Ingresa el código de oferta 2181561 📌

👁 59





13) Otras actividades asignadas para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales Evidencias de otras actividades dentro del mes de cobro.









TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3317079 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA 3343015 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA 3317076 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3343009 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3343007 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3317078 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3317081 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3343001 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	14,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	168,00
--	---------------

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: BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL