

PAGADO 14/10/2025

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	USP	COR	SIN	IGE	LME	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	2025-10-14, 01:59:46 PM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	septiembre de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	septiembre de 2025
Empresa	BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA
CEDULA CIUDADANIA	CC 24344053
Código Sucursal (Nombre)	()
Referencia de Pago/ Número Planilla	81087470
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	1850693569
Banco	(1051) - BANCO DAVIVIENDA
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, Octubre 2025

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

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes Octubre 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 3343001, 3343007, 3343009 y 3343015	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	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).	septiembre de 2025, Planilla 81087470	
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. 81087470, del operador enlace operativo correspondiente al mes de septiembre 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	\$38.789.209
VALOR POR EJECUTAR	\$ 8.432.437

Evidencias en (44) 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, Octubre 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: Octubre/ 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 17	Orientación Fichas 3343001, 3343007, 3343009 y 3343015	104 horas Según reporte Sena Sofia Plus
20 al 31	Orientación Fichas 3366795, 3366796, 3366799 y 3366801	80 horas Según reporte Sena Sofia Plus
TOTAL HORAS		184 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.

This screenshot shows the 'Mis cursos' (My courses) section of the Zajuna system. The page displays a grid of course cards under the heading 'VISTA GENERAL DE CURSO'. The left sidebar contains a 'PANEL DE NAVEGACIÓN' with a list of courses. The main area shows eight active courses, each with a title, ID, and 'Formación Complementaria' status. The courses are:

- ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ... (3366799)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366795)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366796)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366799)
- ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ... (3366799)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3164904)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3164905)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3164906)

The bottom of the page shows the user's name 'BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA' and the date '23/10/2025'.

This screenshot shows the 'Mis cursos' (My courses) section of the Zajuna system, displaying a grid of course cards. The left sidebar contains a 'PANEL DE NAVEGACIÓN' with a list of courses. The main area shows eight completed courses, each with a title, ID, and 'Formación Complementaria' status. The courses are:

- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366795)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366796)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366799)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366799)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366799)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366799)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366799)
- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366799)

The bottom of the page shows the user's name 'BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA' and the date '23/10/2025'.



2) Anuncios

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

Ficha 3343001

Grupo 1 ANUNCIOS | Zajuna ANUNCIOS | Zajuna Anuncios | Zajuna ANUNCIOS | Zajuna

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4961269

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

INFORMACIÓN GENERAL
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 DE APRENDIZAJE 1
APERTURA ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 2
SESIÓN EN LÍNEA 2 (30 SEP 2025 09:00 AM)
SESIÓN EN LÍNEA 3
CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 2
APERTURA ACTIVIDADES APRENDIZAJE 3
INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 4 (10/SEP/2025 09:00 AM)

Ir a...

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

Buscar VIX -6.99% 4:56 p.m. 23/10/2025

Ficha 3343007

Grupo 1 ANUNCIOS | Zajuna ANUNCIOS | Zajuna Anuncios | Zajuna ANUNCIOS | Zajuna

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4961269

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

INFORMACIÓN GENERAL
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 DE APRENDIZAJE 1
APERTURA ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 2
SESIÓN EN LÍNEA 2 (30 SEP 2025 09:00 AM)
SESIÓN EN LÍNEA 3
CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 2
APERTURA ACTIVIDADES APRENDIZAJE 3
INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 4 (10/SEP/2025 09:00 AM)

Ir a...

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

Buscar COP/MXN -0.21% 4:57 p.m. 23/10/2025



Ficha 3343009

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA Modo de edición

Sesiones en línea

- P_92130063_V_3343015_F_63_C_9120
- P_92130063_V_3343007_F_63_C_9120
- P_92130063_V_3320237_F_63_C_9120
- P_92130063_V_3267579_F_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

CIERRE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE 1

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 2 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 2 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 3 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 3 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 7 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 7 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 8 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 8 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 15 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 15 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 19 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 19 oct 2025 0

UAS

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

Resumen de retención de datos

Ficha 3343015

Accede a SORA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA Modo de edición

Sesiones en línea

- ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
- ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
- ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
- SESIONES EN LÍNEA
- P_92130063_V_3343007_F_63_C_9120
- P_92130063_V_3320237_F_63_C_9120
- P_92130063_V_3267579_F_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

APERTURA ACTIVIDAD GUÍA DE APRENDIZAJE 1

BEATRIZ EUGENIA... 22 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 22 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 28 sept 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 2 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 2 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 3 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 3 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 7 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 7 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 8 oct 2025 0

BEATRIZ EUGENIA... 8 oct 2025 0

UAS

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

Resumen de retención de datos

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 3343001

Grupo 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS x Curso: ASPECTOS SANITARIOS E x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75889

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

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

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3343001)

Mis cursos / P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120

PRÓXIMOS EVENTOS

CHAT ATENCIÓN SINCÓNICA
Lunes, 27 octubre, 9:00 AM
Ir al calendario...

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
P_92130063_V_3164006_R_63_C_9120
P_92130063_V_3190003_R_63_C_9120
P_92130063_V_3317079_R_63_C_9120
P_92130063_V_3212677_R_63_C_9120
P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120

Abre este enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp https://chat.whatsapp.com/IQDTF2ZULDC9eTtV4G5tY

Expandir todo

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Buscar

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS x Curso: ASPECTOS SANITARIOS E x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75889

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

Accede a SOPA Área Personal BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLUAGA 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

octubre 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

Se acercan días lluviosos...

5:02 p. m. 23/10/2025

Ficha 3343007



Grupo 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: ASPECTOS SANITARIOS E Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75890

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

ZAJUNA

Accede a SOPÍA Área Personal BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLUAGA Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. (3343007)

Mis cursos / P_92130063_V_3343007_R_63_C_9120

PRÓXIMOS EVENTOS

CHAT ATENCIÓN SINCÓNICA
lunes 27 octubre 10:00 AM

Ir al calendario...

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
P_92130063_V_3366796_R_63_C_9120
P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
P_92130063_V_3164908_R_63_C_9120
P_92130063_V_3190003_R_63_C_9120
P_92130063_V_3317079_R_63_C_9120
P_92130063_V_3312677_R_63_C_9120
P_92130063_V_3312678_R_63_C_9120
P_92130063_V_3367580_R_63_C_9120
P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120

Abre este enlace para unirse a mi grupo de WhatsApp https://chat.whatsapp.com/1QDTF2ZULOC9zT9V4G5tY

Expandir todo

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se acercan días lluviosos...

5:02 p.m. 23/10/2025

Grupo 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: ASPECTOS SANITARIOS E Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75890

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

Accede a SOPÍA Área Personal BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLUAGA 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

octubre 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	29	30	31		

Se acercan días lluviosos...

5:03 p.m. 23/10/2025



Ficha 3343009

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICIÓN Y LA ALIMENTACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75891

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

SENA

Accede a SOPA | Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLUAGA | Modo de edición

ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICIÓN Y LA ALIMENTACIÓN (3343009)

Mis cursos / P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
 - Página principal del sitio
 - Secciones
 - Mis cursos
 - P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366794_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164906_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3190003_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317079_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212677_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - Participantes
 - Calificaciones
 - Anuncios
 - Información general
 - Cronograma
 - Actividades iniciales
 - Guía de aprendizaje
 - Sesiones en línea

Abre este enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp <https://chat.whatsapp.com/Bb7gn59GqI92KmnAPcQOb4>

ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICIÓN Y LA ALIMENTACIÓN

Anuncios

Información general

Cronograma

Actividades iniciales

Guía de aprendizaje

Sesiones en línea

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

Se acercan días lluvi...

5:04 p. m. 23/10/2025



Ficha 3343015

Grupo 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN x Curso: ASPECTOS SANITARIOS E x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75892

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

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

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (3343015)

Mis cursos / P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120

PRÓXIMOS EVENTOS

CHAT ATENCIÓN SINCRÓNICA
Lunes, 27 octubre, 11:00 AM
Ir al calendario...

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
P_92130063_V_3366796_R_63_C_9120
P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
P_92130063_V_3164006_R_63_C_9120
P_92130063_V_3190003_R_63_C_9120
P_92130063_V_3317079_R_63_C_9120
P_92130063_V_3212677_R_63_C_9120
P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120

Abre este enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp https://chat.whatsapp.com/IQDTF2ZULOC9eTtV4G5tY

Expandir todo

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1 mm de lluvia Lun 5:05 p. m. 23/10/2025

Grupo 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN x Curso: ASPECTOS SANITARIOS E x Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75892

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

Accede a SOPA Área Personal BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLUAGA 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

octubre 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

20°C Parc. soleado 5:06 p. m. 23/10/2025



4) Cronograma

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

Ficha 3343001

Accede a SOFIA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3343001)

Mis cursos / Cursos / (oculto/a) / P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

Volver a CRONOGRAMA

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN - NOMBRE DE LA REGIONAL

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	Emisión Tv/Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicio	Termina
Actividades Previas		LMS	Responder "Sondeo de saberes previos"	1 Semana	
			Participar en el "Foro Social"		
			Participar en el "Foro de dudas e inquietudes"		
			Explorar cada uno de los links del curso, especialmente "información del programa"		
	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.		Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación".		

Ficha 3343007

Accede a SOFIA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3343007)

Mis cursos / Cursos / (oculto/a) / P_92130063_V_3343007_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

Volver a CRONOGRAMA

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN - NOMBRE DE LA REGIONAL

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	Emisión Tv/Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicio	Termina
Actividades Previas		LMS	Responder "Sondeo de saberes previos"	1 Semana	
			Participar en el "Foro Social"		
			Participar en el "Foro de dudas e inquietudes"		
			Explorar cada uno de los links del curso, especialmente "información del programa"		
	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.		Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación".		



Ficha 3343009

Grupo 1 P_92130063_V_3343001_R_63_C_ x P_92130063_V_3343007_R_63_C_ x P_33110014_V_3343009_R_63_C_ x P_92130063_V_3343015_R_63_C_ x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=4961361

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

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

ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICIÓN Y LA ALIMENTACIÓN (3343009)

Mis cursos / P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120 / Cronograma / Cronograma General

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366796_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164904_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290111_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3190002_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164907_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267579_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164906_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios

Volver a Cronograma

Cronograma General

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICIÓN Y LA ALIMENTACIÓN
CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINTO

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

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

FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN: 22/sep/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES: 15/oct/2025

(Verificar información dispuesta en la guía de aprendizaje y ajustar según sea el caso)

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA - HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA
				INICIA FINALIZA
			Realizar la "Actualización de datos del aprendizaje" según indicaciones.	22/09/2025 26/09/2025

https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea No calificable

18°C Mayorm. nubla... 8:04 p. m. 23/10/2025

Ficha 3343015

Grupo 1 P_92130063_V_3343001_R_63_C_ x P_92130063_V_3343007_R_63_C_ x P_33110014_V_3343009_R_63_C_ x P_92130063_V_3343015_R_63_C_ x

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=4961389

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

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

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3343015)

Mis cursos / P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366796_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164904_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290111_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3190002_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164907_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267579_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164906_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios

Volver a CRONOGRAMA

Cronograma

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN - NOMBRE DE LA REGIONAL

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	Emisión Tv/Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA
				Inicia Termina
Actividades Previas		LMS	Responder "Sondeo de saberes previos"	1 Semana
			Participar en el "Foro Social"	
			Participar en el "foro de dudas e inquietudes"	
			Explorar cada uno de los links del curso, especialmente "información del programa"	
	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología según la normatividad vigente.		Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación"	

18°C Mayorm. nubla... 8:05 p. m. 23/10/2025

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.

3343001

The screenshot shows a web browser window with multiple tabs open, including 'Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN'. The address bar displays the URL: <https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75889#section-10>. The page content is titled 'SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN'. It includes a welcome message from the instructor, Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga, and provides details about the session, including the date and time (25/09/25 09:00am). A link to the session is provided: https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea. The page also mentions a PDF document titled 'RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN'.

3343007

The screenshot shows a web browser window with multiple tabs open, including 'Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN'. The address bar displays the URL: <https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75890>. The page content is titled 'GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 2'. It includes a message from the instructor, Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga, and provides details about the session, including the date and time (05 de octubre a las 09:00 am). A link to the session is provided: <https://youtu.be/hzSp68mUy>. The page also mentions a PDF document titled 'RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 3'.

3343009

Grupo 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: ASPECTOS SANITARIOS Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN SIMO -Sistema de apoyo a...

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75891#section-10

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

SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN

Estimados aprendices, los invito a participar en la primera clase en vivo: **Primera unidad Bienvenida y comprender los fundamentos de nutrición.**

Fecha y hora de realización: 25/09/25 10:30 am

El objetivo de esta conferencia es darle 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 SEDIA, 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: **FS351681-3f0a-406d-91a0-70dbcf748fa4**

Recuerde que la sesión solo funciona en la fecha y hora establecidas, ya que está activa y se realiza a través de una plataforma muy conocida por todos

"Y, si, si se la perdió" quedará grabada en la sección sesiones en línea/grabaciones sesiones en línea, para que la pueda ver cuando tenga el tiempo y la disposición

(También quedará GRABADA EN LOS ANUNCIOS y el enlace de la grabación le llegará su correo electrónico)

Cordialmente, Instructora Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 MP4

Los aspectos sanitarios de la nutrición y la alimentación, es de vital importancia para llevar una vida sana y una dieta balanceada, para ello es importante conocer conceptos básicos de nutrición. 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 en esta sesión se realizó un recorrido por la plataforma, se explicó cómo se maneja cada una de las sesiones de la misma y como se realizan las actividades semanales, 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 y demás material de formación y después de la lectura y apropiación de conocimientos del material de formación, se realiza la actividad AA1-EV01, Clasificación de alimentos y sus aporres nutricionales.

Recuerden que la nota final de las actividades calificables debe ser Aprobado (A), es decir, deben obtener una puntuación mayor a 70. En las 4 actividades calificables del curso.

SESIÓN EN LÍNEA 2

3343015

Grupos 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: ASPECTOS SANITARIOS SIMO -Sistema de apoyo a...

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75892#section-10

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

Restaurar
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
Asistencia

GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1
Clicado a los aprendices

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 30 de Septiembre 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. 25/09/25 09:00am**

En el siguiente enlace de youtube:
<https://youtu.be/UsvGrGg3k30>

Cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Juluaga

RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN PDF
Clicado a los aprendices

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 cómo 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 actividad 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 2
Clicado a los aprendices

En este espacio se encuentra la grabación de la sesión en línea 2, 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 06 de octubre a las 09:00 am



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.

3343001

The screenshot displays the SENA virtual classroom interface. On the left, there is a sidebar with a calendar and an 'ADMINISTRACIÓN' menu. The main content area is titled 'CHAT ATENCIÓN SÍNCRÓNICA' and contains a welcome message from the instructor, Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga. The message includes contact information for WhatsApp and email, and mentions the start of the course on September 25, 2023. The interface is in Spanish and shows various navigation options and a search bar at the top.

3343007

This screenshot shows the SENA virtual classroom interface, similar to the previous one but with different content. The main content area is titled 'GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1' and contains a message from the instructor, Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga. The message includes a link to a YouTube video and mentions the start of the course on September 25, 2023. The interface is in Spanish and shows various navigation options and a search bar at the top.



3343009

Grupo 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: ASPECTOS SANITARIOS Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN SIMO -Sistema de apoyo p...

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75891#section-10

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

CHAT ATENCIÓN SÍNCRONICA
Próxima hora de chat: lunes, 27 de octubre de 2023, 08:00

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 17 de octubre, podrán ser atendidos de manera inmediata por la instructora asignada.

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 (Horario Lunes a viernes no festivos de 8 a 12 y de 2 a 6)

Cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

SESIÓN EN LÍNEA 1 Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN

Estimados aprendices, los invito a participar en la primera clase en vivo **Primera unidad Bienvenida y comprender los fundamentos de nutrición.**

Fecha y hora de realización: 25/09/25 10:30 am

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: **ES351e91-3f0a-4de6-91a0-70dbcf74f8a4**

Recuerde que la sesión solo funciona en la fecha y hora establecidas, ya que está activa y se realiza a través de una plataforma muy conocida por todos.

"Y, si se la perdió" quedará grabada en la sección sesiones en línea/ grabaciones sesiones en línea, para que la pueda ver cuando tenga el tiempo y la disposición

(También quedará GRABADA EN LOS ANUNCIOS y el enlace de la grabación le llegará su correo electrónico)

Cordialmente, Instructora Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

Buscar 17°C Mayorm. nubla... 8:17 p. m. 23/10/2023

3343015

Grupo 1 Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN Curso: ASPECTOS SANITARIOS Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN SIMO -Sistema de apoyo p...

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=75892#section-10

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

CHAT ATENCIÓN SÍNCRONICA
Próxima hora de chat: Lunes, 27 de octubre de 2023, 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 17 de octubre, podrán ser atendidos de manera inmediata por la instructora asignada.

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 (Horario Lunes a viernes no festivos de 8 a 12 y de 2 a 6)

Cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

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

Enlaces Sesiones en línea Actualizar a los aprendices

Grabaciones Sesiones en línea Actualizar a los aprendices

GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 Actualizar a los aprendices

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 30 de Septiembre 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. 25/09/25 09:00am**

En el siguiente enlace de youtube:

Buscar 17°C Mayorm. nubla... 8:17 p. m. 23/10/2023



7) Calificaciones y Realimentación

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

3343001

Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	RAP1_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos"	RAP1_EV02 Actividad Interactiva "Compra de alimentos"	Total RAP 1 - Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	RAP2_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas sobre: "Micro y Medio ambiente"
LEIDY JOHANA FONSECA BUITRAGO II	1053558361cc	johanafonseca@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
KRISMARLYS MARGARITA LECHUGA CALDERON II	1043554643cc	krismarlylechuga@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
JORGE ALEJANDRO LINDARTE MORA II	1115731709gi	lindartejorgealejandro@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
DAIRA YAMILE CORDOBA ERAZO II	1124851148cc	dairacordoba@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
BRIYTH ALEJANDRA AVILA LONDOÑO II	52975813cc	avilaaleja29@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
LICETH CAROLINA DIAZ LEIDA II	1193065300cc	diazleida18@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A

3343007

Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	RAP1_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos"	RAP1_EV02 Actividad Interactiva "Compra de alimentos"	Total RAP 1 - Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	RAP2_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas sobre: "Micro y Medio ambiente"
DIANA CAROLINA CHAPARRO GUTIERREZ II	52521844cc	dianachaparro@hotmail.com	✓ A	---	---	✓ A
ROUXANNE GERALDINE VELASQUEZ BARAZARTE II	4960855ppt	rouxannevelasquez@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
DERLY KARINA PEÑALOZA YELANDIA II	1118569997cc	derlykarina2060@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
VALENTINA DEL PILAR BAYONA ROA II	1083927514cc	vbayona9806@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
LUISA ALEJANDRA ESPRITA PASTRANA II	1003190017cc	luisaespa1502@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A
ANYI PAOLA ALVERNIA MIRA II	1063622591cc	paolitaalbernia25@gmail.com	✓ A	---	---	✓ A



3343009

Grupo 1 Informe del calificador | HIGIENE x Informe del calificador | HIGIENE x Informe del calificador | ASPECTO x Informe del calificador | HIGIENE x +

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grader/index.php?id=75891&sortitemid=2073893&sort=desc&gpr_type=report&gpr_plugin=grader&g...

Accede a SOPÍA Área Personal BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLUGA Modo de edición

Administración

Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	AA1-EV01 Clasificación de alimentos y sus aportes nutricionales.	Total RAP01 - 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.	AA2-EV01 Diseño de una dieta equilibrada según las etapas del desarrollo humano.	Ay re m al di a vi
IV INGRID PAOLA VELANDIA VELOZA II	53115736cc	ingridpaola@gmail.com	✓ A *	---	✓ A *	A
EB ERIKA JOHANNA BARRAGAN DELGADO II	102195502b	ejbd2707@hotmail.com	✓ A *	---	✓ A *	A
MM MARIA CANDIDA MORALES HERRERA II	32906618cc	moralsherreranacandida@gmail.com	✓ A *	---	✓ A *	A
LM LINA PATRICIA MEDINA MARTINEZ II	30339304cc	lpatria339@gmail.com	✓ A *	---	✓ A *	A

Mostrar 20

1 2 3 4

17°C Mayorm. nubla... 8:22 p.m. 23/10/2025

3343015

Grupo 1 Informe del calificador | HIGIENE x Informe del calificador | HIGIENE x Informe del calificador | ASPECTO x Informe del calificador | HIGIENE x +

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grader/index.php?id=75892&sortitemid=2073902&sort=desc&gpr_type=report&gpr_plugin=grader&g...

Accede a SOPÍA Área Personal BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLUGA Modo de edición

Administración

Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	RAP1_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas sobre "Clasificación y contaminación de los alimentos"	RAP1_EV02 Actividad interactiva "Compra de alimentos"	Total RAP 1 - Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología según la normatividad vigente.	RAP2_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas "Microorganismos y Conservación de alimentos"
SC SAMUEL ALEXANDER CHARRY LOZANO II	102533066cc	samuelacharry@gmail.com	✓ A	---	A	✓ A
KS KATERINE NAHOMI SAA	1150934717cc	katherinsaa152@gmail.com	✓ A	D	D	-
GL GISELLE PATRICIA LAVERDE MEJA II	112189905cc	isa2508.bell@gmail.com	✓ A	A	A	✓ A
IM INDY JOHANNA MEZA BELLEÑO	1002189327cc	indijhoana@hotmail.com	✓ A	-	D	✓ A
MA MARIA FERNANDA AVILES ROJANO II	1002142574cc	mafeaviles@outlook.com	✓ A	A	A	✓ A
NO NAYELIS PAOLA OROZCO ROJANO II	1002143347cc	nporozco03@gmail.com	✓ A	A	A	✓ A

Mostrar 20

1 2 3 4

17°C Mayorm. nubla... 8:23 p.m. 23/10/2025



8) Juicios Evaluativos

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

3343001

Reporte de Juicios Evaluativos 3343001 [Modo de compatibilidad] - E...

Tipo de Documento	
Fecha del Reporte:	20/10/2025
Ficha de Caracterización:	3343001
Código:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	22/09/2025
Fecha Fin:	17/10/2025
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	63 - REGIONAL QUINDIO
Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	10260814	JUAN CARLOS	PAVA MIRANDA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
CC	1043554643	KRISMARLYS MARGARITA	LECHUGA CALDERON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.

3343007

Reporte de Juicios Evaluativos 3343007 [Modo de compatibilidad] - E...

Tipo de Documento	
Fecha del Reporte:	20/10/2025
Ficha de Caracterización:	3343007
Código:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	22/09/2025
Fecha Fin:	17/10/2025
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	63 - REGIONAL QUINDIO
Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1003190017	LUISA ALEJANDRA	ESPITA PASTRANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
CC	1006438377	ISABELLA	CORTES UPEGUI	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
CC	1007166623	CLARITZA	BAUTISTA CUBILLOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.



3343009

Reporte de Juicio Evaluativo 3343009 [Modo de compatibilidad] - E...

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

Reporte de Juicio Evaluativo

1						
2	Fecha del Reporte:	19/10/2025				
3	Ficha de Caracterización:	3343009				
4	Código:	33110014				
5	Versión:	1				
6	Denominación:	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION				
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA				
8	Fecha Inicio:	22/09/2025				
9	Fecha Fin:	17/10/2025				
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	1001668302	ELIZABETH	GONZALEZ MARQUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
26	CC	1001996836	MARIA JOSE	MOLINA HIGGINS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.

Hoja 1

Listo Se encontraron 23 de 320 registros. Accesibilidad: No disponible

17°C Mayorm. nubla... 8:30 p.m. 23/10/2025

3343015

Reporte de Juicio Evaluativo 3343015 [Modo de compatibilidad] - E...

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

Reporte de Juicio Evaluativo

1						
2	Fecha del Reporte:	21/10/2025				
3	Ficha de Caracterización:	3343015				
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:	22/09/2025				
9	Fecha Fin:	17/10/2025				
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	1000694281	KAREN ALEJANDRA	SANABRIA SUAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
18	CC	1002142574	MARIA FERNANDA	AVILES ROJANO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
26	CC	1002143347	NAYELIS PAOLA	OROZCO ROJANO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.

Hoja 1

Listo Se encontraron 32 de 320 registros. Accesibilidad: No disponible

17°C Mayorm. nubla... 8:32 p.m. 23/10/2025

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.

3343001

The screenshot shows a web browser window with the URL <https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4961275>. The page displays a forum for a course, with a sidebar on the left containing navigation links like 'Reporte del curso', 'CRONOGRAMA', and 'ADMINISTRACIÓN'. The main content area lists several activities, including 'Actividad 4', 'PRESENTACION', 'Intoxicación alimentaria y temperatura para producción de bacterias', 'Reflexión inicial', 'Método para la limpieza y desinfección', and 'Buenas Prácticas y qué es un manipulador de alimentos'. Each activity has a list of participants and their status (e.g., '1', '2', '3'). The bottom of the page shows a dark blue banner with the user's name 'BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULIAGA' and a 'Resumen de retención de datos' link. The Windows taskbar at the bottom indicates the date is 23/10/2025 and the time is 8:36 p.m.

3343007

The screenshot shows a web browser window with the URL <https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4961314>. The page displays a forum for a course, with a sidebar on the left containing navigation links like 'Reporte del curso', 'CRONOGRAMA', and 'ADMINISTRACIÓN'. The main content area lists several activities, including 'Revisión', 'Actividades de reflexión inicial GUÍA 3', 'Actividad de aprendizaje 2', 'Revisión actividad 4', 'Revisión', 'Revisión 2 de EV #03', 'Revisión EV #04', and 'Actividad de observación'. Each activity has a list of participants and their status (e.g., '3', '1', '2', '3'). The bottom of the page shows a dark blue banner with the user's name 'BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULIAGA' and a 'Resumen de retención de datos' link. The Windows taskbar at the bottom indicates the date is 23/10/2025 and the time is 8:37 p.m.



3343009

Grupo | Foro de dudas e inquietudes | Z | Foro de dudas e inquietudes | Z | Foro de dudas e inquietudes | Z | Foro de dudas e inquietudes | Z | +

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4961352

Accede a SOFIA | Área Personal

Mis cursos / P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120 / Información general / Foro de dudas e inquietudes

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
- P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
- P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3290111_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3190002_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3164907_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3267579_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3164906_R_63_C_9120
- P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información general
- Diseño curricular
- Información del programa
- Biblioteca SENA
- Foro de dudas e inquietudes

Volver a "Información general"

Foro de dudas e inquietudes

ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICIÓN Y LA ALIMENTACIÓN

Foro de dudas e inquietudes

En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.

Buscar en los foros

Debate	Comenzado por	Último mensaje ↑	Rélicas	Suscribir
☆ APERTURA FORO DUDAS E INQUIETUDES	BEATRIZ EUGENIA...	22 sept 2025	0	☐
☆ FORO DE DUDAS E INQUIETUDES	MARIA JOSE MO...	23 sept 2025	1	☐
☆ me gustana la cocina y en mis manos está la nutrición de muchos niños	MARIA CANDID...	30 sept 2025	1	☐
☆ presentación	YALEIDYS MEND...	28 sept 2025	3	☐

17°C Mayorm. nubla... 8:38 p. m. 23/10/2025

3343015

Grupo | Foro de dudas e inquietudes | Z | Foro de dudas e inquietudes | Z | Foro de dudas e inquietudes | Z | Foro de dudas e inquietudes | Z | +

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4961384

Accede a SOFIA | Área Personal

Mis cursos / P_33110014_V_3343015_R_63_C_9120 / Información general / Foro de dudas e inquietudes

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
- P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
- P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3290111_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3190002_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3317078_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3212680_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3164907_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3267579_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3164906_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3343015_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- INFORMACIÓN GENERAL
- Diseño curricular
- Información del programa
- Lineamientos, normas y requerimientos
- Documentos de interés para el aprendiz
- Biblioteca SENA
- Foro de dudas e inquietudes

Volver a "Información general"

Foro de dudas e inquietudes

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Foro de dudas e inquietudes

En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.

Buscar en los foros

Debate	Comenzado por	Último mensaje ↑	Rélicas	Suscribir
☆ APERTURA FORO DUDAS E INQUIETUDES	BEATRIZ EUGENIA...	22 sept 2025	0	☐
☆ ACTIVIDAD DE PRENDIZAJE 1	GLORIA ESPERA...	23 sept 2025	1	☐
☆ Actividad de actividad 1	JHON FREDY PO...	27 sept 2025	1	☐
☆ dudas	ALBANYSETH MO...	29 sept 2025	1	☐
☆ Reflexión inicial - clasificación y contaminación de alimentos	MARILET SOFIA B...	30 sept 2025	1	☐

17°C Mayorm. nubla... 8:38 p. m. 23/10/2025

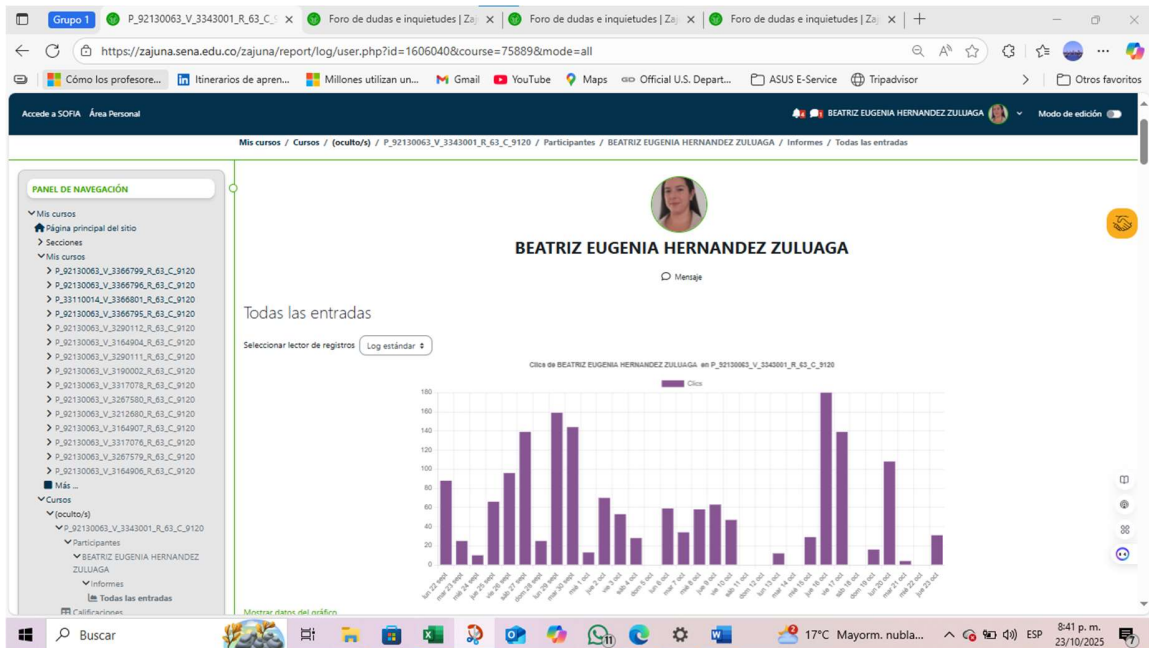
10) Registro de Ingresos en la Plataforma

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

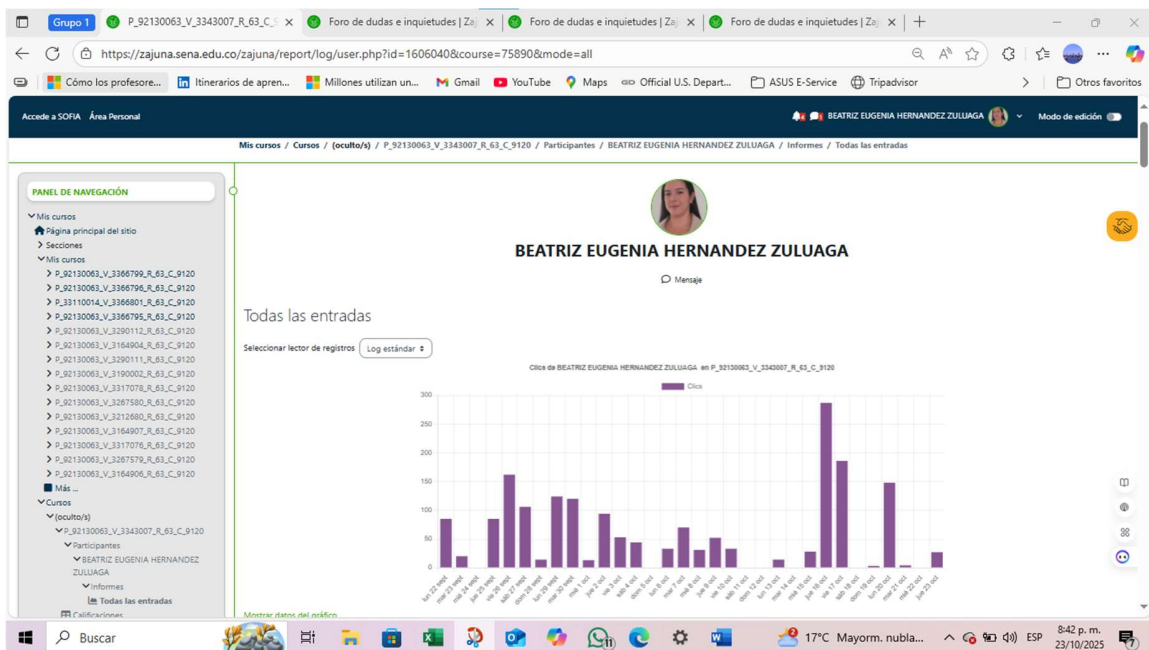


- Captura de ingresos desde la ruta: Perfil del instructor → Detalles del curso → Perfiles del curso → Ingresar a la ficha en ejecución → **Todas las entradas** (debajo de informes)

3343001

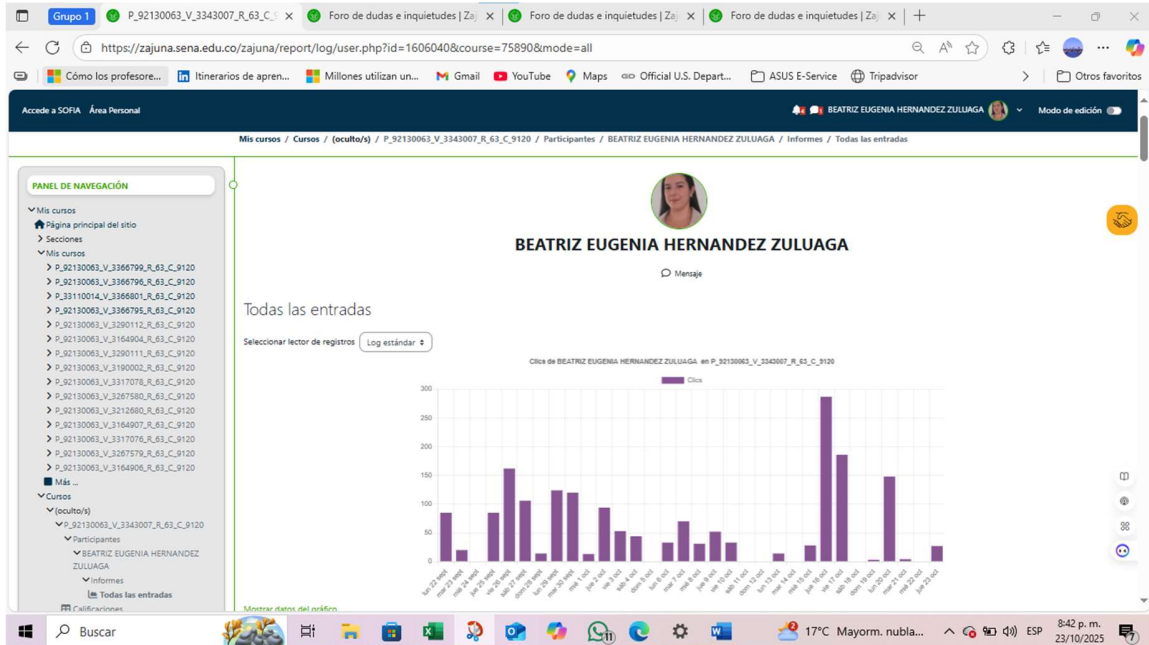


3343007

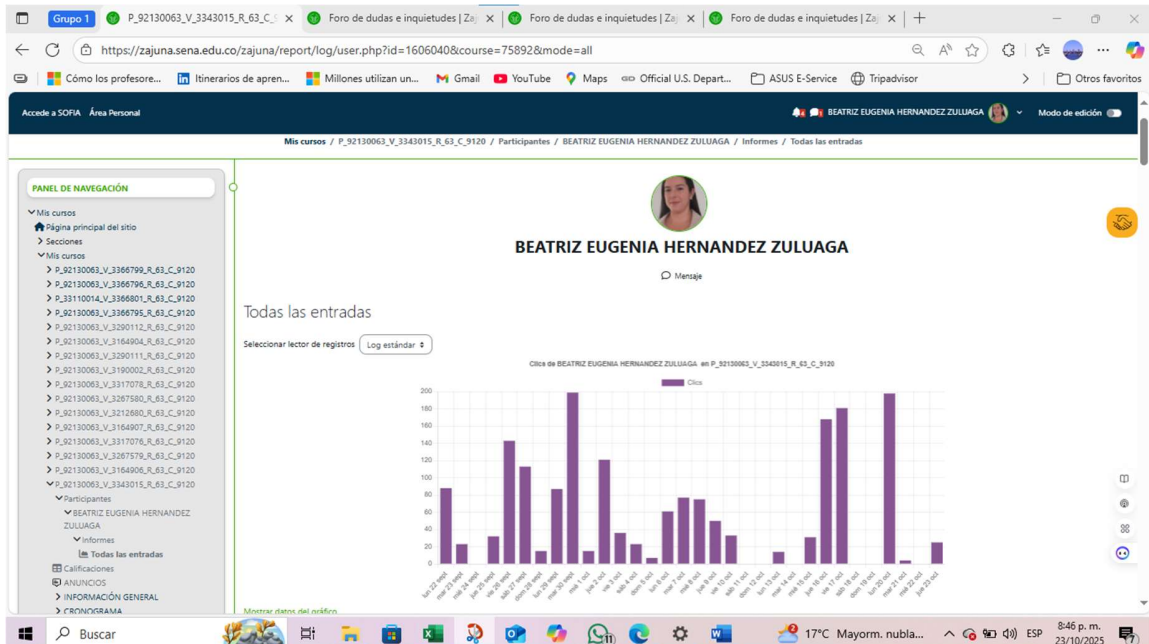




3343009



3343015



11) Asociación de aprendices en el aplicativo senasofiaplus

- Captura de la asociación de aprendices en el mes de cobro y en la fecha de inicio de la formación según programación en senasofiaplus.



3366795

Grupo 1 Correo: Beal x Curso: ASPEI x P_92130063 x disenno_curri x Curso: HIGIE x Curso: HIGIE x Sofia plus x Sofia plus x

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SENA

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ

Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3366795 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3366795

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendizaje(s) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3366795. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223.

21°C Parc. soleado 4:12 p.m. 20/10/2025

3366796

Grupo 1 Correo: Beal x Curso: ASPEI x P_92130063 x disenno_curri x Curso: HIGIE x Curso: HIGIE x Sofia plus x Sofia plus x

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SENA

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ

Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3366796 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3366796

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendizajes a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendizaje(s) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3366796. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a223.

21°C Parc. soleado 4:14 p.m. 20/10/2025



3366799

The screenshot shows the SofiaPlus LMS interface. The user is logged in as BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ. The left sidebar shows the 'Ejecución de la Formación' menu with options like 'Administrar Ruta de Aprendizaje', 'Consultar Ruta del Aprendiz', 'Generar Excel de Planeación Pedagógica', 'Generar PDF de Proyecto Formativo', 'Gestión de la Ruta de Aprendizaje', 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje', 'Evaluar Ruta de Aprendizaje', 'Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo', 'Listar Aprendizajes Asociados a Ruta', 'Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo', 'Reconocimiento de Aprendizajes Previos', and 'Reportes'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje' and shows a search form with 'Ficha de caracterización*' set to '3366799 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' and 'Ruta de Aprendizaje*' set to 'RUTA VIRTUAL 3366799'. A message at the bottom states: 'La operación Asociar aprendiz a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ce)s asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3366799. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta'.

3366801

The screenshot shows the SofiaPlus LMS interface. The user is logged in as BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ. The left sidebar shows the 'Ejecución de la Formación' menu with options like 'Administrar Ruta de Aprendizaje', 'Consultar Ruta del Aprendiz', 'Generar Excel de Planeación Pedagógica', 'Generar PDF de Proyecto Formativo', 'Gestión de la Ruta de Aprendizaje', 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje', 'Evaluar Ruta de Aprendizaje', 'Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo', 'Listar Aprendizajes Asociados a Ruta', 'Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo', 'Reconocimiento de Aprendizajes Previos', and 'Reportes'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje' and shows a search form with 'Ficha de caracterización*' set to '3366801 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION' and 'Ruta de Aprendizaje*' set to 'RUTA VIRTUAL 3366801'. A message at the bottom states: 'La operación Asociar aprendiz a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ce)s asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3366801. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta'.

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)

←  **SENA Comunica**
121 mil seguidores



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FEB 24 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





Mi estado

Ayer, 11:09 a. m.



Ya llegó la última oferta de formación virtual 2025

Inscríbete hasta el 27 de octubre a uno de los 15 tecnólogos disponible, dirigidos a más de 60 colombianos y extranjeros.

Conoce aquí la oferta

SENA SofiaPlus

¡Ya llegó la última oferta de formación virtual 2025!

Inscríbete en betowa.sena.edu.co... **Leer más**

 72





SENA Comunica
161 mil seguidores



 Curso: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

 **24** 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.



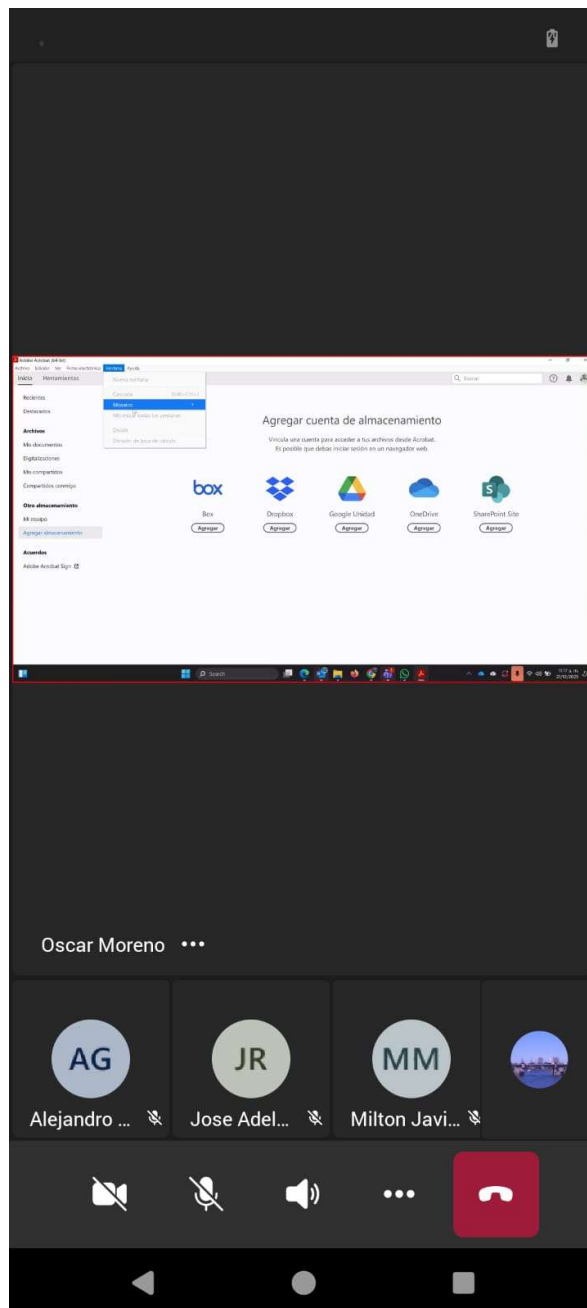
8





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

Transferencia Funcionalidades generales de Acrobat 21 Oct de 2025 11:00 AM





12:00



forms.office.com/pag



Muchas gracias por diligenciar el Formulario, sus respuestas se han enviado.

Algo importante que puede hacer a continuación

[Guardar mi respuesta](#)

[Enviar otra respuesta](#)

Microsoft Forms

¡Prepárese para su propia invitación al evento!



Registro de

Invite a personas, re
personalice detalles para
el tema de la

Comenzar

Comenzar a

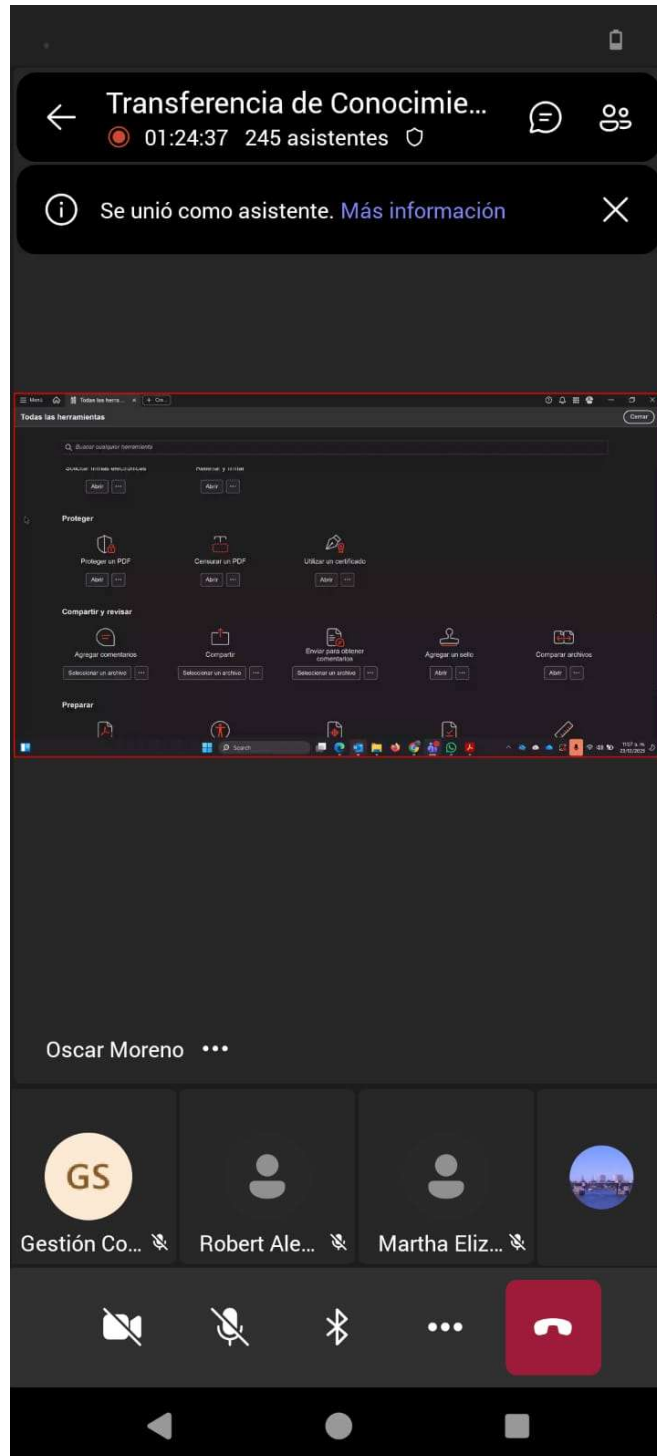


Microsoft 365

Microsoft Forms | Encuestas, cuestionarios y sondajes con tecnología



Transferencia Seguridad en los documentos de Acrobat 23 Oct 2025 11:00 AM





11:58 [notification icon] [alarm icon] [battery icon] [signal icon] [5G icon] [wifi icon] [cellular icon]

forms.office.com/pag

Muchas gracias por diligenciar el Formulario, sus respuestas se han enviado.

Algo importante que puede hacer a continuación

[Guardar mi respuesta](#)

[Enviar otra respuesta](#)

Microsoft Forms

¡Prepárese para su propia invitación al evento!

Registro de eventos

Invite a personas, personalice detalles para el tema de la invitación.

Comenzar

Comenzar a

Microsoft 365

Microsoft Forms | Encuestas, cuestionarios y sondajes con tecnología

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3366801 - 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3366799 - 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 : 20,00

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 : 26,00

FICHA 3366796 - 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 : 20,00

FICHA 3343009 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA
DE APRENDIZAJE: 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 : 26,00

FICHA 3343007 - 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 : 26,00

**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 : 26,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3366795 - 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 :	20,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	184,00
--	---------------

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