

PAGADO 14/11/2025

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	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SIN	IGE	LVA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días AFP	Días EPS	Días CCF	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



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	2025-11-14, 11:13:32 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	octubre de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	octubre de 2025
Empresa	BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA
CEDULA CIUDADANIA	CC 24344053
Código Sucursal (Nombre)	()
Referencia de Pago/ Número Planilla	81088317
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	1928235756
Banco	(1507) - NEQUI
Valor	\$ 534.100
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	172.29.10.57

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





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

Armenia, Noviembre 2025

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

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes Noviembre 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 3366795, 3366796, 3366799 y 33666801	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 octubre de 2025, Planilla 81088317	Consignación y Planillas de Aportes



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



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

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

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

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

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



Nota 2: Previa autorización del supervisor del contrato, se registran 16 horas adicionales en el aplicativo senasofiaplus, para dar cumplimiento a la obligación contractual #22.

La relación de horas es como sigue:

- Obligación #13: 16 horas de apoyo a la divulgación en el mes de cobro.

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. 81088317, del operador enlace operativo correspondiente al mes de octubre 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	\$43.388.720
VALOR POR EJECUTAR	\$ 3.832.926

Evidencias en (43) 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, Noviembre 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: Noviembre/ 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 14	Orientación Fichas 3366795, 3366796, 3366799 y 3366801	80 horas Según reporte Sena Sofia Plus
17 al 30	Orientación Fichas 3393227 y 3393232	40 horas Según reporte Sena Sofia Plus
21 al 30	Orientación Fichas 3397202 y 3397204	24 horas Según reporte Sena Sofia Plus
18 al 20	Divulgación de la bolsa corporativa y de la oferta del centro	16 horas Según reporte Sena Sofia Plus
TOTAL HORAS		160 horas



- 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.



SENA logo

Accede a SOFIA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULIAGA

Mis cursos

- Inicio principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
- Anuncios de la página
- Mis cursos
- P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
- P_51240091_V_3393523_R_73_C_9123
- P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120
- P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3397204_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3190000_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3164905_R_63_C_9120
- Más ...

Buscar

Ordenar por último acceso

Targeta

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3393232) Formación Complementaria

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3393227) Formación Complementaria

ENGLISH DOES WORK - LEVEL 5 (3393523) Formación Complementaria

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366796) Formación Complementaria

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366795) Formación Complementaria

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3397204) Formación Complementaria

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3397202) Formación Complementaria

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366795) Formación Complementaria

ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ... Formación Complementaria

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3343015) Formación Complementaria

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3343007) Formación Complementaria

21°C Mayorm, soleado

429 p.m. 21/11/2025

2) Anuncios

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

3393227

SENA logo

Accede a SOFIA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULIAGA

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3393227)

Mis cursos / P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120 / Anuncios

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Inicio principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
- P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
- P_51240091_V_3393523_R_73_C_9123
- P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea
- P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
- P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
- P_40130063_V_3397204_R_63_C_9120

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas
BIENVENIDOS AL CURSO!	BEATRIZ EUGENIA...	BEATRIZ EUGENIA...	0
ANUNCIO APERTURA DEL CURSO, INSTRUCCIONES, ACTIVIDADES PREVIAS Y CRONOGRAMA	BEATRIZ EUGENIA...	BEATRIZ EUGENIA...	0
INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN SU ORIGEN Y FUNCIÓN Y BIENVENIDA A...	BEATRIZ EUGENIA...	BEATRIZ EUGENIA...	0
ATENCION SINCRONICA (CHAT)	BEATRIZ EUGENIA...	BEATRIZ EUGENIA...	0
ACTUALIZACIÓN DE DATOS	BEATRIZ EUGENIA...	BEATRIZ EUGENIA...	0
INICIO DE LAS ACTIVIDADES 1	BEATRIZ EUGENIA...	BEATRIZ EUGENIA...	0

Ir a...

Diseño curricular

21°C Mayorm, soleado

429 p.m. 21/11/2025



3393232

Browser tabs: Anuncios | Zájuna, Anuncios | Zájuna

Address bar: https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=5766573

Navigation bar: Accede a SOFIA, Área Personal, BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA, Modo de edición

Course title: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3393232)

Course path: Mis cursos / P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120 / Anuncios

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
 - Participantes
 - Calificaciones
 - Anuncios
 - Información del programa
 - Cronograma
 - Actividades iniciales
 - Actividad de aprendizaje Guía
 - Actividad de aprendizaje 1
 - Actividad de aprendizaje 2
 - Actividad de aprendizaje 3
 - Actividad de aprendizaje 4
 - Sesiones en línea
 - P_51240091_V_3393523_R_73_C_9123
 - P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3307304_R_63_C_9120

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate	Comenzado por	Último mensaje ↑	Rélicas
☆ ¡BIENVENIDOS AL CURSO!	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	0
☆ ANUNCIO APERTURA DEL CURSO, INSTRUCCIONES, ACTIVIDADES PREVIAS Y CRONOGRAMA	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	0
☆ INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN SU ORIGEN Y FUNCIÓN Y BIENVENIDA A...	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	0
☆ ATENCIÓN SINCRÓNICA (CHAT)	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	0
☆ ACTUALIZACIÓN DE DATOS	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	0
☆ INICIO DE LAS ACTIVIDADES 1	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 18 nov 2025	0

Ir a...

21°C
Mayorm. soleado

3397202

Browser tabs: Curso: HIGIENE Y MANIPULACI..., Anuncios | Zájuna, Anuncios | Zájuna, Anuncios | Zájuna

Address bar: https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=555688

Navigation bar: Accede a SOFIA, Área Personal, Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_92130063_V_3397202_R_63_C_9120 / Anuncios, Modo de edición

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
 - P_51240091_V_3393523_R_73_C_9123
 - P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3307304_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3190000_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164905_R_63_C_9120
 - Mis...
 - Cursos
 - (oculto/s)
 - P_92130063_V_3397202_R_63_C_9120

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate	Comenzado por	Último mensaje ↑	Rélicas
☆ ¡Bienvenidos al curso!	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	0
☆ ANUNCIO APERTURA DEL CURSO, INSTRUCCIONES, ACTIVIDADES PREVIAS Y CRONOGRAMA	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	0
☆ INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN SU ORIGEN Y FUNCIÓN Y BIENVENIDA A...	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	0
☆ ATENCIÓN SINCRÓNICA	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	0
☆ ACTUALIZACIÓN DE DATOS	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	0
☆ INICIO DE LAS ACTIVIDADES INICIO DE LAS ACTIVIDADES 1	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	BEATRIZ EUGENIA... 21 nov 2025	0

Ir a...

20°C
Mayorm. soleado



3397204

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Anuncios | Zajuna

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?f=555726

Accede a SOFIA Área Personal

Mis cursos / P_92130063_V_3397204_R_63_C_9120 / Anuncios

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Inicio principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3395232_R_63_C_9120
 - P_51240091_V_3395232_R_73_C_9123
 - P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267590_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3397204_R_63_C_9120
 - Participantes
 - Calificaciones
 - Anuncios
 - Información del programa
 - Cronograma
 - Actividades iniciales
 - Actividad de aprendizaje Guía
 - Actividad de aprendizaje 1
 - Actividad de aprendizaje 2
 - Actividad de aprendizaje 3
 - Actividad de aprendizaje 4
 - Sesiones en línea
 - P_92130063_V_3188000_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3243001_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164905_R_63_C_9120
 - Más...

ADMINISTRACIÓN

- Administración del foro
- Configuración
- Filtros
- Informes
- Configuración Calificaciones
- Copia de seguridad

Su mensaje ha sido añadido con éxito.
Dispone de 30 minutos para editarlo si quiere hacer cualquier cambio.

Anuncios

Anuncios y novedades generales

Buscar en los foros [Añadir un nuevo tema de debate](#)

	Comenzado por	Último mensaje ↑	Replicas
★ ¡Bienvenidos al curso!	BEATRIZ EUGENIA...	21 nov 2025	0
★ ANUNCIO APERTURA DEL CURSO, INSTRUCCIONES, ACTIVIDADES PREVIAS Y CRONOGRAMA	BEATRIZ EUGENIA...	21 nov 2025	0
★ INVITACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN SU ORIGEN Y FUNCIÓN Y BIENVENIDA A...	BEATRIZ EUGENIA...	21 nov 2025	0
★ ATENCIÓN SINCRÓNICA	BEATRIZ EUGENIA...	21 nov 2025	0
★ ACTUALIZACIÓN DE DATOS	BEATRIZ EUGENIA...	21 nov 2025	0
★ INICIO DE LAS ACTIVIDADES INICIO DE LAS ACTIVIDADES PRESENCIALES	BEATRIZ EUGENIA...	21 nov 2025	0

Página 1 de 1

20°C
Mayorm. soleado

3) configuración de espacios en el LMS

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

3393227

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

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=87544

Accede a SOFIA Área Personal

Mis cursos

- Inicio principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3395232_R_63_C_9120
 - P_51240091_V_3395232_R_73_C_9123
 - P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120
 - Participantes
 - Calificaciones
 - Anuncios
 - Información del programa
 - Cronograma
 - Actividades iniciales
 - Actividad de aprendizaje Guía
 - Actividad de aprendizaje 1
 - Actividad de aprendizaje 2
 - Actividad de aprendizaje 3
 - Actividad de aprendizaje 4
 - Sesiones en línea
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267590_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3397204_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3188000_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3212679_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3243001_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3164905_R_63_C_9120
 - Más...

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
- Configuración
- Realización del curso
- Usuarios
- Filtros
- Informes
- Configuración Calificaciones
- Copia de seguridad

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Anuncios

- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea

2 mm de lluvia
Domingo

4:50 p.m.
21/11/2025



3393232

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=87566

Accede a SENA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Anuncios

- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
 - Configuración
 - Finalización del curso
 - Usuarios
 - Filtros
 - Informes
 - Configuración Calificaciones
 - Copia de seguridad
 - Restaurar

2 mm de lluvia Domingo

3397202

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=88792

Accede a SENA Área Personal

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Anuncios

- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
 - Configuración
 - Finalización del curso
 - Usuarios
 - Filtros
 - Informes

2 mm de lluvia Domingo



3397204

The screenshot shows the SENA course page for 'HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS'. The page has a dark blue header with the SENA logo and course title. Below the header, there's a large banner image showing a chef and various fruits. The main content area is divided into sections: 'Anuncios', 'Información del programa', 'Cronograma', 'Actividades iniciales', 'Actividad de aprendizaje Guía', and 'Actividad de aprendizaje 1'. The left sidebar contains navigation links for 'Mis cursos', 'Secciones', 'Mis cursos', 'Participantes', 'Calificaciones', 'Anuncios', 'Información del programa', 'Cronograma', 'Actividades iniciales', 'Actividad de aprendizaje Guía', 'Actividad de aprendizaje 1', 'Actividad de aprendizaje 2', 'Actividad de aprendizaje 3', 'Actividad de aprendizaje 4', 'Secciones en línea', and 'Más...'. The bottom of the page shows a Windows taskbar with various application icons and the system clock.

4) Cronograma

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

3393227

The screenshot shows the SENA course page for 'HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS' with the 'Cronograma' (Schedule) section selected. The page displays the 'CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES' and 'PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDIO'. Below this, there's a table with columns for 'Actividad de Aprendizaje', 'Resultado de Aprendizaje alcanzado', 'Sesiones en línea', 'Tipo de Evidencia', and 'TIEMPOS DE ENTREGA' (Inicio and Termina). The table lists two activities: 'Actividades Previas' and 'Actividad de aprendizaje 1'. The 'Actividad de aprendizaje 1' row shows a session on '19/11 A LAS 02:00 PM' with a link to the session and a description of the activity: 'Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.' The table also includes a 'TIEMPOS DE ENTREGA' column with 'Inicio' and 'Termina' dates.

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzado	Sesiones en línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicio	Termina
Actividades Previas		Fecha: 19/11 A LAS 02:00 PM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: a19622cd-8cac-4b0b7-fc0e88788f1	Responder "Sondeo de saberes previos" 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"	17/11	21/11
Actividad de aprendizaje 1		Fecha: 19/11 A LAS 02:00 PM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: a19622cd-8cac-4b0b7-fc0e88788f1	Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación". RAPI_EVO1 Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos"	17/11	21/11



3393232

3393232

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=5766599

Accede a SENA Área Personal

Mis cursos / P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120 / Cronograma / Cronograma

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
- P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea
- P_51240091_V_3393232_R_73_C_9123
- P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
- P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3267560_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3397204_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3190000_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
- P_92130063_V_33212679_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3164905_R_63_C_9120
- Mis...

ADMINISTRACIÓN

- Administración del recurso página
- Configuración
- Privacidad

Cronograma

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

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

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

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzado	Sesiones en línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Fecha: 19/11 A LAS 02:00 PM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: a19622cd-8acc-4bb7-fc6a-88788f1	Responder "Sondeo de saberes previos" Participar en el "Foro Social" Participar en el "Foro de dudas e inquietudes"	17/11	21/11
		Explorar cada uno de los links del curso, especialmente "Información del programa"			
Actividad de aprendizaje 1	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Fecha: 19/11 A LAS 02:00 PM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: a19622cd-8acc-4bb7-fc6a-88788f1	Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación". RAPI EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	17/11	21/11

3397202

3397202

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=5818258

Accede a SENA Área Personal

Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_92130063_V_3397202_R_63_C_9120 / Cronograma / Cronograma

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
- P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
- P_51240091_V_3393232_R_73_C_9123
- P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
- P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3267560_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3220240_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3397204_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3190000_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3366799_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120
- P_92130063_V_3164905_R_63_C_9120
- Mis...

ADMINISTRACIÓN

- Administración del recurso página
- Configuración
- Privacidad

Cronograma

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

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

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

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzado	Sesiones en línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Fecha: 24/11 A LAS 03:00 PM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: 89847b0-75ee-4885-bee3-228c861c874f	Responder "Sondeo de saberes previos" Participar en el "Foro Social" Participar en el "Foro de dudas e inquietudes"	21/11	27/11
		Explorar cada uno de los links del curso, especialmente "Información del programa"			
Actividad de aprendizaje 1	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Fecha: 24/11 A LAS 03:00 PM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Sala: 89847b0-75ee-4885-bee3-228c861c874f	Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación". RAPI EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	21/11	27/11



3397204

Accede a SOPA Área Personal Mis cursos / P.92130063_V.3397204_R.63_C.9120 / Cronograma / Cronograma

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
 - Página principal del sitio
 - Secciones
 - Mis cursos
 - P.92130063_V.3393232_R.63_C.9120
 - P.51240081_V.3393523_R.73_C.9123
 - P.92130063_V.3393227_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366795_R.63_C.9120
 - P.31110014_V.3346600_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3317070_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3267580_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3220240_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3290112_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3397204_R.63_C.9120
 - Participantes
 - Calificaciones
 - Anuncios
 - Información del programa
 - Cronograma
 - Actividades iniciales
 - Actividad de aprendizaje Guía
 - Actividad de aprendizaje 1
 - Actividad de aprendizaje 2
 - Actividad de aprendizaje 3
 - Actividad de aprendizaje 4
 - Secciones en línea
 - P.92130063_V.3190000_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366799_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3212079_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3343001_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3164905_R.63_C.9120

- ADMINISTRACIÓN
- Administración del recurso página
- Configuración

Cronograma

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

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	Sesiones en línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicio	Termina
Actividades Previas		Fecha: 24/11 A LAS 03:00 PM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Selo: 98467b0-75ee-4985-bee3-228c861d74f	Responder "síndicos de saberes previos" 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"	21/11	27/11
Actividad de aprendizaje 1	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Fecha: 24/11 A LAS 03:00 PM https://zajuna.sena.edu.co/sesion_linea Número de Selo: 98467b0-75ee-4985-bee3-228c861d74f	Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación". RAP1_EVD1 Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	21/11	27/11

19°C Despejado 6:30 p.m. 21/11/2025

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.

3393227

Cópi de seguridad

Restaurar

Banco de preguntas

Repositorios

Herramientas Externas LTI

Asistencia

Secciones en línea

SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN SU ORIGEN Y FUNCIÓN Y BIENVENIDA A LA FORMACIÓN (19/NOV/2023 02:00 PM)

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

Fecha y hora de realización: 19/11/23 02:00pm

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 institución, presentación de SENA, manejo de la **nueva plataforma** y Socialización de las tareas calificadas 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: 5a196226c-f9ec-48ca-bdb7-fc9f6d3780f1

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 Zurulaga

SESIÓN EN LÍNEA 2 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS E IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DE ETA. (24/NOV/2023 02:00 PM)

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

Fecha y hora de realización: 24/11/23 02:00pm

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

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

en el cuerpo humano.

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

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

Número de Sala: f5a6e0c6-208b-4809-b9d9-44a8b11d7f4c

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 LA PLATAFORMA y el enlace de la grabación le llegará su correo electrónico)

cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zurulaga

3393232

[illegible]



3397202

3397204

Aún no se ha realizado la sesión en línea 1

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.



Fichas 3393227, 3393232, 3397202 y 3397204

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | X Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | X Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | X Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | X +

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=88792

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

Número de Sello: 1887067-4479-0062-8450-36174316a30

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 le 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.

Aproveche para finalizar a los aprendices que están súper juiciosos con las actividades y los están presentando dentro de las fechas del cronograma.

¡Gratias! Los que están atrasados tendrán tiempo para recordar que todas las actividades de todos los cursos están abiertas.

(También quedará GRABADA EN LOS ANUNCIOS y el enlace le llegará en correo electrónico!)

Con cariño, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

ANUNCIO ATENCIÓN SINCRÓNICA (CHAT)
Atención hora de chat: Lunes, 24 de noviembre de 2025, 10:00

Estimados aprendices, pensando en su bienestar y teniendo en cuenta que los instructores podemos ayudar mucho en su estudio y en su trabajo autónomo se diseñó un espacio llamado ATENCIÓN SINCRÓNICA 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.

Horario de ATENCIÓN SINCRÓNICA

Lunes de 08:00 am a 09:00 am hora 3393227 En el siguiente enlace: [whatsapp 3127754833](https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=3393227)

Lunes de 09:00 am a 10:00 am hora 3393232 En el siguiente enlace: [whatsapp 3127754833](https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=3393232)

Lunes de 10:00 am a 11:00 am hora 3397202 En el siguiente enlace: [whatsapp 3127754833](https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=3397202)

Lunes de 11:00 am a 12:00 m hora 3397204 En el siguiente enlace: [whatsapp 3127754833](https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=3397204)

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

- foro de dudas e inquietudes
- chat de la plataforma
- o el correo electrónico: beatrizhermandez@sena.edu.co
- Whatsapp: 3127754833

Con cariño, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

Enlaces sesiones en línea

Grabaciones sesiones en línea

Chubascos Mañana

5:10 p.m. 21/11/2025

7) Calificaciones y Realimentación

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

3366795

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | X Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | X Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | X Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | X Informe del calificador | HIGIENE | X +

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grades/index.php?id=81630

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

Accede a SCIVA Área Personal

BIATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA Modo de edición

Mis cursos / P.32130063_V.3366795_R.83_C.9120 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Signa principal del sitio
- Sesiones
- Mis cursos
 - P.32130063_V.3393232_R.83_C.9120
 - P.51240091_V.3393233_R.73_C.9123
 - P.52130063_V.3393227_R.83_C.9120
 - P.52130063_V.3366795_R.83_C.9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades incluidas
 - Actividad de aprendizaje 1
 - Actividad de aprendizaje 2
 - Actividad de aprendizaje 3
 - Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea
- Mis...

ADMINISTRACIÓN

Mostrar 20

Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función	Total RAP Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	AA2-EV01. Identificación de riesgo de ETS	AA2-EV02. Conservación de alimentos.	Total RAP Identificar los diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
(DA) DANIEL ALFONSO AGUIRRE PEREZ	10380271	daap.amiental@gmail.com	-	-	-	-	-
(MA) MAUREN SCIRA ARROYO RAMIREZ	105073286cc	maamyo@utb.edu.co	✓ 100.00 (A)	✓ A	✓ 100.00 (A)	✓ 100.00 (A)	✓ A
(AA) ANDREA MILENA ARTEAGA RONDON	39572719cc	andreama76201235@hotmail.com	✓ 100.00 (A)	✓ A	✓ 100.00 (A)	✓ 100.00 (A)	✓ A
(DS) DRIANA ORIANA BARRERA DUARTE	1010225971cc	dayanabarra1004@gmail.com	-	-	-	-	-
(NB) NICOLAS ARLEY BARRERA GODOY	1106889709cc	nicolasarleybarrera117@gmail.com	✓ 100.00 (A)	✓ A	✓ 100.00 (A)	✓ 100.00 (A)	✓ A

1 2 3 4

21°C Bogotá

5:13 p.m. 21/11/2025



3366796

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Informe del calificador | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (3366796)

Accede a: SOFÍA | Área Personal | BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA | Modo de edición

Mis cursos / P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
 - Página principal del sitio
 - Secciones
 - Mis cursos
 - P.92130063_V.3382322_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3382322_R.73_C.9123
 - P.92130063_V.3382322_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366795_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3343009_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3317076_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3267560_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3250240_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3290112_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3190000_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366799_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3210679_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3343001_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3164905_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Programa
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea
- Más...

Mostrar 20

Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función	Total RAP. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA	AA2-EV02. Conservación de alimentos.	Total RAP. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
ALEXANDRA ADARVE ECHARRIA II	1023724534cc	adarve.1@hotmail.com	-	-	-	-	-
YORMAN ANDRES ADARVE ECHARRIA II	1041632257f0	paty8036@hotmail.com	-	-	-	-	-
EDISON OCTAVIO ADARVE VARELAS II	15327882cc	paty8036@hotmail.com	-	-	-	-	-
DIANA PAOLA AHUMADA RIAÑO II	55105156cc	estadisticave2025@gmail.com	-	-	-	-	-
PAULA ANDREA ALDANA SANTAMARIA II	10148558416cc	paulasantamaria60@gmail.com	✓ 100,00 (A)	A	✓ 100,00 (A)	-	D

Mostrar 20

21°C Rayo cerca

ESP LAA

5:14 p. m. 21/11/2025

3366799

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | Informe del calificador | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (3366799)

Accede a: SOFÍA | Área Personal | BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA | Modo de edición

Mis cursos / P.92130063_V.3366799_R.63_C.9120 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
 - Página principal del sitio
 - Secciones
 - Mis cursos
 - P.92130063_V.3382322_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3382322_R.73_C.9123
 - P.92130063_V.3382322_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366795_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3343009_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3317076_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3267560_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3250240_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3290112_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3190000_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366799_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3210679_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3343001_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3164905_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Programa
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea
- Más...

Mostrar 20

Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función	Total RAP. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA	AA2-EV02. Conservación de alimentos.	Total. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
EMELIS ACONCHA GUERRERO II	1043663173cc	emeliseteraconchaguerrero@gmail.com	-	-	-	-	-
IVORNE MARGARITA ACOSTA GIL II	22884974cc	ivomag2@gmail.com	✓ 100,00 (A)	A	✓ 100,00 (A)	✓ 100,00 (A)	A
SAMUEL ENRIQUE ALARCON GONZALEZ II	104827885cc	gon486756@gmail.com	✓ 100,00 (A)	A	✓ 100,00 (A)	✓ 100,00 (A)	A
MARIA GREGORIA ALDANA GAITAN II	93368894cc	giraok25@gmail.com	-	-	-	-	-
EDWIN MAURICIO ANGEL SANCHEZ II	1030629175cc	maoangel3005@gmail.com	✓ 100,00 (A)	A	✓ 100,00 (A)	✓ 100,00 (A)	A

Mostrar 20

21°C Rayo cerca

ESP LAA

5:15 p. m. 21/11/2025

3366801

Cursos: HIGIENE Y MANIPULACIÓN X Cursos: HIGIENE Y MANIPULACIÓN X Informe de calificación | ASPECTO: ...

[Cómo los profesore...](#) [Itinerarios de apren...](#) [Millones utilizan un...](#) [Gmail](#) [YouTube](#) [Maps](#) [Official U.S. Depart...](#) [ASUS E-Serve](#) [Tripadvisor](#) [Compartir en Whats...](#) [Otros favoritos](#)

Accede a SORIA Área Personal

Mis cursos / Cursos / (oculta) / P_33110114_V_3366801_R_63_C_9120 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
 - Sitio principal del sitio
 - Secciones
 - Mis cursos
 - P_30210063_V_3393232_R_63_C_9120
 - P_31040091_V_3393523_R_73_C_9123
 - P_30210063_V_3393222_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_33110114_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3267580_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3250340_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3209112_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3397204_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3319000_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3366799_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3212679_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3343001_R_63_C_9120
 - P_30210063_V_3164905_R_63_C_9120
 - Más ...
- Cursos
 - (oculta)
 - P_33110114_V_3366801_R_63_C_9120
 - Participantes
 - Calificaciones
 - Anuncios
 - Información general
 - Coronagra
 - Actividades iniciales
 - Guía de aprendizaje
 - Sesiones en línea

Buscar usuarios

Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION (3366801)
FRANKLIN BRAULIO ALONSO PEREZ II	119946368cc	18052020f@gmail.com	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.
ANA RUTH AMARANTO CASTRO II	1041978366cc	anamaramco21@gmail.com	RAP02 - Aplicar los requerimientos nutricionales y alimentarios del desarrollo del ser humano en las diferentes etapas de la vida.
			RAP03 - Re diferentes transmitido (ETAD) y la más comuu por microc patógenos factores q adquisición de enferm

Mostrar 20

8) Juicios Evaluativos

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



3366799

Buscar

ArchivoInicioInsertarDibujarDisposición de páginaFórmulasDatosRevisarVistaAyudaAcrobat

Obtener datos de la webDe una tabla o rango

Fuentes recientesConexiones existentes

Actualizar todoConsultas y conexionesPropiedadesEditar vínculosConsultas y conexiones

OrdenarFiltroVolver a aplicarAvanzadas

Texto en columnasHerramientas de datos

Análisis de hipótesisPrevisión

AgruparDesagruparSubtotalEsquema

Obtener y transformar datosFecha Fin:

Reporte de Juicios de

	A	B	C	D	E	F																																																	
1	Fecha del Reporte: 14/11/2025																																																						
2	Ficha de Caracterización: 3366799																																																						
3	Código: 92130063																																																						
4	Versión: 2																																																						
5	Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,																																																						
6	Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION																																																						
7	Fecha Inicio: 20/10/2025																																																						
8	Fecha Fin: 14/11/2025																																																						
9	Modalidad de Formación: VIRTUAL																																																						
10	Regional: 63 - REGIONAL QUINDIO																																																						
11	Centro de Formación: 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL																																																						
12																																																							
13	<table><thead><tr><th>Tipo de Documento</th><th>Número de Documento</th><th>Nombre</th><th>Apellidos</th><th>Estado</th><th>Competencia</th><th>Resultado</th></tr></thead><tbody><tr><td>CC</td><td>1000974290</td><td>MIQUEL ANGEL</td><td>MARTINEZ CHIQUIZA</td><td>CANCELADO</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>47651 DE UI</td></tr><tr><td>CC</td><td>1001890116</td><td>MELANY S. JOHANA</td><td>VERGARA GOMEZ</td><td>CANCELADO</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>47651 DE UI</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002298125</td><td>DEYANIS</td><td>SIERRA SIERRA</td><td>CANCELADO</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>47651 DE UI</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002523656</td><td>MARY Y. XIMENA</td><td>ROBAYO ALARCON</td><td>POR CERTIFICAR</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>47651 DE UI</td></tr><tr><td>CC</td><td>1004283471</td><td>GINA MARCELA</td><td>GUERERO NUÑEZ</td><td>CANCELADO</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>47651 DE UI</td></tr><tr><td>CC</td><td>1004369977</td><td>ALEXANDRA</td><td>LOZANO GUERRERO</td><td>CANCELADO</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>47651 DE UI</td></tr></tbody></table>						Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado	CC	1000974290	MIQUEL ANGEL	MARTINEZ CHIQUIZA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI	CC	1001890116	MELANY S. JOHANA	VERGARA GOMEZ	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI	CC	1002298125	DEYANIS	SIERRA SIERRA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI	CC	1002523656	MARY Y. XIMENA	ROBAYO ALARCON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI	CC	1004283471	GINA MARCELA	GUERERO NUÑEZ	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI	CC	1004369977	ALEXANDRA	LOZANO GUERRERO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado																																																	
CC	1000974290	MIQUEL ANGEL	MARTINEZ CHIQUIZA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI																																																	
CC	1001890116	MELANY S. JOHANA	VERGARA GOMEZ	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI																																																	
CC	1002298125	DEYANIS	SIERRA SIERRA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI																																																	
CC	1002523656	MARY Y. XIMENA	ROBAYO ALARCON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI																																																	
CC	1004283471	GINA MARCELA	GUERERO NUÑEZ	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI																																																	
CC	1004369977	ALEXANDRA	LOZANO GUERRERO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI																																																	
14																																																							
15																																																							
16																																																							
17																																																							
18																																																							
19																																																							
20																																																							
21																																																							
22																																																							
23																																																							
24																																																							
25																																																							
26																																																							
27																																																							
28																																																							
29																																																							
30																																																							
31																																																							
32																																																							
33																																																							
34																																																							
35																																																							
36																																																							
37																																																							

Hoja

Se encontraron 80 de 320 registros

Accesibilidad: No disponible

3366801

ArchivoInicioInsertarDibujarDisposición de páginaFórmulasDatosRevisarVistaAyudaAcrobat

Obtener datos

De texto/CSV

De la web

De una tabla o rango

Fuentes recientes

Consultas y conexiones

Conexiones existentes

Actualizar todo

Propiedades

Editar vínculos

Consultas y conexiones

Ordenar

Filtro

Ordenar y filtrar

Borrar

Volver a aplicar

Avanzadas

Texto en columnas

Herramientas de datos

Analisis de hipótesis

Previsión

Agrupar

Desagrupar

Subtotal

Esquema

Compartir

Modalidad de Formación:

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	14/11/2025					
Ficha de Caracterización:	3366801					
Código:	33110014					
Versión:	1					
Denominación:	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION					
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION					
Fecha Inicio:	20/10/2025					
Fecha Fin:	14/11/2025					
Modalidad de Formación:	VIRTUAL					
Regional:	63 - REGIONAL QUINDIO					
Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL					
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado
CC	1000099742	CAREN ANDREA	VIDAL GIRALDO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F
CC	1001973782	LUISA MANUELA	BATISTA JULIO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F
CC	1002032204	MARY CRUZ	LEAL ALBORNOZ	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F
CC	1002093706	JESUS ANTONIO	MERCADO UTRIA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F
CC	1003187863	JUAN CAMILO	MARTINEZ CAMPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F
CC	1004244436	CRISTOPHER	CHEZA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F
CC	1004719844	JUAN DAVID	DUQUE SERNA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F
CC	1005025595	LEYDI TATIANA	BERMON RUEDA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F
CC	1006577152	ANDRI MARCELA	TORRES MERINO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL F

Hoja

Se encontraron 80 de 320 registros

Accesibilidad: No disponible

21°C Mayorga, soleado

5:21 p.m. 21/11/2025



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.

3366795

The screenshot displays the SENA Zajuna forum interface. The browser address bar shows the URL: <https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=5578224>. The interface includes a sidebar on the left with navigation options such as 'Actividades iniciales', 'Actividad de aprendizaje Guía', 'Actividad de aprendizaje 1', 'Actividad de aprendizaje 2', 'AA2-EV02: Identificación de riesgos de ETA', 'AA2-EV02: Conservación de alimentos', 'Foro Actividad de aprendizaje', 'Enfermedades transmitidas...', 'Actividad de aprendizaje 3', 'Actividad de aprendizaje 4', 'Sesiones en línea', and 'Administración'. The main content area shows a list of forum topics with columns for 'Debate', 'Comenzado por', 'Último mensaje', 'Réplicas', and 'Suscribir'. The topics listed include 'Respuesta Foro ETA', 'ETA', 'Foro ETA', 'Respuesta al foro', 'Foro ETA', 'Actividad de aprendizaje (Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA))', 'Foro ETA', and 'Foro Actividad ETA'. The bottom of the interface shows the system tray with the date and time: 5:23 p.m. 21/11/2025.



3366796

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Foro Actividad de aprendizaje En...

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=5578219

Accede a SOFIA Área Personal

Mis cursos / P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120 / Actividad de aprendizaje 2 / Foro Actividad de aprendizaje Enfermedades transmi...

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Inicio principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P.92130063_V.3393232_R.63_C.9120
 - P.51240091_V.3393232_R.73_C.9123
 - P.92130063_V.3393227_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120
 - P.33110014_V.3343009_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3317076_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3267580_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3220240_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3290112_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3391204_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3190000_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3212679_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3343001_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3164905_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
 - AA2-EV01: Identificación de riesgos de ETA
 - AA2-EV02: Conservación de alimentos.
 - Foro Actividad de aprendizaje Enfermedades transmi...**
 - Actividad de aprendizaje 3
 - Actividad de aprendizaje 4
- Secciones en línea
- Más...

Volver a Actividad de aprendizaje 2

Foro Actividad de aprendizaje Enfermedades transmitidas por los alimentos

Vencimiento: Lunes, 20 de octubre de 2025, 00:00

Después de realizar la lectura del material de formación e incluso realizar consultas en Internet, si así lo desea, responda las siguientes preguntas:

- ¿Qué entiendes por enfermedad transmitida por alimentos y cómo crees que se originan?
- ¿Qué papel pueden jugar las familias, vendedores y líderes comunitarios en la prevención de ETA?

Comparta su análisis en el foro y aprenda de los saberes de sus compañeros.

Nota: esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo **no es calificable**.

Buscar en los foros [Añadir un nuevo tema de debate](#) [Suscribirse a este foro](#)

Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

Debate	Comenzado por	Último mensaje ↑	Replicas	Suscribir
☆ ETA	MELBA EDITH RI...	BEATRIZ EUGENI... 4 nov 2025	1	☒
☆ enfermedades transmitidas por alimentos	VICTOR ANTONI...	BEATRIZ EUGENI... 4 nov 2025	1	☒
☆ Foro - Enfermedades transmitidas por los alimentos	YENNY MARCEL...	BEATRIZ EUGENI... 8 nov 2025	3	☒
☆ RESPUESTA A LAS PREGUNTAS DEL FORO	MARILUZ SOTO ...	BEATRIZ EUGENI... 10 nov 2025	1	☒
☆ Enfermedades transmitidas por los alimentos	ROGELIO MORA...	BEATRIZ EUGENI... 12 nov 2025	1	☒
☆ Enfermedades transmitidas por los alimentos	ANA MARIA LOP...	BEATRIZ EUGENI... 12 nov 2025	1	☒
☆ Foro Actividad de aprendizaje Enfermedades transmitidas por los alimentos	PAULA ANDREA ...	PAULA ANDREA ... 12 nov 2025	0	☐

21°C Mayorm. soleado

ESP LAA 5:26 p. m. 21/11/2025

3366799

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | Foro Actividad de aprendizaje En...

https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=5578217

Accede a SOFIA Área Personal

Mis cursos / P.92130063_V.3366799_R.63_C.9120 / Actividad de aprendizaje 2 / Foro Actividad de aprendizaje Enfermedades transmi...

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Inicio principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P.92130063_V.3393232_R.63_C.9120
 - P.51240091_V.3393232_R.73_C.9123
 - P.92130063_V.3393227_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120
 - P.33110014_V.3343009_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3317076_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3267580_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3220240_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3290112_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3391204_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3190000_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366796_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3212679_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3343001_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3164905_R.63_C.9120
 - P.92130063_V.3366799_R.63_C.9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
 - AA2-EV01: Identificación de riesgos de ETA
 - AA2-EV02: Conservación de alimentos.
 - Foro Actividad de aprendizaje Enfermedades transmi...**
 - Actividad de aprendizaje 3
 - Actividad de aprendizaje 4
- Secciones en línea
- Más...

Volver a Actividad de aprendizaje 2

Foro Actividad de aprendizaje Enfermedades transmitidas por los alimentos

Vencimiento: Lunes, 20 de octubre de 2025, 00:00

Después de realizar la lectura del material de formación e incluso realizar consultas en Internet, si así lo desea, responda las siguientes preguntas:

- ¿Qué entiendes por enfermedad transmitida por alimentos y cómo crees que se originan?
- ¿Qué papel pueden jugar las familias, vendedores y líderes comunitarios en la prevención de ETA?

Comparta su análisis en el foro y aprenda de los saberes de sus compañeros.

Nota: esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo **no es calificable**.

Buscar en los foros [Añadir un nuevo tema de debate](#) [Suscribirse a este foro](#)

Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

Debate	Comenzado por	Último mensaje ↑	Replicas	Suscribir
☆ Foro	ANGIE NATALIA ...	BEATRIZ EUGENI... 4 nov 2025	1	☒
☆ Foro Enfermedades Transmitidas	LEIDY JOHANA G...	BEATRIZ EUGENI... 6 nov 2025	1	☒
☆ Foro Enfermedades Transmitidas	MARYURI NIEVA ...	BEATRIZ EUGENI... 10 nov 2025	1	☒
☆ ¿Qué entiendes por enfermedad transmitida por alimentos y cómo crees que se originan? ¿Qué pap...	CLARETH YESEL ...	BEATRIZ EUGENI... 5 nov 2025	3	☒

→ AA2-EV02: Conservación de alimentos. Ir a...

AA3-EV01: Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas. →

21°C Mayorm. soleado

ESP LAA 5:24 p. m. 21/11/2025



3366801

Panel de Navegación:

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_302130063_V_3395252_R_63_C_9120
 - P_51240091_V_3395252_R_73_C_9120
 - P_302130063_V_3395227_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3367360_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3220340_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3290112_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3397204_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3190000_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3366799_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3212679_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3343001_R_63_C_9120
 - P_302130063_V_3164905_R_63_C_9120
- Más...
- Cursos
 - (oculto)
 - P_33110014_V_3366801_R_63_C_9120
 - Participantes
 - Calificaciones
 - Anuncios
 - Información general
 - Diseño curricular
 - Información del programa
 - Biblioteca SENA
 - Foro de dudas e inquietudes**
 - Documentos de interés para el aprendiz
 - Material de apoyo al instructor
 - Seguimiento y evaluación
 - Programa
 - Actividades iniciales
 - Guía de aprendizaje
 - Sesiones en línea

Foro de dudas e inquietudes

Vencimiento: sábado, 25 de octubre de 2025, 23:59

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 [Añadir un nuevo tema de debate](#) [Suscribirse a este foro](#)

Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

Debate	Comenzado por	Último mensaje	Replicas	Suscribir
☆ APERTURA FORO DUDAS E INQUIETUDES	BEATRIZ EUGEN...	BEATRIZ EUGEN... 21 oct 2025	0	☐
☆ El trabajo a resolver	YEDY PAOLA TO...	BEATRIZ EUGEN... 22 oct 2025	1	☐
☆ ACTIVIDAD DE ENTREGA (25-10-2025)	KENDRY KAROLA...	BEATRIZ EUGEN... 25 oct 2025	1	☐
☆ ACTUALIZAR DATOS	JESUS DAVID PA...	BEATRIZ EUGEN... 26 oct 2025	1	☐
☆ duda de la ultima actividad	NACORY ANDEIL...	BEATRIZ EUGEN... 11 nov 2025	1	☐

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)
- Captura de otros medios de comunicación usados por el instructor.



BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

Mensaje

Mis cursos / Perfil

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_51240091_V_3393523_R_73_C_9123
 - P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120

Horario de ATENCION SINCRONICA

- Lunes de 08:00 am a 09:00 am ficha 3366801
- Lunes de 09:00 am a 10:00 am ficha 3366795
- Lunes de 10:00 am a 11:00 am ficha 3366796
- Lunes de 11:00 am a 12:00 m ficha 3366799

A través del siguiente enlace:

WhatsApp 3127754853

3366795

Curso: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366795)

Mis cursos / P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120 / Participantes / BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA / Informes / Todas las entradas

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
 - P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120
 - P_51240091_V_3393523_R_73_C_9123
 - P_92130063_V_3393227_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
- Participantes
 - BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA
- Informes
 - Todas las entradas
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Secciones en línea
 - P_33110014_V_3343009_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3317076_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3267580_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3202040_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3290112_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3397204_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3190000_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120
 - P_92130063_V_3343001_R_63_C_9120

Todas las entradas

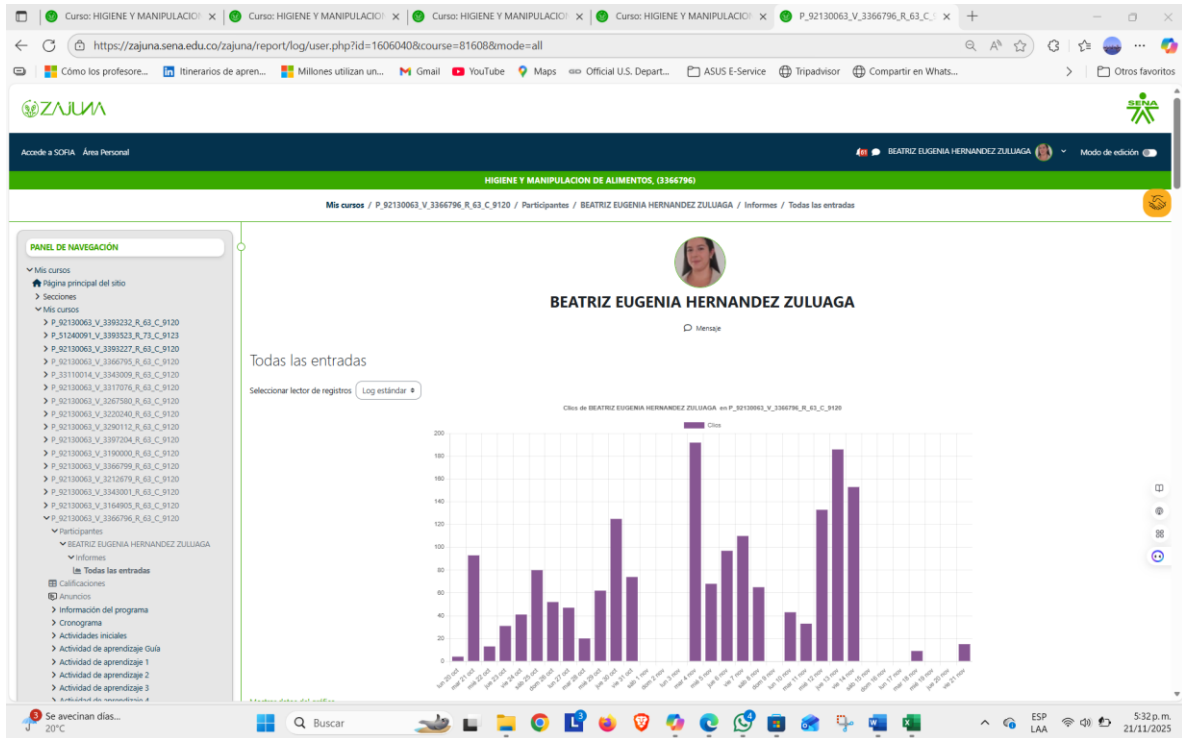
Seleccionar lector de registros Log estándar

Gráfico de barras de BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA en P_92130063_V_3366795_R_63_C_9120

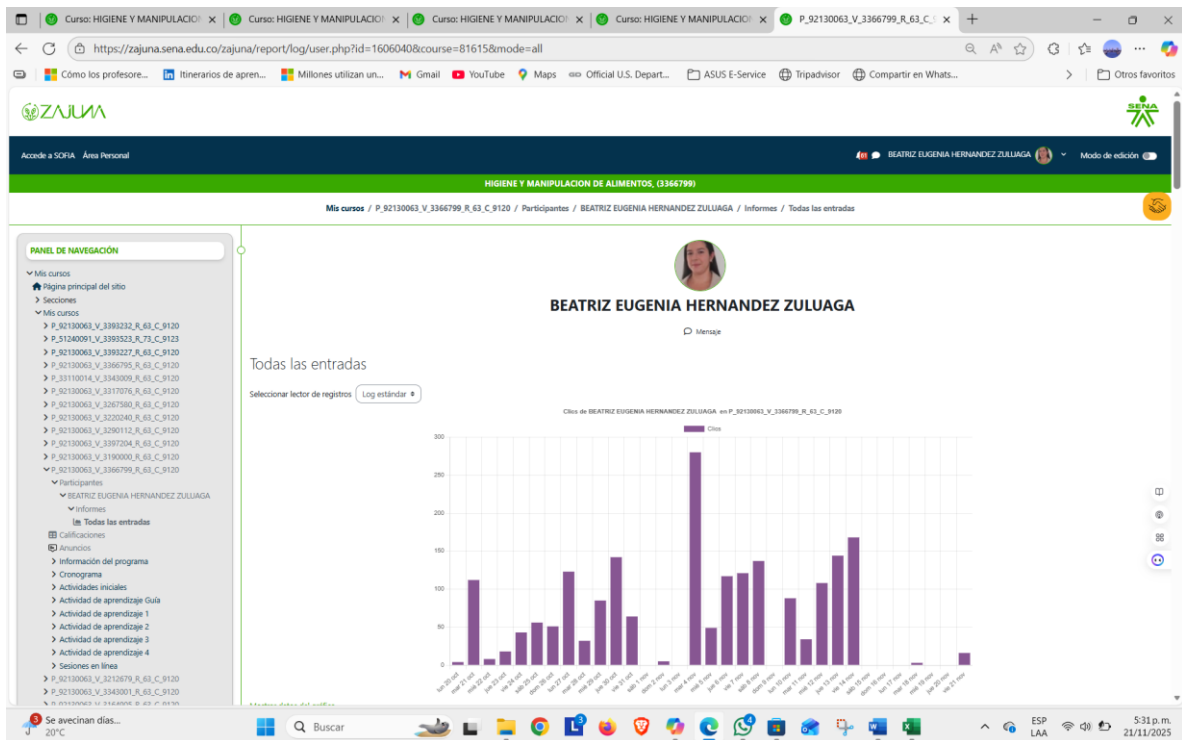
Fecha	Valor
2020-11-01	100
2020-11-02	100
2020-11-03	100
2020-11-04	100
2020-11-05	100
2020-11-06	100
2020-11-07	100
2020-11-08	100
2020-11-09	100
2020-11-10	100
2020-11-11	100
2020-11-12	100
2020-11-13	100
2020-11-14	100
2020-11-15	100
2020-11-16	100
2020-11-17	100
2020-11-18	100
2020-11-19	100
2020-11-20	100
2020-11-21	100
2020-11-22	100
2020-11-23	100
2020-11-24	100
2020-11-25	100
2020-11-26	100
2020-11-27	100
2020-11-28	100
2020-11-29	100
2020-11-30	100



3366796

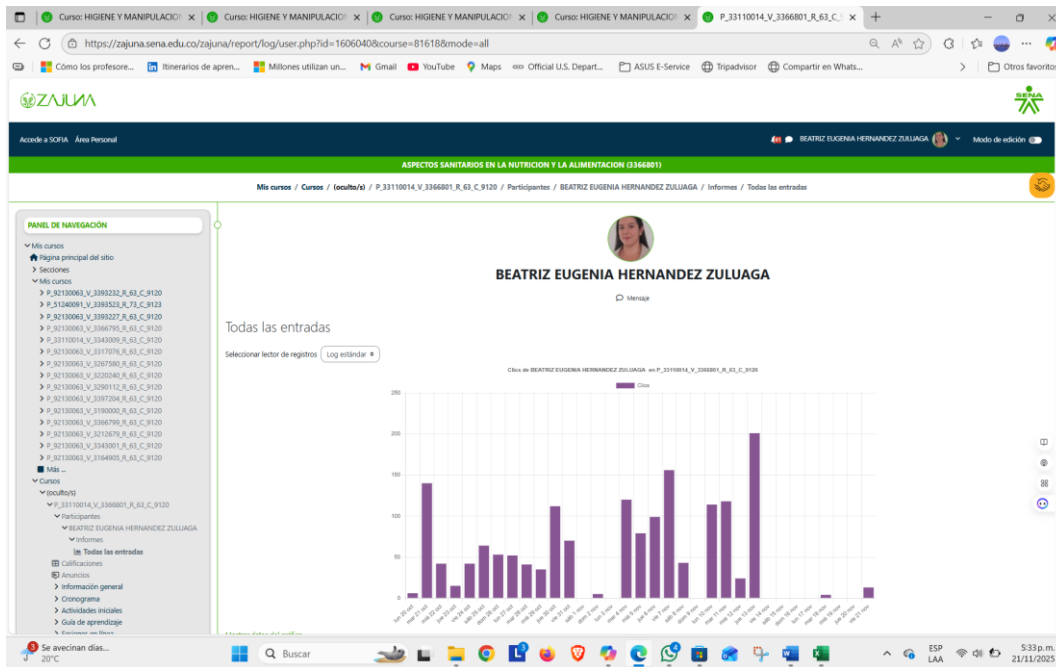


3366799





3366801



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.

3393227

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*: 3393227 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje*: RUTA VIRTUAL 3393227

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3393227. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta



3393232

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3393232 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3393232

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a una Ruta de Aprendizaje se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3393232. 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 - a162

1 mm de lluvia Miércoles

3397202

Mis cursos | Zajuna

Curso: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3397202 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3397202

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a una Ruta de Aprendizaje se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3397202. 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 - a189

1 mm de lluvia Domingo



3397204

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)



Windows taskbar: Mis cursos | Zajuna, Sofa plus, Nueva pestaña, Elementos enviados: Luis Gu..., Betova - Higiene y manipu..., Iniciar sesión - Monica

Outlook URL: <https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADbHYTQwYTM5LWeyNDYINGZkYS05MjEwLTBhMjMzM2UzODc4NwAQAGDQc65YeatDgVHF7NUR9IA%3D>

Outlook interface: Luis Guillermo Gu... (profile icon)

Navigation: Archivo, Inicio, Vista, Ayuda

Buttons: Correo nuevo, Pasos rápidos, Marcar todos como leídos, No leído, Para mí, Me menciona, Marcado, Copilot

Left sidebar (Favoritos):

- Igguevara@sena.edu.co
 - Bandeja de entrada 9
 - Borradores
 - Elementos enviados
 - Elementos eliminados
 - Archivo
 - Correo no deseado 1
 - Historial de conversacio...
 - Notas
 - Carpetas de búsqueda
- In-Place Archive -Luis G...
- Ir a Grupos

Main content area (Left pane):

Tabs: Todo, Correo, Archivos, Teams, Contactos

Buttons: Tiene datos adjuntos, No leído, Para mí, Me menciona, Marcado

Results:

Resultados principales

- [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:46 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:44 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:42 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...

Todos los resultados

- [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:46 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:44 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:42 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:40 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...

Center area: Envelope icon, Seleccionar un elemento para leerlo, No hay nada seleccionado

Windows taskbar: 1 mm de lluvia Domingo, Buscar, ESP LAA, 5:46 p.m. 20/11/2025

Windows taskbar: Mis cursos | Zajuna, Sofa plus, Nueva pestaña, Elementos enviados: Luis Gu..., Betova - Higiene y manipu..., Iniciar sesión - Monica

Outlook URL: <https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADbHYTQwYTM5LWeyNDYINGZkYS05MjEwLTBhMjMzM2UzODc4NwAQAGDQc65YeatDgVHF7NUR9IA%3D>

Outlook interface: Luis Guillermo Gu... (profile icon)

Navigation: Archivo, Inicio, Vista, Ayuda

Buttons: Correo nuevo, Pasos rápidos, Marcar todos como leídos, No leído, Para mí, Me menciona, Marcado, Copilot

Left sidebar (Favoritos):

- Igguevara@sena.edu.co
 - Bandeja de entrada 9
 - Borradores
 - Elementos enviados
 - Elementos eliminados
 - Archivo
 - Correo no deseado 1
 - Historial de conversacio...
 - Notas
 - Carpetas de búsqueda
- In-Place Archive -Luis G...
- Ir a Grupos

Main content area (Left pane):

Tabs: Todo, Correo, Archivos, Teams, Contactos

Buttons: Tiene datos adjuntos, No leído, Para mí, Me menciona, Marcado

Results:

- Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:38 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- Externo [Desconocido] [External] Prepárate para el... 5:35 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:33 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:32 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:26 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:21 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... 5:19 PM SENA CURSOS ... Elementos envi...
- [Desconocido]

Center area: Envelope icon, Seleccionar un elemento para leerlo, No hay nada seleccionado

Windows taskbar: 1 mm de lluvia Domingo, Buscar, ESP LAA, 5:47 p.m. 20/11/2025



Windows taskbar: Mis cursos | Zajuna | Sofa plus | Nueva pestaña | Elementos enviados: Luis Gu... | Betowa - Higiene y manipuli... | Iniciar sesión - Monica

Outlook URL: <https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADbHYTQwYTMslWEyNDYINGZkYS0SMjEwLTBhMjMzM2UzODc4NwAQAGDQc65YeatDgVHF7NUR9IA%3D>

Outlook interface: Luis Guillermo Gu... | Elementos envi... | < preparar

Navigation: Archivo Inicio Vista Ayuda

Actions: Correo nuevo | Pasos rápidos | Marcar todos como leídos | Copilot

Left sidebar (Favoritos):

- lggueva@sena.edu.co
 - Bandeja de entrada 9
 - Borradores
 - Elementos enviados
 - Elementos eliminados
 - Archivo
 - Correo no deseado 1
 - Historial de conversacio...
 - Notas
 - Carpetas de búsqueda
- In-Place Archive -Luis G...
- Ir a Grupos

Mail list (Todo):

SENA CURSOS ...	Elementos envi...
> Externo [Desconocido] [External] Prepárate para el... SENA CURSOS ...	5:35 PM Elementos envi...
> Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:33 PM Elementos envi...
> [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:32 PM Elementos envi...
> Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:26 PM Elementos envi...
> [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:21 PM Elementos envi...
> Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:19 PM Elementos envi...
> [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:17 PM Elementos envi...

Main content area: Seleccione un elemento para leerlo. No hay nada seleccionado.

Windows taskbar: 1 mm de Buvia Domingo | Buscar | ESP LAA | 5:48 p.m. 20/11/2025

Windows taskbar: Mis cursos | Zajuna | Sofa plus | Nueva pestaña | Elementos enviados: Luis Gu... | Betowa - Higiene y manipuli... | Iniciar sesión - Monica

Outlook URL: <https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADbHYTQwYTMslWEyNDYINGZkYS0SMjEwLTBhMjMzM2UzODc4NwAQAGDQc65YeatDgVHF7NUR9IA%3D>

Outlook interface: Luis Guillermo Gu... | Elementos envi... | < preparar

Navigation: Archivo Inicio Vista Ayuda

Actions: Correo nuevo | Pasos rápidos | Marcar todos como leídos | Copilot

Left sidebar (Favoritos):

- lggueva@sena.edu.co
 - Bandeja de entrada 9
 - Borradores
 - Elementos enviados
 - Elementos eliminados
 - Archivo
 - Correo no deseado 1
 - Historial de conversacio...
 - Notas
 - Carpetas de búsqueda
- In-Place Archive -Luis G...
- Ir a Grupos

Mail list (Todo):

SENA CURSOS ...	Elementos envi...
> Externo [Desconocido] [External] Prepárate para el... SENA CURSOS ...	5:35 PM Elementos envi...
> Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:33 PM Elementos envi...
> [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:32 PM Elementos envi...
> Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:26 PM Elementos envi...
> [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:21 PM Elementos envi...
> Externo [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:19 PM Elementos envi...
> [Desconocido] Prepárate para el trabajo c... SENA CURSOS ...	5:17 PM Elementos envi...

Main content area: Seleccione un elemento para leerlo. No hay nada seleccionado.

Windows taskbar: 1 mm de Buvia Domingo | Buscar | ESP LAA | 5:48 p.m. 20/11/2025



Windows taskbar and browser tabs: Mis cursos | Zajuna, Sofia plus, Correo: Beatriz Eugenia Hernández, Betowa - Higiene y manipulación, Iniciar sesión - Monica.

Browser address bar: <https://outlook.office.com/mail/>

Outlook interface:

- Navigation pane (left): Favoritos, beatriz.hernandez..., Bandeja de e... 235, Borradores 2, Elementos enviados, Elementos elimina..., Correo no deseado, Notas, Archivo, Historial de conver..., Carpetas de búsqu..., Ir a Grupos.
- Mail list (center):
 - CS Externo carolina sierra: Prepárate para el trabajo ... (4) 14:52
 - DF Externo Daira Fajardo: Confirmación del correo Re: ... 12:00
 - AR Externo angy rondon: Prepárate para el trabajo ... (2) 11:58
 - L Externo lina maritza sanchez rom...: Prepárate para el trabajo ... (2) 11:56
 - F Externo F.C.L.: gracias Re: Prepárate para el t... 11:41
 - L Externo libeiris carolina rivera nada: Prepárate para el trabajo ... (2) 11:41
 - MO Microsoft Outlook: Prepárate para el trabajo ... (2) 11:35
- Reading pane (right): Selection icon, "Seleccionar un elemento para leerlo", "No hay nada seleccionado".

Windows taskbar: Chubascos, Mariana, Buscar, ESP LAA, 5:53 p.m., 20/11/2025.

Windows taskbar and browser tabs: Mis cursos | Zajuna, Sofia plus, Correo: Beatriz Eugenia Hernández, Betowa - Higiene y manipulación, Iniciar sesión - Monica.

Browser address bar: <https://outlook.office.com/mail/>

Outlook interface:

- Navigation pane (left): Favoritos, beatriz.hernandez..., Bandeja de e... 235, Borradores 2, Elementos enviados, Elementos elimina..., Correo no deseado, Notas, Archivo, Historial de conver..., Carpetas de búsqu..., Ir a Grupos.
- Mail list (center):
 - MO Externo Microsoft Outlook: Prepárate para el tra... (5) Mie 22:56
 - MO Microsoft Outlook: Prepárate para el tra... (3) Mie 22:46
 - MO Externo Microsoft Outlook: Prepárate para el tra... (5) Mie 22:46
 - MO Microsoft Outlook: Prepárate para el trabajo ... 18:24
 - MO Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (3) Mie 18:09
 - MO Microsoft Outlook: Prepárate para el trabajo ... 17:55
 - MC Externo Miguel Cerón: Hola Re: Prepárate para el... Mie 17:51
- Reading pane (right): Selection icon, "Seleccionar un elemento para leerlo", "No hay nada seleccionado".

Windows taskbar: Chubascos, Mariana, Buscar, ESP LAA, 5:53 p.m., 20/11/2025.



Windows taskbar: Mis cursos | Zajuna, Sofia plus, Correo: Beatriz Eugenia Hernández, Betowa - Higiene y manipulación, Iniciar sesión - Monica

Browser tabs: Mis cursos | Zajuna, Sofia plus, Correo: Beatriz Eugenia Hernández, Betowa - Higiene y manipulación, Iniciar sesión - Monica

Address bar: https://outlook.office.com/mail/

Search bar: Todas las carpetas... preparete

Navigation: Archivo, Inicio, Vista, Ayuda

Actions: Correo nuevo, Pasos rápidos, Marcar todos como leídos, Copilot

Left sidebar (Favoritos):

- Bandeja de e... 235
- Borradores 2
- beatriz.hernandez...
- Bandeja de e... 235
- Borradores 2
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no deseado
- Notas
- Archivo
- Historial de conver...
- Carpetas de búsqu...
- Ir a Grupos

Mail list (Left pane):

- Externo Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (9) Mié 17:50
- Externo Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (6) Mié 17:43
- Externo Rubi porras: Re: Prepárate para el tra... Mié 17:43
- Externo Johanna Villalobos: Sincronización Re: Prepár... Mar 17:41
- Externo Yalibeth Albor: Yalibeth Re: Prepárate par... Mar 17:37
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (2) Mar 17:29
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trabajo ... Vie 07/11
- Microsoft Outlook

Main content area:

Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado

Windows taskbar: Chubascos Mañana, Buscar, ESP LAA, 5:54 p.m. 20/11/2025

Windows taskbar: Mis cursos | Zajuna, Sofia plus, Correo: Beatriz Eugenia Hernández, Betowa - Higiene y manipulación, Iniciar sesión - Monica

Browser tabs: Mis cursos | Zajuna, Sofia plus, Correo: Beatriz Eugenia Hernández, Betowa - Higiene y manipulación, Iniciar sesión - Monica

Address bar: https://outlook.office.com/mail/

Search bar: Todas las carpetas... preparete

Navigation: Archivo, Inicio, Vista, Ayuda

Actions: Correo nuevo, Pasos rápidos, Marcar todos como leídos, Copilot

Left sidebar (Favoritos):

- Bandeja de e... 235
- Borradores 2
- beatriz.hernandez...
- Bandeja de e... 235
- Borradores 2
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no deseado
- Notas
- Archivo
- Historial de conver...
- Carpetas de búsqu...
- Ir a Grupos

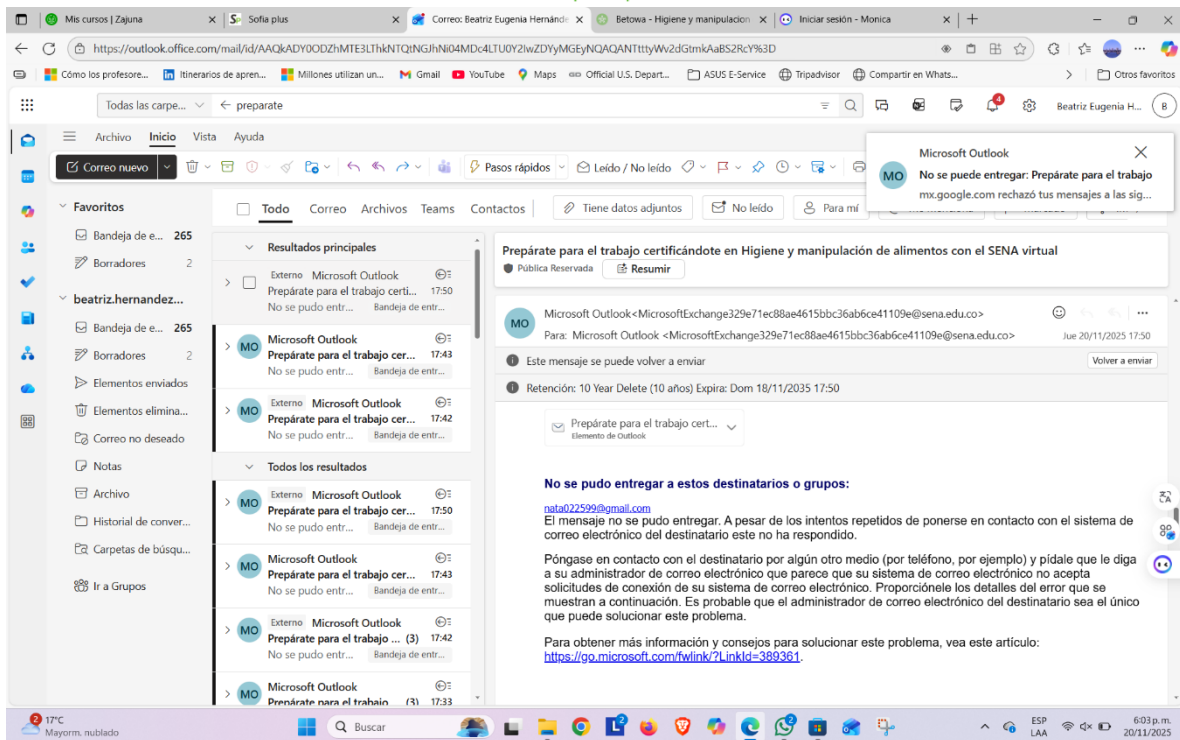
Mail list (Left pane):

- [No suele recibir...]
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (2) Mar 17:29
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trabajo ... Vie 07/11
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (2) Vie 07/11
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (7) Vie 07/11
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (5) Vie 07/11
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (6) Vie 07/11
- Microsoft Outlook: Prepárate para el trab... (7) Vie 07/11

Main content area:

Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado

Windows taskbar: 17°C Mayorm. nublado, Buscar, ESP LAA, 5:54 p.m. 20/11/2025



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



V Oferta Presencial 2025



Inscripciones del **13 al 18 de noviembre**
en betowa.sena.edu.co

Regional Quindío

Centro de Comercio y Turismo

Tecnólogos en:

- Regencia de Farmacia
- Coordinación de Servicios Hoteleros
- Guías Turísticas

Más información:
Correo Electrónico
cphenao@sena.edu.co

Centro Agroindustrial

Tecnólogos en:

- Gestión de Recursos Naturales
- Gestión de Empresas Agropecuarias
- Procesamiento de alimentos
- Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional

Más información:
WhatsApp: 3028309511

Centro para el Desarrollo Tecnológico de la Construcción y la Industria

Tecnólogos en:

- Dibujo y modelado arquitectónico y de ingeniería
- Construcción en Edificaciones
- Desarrollo Colecciones para la Industria de la Moda
- Supervisión de Obras de Infraestructura Vial

Más información:
WhatsApp: 3054869444
Correo Electrónico
matricula9231@sena.edu.co

Responder





Movistar Voz4G

10:20 a. m.



Betowa SENA

8 mil seguidores



¡Tu seguridad empieza en tus manos!
Aprende las buenas prácticas que
garantizan alimentos seguros e inocuos
para todos. 🥑

📖 Oferta virtual : **HIGIENE Y
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

✍️ Código: 2181561

🔗 Enlace de inscripción: [https://
betowa.sena.edu.co/oferta/higiene-y-
manipulacion-de-alimentos?modality=
V&offertype=company&enrollCourse=
3197457](https://betowa.sena.edu.co/oferta/higiene-y-manipulacion-de-alimentos?modality=V&offertype=company&enrollCourse=3197457)

#ConDignidadCumplimos
#EstudiaEnEISENA.

5:48 p. m.



5



SENA CENTRO DE SERVICIOS
FINANCIEROS INVITA A PARTICIPAR EN





Centro Agroindustrial
Regional Quindío

V Oferta Presencial-2025

Centro Agroindustrial

Inscripciones del 13 al 19
de Noviembre 2025

Tecnólogos en:

- Gestión de Recursos Naturales
- Gestión de Empresas Agropecuarias
- Procesamiento de Alimentos
- Gestión integrada de la calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional

EL **SENA**
ES **GRATIS**



Mayor Información
302 8309511



matricula9120@sena.edu.co
www.betowa.sena.edu.co



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2025 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 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
DE APRENDIZAJE:**

3393227 - 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
DE APRENDIZAJE:**

3397204 - 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 : 12,00

FICHA 3366795 - 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
DE APRENDIZAJE:**

3397202 - 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 : 12,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3393232 - 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: 144,00

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
18/11/2025	20/11/2025	OTROS	16,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			16,00

INSTRUCTOR: BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL