SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-11-21, 03:58:36 PM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 81088317

Periodo Cotización: octubre de 2025 **Periodo Servicio:** octubre de 2025

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	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	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

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

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

Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-11-14, 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 Intéreses 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

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

Enlace Operativo no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

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

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 Especificas:

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 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 guias 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	X	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

ANEXOS

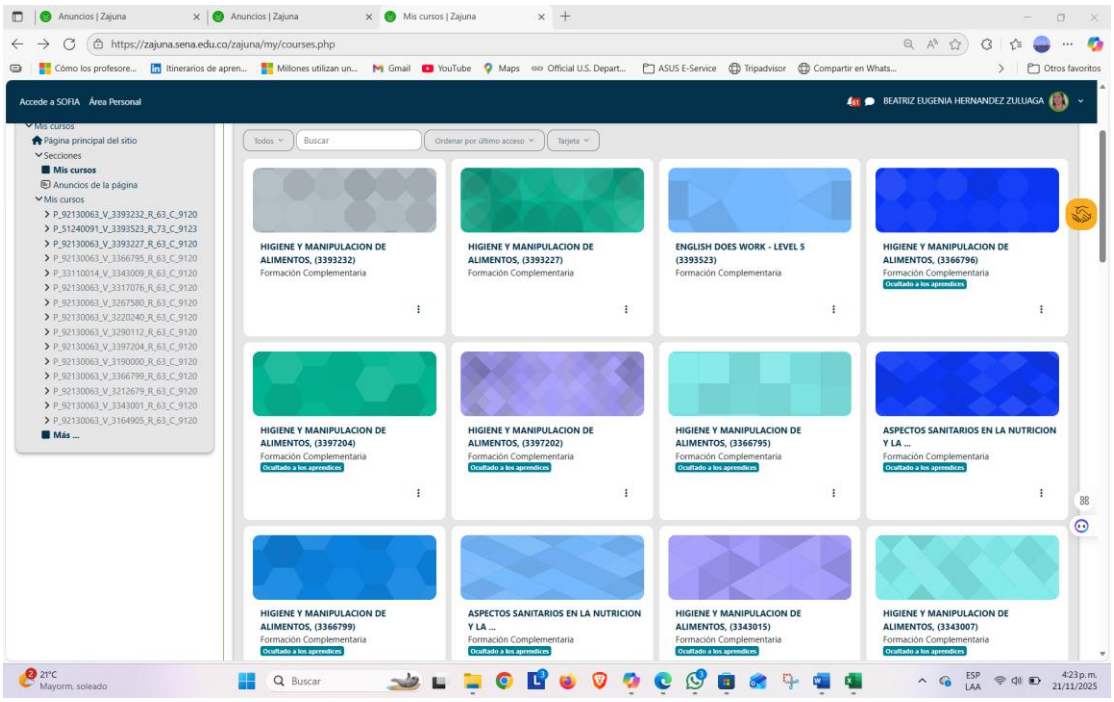
1) Fichas en ejecución
2) Anuncios
3) Configuración de espacios en el LMS
4) Cronograma
5) Implementación de sesiones en línea
6) Atención sincrónica de chat
7) Calificaciones y Realimentación
8) Juicios Evaluativos
9) Respuesta a las inquietudes de los aprendices
10) Registro de Ingresos en la Plataforma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

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

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

1) Fichas en ejecución

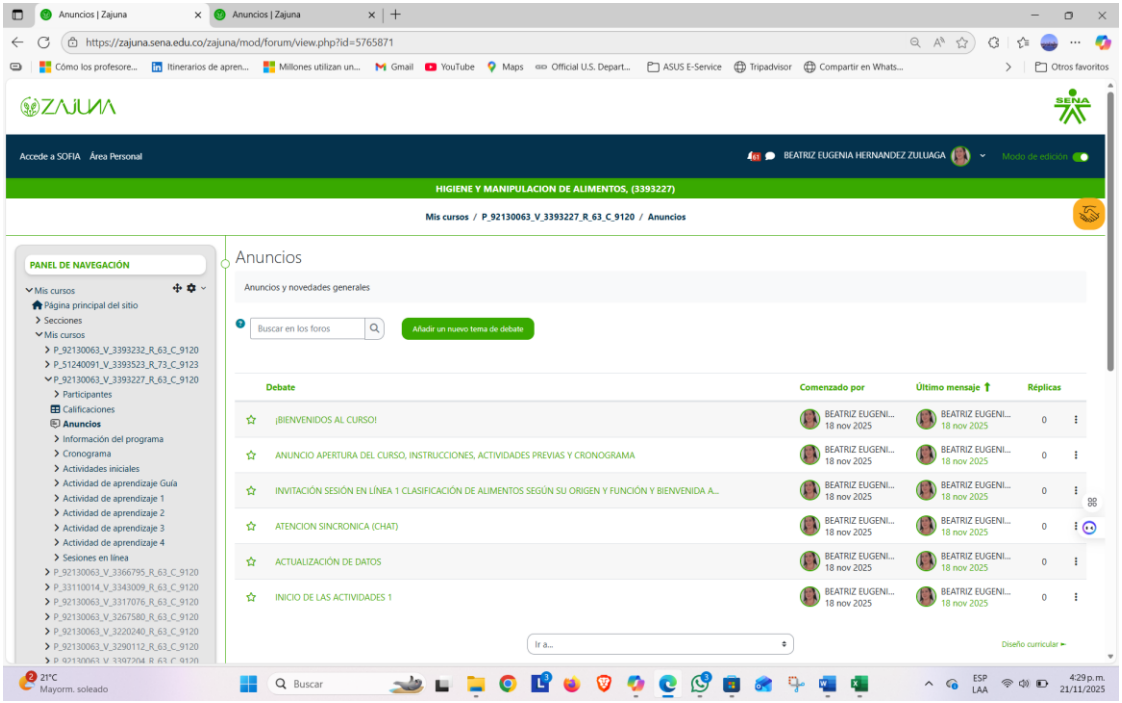
Se anexa captura del área personal de Zajuna, evidenciando las fichas en formación del mes de cobro.



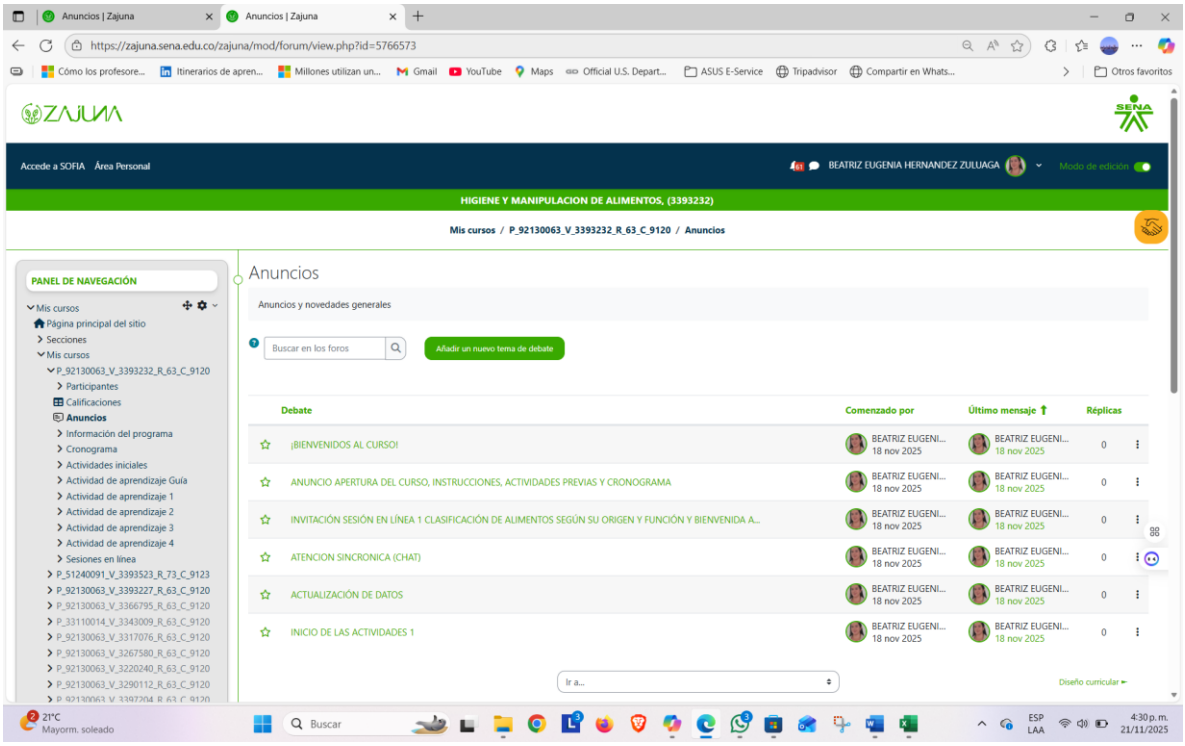
2) Anuncios

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

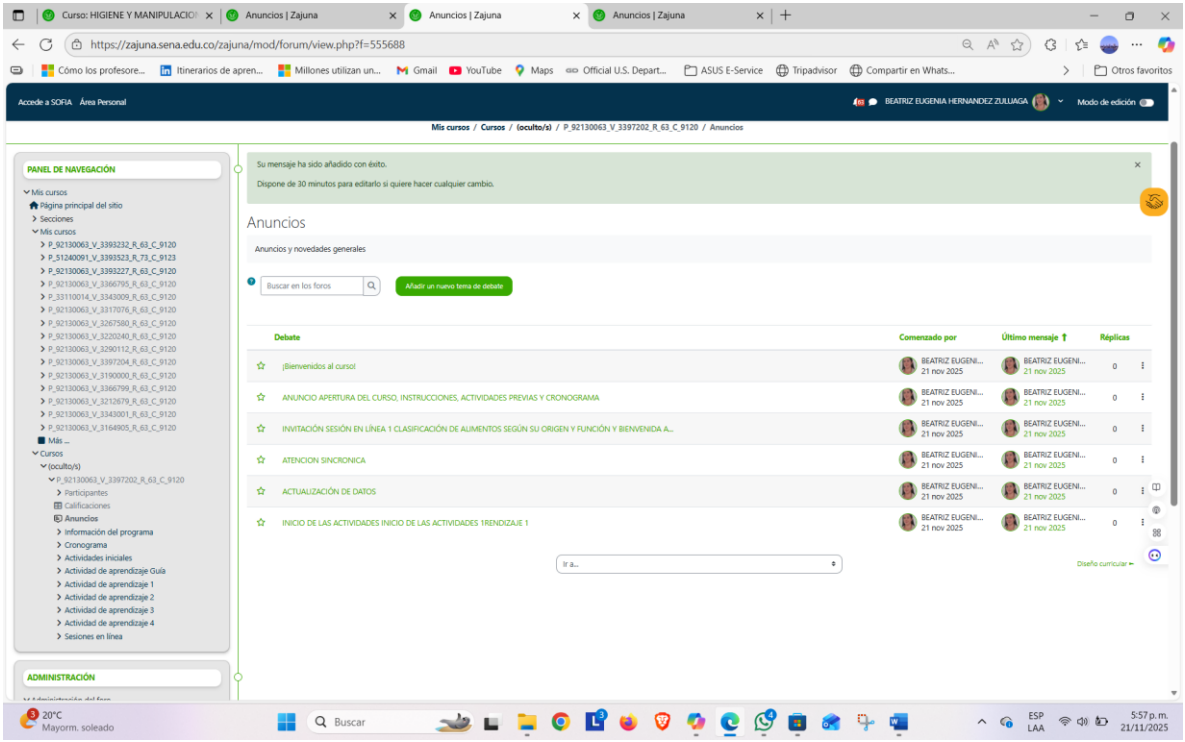
3393227



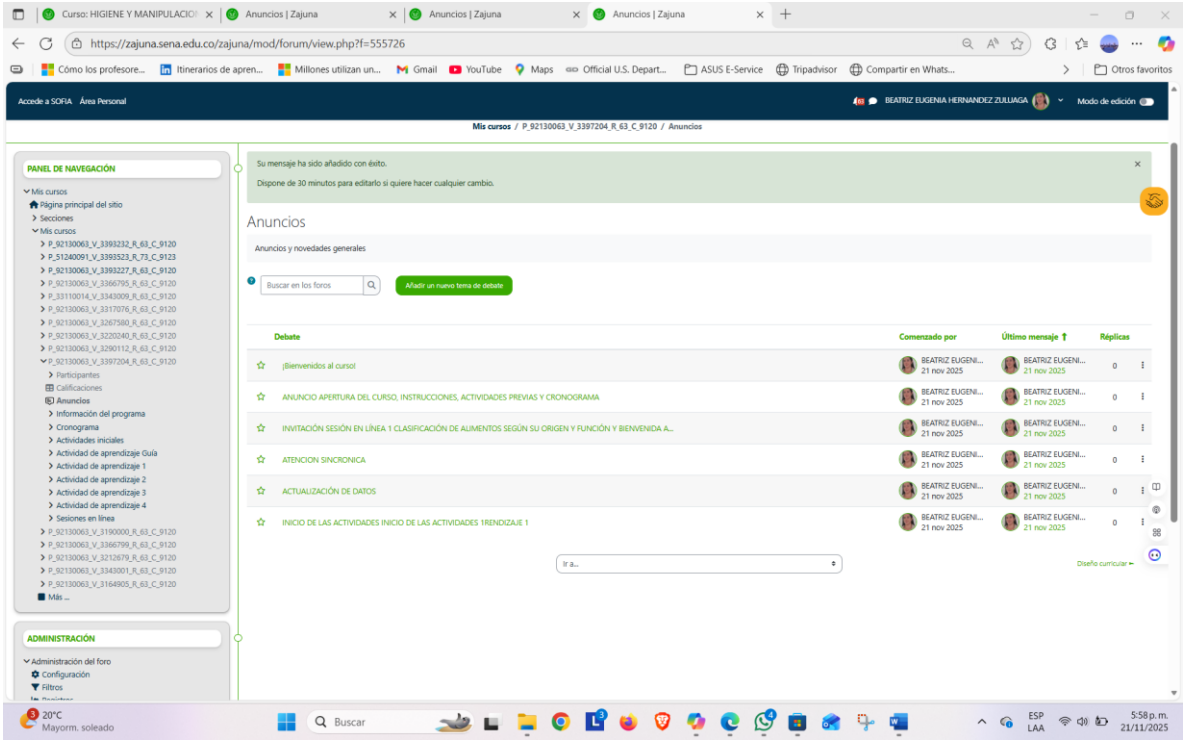
3393232



3397202



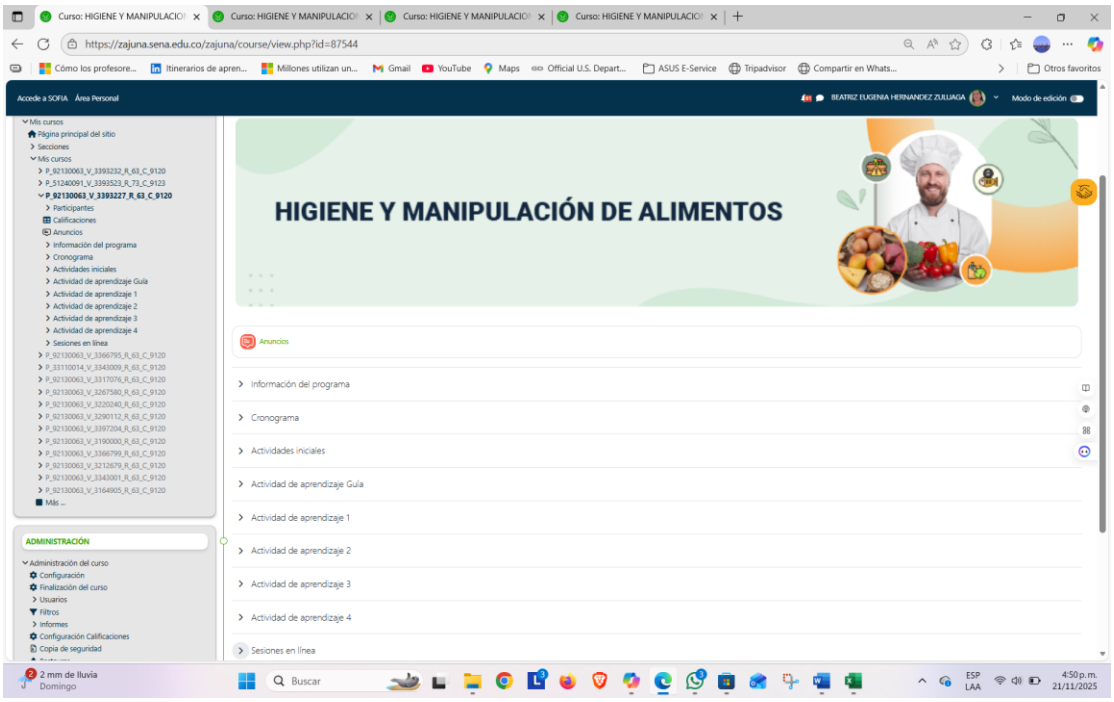
3397204



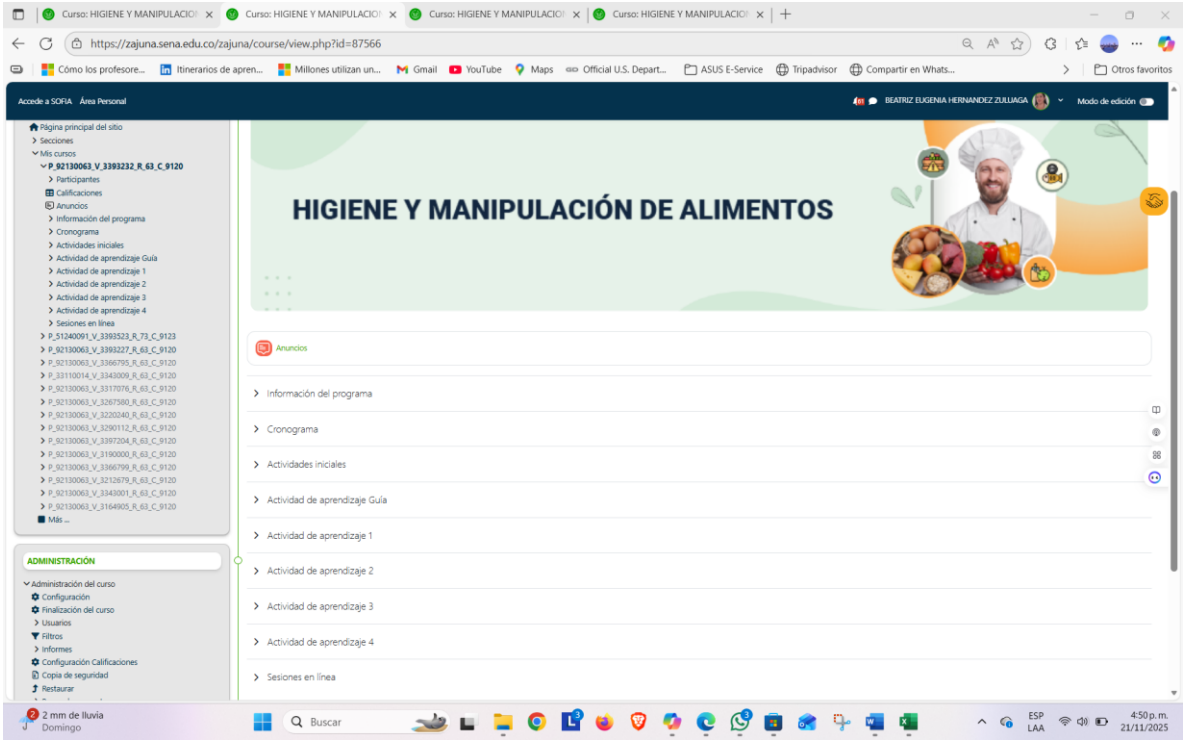
3) configuración de espacios en el LMS

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

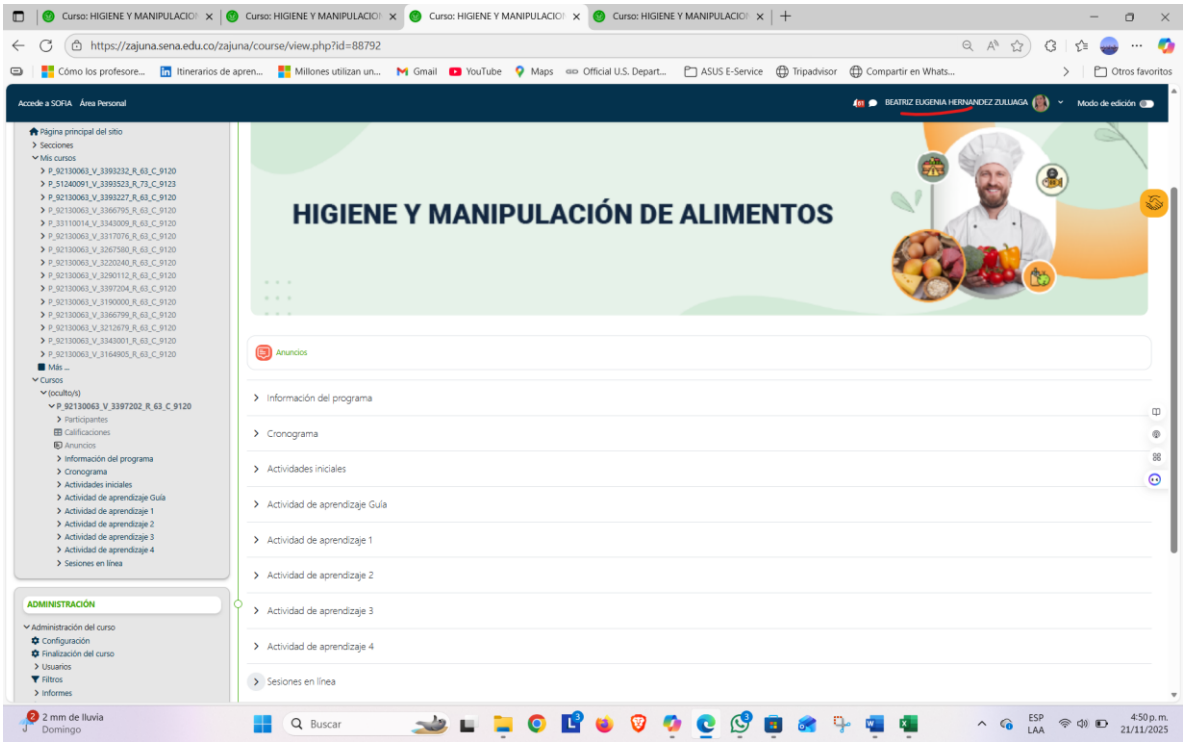
3393227



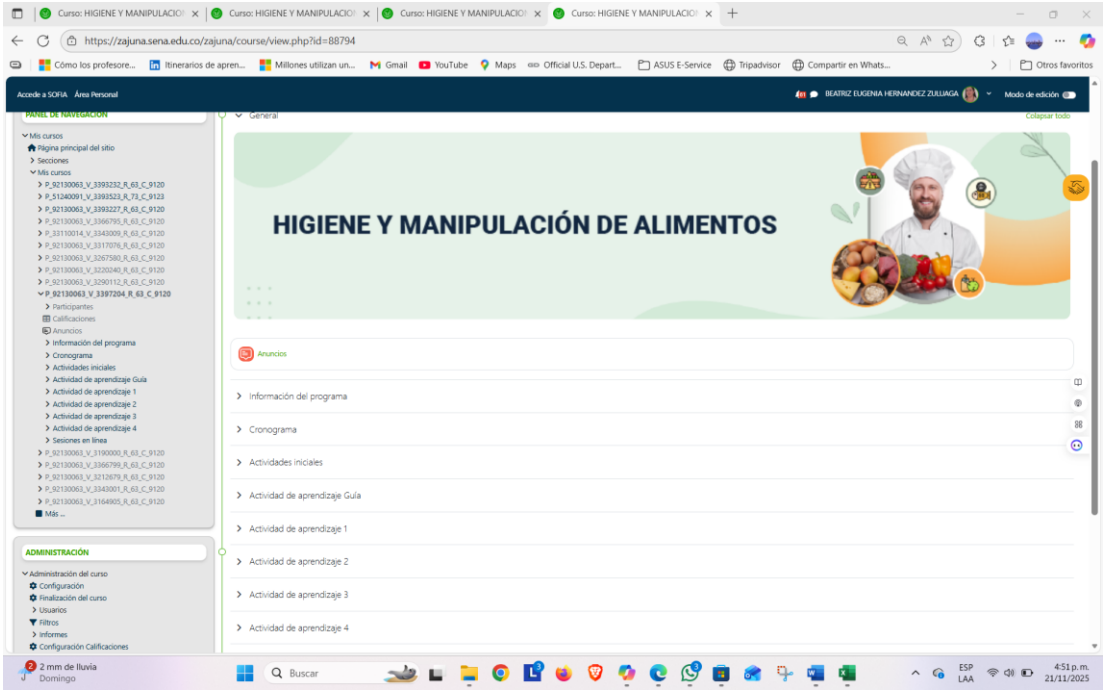
3393232



3397202



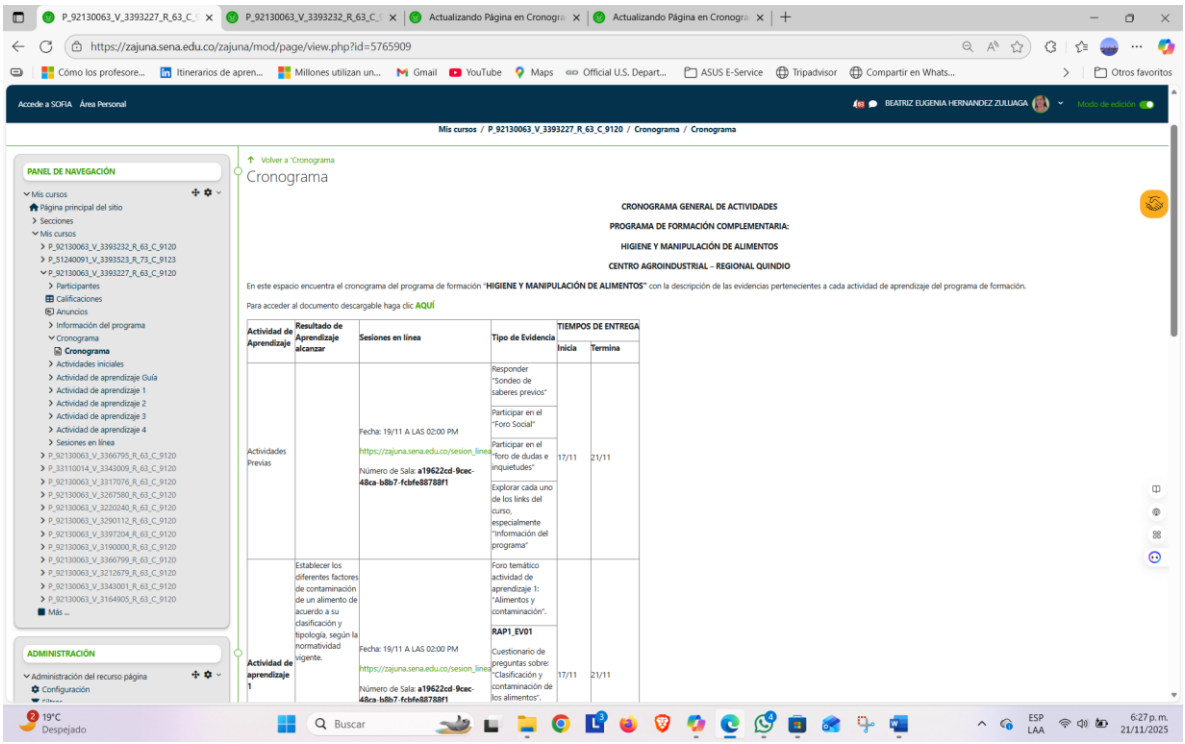
3397204



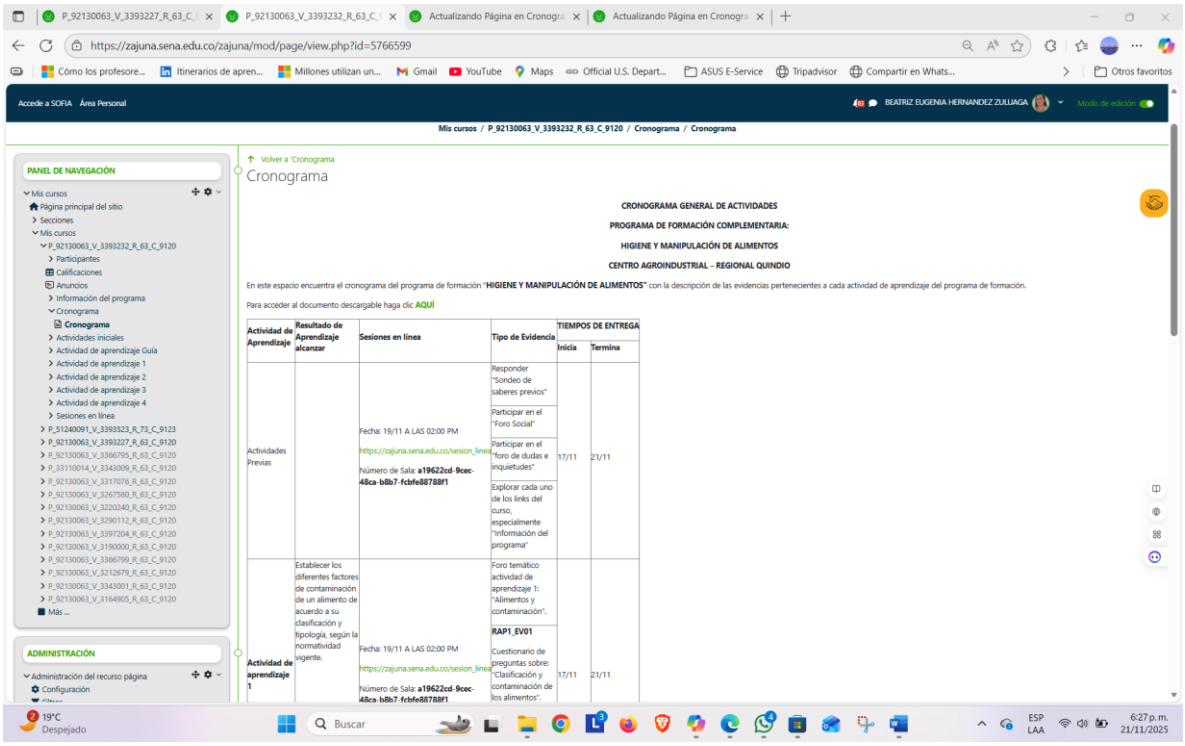
4) Cronograma

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

3393227



3393232



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

Mis cursos / P_92130063_V_3393232_R_63_C_9120 / Cronograma / Cronograma

Volver a "Cronograma

Cronograma

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

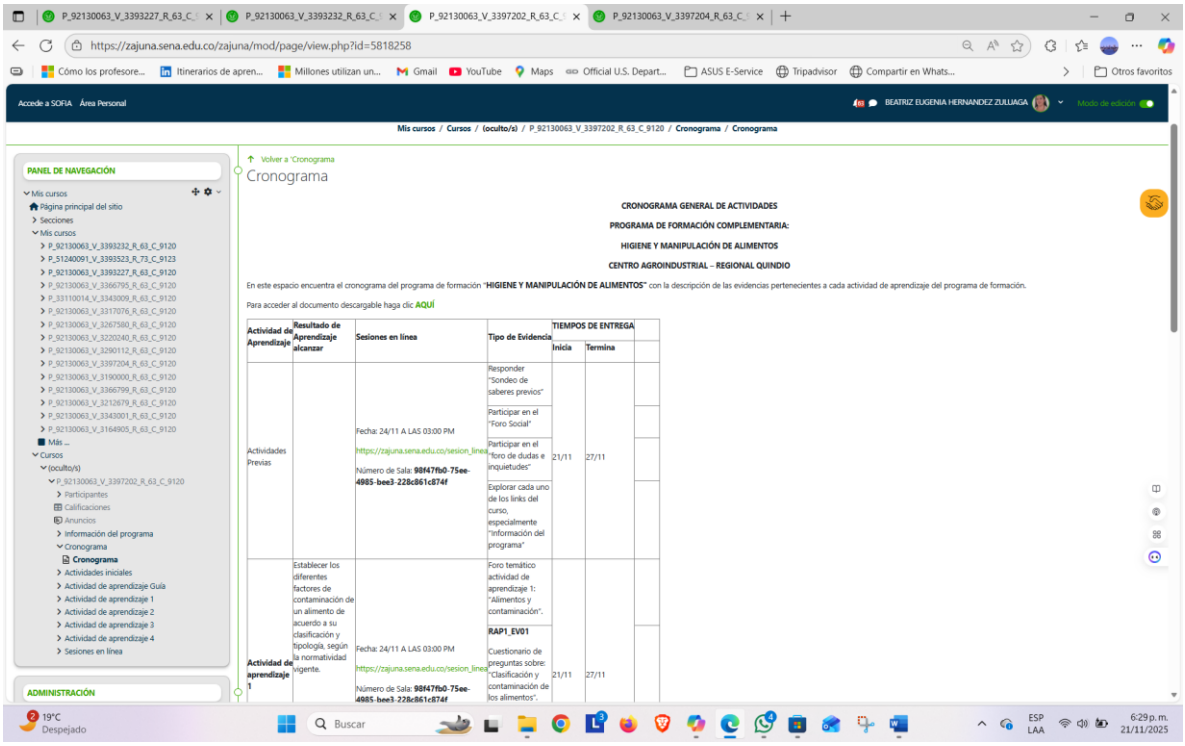
CENTRO AGROINDUSTRIAL – REGIONAL QUINDIO

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 alcanzar	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-9cec-48ca-b8b7-fcbfe88788f1**	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	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-9cec-48ca-b8b7-fcbfe88788f1**	Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación". **RAP1_EV01** Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	17/11	21/11

3397202



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

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

Volver a "Cronograma

Cronograma

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

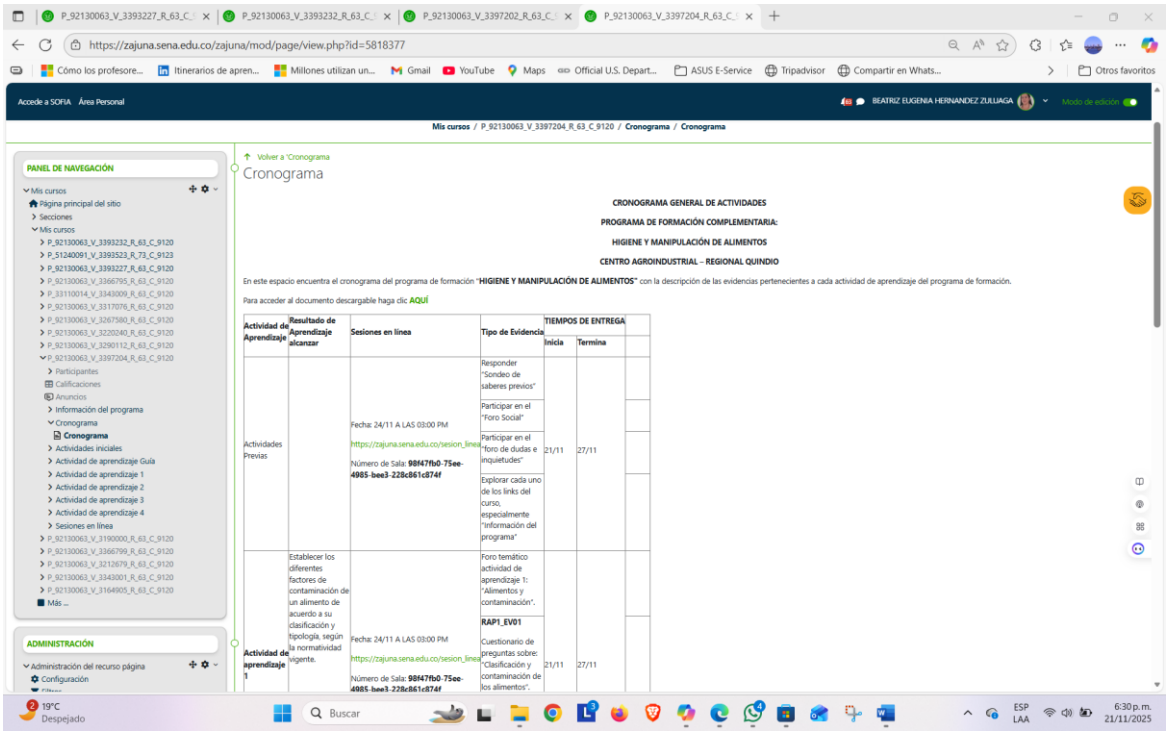
CENTRO AGROINDUSTRIAL – REGIONAL QUINDIO

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 alcanzar	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: **98f47fb0-75ee-4985-bee3-228c861c874f**	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"	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 Sala: **98f47fb0-75ee-4985-bee3-228c861c874f**	Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación". **RAP1_EV01** Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	21/11	27/11	

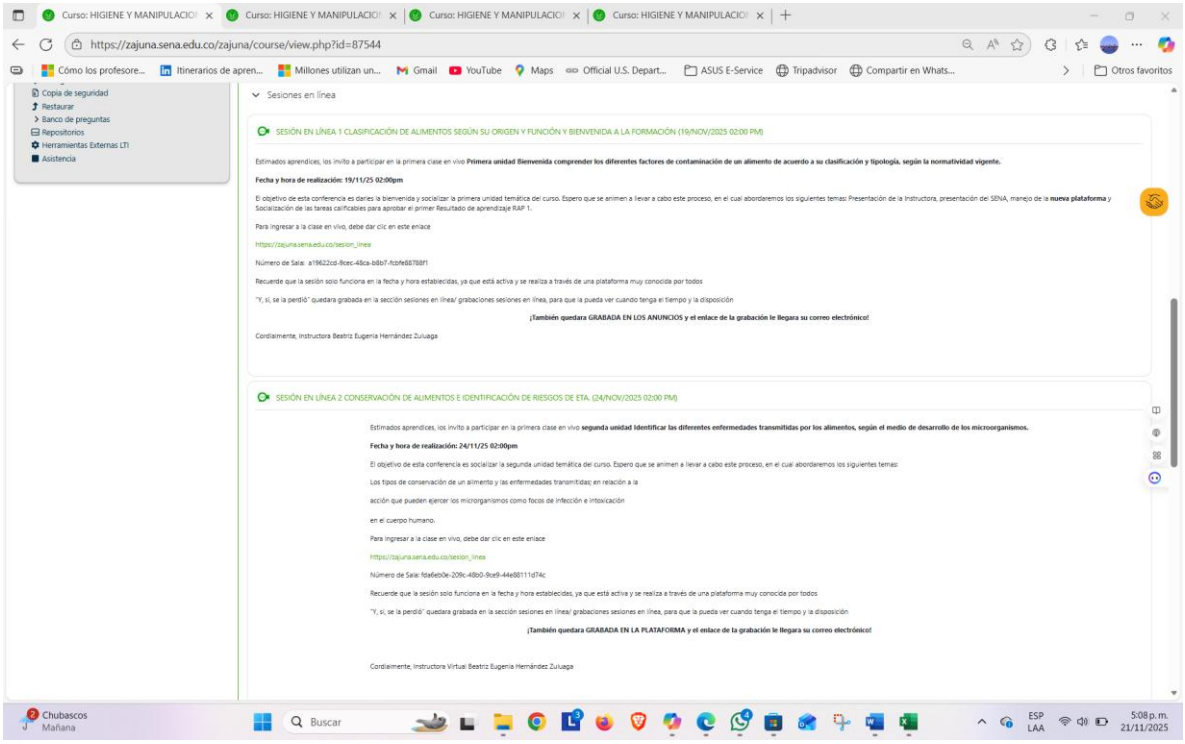
3397204



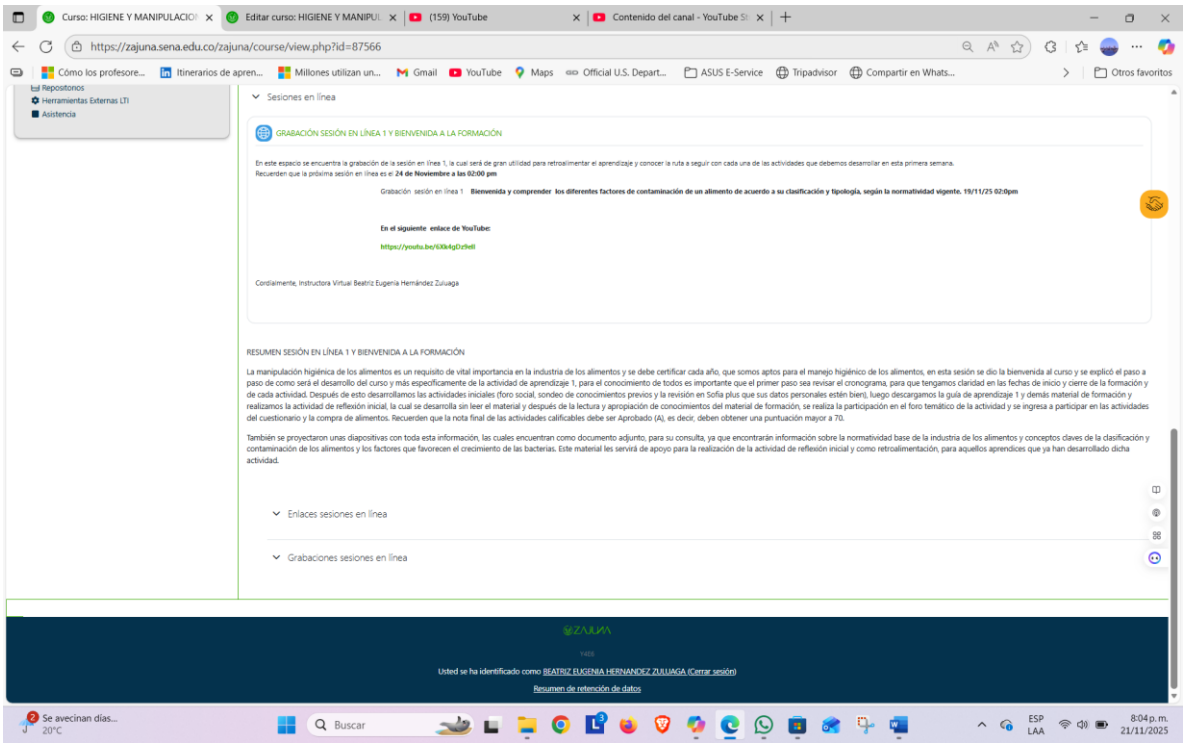
5) Implementación de sesiones en línea

- 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.

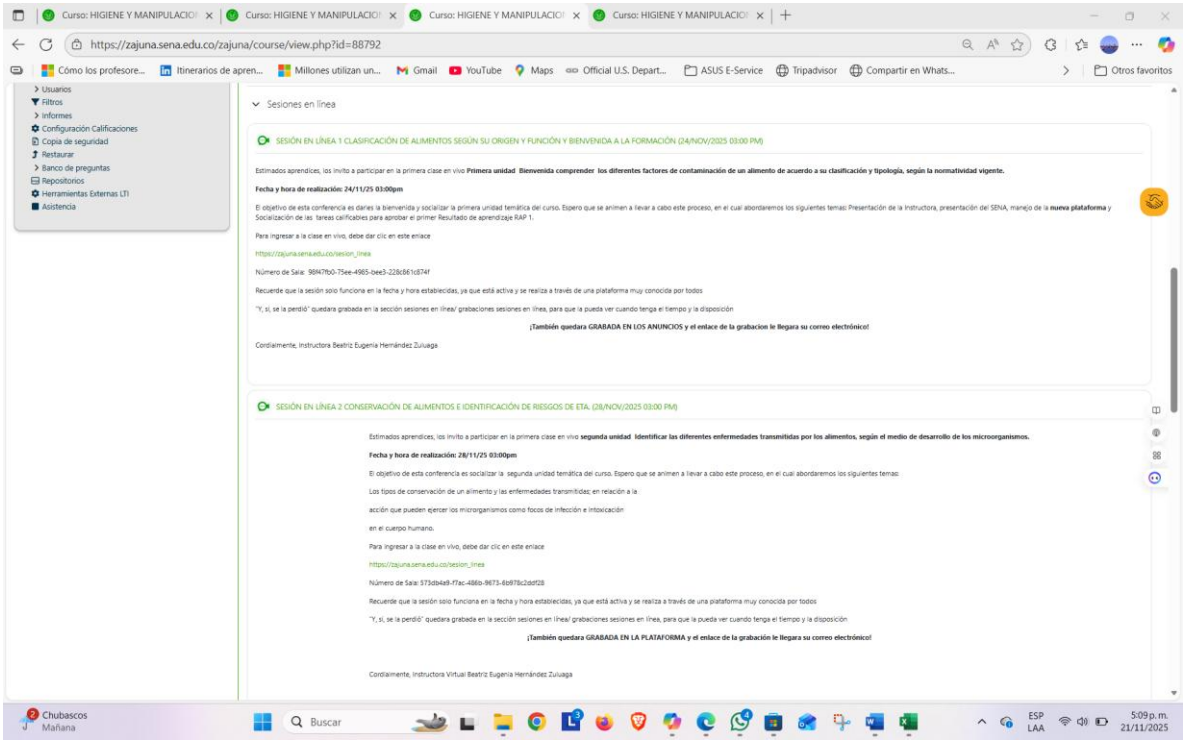
3393227



3393232



3397202



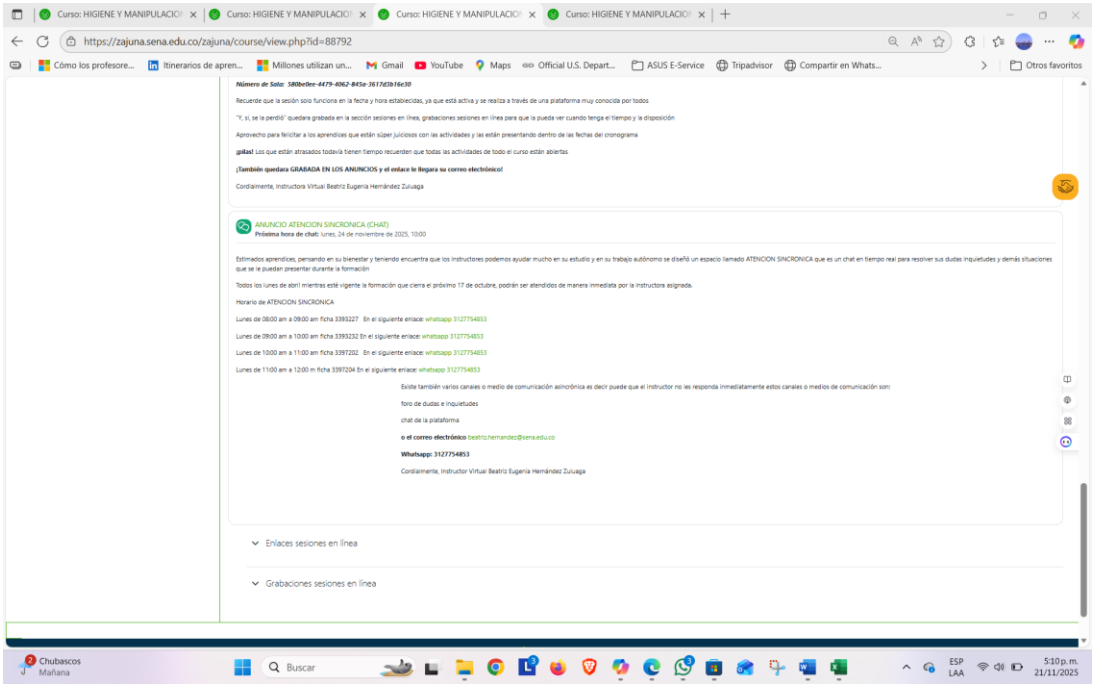
3397204

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.

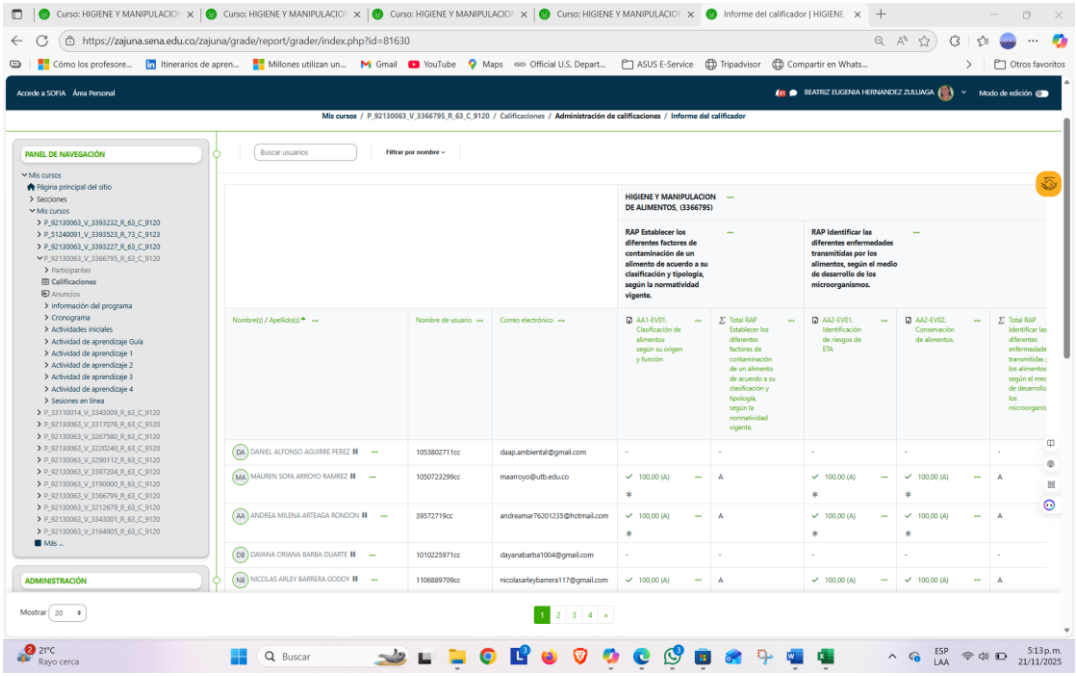
Fichas 3393227, 3393232, 3397202 y 3397204



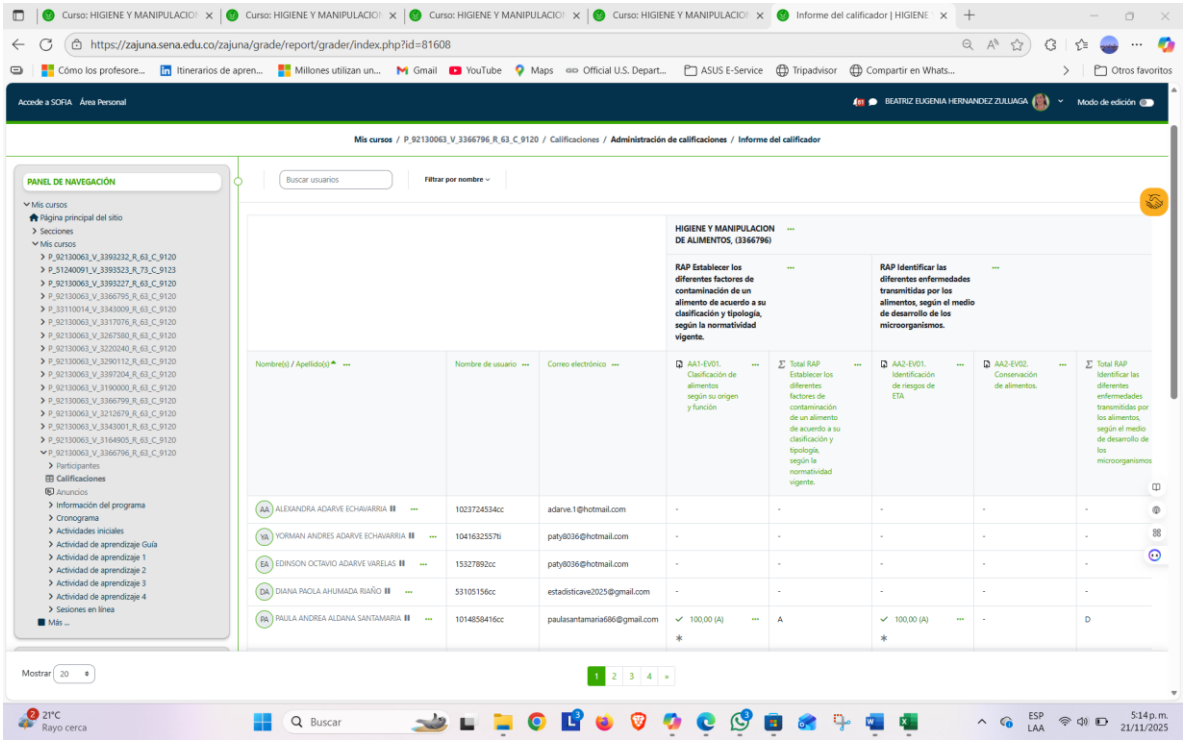
7) Calificaciones y Realimentación

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

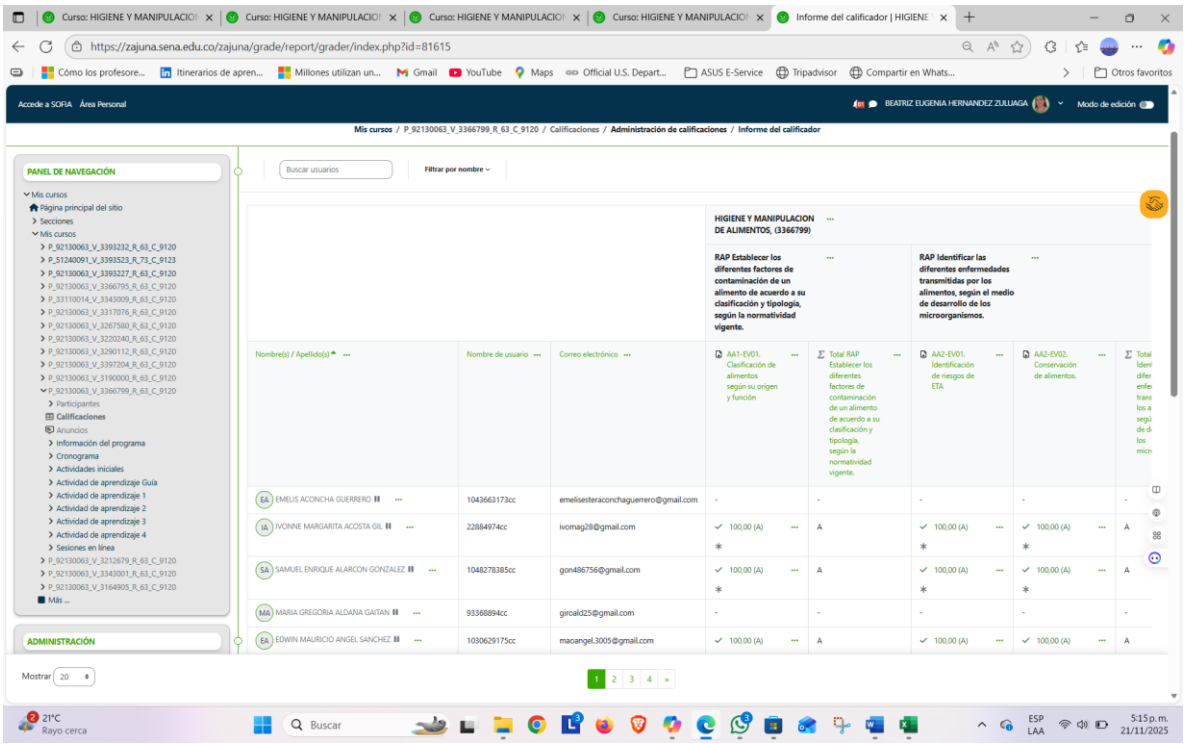
3366795



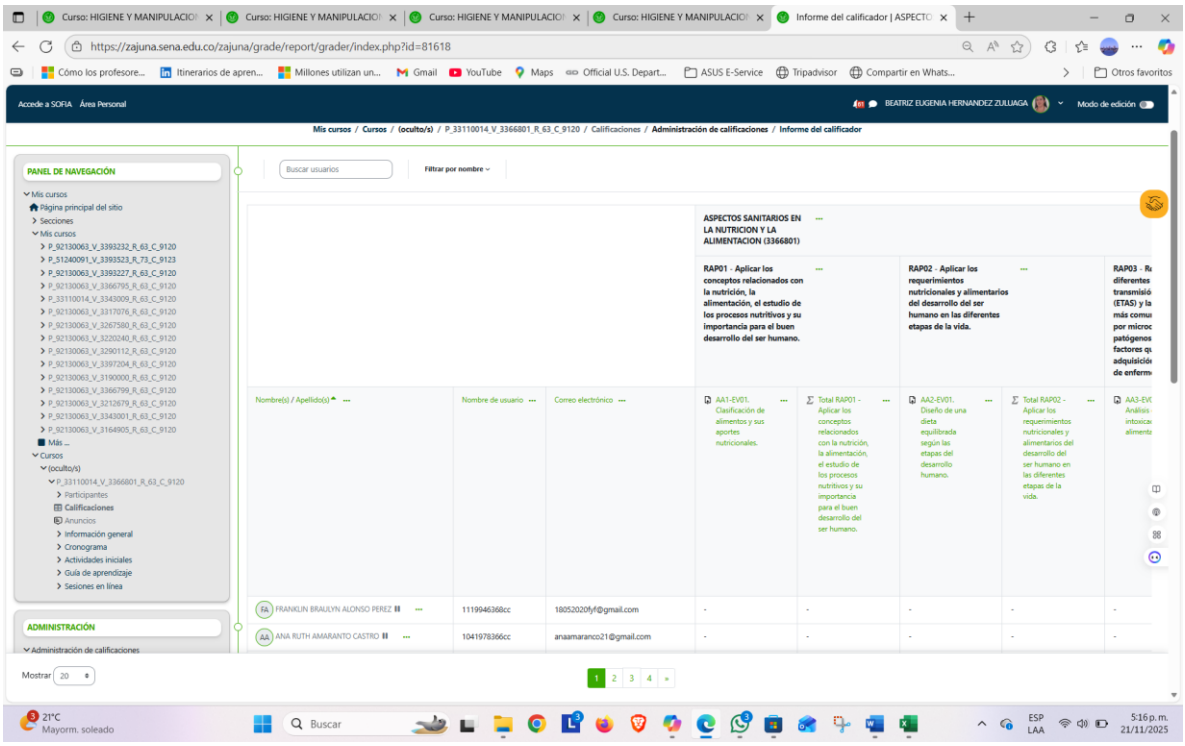
3366796



3366799



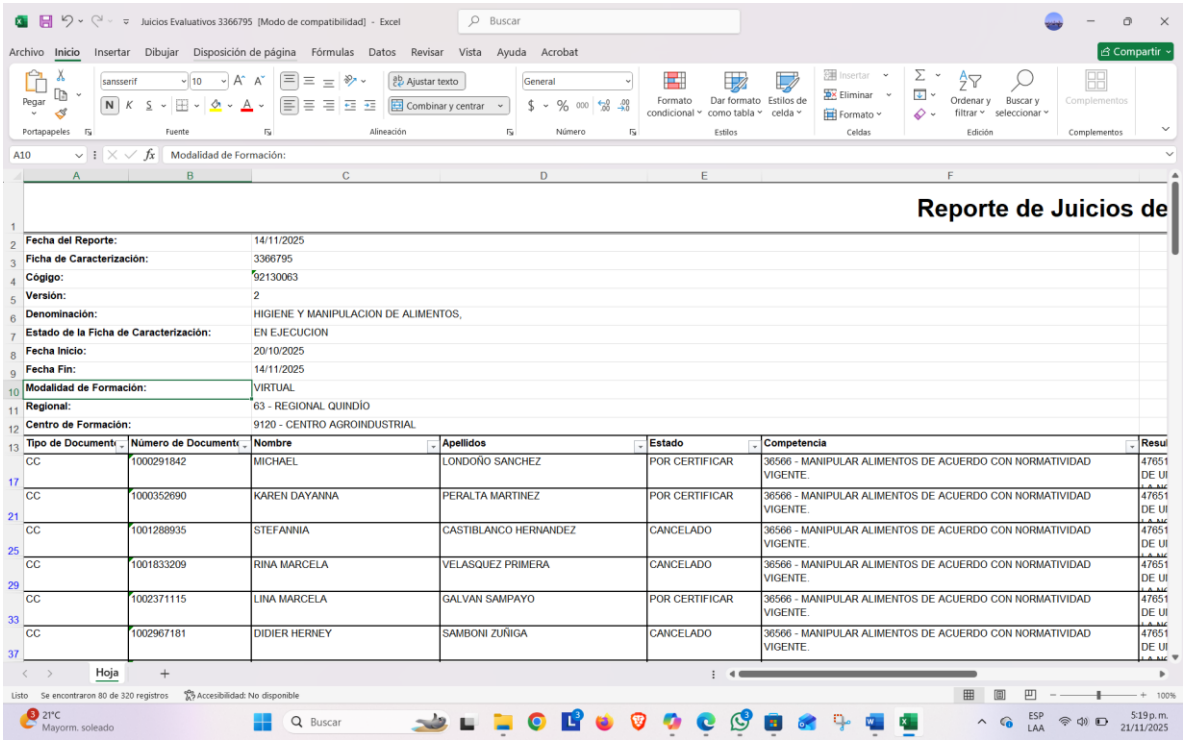
3366801



8) Juicios Evaluativos

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

3366795

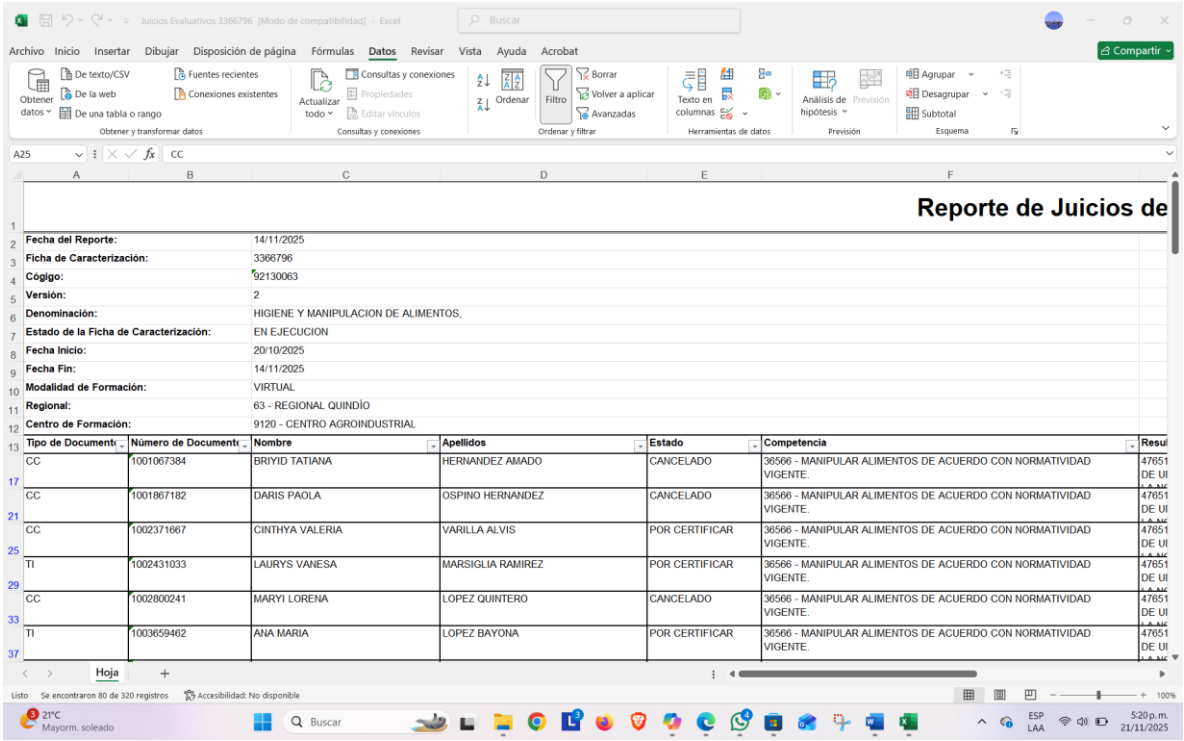


Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	14/11/2025
Ficha de Caracterización:	3366795
Cógigo:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
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 QUINDÍO
Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Tipo de Document	Número de Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1000291842	MICHAEL	LONDOÑO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1000352690	KAREN DAYANNA	PERALTA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1001288935	STEFANNIA	CASTIBLANCO HERNANDEZ	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1001833209	RINA MARCELA	VELASQUEZ PRIMERA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1002371115	LINA MARCELA	GALVAN SAMPAYO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1002967181	DIDIER HERNEY	SAMBONI ZUÑIGA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI

3366796

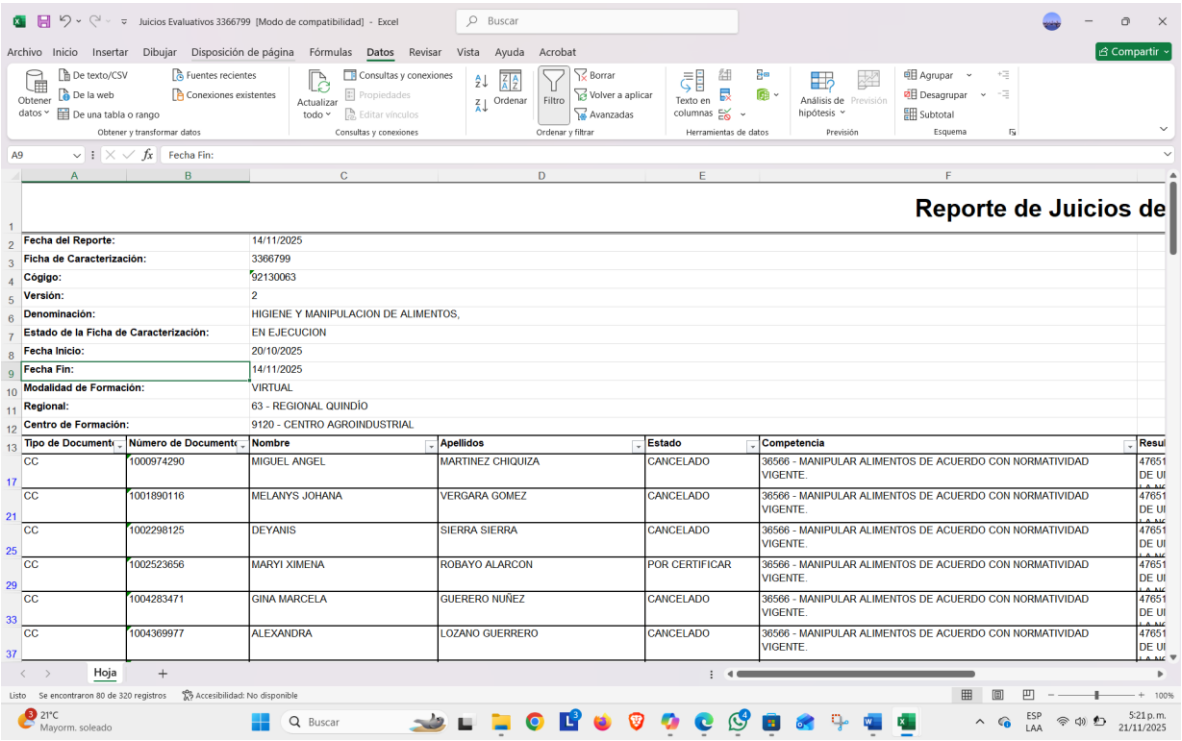


Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	14/11/2025
Ficha de Caracterización:	3366796
Cógigo:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
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 QUINDÍO
Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Tipo de Document	Número de Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1001067384	BRIYID TATIANA	HERNANDEZ AMADO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1001867182	DARIS PAOLA	OSPINO HERNANDEZ	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1002371667	CINTHYA VALERIA	VARILLA ALVIS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
TI	1002431033	LAURYS VANESA	MARSIGLIA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1002800241	MARYI LORENA	LOPEZ QUINTERO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
TI	1003659462	ANA MARIA	LOPEZ BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI

3366799

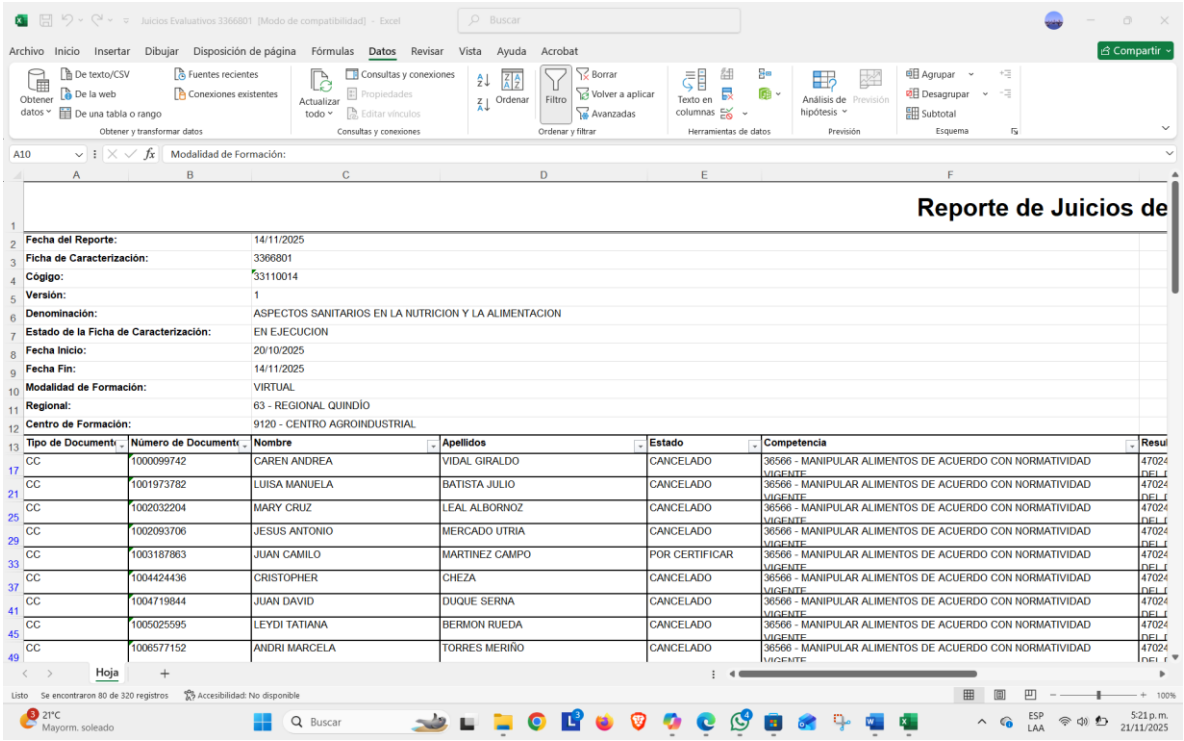


Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	14/11/2025
Ficha de Caracterización:	3366799
Código:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
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 QUINDÍO
Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Tipo de Document	Número de Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1000974290	MIGUEL ANGEL	MARTINEZ CHIQUIZA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1001890116	MELANYS 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	MARYI 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

3366801



Reporte de Juicios de

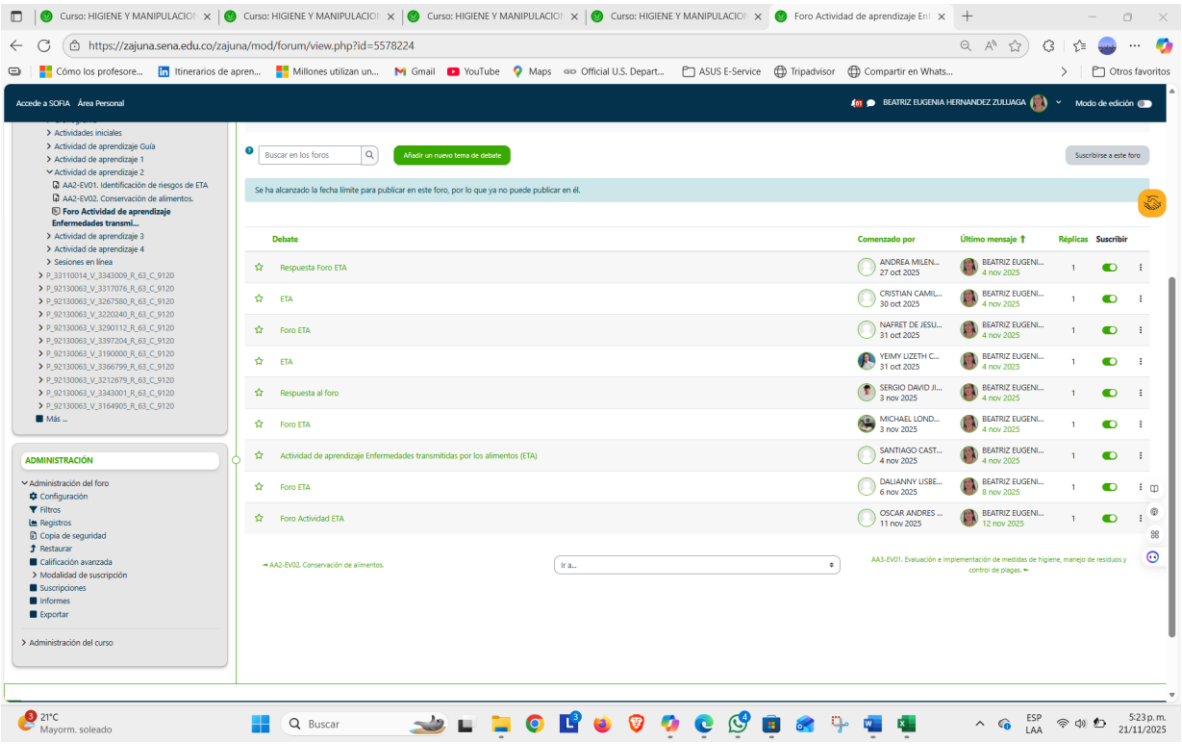
Fecha del Reporte:	14/11/2025
Ficha de Caracterización:	3366801
Código:	33110014
Versión:	1
Denominación:	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	20/10/2025
Fecha Fin:	14/11/2025
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	63 - REGIONAL QUINDÍO
Centro de Formación:	9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

Tipo de Document	Número de Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1000099742	CAREN ANDREA	VIDAL GIRALDO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I
CC	1001973782	LUISA MANUELA	BATISTA JULIO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I
CC	1002032204	MARY CRUZ	LEAL ALBORNOZ	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I
CC	1002093706	JESUS ANTONIO	MERCADO UTRIA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I
CC	1003187863	JUAN CAMILO	MARTINEZ CAMPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I
CC	1004424436	CRISTOPHER	CHEZA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I
CC	1004719844	JUAN DAVID	DUQUE SERNA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I
CC	1005025595	LEYDI TATIANA	BERMON RUEDA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I
CC	1006577152	ANDRI MARCELA	TORRES MERIÑO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 DEL I

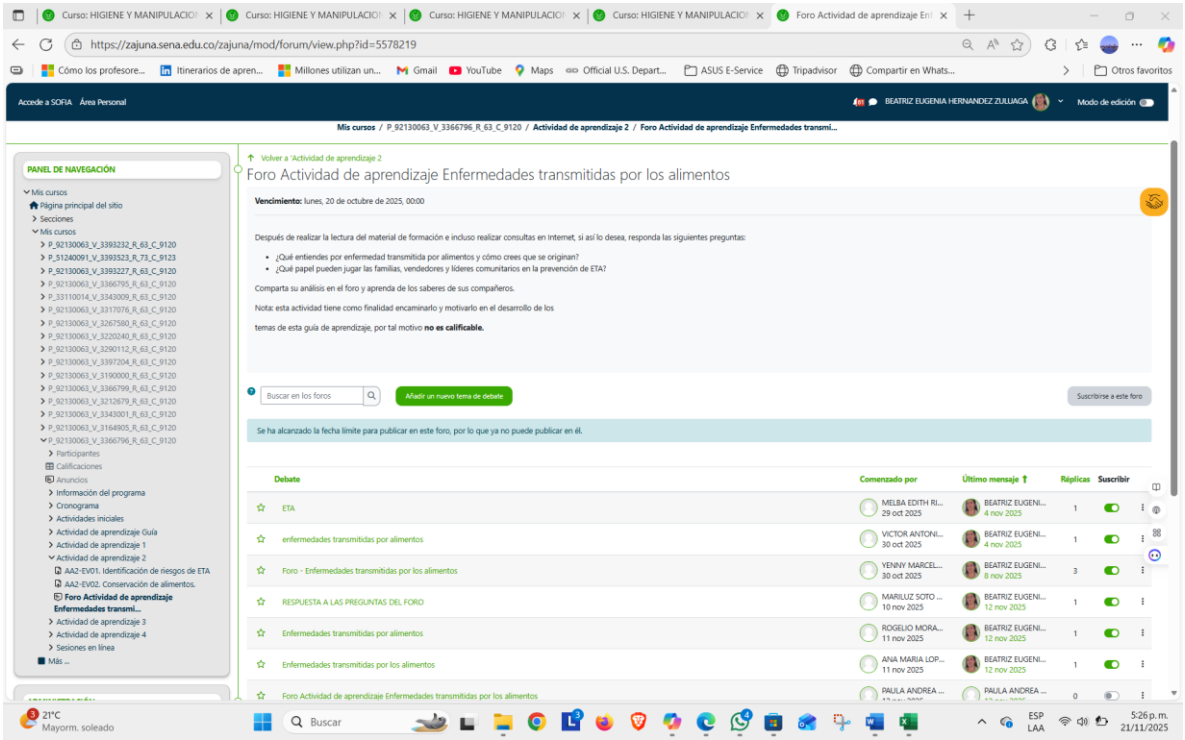
9) Respuesta a las inquietudes de los aprendices

- 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.

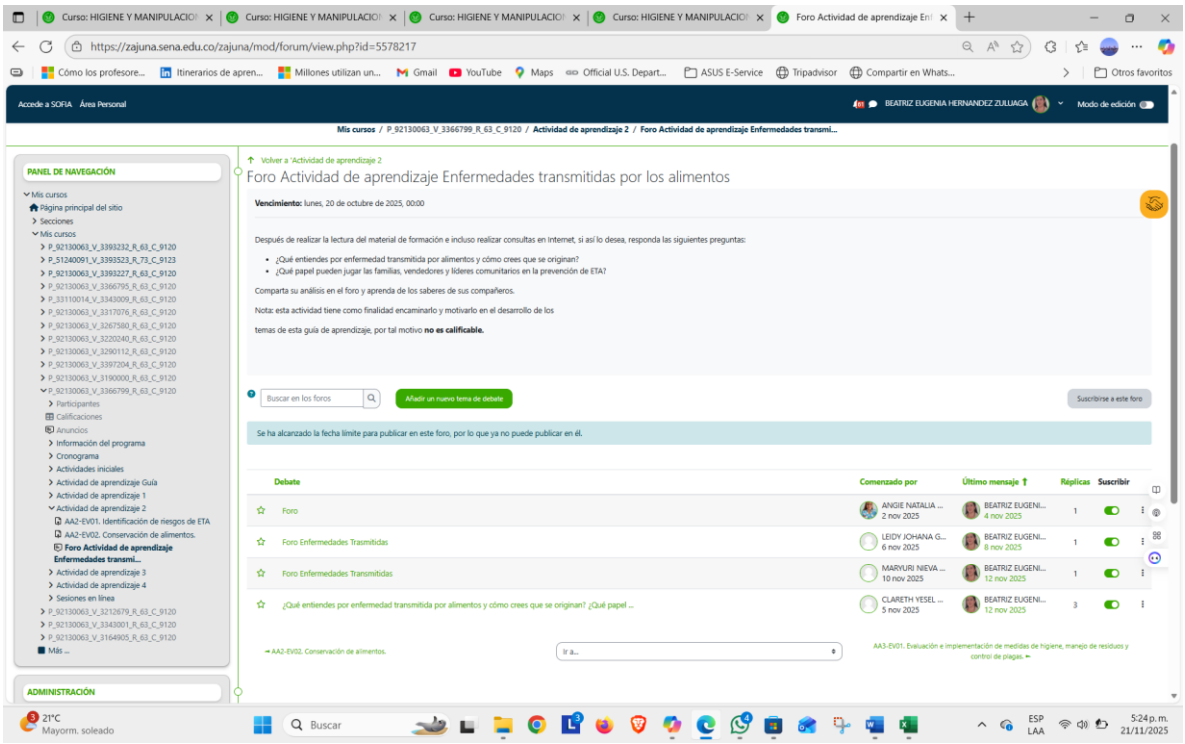
3366795



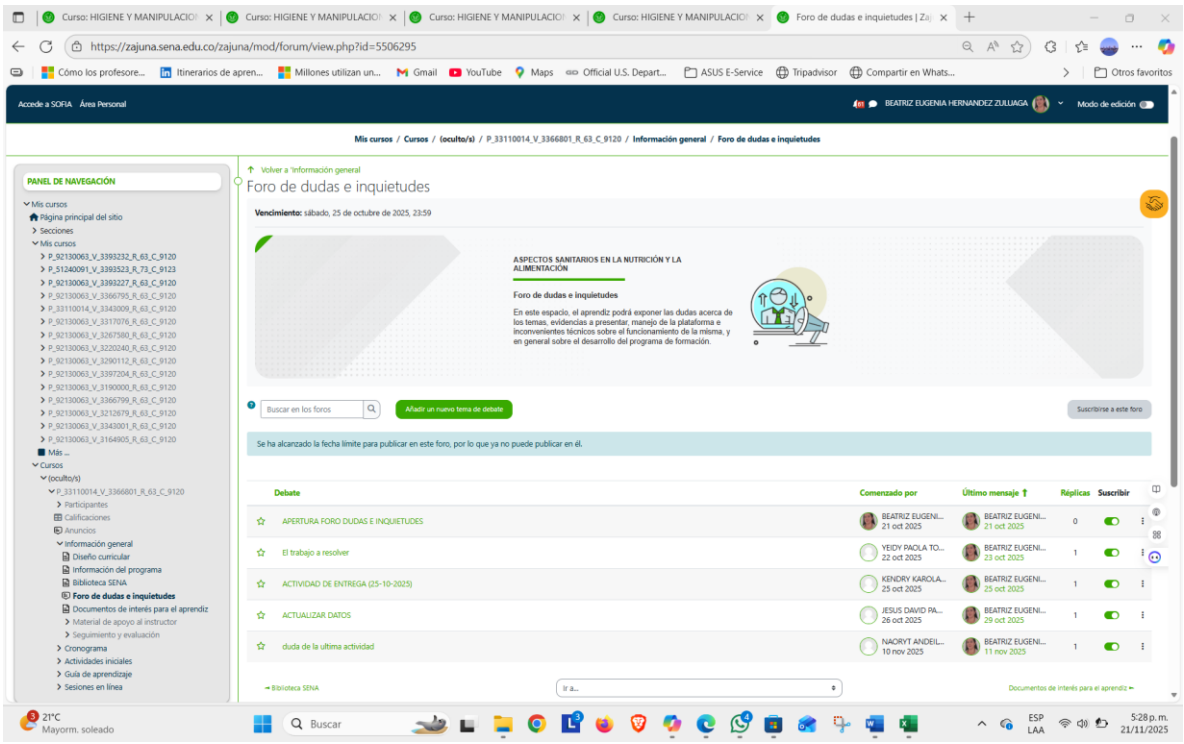
3366796



3366799



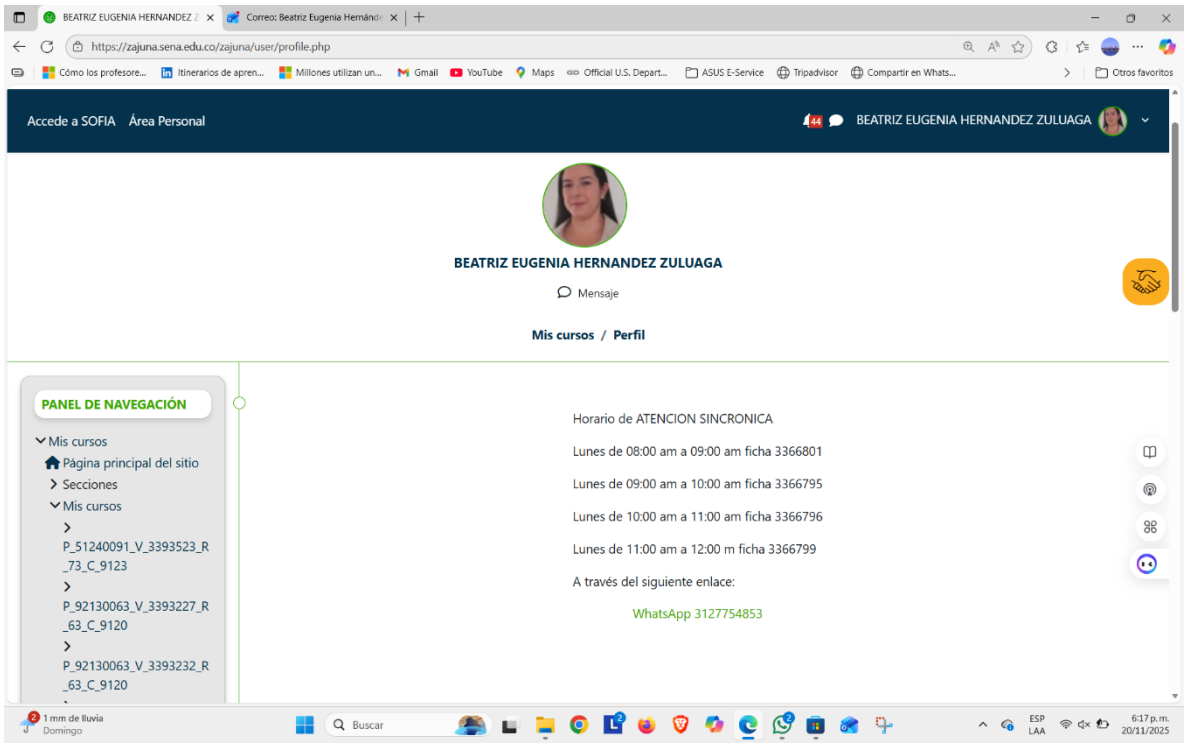
3366801



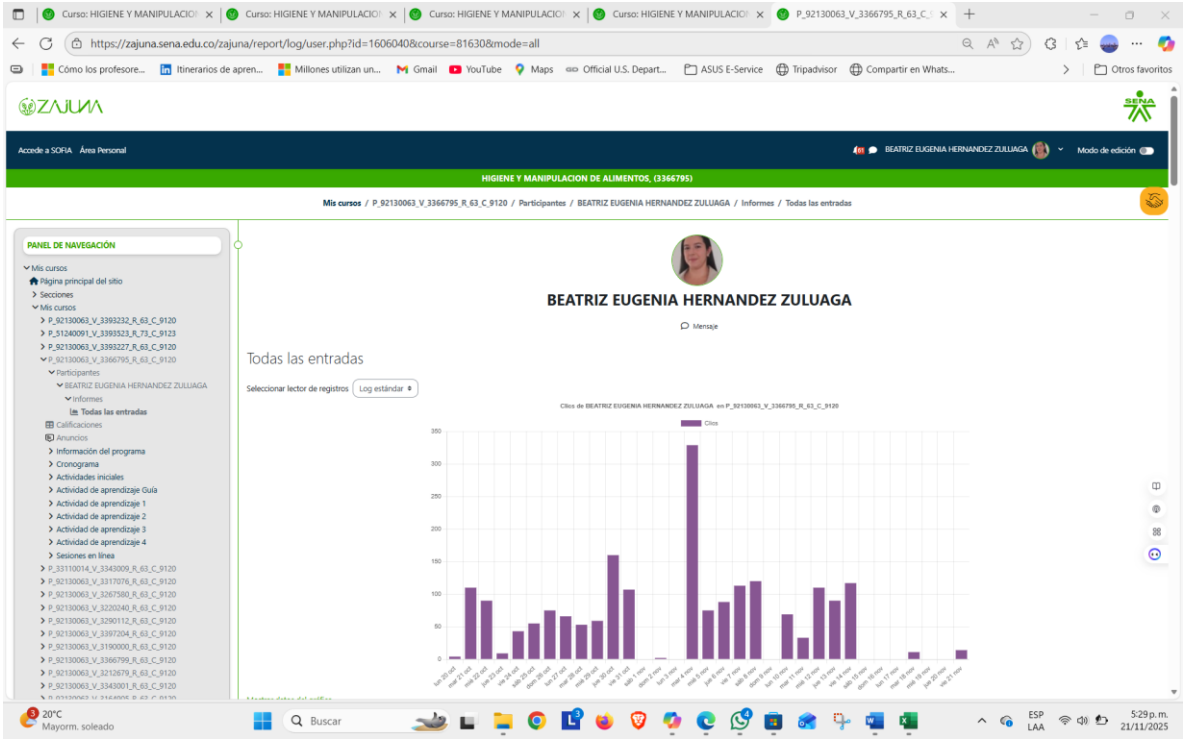
10) Registro de Ingresos en la Plataforma

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

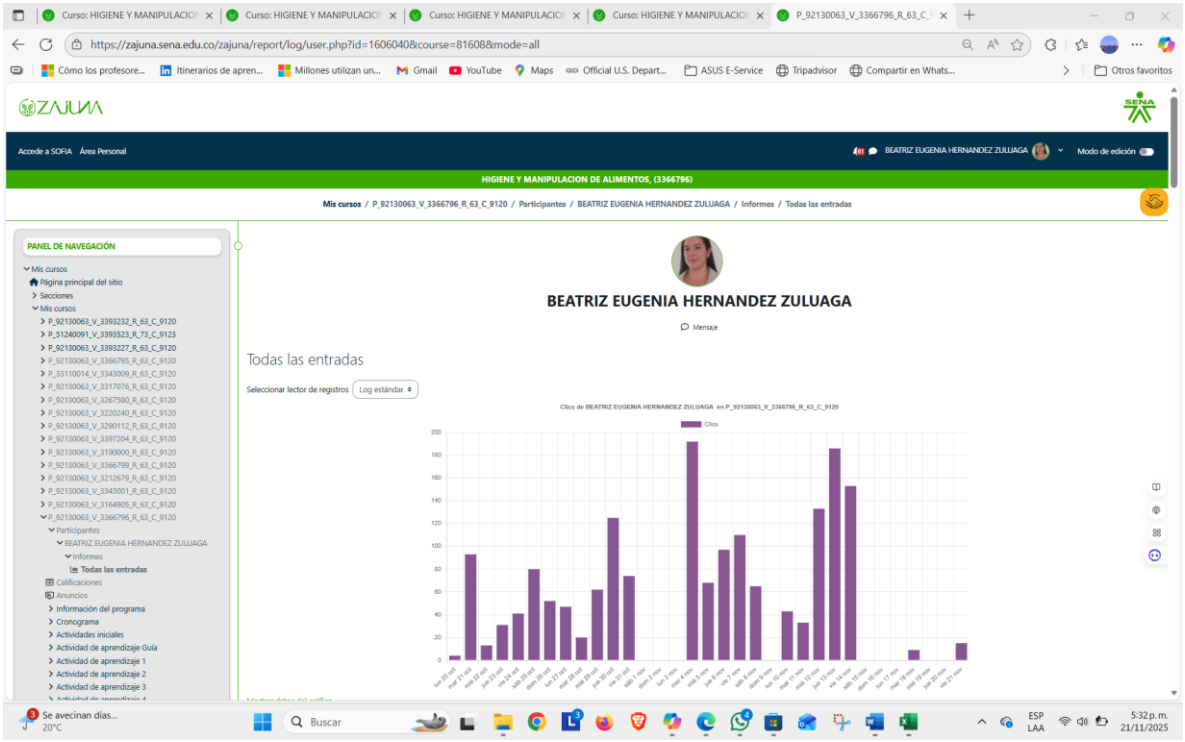
- Captura de ingresos desde la ruta: Perfil del instructor → Detalles del curso → Perfiles del curso → Ingresar a la ficha en ejecución → **Todas las entradas** (debajo de informes)
- Captura de otros medios de comunicación usados por el instructor.

- 
https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/user/profile.php
Accede a SOFIA
Área Personal
BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA
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
-

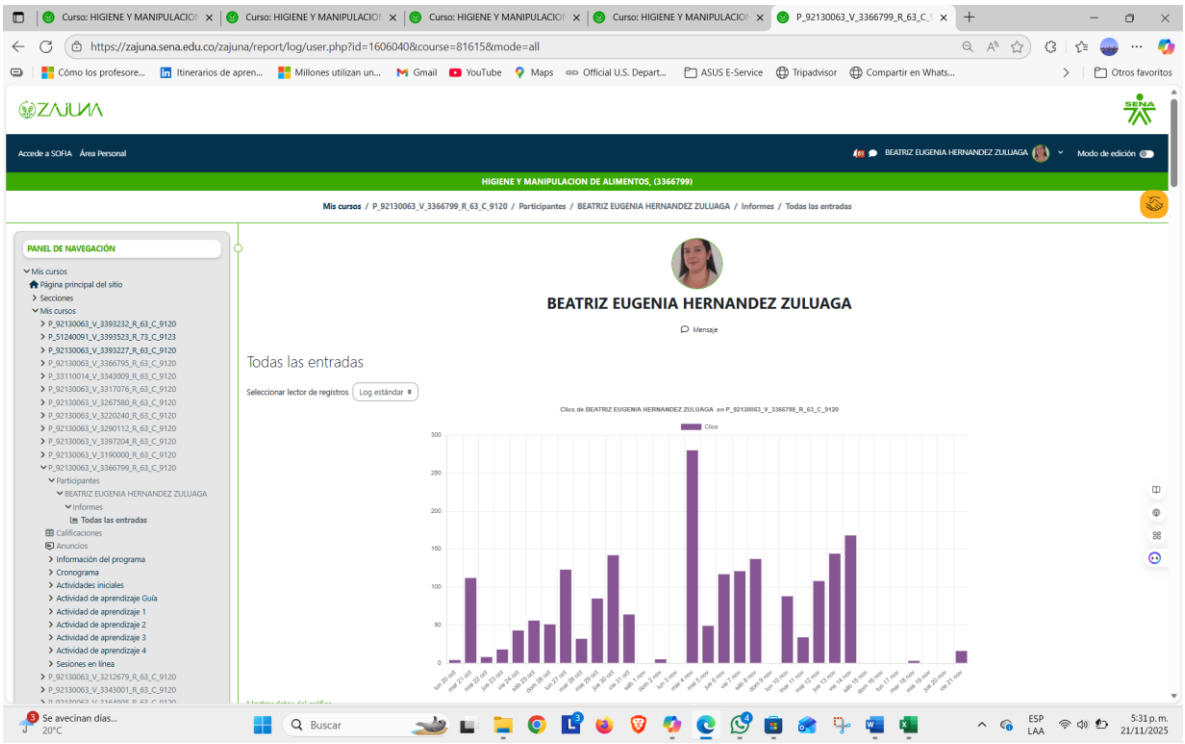
3366795


https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/report/log/user.php?id=1606040&course=81630&mode=all
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3366795)
BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA
Todas las entradas
Seleccionar lector de registros
Log estándar

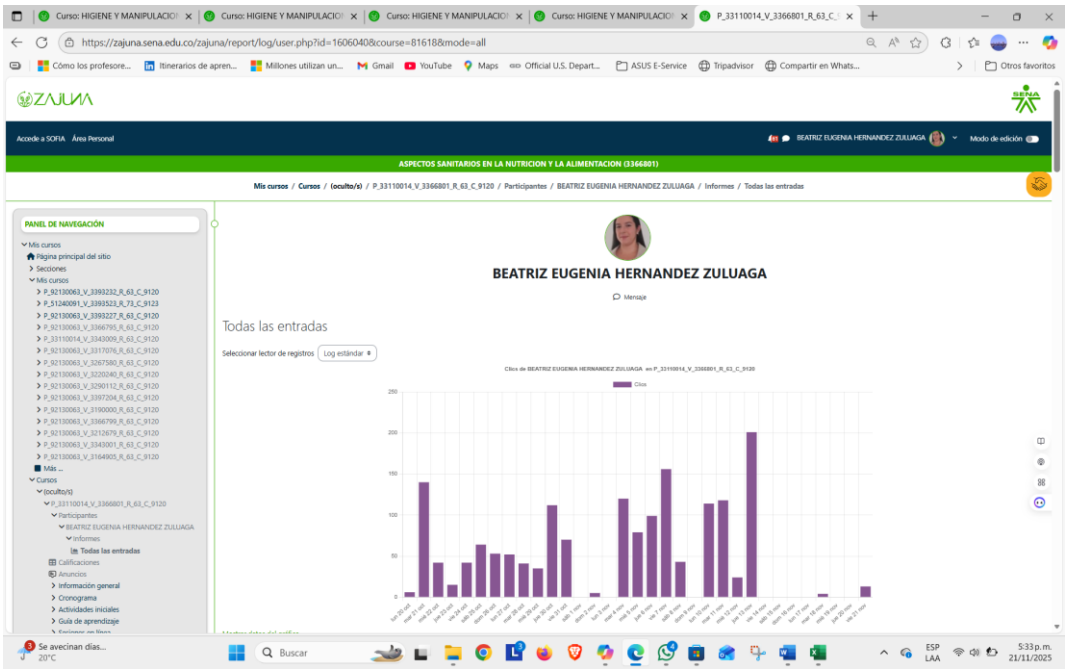
3366796



3366799



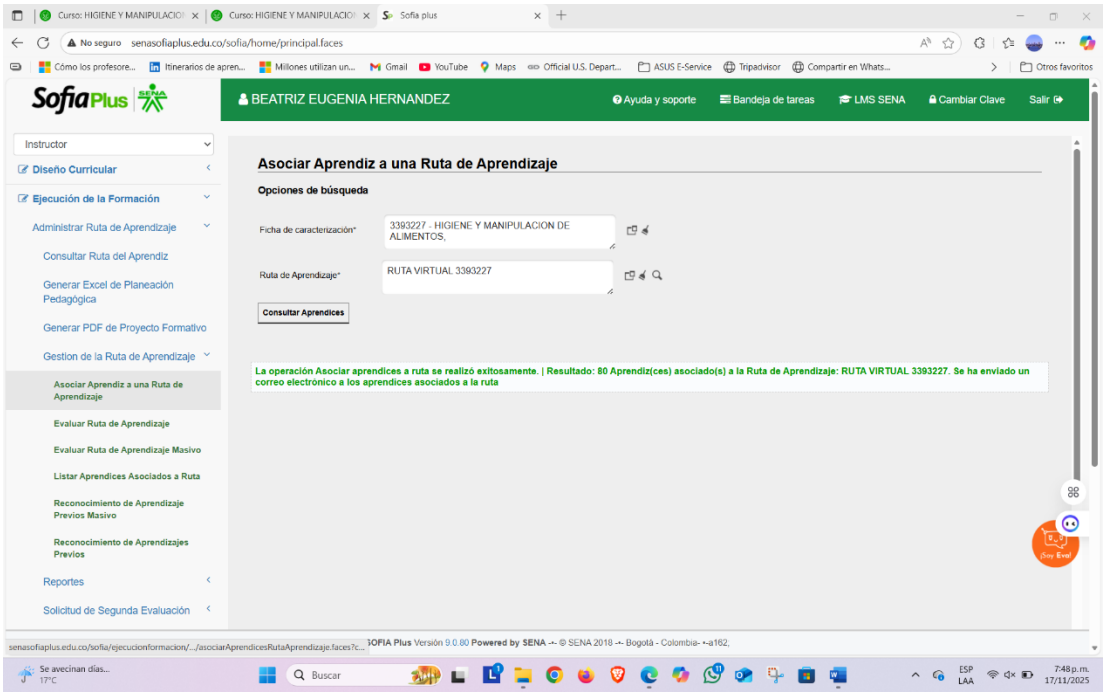
3366801



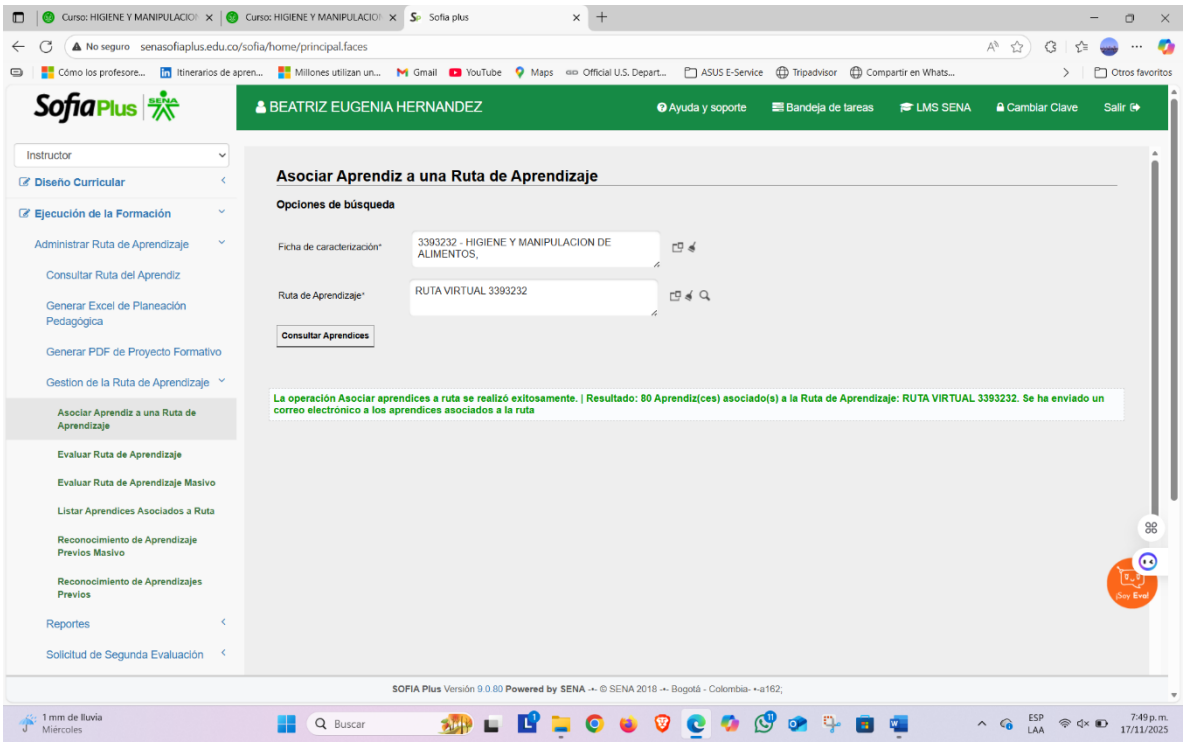
11) Asociación de aprendices en el aplicativo senasofiaplus

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

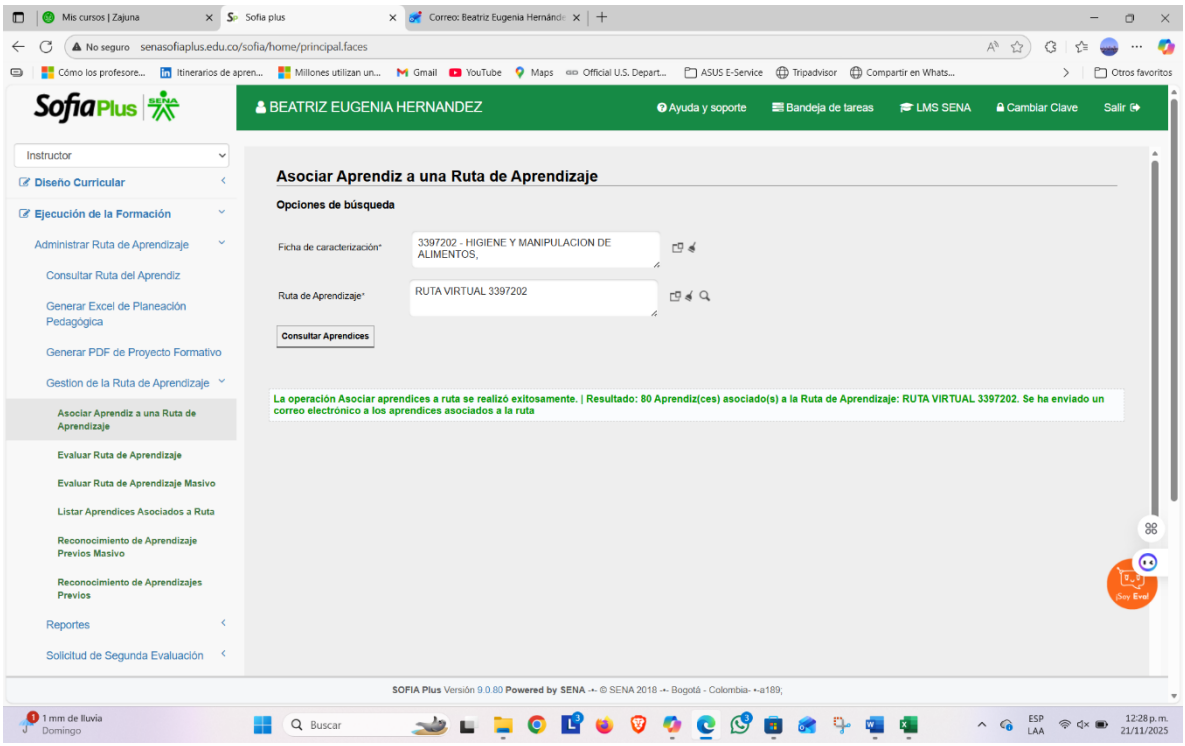
3393227



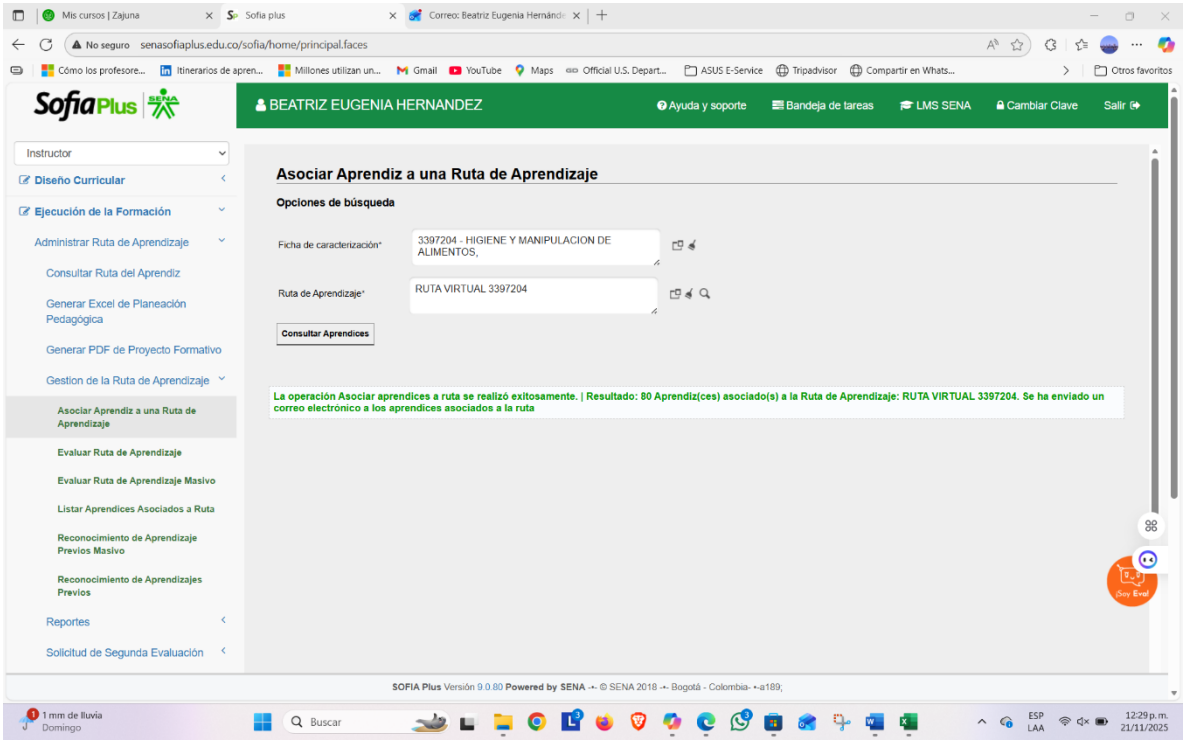
3393232



3397202

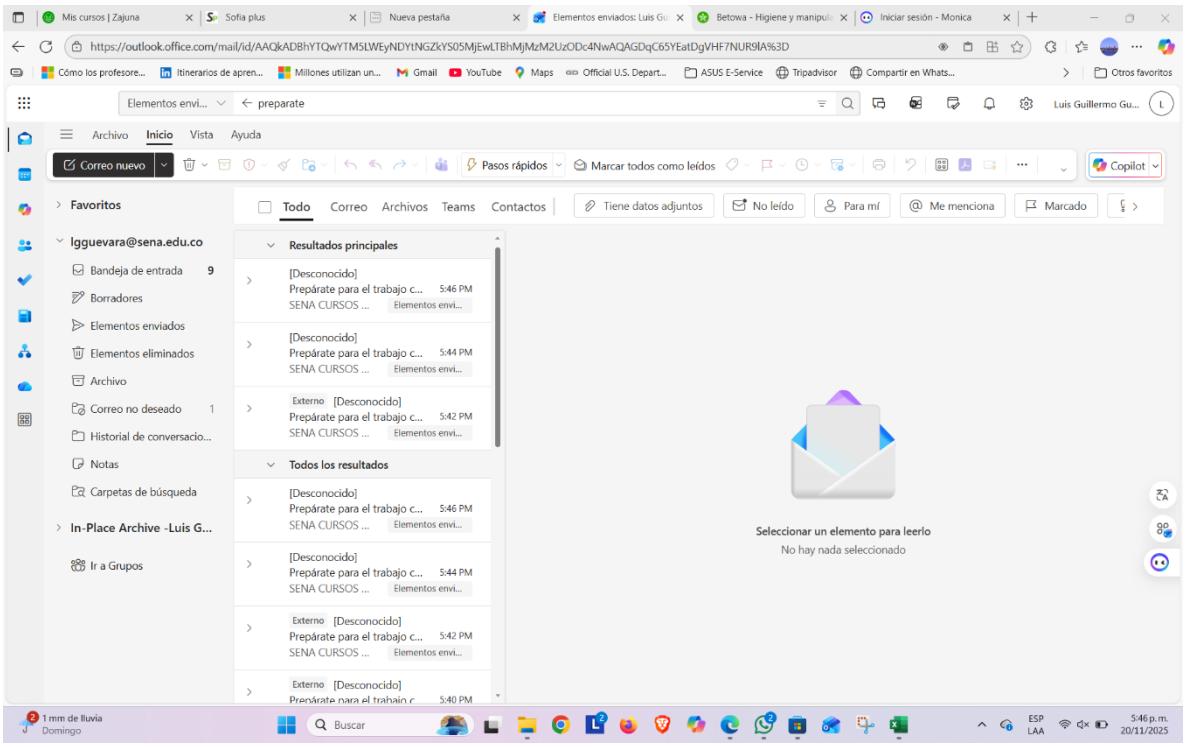


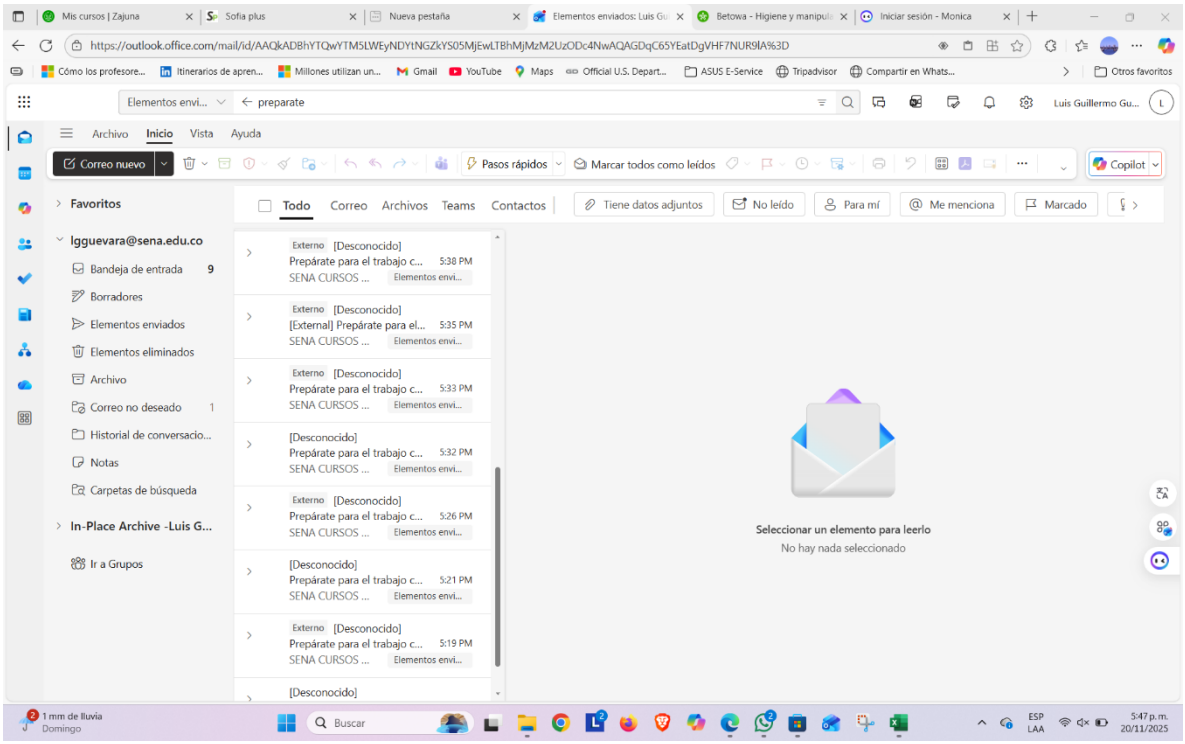
3397204

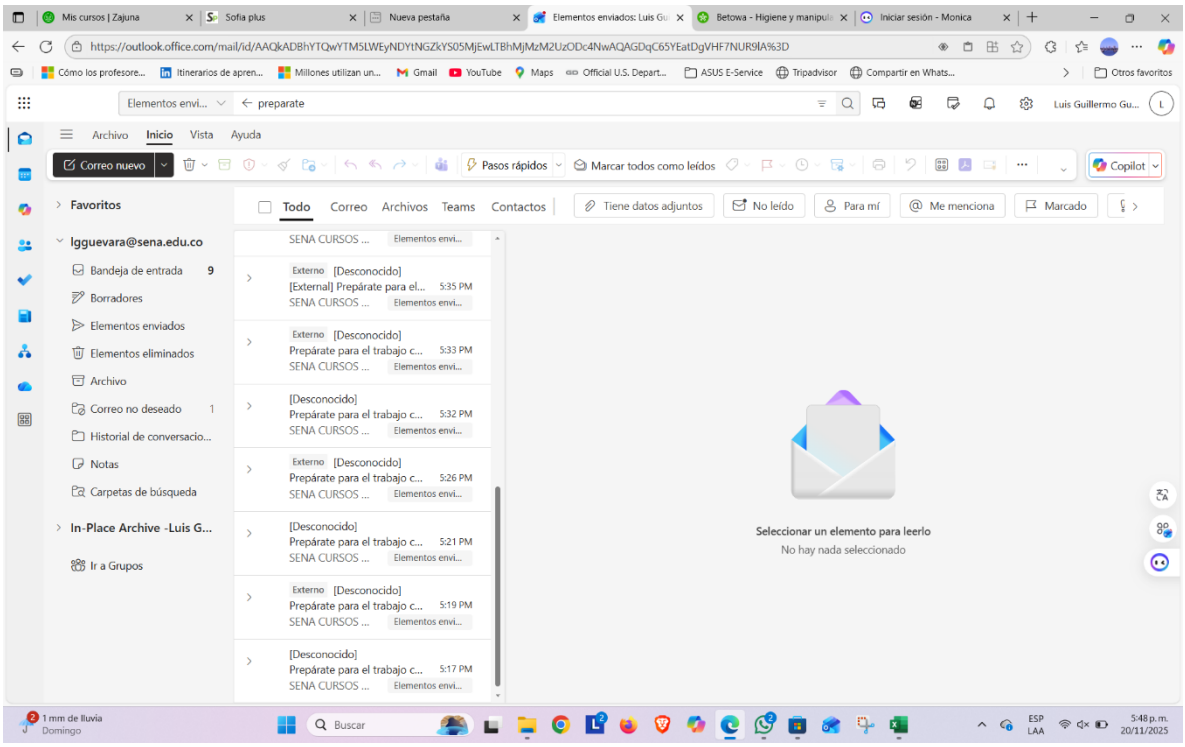


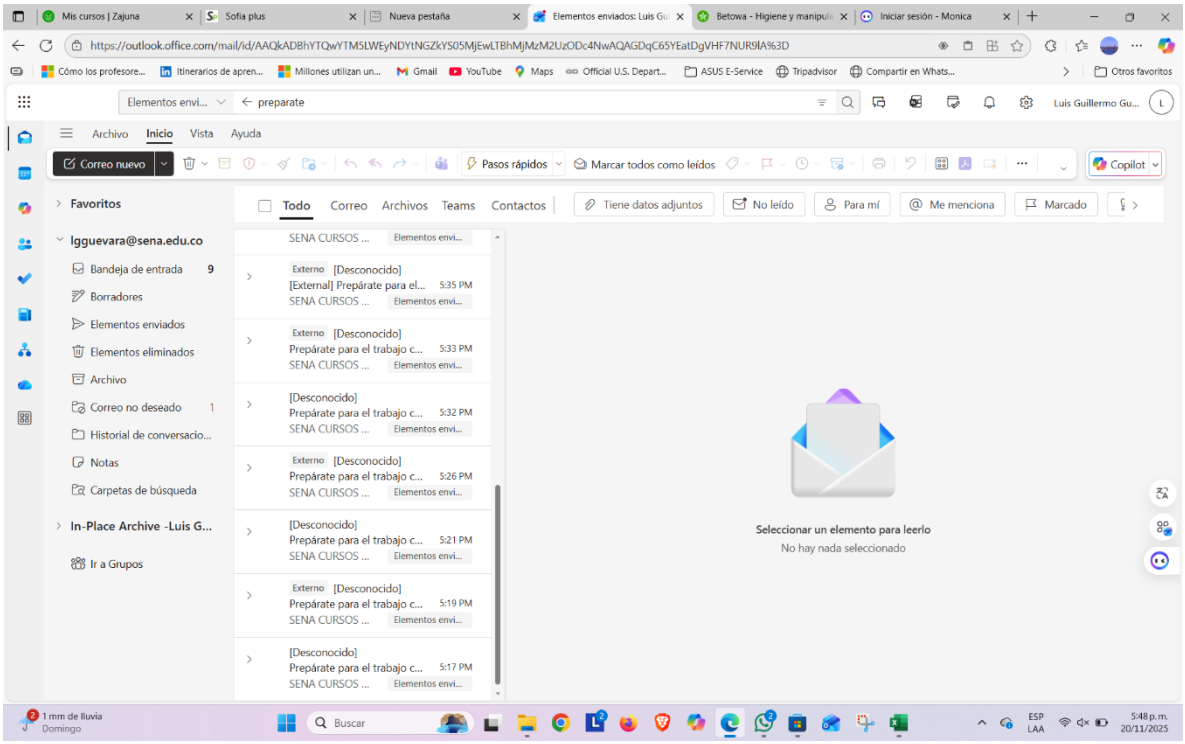
12)

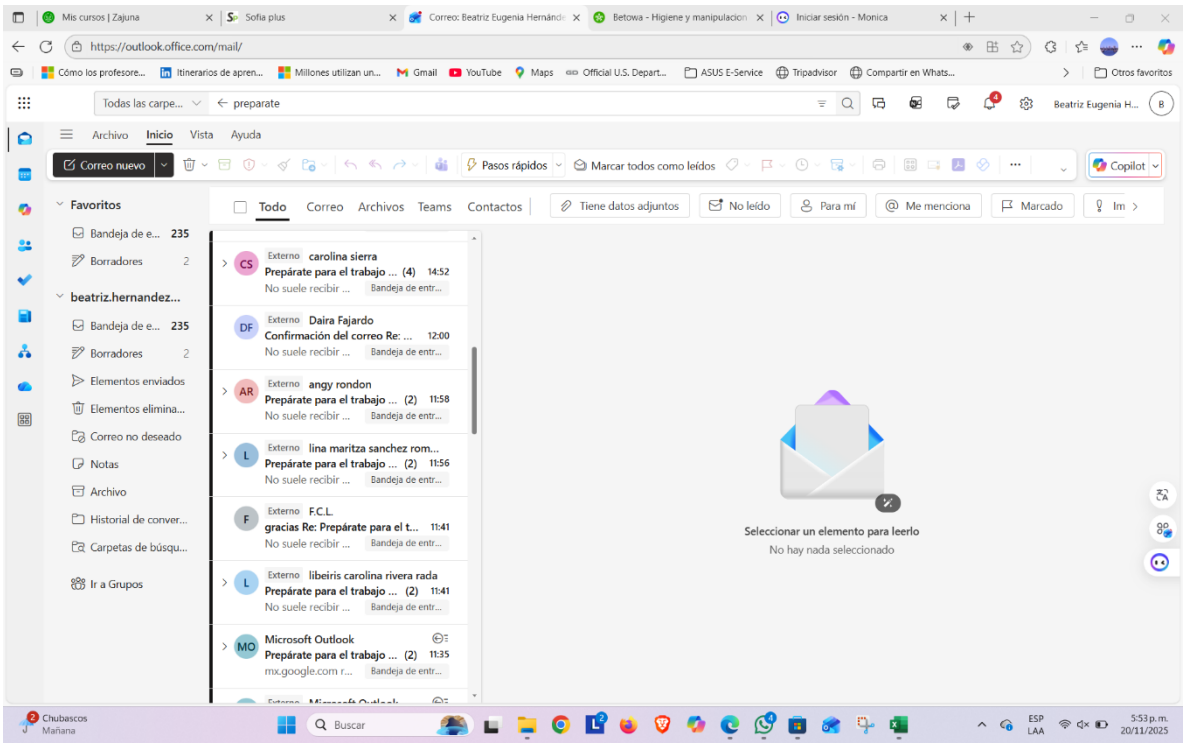
- Capturas de evidencia de divulgación de oferta del centro
- Capturas de evidencia de divulgación de bolsa corporativa (si la bolsa está disponible)
- Capturas de demás acciones realizadas en la promoción de la oferta (si las tiene)

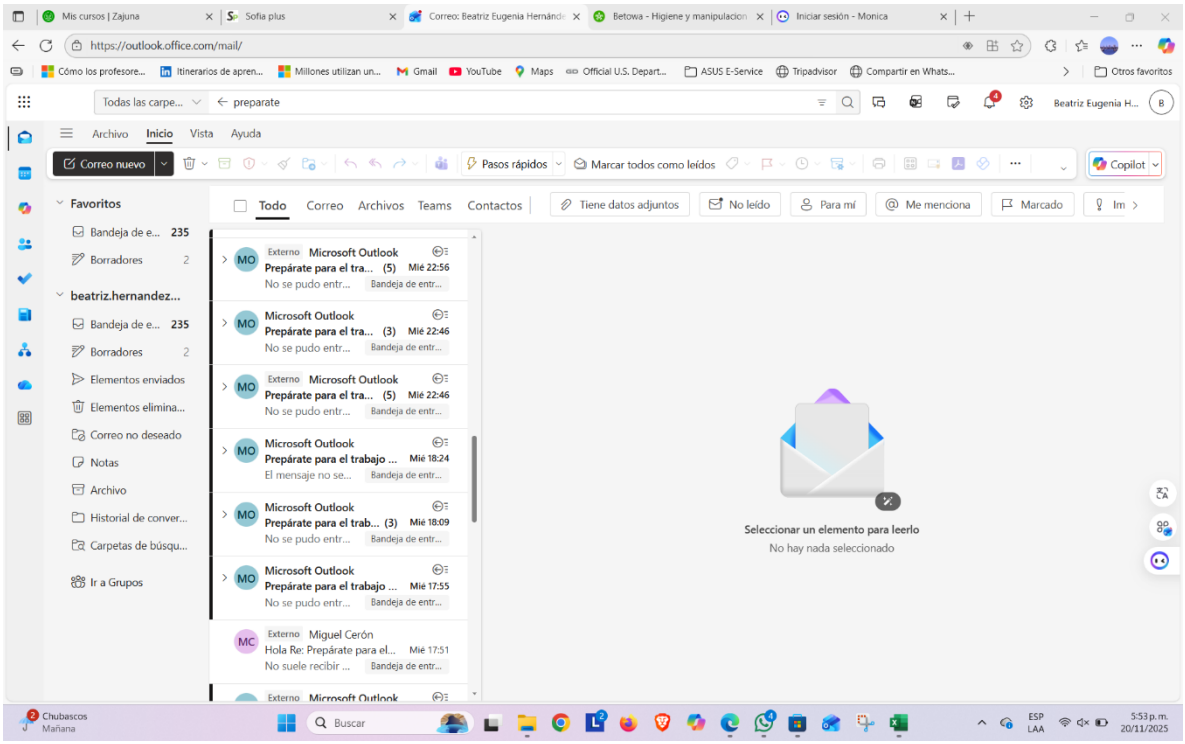

Mis cursos | Zajuna
Sofia plus
Nueva pestaña
Elementos enviados: Luis Gu
Betowa - Higiene y manipula
Iniciar sesión - Monica
https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADBhYTQwYTM5LWEyNDYtNGZkYS05MjEwLTBhMjMzM2UzODc4NwAQAGDqC65YEatDgVHF7NUR9IA%3D
Cómo los profesore...
Itinerarios de apren...
Millones utilizan un...
Gmail
YouTube
Maps
Official U.S. Depart...
ASUS E-Service
Tripadvisor
Compartir en Whats...
Otros favoritos
Elementos envi...
preparate
Luis Guillermo Gu...
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Marcar todos como leídos
Copilot
Favoritos
Todo
Correo
Archivos
Teams
Contactos
Tiene datos adjuntos
No leído
Para mí
Me menciona
Marcado
lgguevara@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
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]
Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado
1 mm de lluvia
Domingo
Buscar
ESP
LAA
5:46 p. m.
20/11/2025

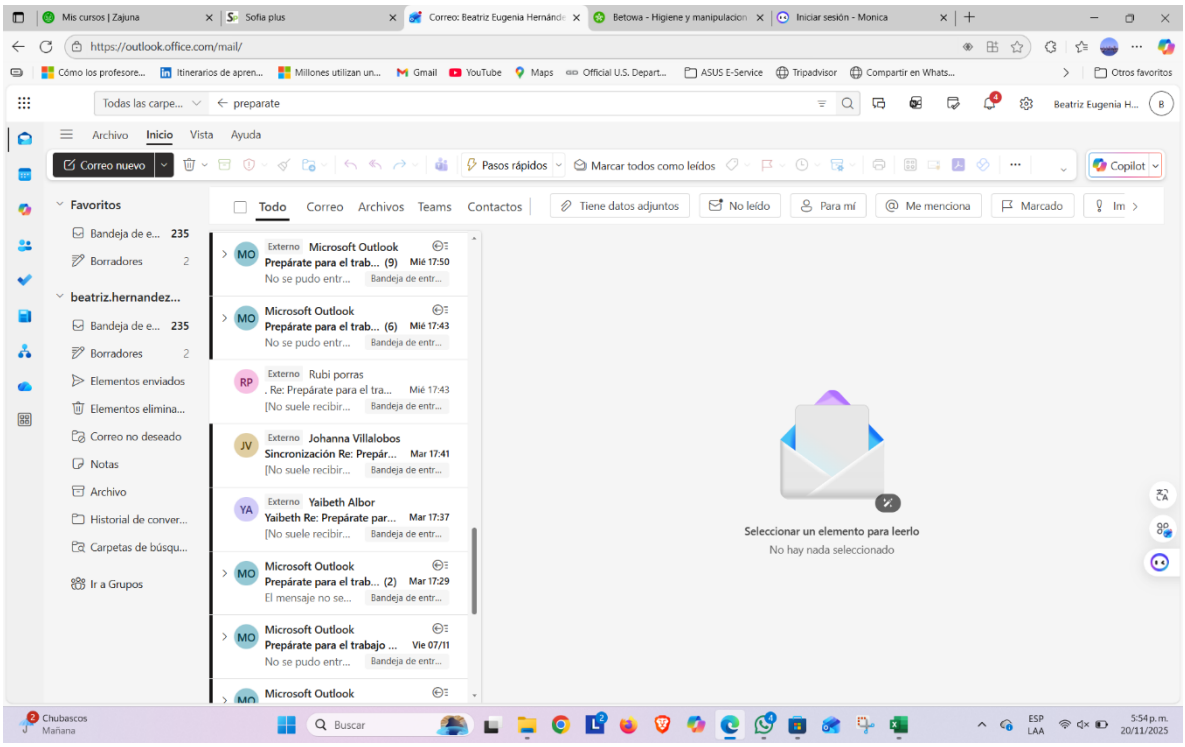

Mis cursos | Zajuna
Sofia plus
Nueva pestaña
Elementos enviados: Luis Gu
Betowa - Higiene y manipula
Iniciar sesión - Monica
https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADBhYTQwYTM5LWEyNDYtNGZkYS05MjEwLTBhMjMzM2UzODc4NwAQAGDqC65YEatDgVHF7NUR9IA%3D
Cómo los profesore...
Itinerarios de apren...
Millones utilizan un...
Gmail
YouTube
Maps
Official U.S. Depart...
ASUS E-Service
Tripadvisor
Compartir en Whats...
Otros favoritos
Elementos envi...
preparate
Luis Guillermo Gu...
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Marcar todos como leídos
Copilot
Favoritos
Todo
Correo
Archivos
Teams
Contactos
Tiene datos adjuntos
No leído
Para mí
Me menciona
Marcado
lgguevara@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
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]
Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado
1 mm de lluvia
Domingo
Buscar
ESP
LAA
5:47 p. m.
20/11/2025

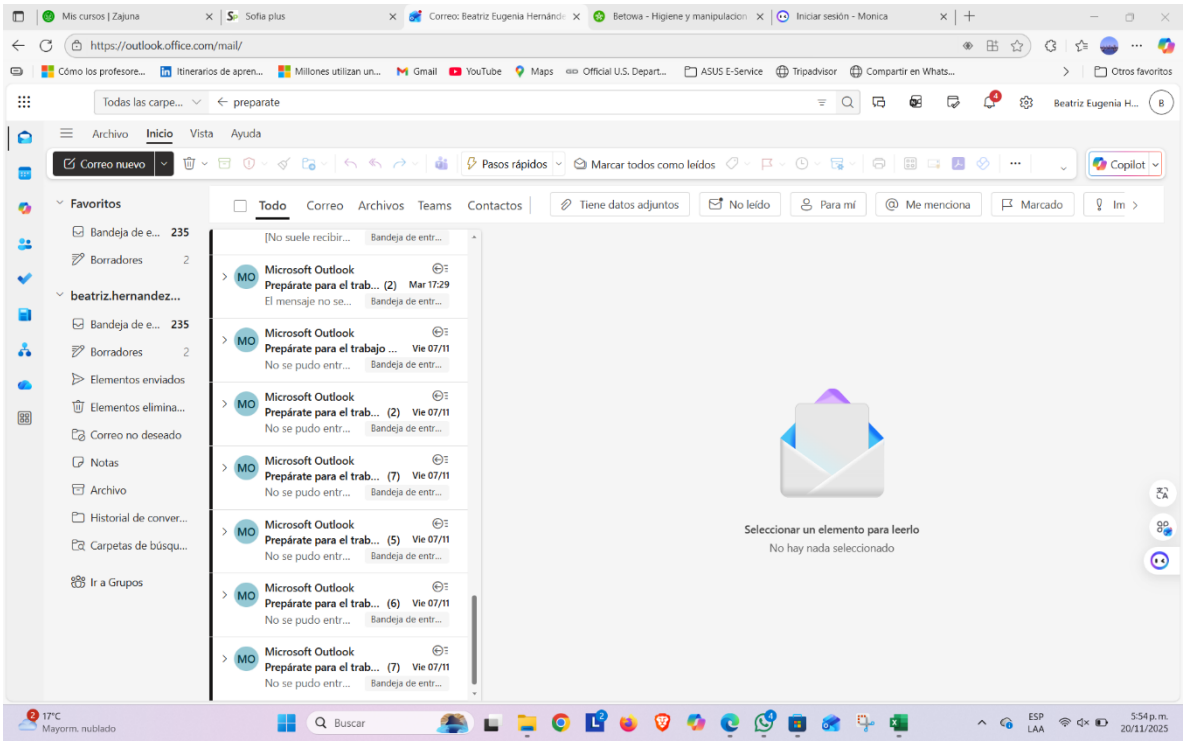

Mis cursos | Zajuna
Sofia plus
Nueva pestaña
Elementos enviados: Luis Gu
Betowa - Higiene y manipula
Iniciar sesión - Monica
https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADBhYTQwYTM5LWEyNDYtNGZkYS05MjEwLTBhMjMzM2UzODc4NwAQAGDqC65YEatDgVHF7NUR9IA%3D
preparate
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Marcar todos como leídos
Copilot
Favoritos
Todo
Correo
Archivos
Teams
Contactos
Tiene datos adjuntos
No leído
Para mí
Me menciona
Marcado
lgguevara@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
Externo [Desconocido]
[External] Prepárate para el... 5:35 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:33 PM
[Desconocido]
Prepárate para el trabajo c... 5:32 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:26 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:21 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:19 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:17 PM
SENA CURSOS ...
Elementos envi...
Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado
1 mm de lluvia
Domingo
Buscar
ESP
LAA
5:48 p. m.
20/11/2025

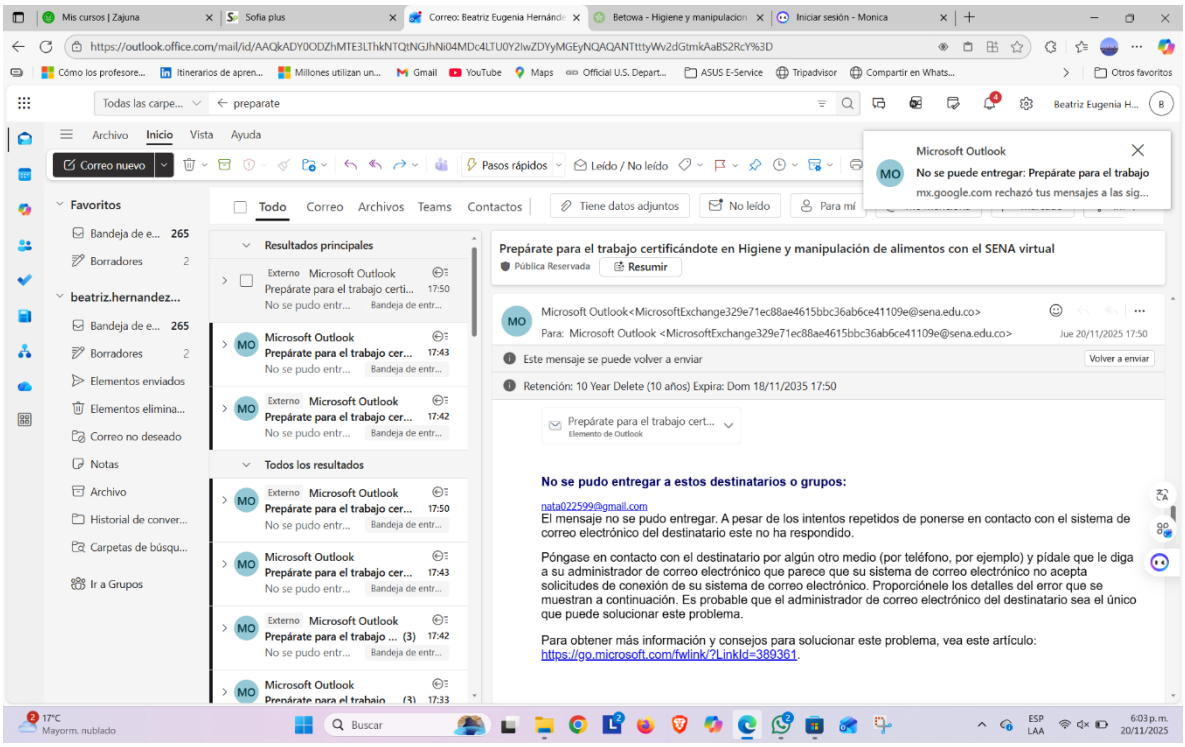

Mis cursos | Zajuna
Sofia plus
Nueva pestaña
Elementos enviados: Luis Gu
Betowa - Higiene y manipula
Iniciar sesión - Monica
https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADBhYTQwYTM5LWEyNDYtNGZkYS05MjEwLTBhMjMzM2UzODc4NwAQAGDqC65YEatDgVHF7NUR9IA%3D
preparate
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Marcar todos como leídos
Copilot
Favoritos
Todo
Correo
Archivos
Teams
Contactos
Tiene datos adjuntos
No leído
Para mí
Me menciona
Marcado
lgguevara@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
Externo [Desconocido]
[External] Prepárate para el... 5:35 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:33 PM
[Desconocido]
Prepárate para el trabajo c... 5:32 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:26 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:21 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:19 PM
Prepárate para el trabajo c... 5:17 PM
SENA CURSOS ...
Elementos envi...
Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado
1 mm de lluvia
Domingo
Buscar
ESP
LAA
5:48 p. m.
20/11/2025


https://outlook.office.com/mail/
Todas las carpe...
preparate
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Marcar todos como leídos
Copilot
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
Todo
Correo
Archivos
Teams
Contactos
Tiene datos adjuntos
No leído
Para mí
Me menciona
Marcado
Externo carolina sierra
Prepárate para el trabajo ... (4) 14:52
No suele recibir ... Bandeja de entr...
Externo Daira Fajardo
Confirmación del correo Re: ... 12:00
No suele recibir ... Bandeja de entr...
Externo angy rondon
Prepárate para el trabajo ... (2) 11:58
No suele recibir ... Bandeja de entr...
Externo lina maritza sanchez rom...
Prepárate para el trabajo ... (2) 11:56
No suele recibir ... Bandeja de entr...
Externo F.C.L.
gracias Re: Prepárate para el t... 11:41
No suele recibir ... Bandeja de entr...
Externo libeiris carolina rivera rada
Prepárate para el trabajo ... (2) 11:41
No suele recibir ... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trabajo ... (2) 11:35
mx.google.com r... Bandeja de entr...
Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado
Chubascos
Mañana
Buscar
ESP
LAA
5:53 p. m.
20/11/2025


https://outlook.office.com/mail/
Todas las carpe...
preparate
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Marcar todos como leídos
Copilot
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
Todo
Correo
Archivos
Teams
Contactos
Tiene datos adjuntos
No leído
Para mí
Me menciona
Marcado
Externo Microsoft Outlook
Prepárate para el tra... (5) Mié 22:56
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el tra... (3) Mié 22:46
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Externo Microsoft Outlook
Prepárate para el tra... (5) Mié 22:46
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trabajo ... Mié 18:24
El mensaje no se... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (3) Mié 18:09
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trabajo ... Mié 17:55
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Externo Miguel Cerón
Hola Re: Prepárate para el... Mié 17:51
No suele recibir ... Bandeja de entr...
Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado
Chubascos
Mañana
Buscar
ESP
LAA
5:53 p. m.
20/11/2025


Mis cursos | Zajuna
Sofia plus
Correo: Beatriz Eugenia Hernánde
Betowa - Higiene y manipulacion
Iniciar sesión - Monica
https://outlook.office.com/mail/
Todas las carpe...
preparate
Beatriz Eugenia H...
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Marcar todos como leídos
Copilot
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
Todo
Correo
Archivos
Teams
Contactos
Tiene datos adjuntos
No leído
Para mí
Me menciona
Marcado
Externo Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (9) Mié 17:50
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (6) Mié 17:43
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Externo Rubi porras
. Re: Prepárate para el tra... Mié 17:43
[No suele recibir... Bandeja de entr...
Externo Johanna Villalobos
Sincronización Re: Prepár... Mar 17:41
[No suele recibir... Bandeja de entr...
Externo Yaibeth Albor
Yaibeth Re: Prepárate par... Mar 17:37
[No suele recibir... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (2) Mar 17:29
El mensaje no se... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trabajo ... Vie 07/11
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado
Chubascos
Mañana
Buscar
ESP
LAA
5:54 p. m.
20/11/2025


Mis cursos | Zajuna
Sofia plus
Correo: Beatriz Eugenia Hernánde
Betowa - Higiene y manipulacion
Iniciar sesión - Monica
https://outlook.office.com/mail/
Todas las carpe...
preparate
Beatriz Eugenia H...
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Pasos rápidos
Marcar todos como leídos
Copilot
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
Todo
Correo
Archivos
Teams
Contactos
Tiene datos adjuntos
No leído
Para mí
Me menciona
Marcado
[No suele recibir... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (2) Mar 17:29
El mensaje no se... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trabajo ... Vie 07/11
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (2) Vie 07/11
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (7) Vie 07/11
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (5) Vie 07/11
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (6) Vie 07/11
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Microsoft Outlook
Prepárate para el trab... (7) Vie 07/11
No se pudo entr... Bandeja de entr...
Seleccionar un elemento para leerlo
No hay nada seleccionado
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.

Regional Quindío

Centro de Comercio y Turismo

Tecnólogos en:

- Regencia de Farmacia
- Coordinación de Servicios Hoteleros
- Guianzas 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 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

#ConDignidadCumplimos #EstudiaEnElSENA.

5:48 p. m.

👍 🙏 🫶 5

SENA CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS INVITA A PARTICIPAR EN

SENA
Centro Agroindustrial
Regional Quindio
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 DE APRENDIZAJE: 3366796 - 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: 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 DE APRENDIZAJE: 3366795 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

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