



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El Bagre, 23 de diciembre de 2025

Señora

**CLAUDIA ALEXANDRA CUBIDES NUÑEZ**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7526941

Coordinadora académica

Centro de Formación Minero Ambiental

Ciudad

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes diciembre de 2025

**Referencia:** CO1.PCCNTR.7526941

Yo, ELÍAS FENIVERO PATIÑO RIVERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 15305654 de Cauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en tecnologías agroindustriales, del Centro De Formación Minero Ambiental 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 SEIS MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$46.761.695). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente a doce (12) días del mes de febrero del 2025 por valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE (\$1.839.804). 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 M/CTE. (\$4.599.511), cada uno. c) un último pago correspondiente a veintitrés (23) días del mes de diciembre del 2025 por valor TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$3.526.292).

**Plazo:** Será hasta el 23 de diciembre de 2025

<b>OBJETO</b>
5_9127_146_Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor, para orientar formación titulada y/o complementaria en los programas de la red de conocimiento tecnologías agroindustriales que atiende el centro de formación Minero Ambiental.

**Obligaciones Específicas:** (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria (presencial y/o virtual), como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Durante este mes se impartió formación complementaria en "Higiene y manipulación de alimentos", en población vulnerable.  <b>Competencia:</b> Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	En el Drive del instructor puede Observarse las evidencias de formato de asentamiento de matrículas, evidencias fotográficas, guías aprendizaje. <a href="https://my.sharepoint.com/:f/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%C3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACIONES%20No.%201?csf=1&amp;web=1&amp;e=7Eb2E">https://my.sharepoint.com/:f/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%C3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACIONES%20No.%201?csf=1&amp;web=1&amp;e=7Eb2E</a>



2	Realizar acompañamiento presencial y/o virtual a los Aprendices en el diligenciamiento de formatos y gestión de novedades, durante sus prácticas o desarrollo de la etapa productiva bajo cualquiera de las modalidades establecidas en el reglamento del aprendizaje.	Para este mes no tengo asignados aprendices en etapa productiva.	No se ha realizado actividades respecto a la obligación contractual.
3	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.	En el presente mes no me han solicitado asistencia a reuniones pertinentes.	La actividad no genera evidencias



4	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	No se me han asignado acciones en las solicitudes respectivas de acuerdo con esta obligación contractual.	La actividad no genera evidencias.
5	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Acate la solicitud de la información del Supervisor de contrato en relación con el proceso de ejecución de la formación.	El portafolio está disponible en el Drive del instructor. <a href="https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%3%93N%20No.%201?csf=1&amp;web=1&amp;e=BdBir5">https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%3%93N%20No.%201?csf=1&amp;web=1&amp;e=BdBir5</a>
6	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Informé por Correo Electrónico personal y por medio de las herramientas tecnológicas disponibles.	Reporte de juicios de evaluación en el Drive del instructor. <a href="https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%2020">https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%2020</a>



			25/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%C3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%3%93N%20No.%206?csf=1&web=1&e=5u0jzo
7	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Ofrecí todas las actividades de aprendizaje, de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral.	Planeación y guías de aprendizajes según la Fase en el Drive del instructor. https:// https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%C3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%3%93N%20No.%201?csf=1&web=1&e=Xqg00k
8	Seleccionar y reportar novedades en los ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Seleccioné ambiente presencial de aprendizaje, según los requerimientos de los aprendices y en base a los resultados propuestos. No hubo hallazgos de novedades que afecten el desarrollo de la formación complementaria	La actividad no genera evidencias.
9	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros 5 días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Hice entrega de la documentación con visto bueno de supervisión del contrato, y en los tiempos establecidos.	En Drive del instructor - Planilla de seguridad social, Cronograma de actividades https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%



			202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%C3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%20No.%209?csf=1&web=1&e=sYdjwP
<b>10</b>	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para realizar el seguimiento a la planeación y ejecución de la formación profesional, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.	Durante este periodo no recibí invitación de los comités de evaluación y seguimiento; estaré presto para cuando se programe el siguiente comité.	No hay evidencias, no se realizaron actividades relacionadas con la obligación contractual
<b>11</b>	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes.	En formación complementaria no se hace uso de los recursos, ya que el lugar lo facilitan quienes solicitan el servicio; de igual manera se respeta y se procede a hacer uso de las buenas prácticas ambientales.	No hay evidencias



<p><b>12</b></p>	<p>Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>En cursos cortos o complementarios se realiza la asociación de aprendices a ruta de aprendizaje, juicios de evaluación.</p>	<p>Las evidencias se pueden observar en el Drive del instructor.</p> <p><a href="https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%C3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%20No.%2012?csf=1&amp;web=1&amp;e=0y9BDZ">https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%C3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%20No.%2012?csf=1&amp;web=1&amp;e=0y9BDZ</a></p>
<p><b>13</b></p>	<p>Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.</p>	<p>Impartí la formación manejando cada una de las plataformas que se adaptan con la conectividad disponible, y las actividades que hacen parte del proceso formativo.</p>	<p>Correo electrónico personal del aprendiz, la plataforma WhatsApp y la plataforma Meet.</p>
<p><b>14</b></p>	<p>Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.</p>	<p>Estoy disponible para atender dicha solicitud en el momento que me soliciten.</p>	<p>Hasta el mes de diciembre no me han solicitado apoyo al proceso.</p>



15	Apoyar en la generación y Desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Hasta este mes no me han solicitado apoyo en diferentes procesos de interés institucional.	No se generaron Evidencias con la obligación contractual.
16	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no me solicitaron apoyo en el proceso de compras de insumos o materiales de formación.	La actividad no genera evidencias
17	Brindar apoyo en la elaboración de solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Ejecuté el protocolo de solicitud de materiales de formación de acuerdo con las necesidades propias de la actividad.	La actividad no genera evidencias
18	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión y autocontrol.	Realicé las actividades necesarias en cumplimiento del objeto contractual.	La actividad no genera evidencias.
19	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Minero Ambiental, acorde a la especialidad técnica.	En este mes se realizó divulgación del portafolio de oferta educativa Sena 2025 del CFMA acorde a la especialidad técnica.	La evidencia se puede verificar en el Drive del instructor <a href="https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACI%3%93N%20">https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%3%91O/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACI%3%93N%20</a>



			20No.%2019?csf=1&web=1&e=VtmnTD
<b>20</b>	Apoyar el proceso de investigación según las necesidades del Centro y la normatividad institucional.	Disponible para apoyar los procesos de investigación que desarrolle el centro de formación, aunque para este periodo no requirieron de mis servicios.	La actividad no genera evidencias.
<b>21</b>	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	En cursos cortos o formación complementaria no se presenta la deserción de aprendices.	No se genera evidencias.
<b>22</b>	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignados por la supervisión del contrato.	Disponible para apoyar las actividades que programe el centro de formación, aunque en este mes no requirieron mis servicios.	No hay evidencias, no se realizaron actividades relacionadas con la obligación contractual
<b>23</b>	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido por el Consejo Nacional de Acreditación – CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	Estoy disponible para apoyar los procesos de autoevaluación y registro calificado, previa instrucción del supervisor del contrato.	La actividad no genera evidencias.



24	Que, en caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades relacionadas con objeto del contrato, ya sea dentro del territorio nacional o fuera de este, tal circunstancia deberá ser informada por el supervisor, Para que se adelante las gestiones necesarias para el efecto, esto de conformidad con lo establecido en la Resolución 092 de 2015.	En este mes no fui requerido para desplazarme en el territorio o fuera de éste para realizar formación complementaria.	La actividad no genera evidencias
25	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean asignados del centro por el ordenador del gasto.	Estoy disponible para apoyar técnicamente a la supervisión de los contratos que me sean asignados del centro por el ordenador del gasto.	La actividad no genera evidencias.
26	Atender al cliente interno y externo con el objetivo de prestar un servicio de calidad, oportunidad y teniendo en cuenta las características y necesidades particulares de los procesos.	Atendí con atención profesional y de calidad la prestación del servicio oportuno con las características necesidades particulares de los procesos.	La actividad no genera evidencias.
27	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.	Tengo actualizado el certificado de la norma de competencia: 240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Evidencias en el portafolio del instructor. <a href="https://personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%3%910/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%3%93N%20No.%2027?csf=1&amp;web=1&amp;e=Apj3x4">https://personal/lgaviria_sena_edu_co/Documents/SUPERVISIONES%202025/EDWIN%20RANGEL/ELIAS%20PATI%3%910/11.%20DICIEMBRE/EVIDENCIAS/OBLIGACION%3%93N%20No.%2027?csf=1&amp;web=1&amp;e=Apj3x4</a>



<b>28</b>	Participar en las reuniones y capacitación de programas por el supervisor o por el centro de formación.	Acaté las invitaciones a reuniones y capacitaciones de programas por el supervisor de contrato y por el centro de formación.	Las evidencias se pueden observar en el drive del instructor:
<b>29</b>	Las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignadas por la supervisión del contrato.	estuve dispuesto a las demás actividades relacionadas con el objeto contractual cuando se requiera.	La actividad no genera evidencias

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
------	-------------------------	-------------------------	---------------------------------	-------------------------------

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.82029156 de la planilla, ARUS mes de noviembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)



Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

**Firma**

**ELÍAS FENÍVERO PATIÑO RIVERA**

**Contratista**

**C.C. No. 15305654**

Recibí a satisfacción:

**Firma**

**CLAUDIA ALEXANDRA CUBIDES NUÑEZ**

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7526941

Cargo: Coordinadora Académica

## PAGADO 01/12/2025 EN HORARIO EXTENDIDO

### I. DATOS DEL APORTANTE

<b>Razón Social</b>	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA		
<b>Documento</b>	CC15305654	<b>Dirección</b>	CL 32 #20 - 14
<b>Tipo de Empresa</b>	INDEPENDIENTE	<b>Teléfono</b>	5865352
<b>Tipo Persona</b>	NATURAL	<b>Forma Presentación</b>	ÚNICO
<b>Ciudad</b>	CAUCASIA	<b>Departamento</b>	ANTIOQUIA
<b>Representante Legal</b>		<b>Identificación</b>	
<b>Total Afiliados</b>	1	<b>ARP</b>	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	USP	COR	USI	SN	IG	UM	UAC	UAP	UPT	UR	Dias FER	Dias EPS	Dias ANE	Dias 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 15305654	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA	59	00																		0	30	30	30	0	(25-14) COLPENSIONES	\$ 1.839.804	\$ 294.400	(ESSC24) EPS-S COOSALUD MOVILIDAD	\$ 1.839.804	\$ 230.000	1,044	\$ 1.839.804	\$ 19.300	(NIN-CC) NINGUNA CCF	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 543.700

### 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
\$ 1.839.804	\$ 1.839.804	\$ 1.839.804	\$ 0	\$ 294.400	\$ 230.000	\$ 19.300	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 543.700	\$ 0	\$ 543.700

## PAGADO 01/12/2025 EN HORARIO EXTENDIDO

### I. DATOS DEL APORTANTE

<b>Razón Social</b>	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA		
<b>Documento</b>	CC15305654	<b>Dirección</b>	CL 32 #20 - 14
<b>Tipo de Empresa</b>	INDEPENDIENTE	<b>Teléfono</b>	5865352
<b>Tipo Persona</b>	NATURAL	<b>Forma Presentación</b>	ÚNICO
<b>Ciudad</b>	CAUCASIA	<b>Departamento</b>	ANTIOQUIA
<b>Representante Legal</b>		<b>Identificación</b>	
<b>Total Afiliados</b>	1	<b>ARP</b>	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	USP	COR	USI	SN	IG	UM	UMC	AMP	AG	IRP	Dias FER	Dias EPS	Dias ANE	Dias 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 15305654	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA	59	00																		0	30	30	30	0	(25-14) COLPENSIONES	\$ 1.423.500	\$ 227.800	(ESSC24) EPS-S COOSALUD MOVILIDAD	\$ 1.423.500	\$ 178.000	1,044	\$ 1.423.500	\$ 14.900	(NIN-CC) NINGUNA CCF	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 420.700

### 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
\$ 1.423.500	\$ 1.423.500	\$ 1.423.500	\$ 0	\$ 227.800	\$ 178.000	\$ 14.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 420.700	\$ 0	\$ 420.700

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL

**FECHA INICIAL:** 01/12/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 23/12/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 3403017 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**DE APRENDIZAJE:**

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PELIGROS DE ACUERDO CON LA ACTIVIDAD DE ALTO RIESGO Y NORMATIVA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Coordinar voladura de rocas según procedimiento técnico y normativa de seguridad minera
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Levantar información geológica según procedimiento técnico
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: LEVANTAR OBRAS ESPECIALES SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE TOPOGRAFÍA.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Mantener circuitos de ventilación según procedimiento técnico y normativa
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR EXTRACCIÓN DE MINERALES SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32,00

---

**FICHA** 2852744 - GESTION AGROEMPRESARIAL  
**DE APRENDIZAJE:**

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Acondicionar producto agrícola según manual técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTABILIZAR OPERACIONES DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES Y LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LABORES AGRÍCOLAS SEGÚN TIPO DE CULTIVO Y NORMATIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Coordinar producción de especie pecuaria según procedimiento técnico y normativa
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Dirigir el talento humano de acuerdo con normativa
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Implementar acciones estratégicas de mercadeo de acuerdo con segmentos y escenarios del mercado.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Implementar condiciones bioseguras según sistema de producción pecuaria y normativa sanitaria
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Implementar programa de certificación según estándares y proceso productivo
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar datos de acuerdo con procedimiento técnico y metodología estadística
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 56,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 128,00

---

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

---

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---

### ACTIVIDADES ADICIONALES

---

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL



**CENTRO DE FORMACION MINERO AMBIENTAL**  
**INFORME DE ACTIVIDADES FORMATIVAS Y NO FORMATIVAS POR PARTE DE CONTRATISTAS**

INSTRUCTOR:	ELIAS FENIVERO PATÑO RIVERA	N° DCTO IDENTIDAD:	15305664	NIS:	
CORREO SENA:	<a href="mailto:epatño@sena.edu.co">epatño@sena.edu.co</a>	MES A REPORTAR:	DICIEMBRE	DIAS HABILES:	16
EVENTO SEGÚN PROGRAMACION:		FECHA DE ENTREGA:	12/1/2025		

**ACTIVIDADES DE FORMACION REPORTADAS SEGÚN PROGRAMACION**

NUMERO DE FICHA	FASE DEL PROYECTO	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	COMPETENCIA A DESARROLLAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Ambiente de aprendizaje	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORA DESDE	HORA HASTA	HORAS POR DIA	TOTAL HORAS	L	M	J	V	S	D
96151461		Ejecución de las actividades planeadas del Curso Manipulación de Alimentos 1. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a sesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	KIOSCO TERCERA EDAD	12/1/2025	12/5/2025	8:00 AM	4:00 PM	8	40	X	X	X	X	X	
96151461		Ejecución de las actividades planeadas del Curso Manipulación de Alimentos 1. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a sesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	VEREDA QUEBRADONA ARRIBA	12/9/2025	12/15/2025	8:00 a.m.	4 p.m.	8	40	X	X	X	X	X	
96151461		Ejecución de las actividades planeadas del Curso Manipulación de Alimentos 1. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a sesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	VEREDA QUEBRADONA	12/16/2025	12/22/2025	8:00 AM	4:00 PM	8	40	X	X	X	X	X	
2852744		SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA		12/1/2025	12/30/2025	5 p.m.	6 p.m.	4	8	X	X	X	X		
<b>SUBTOTAL HORAS:</b>											<b>128</b>						

**ACTIVIDADES DIFERENTES A FORMACION SEGÚN PROGRAMACION**

DESCRIPCIÓN	Lugar	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORA DESDE	HORA HASTA	HORAS POR DIA	TOTAL HORAS	L	M	J	V	S	D
<b>SUBTOTAL HORAS:</b>							<b>0</b>						

**TOTAL HORAS REPORTADAS 128**

\_\_\_\_\_  
VºBº COORDINADOR

\_\_\_\_\_  
VºBº SUPERVISOR

*Eliás Fenivero Patño Rivera*  
\_\_\_\_\_  
FIRMA INSTRUCTOR



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje:

**Res: 1-** Tener conocimiento claro de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.

**Res: 2-** Tener conocimientos básicos sobre los microorganismos, de su biología, su ecología y, en nuestro caso su utilización en la producción de bienes industriales (área de alimentos) y su actividad en la alteración y deterioro de dichos bienes. El conocimiento de la biología y la ecología microbiana son imprescindibles para poder comprender de qué forma los microorganismos interaccionan con los seres humanos y qué tipos de relaciones establecen con ellos.

**Res: 3-** Aplicación de el Plan de saneamiento básico (Aseo, limpieza y desinfección, Manejo de residuos sólidos y líquidos, Control de plagas y vectores y Conservación de la calidad del agua).

**Res: 4-** Identificar los factores de riesgo que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos.

**Res: 5-** Aplicar la Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso de transformación de la materia prima en un producto alimenticio terminado, buscando siempre la calidad e inocuidad de éstos.

**Res: 6-** Llevar registros diarios del Plan de saneamiento básico en los formatos establecidos por la normatividad de acuerdo con criterios propios de la empresa.



- Duración de la Guía de Aprendizaje: 40 horas

## 2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

### 3.1 Actividades de reflexión inicial:

#### 2.1 Descripción de la actividad: **“Habitos positivos y negativos”**

**Nota:** Esta actividad está orientada a tomar conciencia de nuestras actitudes cotidianas relacionadas con los procesos en el cumplimiento de la norma; y estimule la atención y estado de conciencia en el desarrollo de la Guía de aprendizaje en la formación de Higiene y manipulación de alimentos; por consiguiente, no es calificable.

Ambiente requerido: Aula con ayudas audiovisuales

Estrategias o técnicas didácticas activas: El instructor proyectará un video “Alimentos UNO”

Materiales de formación: Video beam, computadora portátil, marcadores para pizarra blanca, borrador

Material de apoyo: Imágenes, folletos

Duración de la actividad: 16:21 minutos.

### 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Los siguientes temas tienen que ver con el abordaje como resumen de la normatividad de referencia:



- 1° Legislación (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013)
- 2° Microbiología de alimentos (Video “Buenas prácticas de manufactura)
- 3° Factores de riesgo
- 4° Enfermedades de origen alimentario
- 5° Saneamiento básico
- 6° Higiene personal (Video “Higiene y B.P.M.”)
- 7° Calidad del agua (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007)

Ambiente requerido: Aula de clases o auditorio disponible.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Se da participación de los aprendices durante el desarrollo de las temáticas para despejar dudas, complementar sobre lo abordado de acuerdo a sus propias experiencias.

Materiales de formación: Tablero en acrílico, marcadores borrables, borrador, láminas con temas de ayuda.

Material de apoyo: Tablas de formulación de preparación de desinfectantes, papel periódico, marcadores fijos no borrables.

Duración de la actividad: 5 horas.

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: Se realiza un taller, Se divide el total de los aprendices en dos grupos donde el grupo “A” formulará cinco preguntas relacionadas con los temas abordados durante el desarrollo de la formación, con la responsabilidad de tener la capacidad de respuesta ante las preguntas que hace cada aprendiz del grupo. Acto seguido, el segundo grupo (grupo B) realiza el mismo procedimiento del grupo A con el objeto de retroalimentar y reforzar los conceptos agotados en la agenda de trabajo. El instructor deberá acompañar a los aprendices en el desarrollo de esta actividad con el apoyo y desenlace de la misma para brindar seguridad y claridad de los temas relacionados, complementar si es necesario para el cierre de esta actividad.

Ambiente requerido: Salón de clases

Estrategias o técnicas didácticas activas: Retroalimentación y enriquecimiento de los contextos del abordaje.



Materiales de formación: Video beam, computadora portátil, tablero en acrílico, marcadores varios, borradores

Material de apoyo: Sillas y mesas

Evidencias de aprendizaje: **Evidencias de Conocimiento:**

Evidenciar el conocimiento por medio de la dinámica de pregunta y respuesta.

Instrumentos de evaluación: Dinámica “la papa se quema”

Duración de la actividad: 30 minutos.

### **3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento:**

Descripción de la actividad: Se organizan dos grupos en forma aleatoria, donde el grupo “A” se encarga de realizar actividades comerciales de manipulación de alimentos; aplicado las BPM según norma vigente, hacen una exposición de su actividad económica. Apto seguido, el grupo “B” realiza una exposición sobre una actividad económica de manipulación de alimentos sin tener aplicación de la resolución 2674 de 2013 (Norma vigente en manipulación de alimentos)

Ambiente requerido: 25 minutos

Estrategias o técnicas didácticas activas: Visualización y análisis de factores de riesgo en el proceso de las BPM.

Materiales de formación: Delantales, cubre cabezas, gorros, bandejas, panes

Material de apoyo: Papel cometa, cuardenos, lápices, borrador.

Evidencias de aprendizaje: Evidencias de Desempeño:

Utilización correcta de dotación de uniforme requerido en las BPM.

Instrumentos de evaluación: **Técnica:** observación

**Verificación:** componentes del uniforme.

Duración de la actividad: 40 minutos.



#### 4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Inicial	visualizar videos donde se aplican las bpm y verificar procedimientos según norma vigente.	Interpreta y aplica la normatividad legal vigente que debe cumplir todo manipulador de alimentos.	Evidenciar el conocimiento por medio de la dinámica de pregunta y respuesta.	Interpreta y aplica la normatividad legal vigente que debe cumplir todo manipulador de alimentos	preguntas y respuestas, observación y cuestionario

#### 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

**Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos, importación o exportación de materia prima para alimentos.

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

**Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

**Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**Bacterias.** Son microorganismos procariotas, unicelulares, de tamaño microscópico (del orden de los micrones).

**Hongos.** Son microorganismos de estructura celular eucariota (pudiendo ser unicelulares o pluricelulares).



**Virus.** Son microorganismos subcelulares, que se comportan como parásitos intracelulares estrictos.

**Agentes microbianos.** Son los microorganismos de vida útil, indicadores y patógenos.

**Contaminación.** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

**Calidad sanitaria.** Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

**Inocuidad.** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

**Enfermedad infecciosa.** Son aquellas enfermedades causadas por múltiples agentes patógenos (bacterias, virus, hongos y parásitos). Dichos agentes interactúan con el organismo humano de diferentes maneras.

**Acción tóxica. Determinada por la producción de Exotoxinas y/o Endotoxinas producidas por un agente microbiano.**

**Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).
- **Avella, P. (2017).** Plan de Saneamiento modalidad CDI Institucional. Fundación Ambiental Pro Vida FUNAPROM.
- **Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (2013).** Guía sobre buenas prácticas de manipulación de bienestarina y alimentos de alto valor nutricional en las bodegas y sitios de almacenamiento ICBF.
- **Ministerio de Salud y Protección Social. (2013).** Resolución 2674 del 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Disponible en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030>
- **Organización Mundial de la Salud (s.f).** Manual de Capacitación para Manipuladores de alimentos. Disponible en: [www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf](http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf).

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ELÍAS FENÍVERO PATIÑO RIVERA	INSTRUCTOR	C.F.M.A.	23/05/2023

**8. CONTROL DE CAMBIOS** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

CÓDIGO:  
GFP-PL-001

FECHA DE DIJUECIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 01/12/2025

REGIONAL:	5 Antioquia	CENTRO DE FORMACIÓN:	912710 Centro de Formación Minero Ambiental	CIUDAD/MUNICIPIO:	EL BAGRE
-----------	-------------	----------------------	---	-------------------	----------

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN <small>(APLICA PARA PRUEBAS Y MATRÍCULAS)</small>
---	---

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	<input type="checkbox"/>	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	<input type="checkbox"/>	MATRÍCULA	<input type="checkbox"/>
----------------------	--------------------------	-----------------------------------	--------------------------	-----------	--------------------------

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C.	103812738	Maira Alejandra	Lopez Lopez		1610pe@maira@gmail.com	3114917862	Maira Lopez
2	CC	39279702	Aurora	Martinez J.			3144109210	Aurora M.
3	CC	1007112716	Daniela	Castillo Mata		danielacastillo451228@gmail.com	3195157970	Daniela
4	CC	1038092419	Dioselina	Cortes Fernandez		dioselina.cortes428@gmail.com	3005983850	Dioselina
5	CC	1038114415	Alexandra	Ramos		matuor22@gmail.com	3078296612	Alexandra R.
6	C.C.	1038132135	Yurley	Parra.			3243036296	Yurley.
7	CC.	1038104435	Yonelis Vanessa	Arce U. Lora		YONAVANES88@gmail.com	3126210912	Yonelis A.
8	C.C.	1038135520	Rosa Aura Navarro	Navarro Alvarez		rosanavannavarro2223@gmail.com	3123636156	Rosa Navarro
9	CC	39288850	Boris Balboa	For Balboa			3925586407	Boris
10	CC	39287333	Luz Marina Tapia	Tapia Arce		Bocanegraatapiasardis@gmail.com	3205301213	Luz Marina
11	CC.	1001565070	Ardis	Bocanegra Tapia		Bocanegratapiasardis@gmail.com	3205054287	Ardis
12	CC	1066716081	Madelin	Hernandez S		MadelinHernandezsanchez@gmail.com	3117695473	Madelin S.
13	C.C.	43155733	Adelaida Villuvia	villuvia A		adelaidavilluvia5@gmail.com	3215984070	Adelaida.
14	CC	39278460	Elormaria M	Manchego	Normanchego013@gmail.com	David Perez Yonelis 2023@gmail.com	3206928941	Elormaria M.
15	CC	1038121789	Yonelis A.P.	David Perez			3239017986	Yonelis A.P.
16	CC	1038098025	Leonela P	Martinez R.			3277416056	Leonela P.
17		39288159	Yerlin V.	Valerio G.	Verda, Margento		320799279	Yerlin V.
18	CC	103843505	Laura Mielis	PEREZ		luisamuelsc47@gmail.com	3126000000	Laura M.
19	CC	50981898	Emilia Veronika	Veronika Arce	banco villuvia	emilianavarce@gmail.com	3139981283	Emilia Veronika
20	CC	39272794	Giorga Fernandez	Santa terecita		GiorgaFernand123@gmail.com	3135574975	Giorga F.

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

COGEO:  
GFP-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 01/12/2025

REGIONAL: 5 Antioquia CENTRO DE FORMACIÓN: 912710 Centro de Formación Minero Ambiental CIUDAD/MUNICIPIO: EL BAGRE

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2017-001

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS  PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES  MATRICULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (ASPIRANTE)	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FINAN
1	CC	39285404	Yudis Góchezman	Gomezuparela	Curacoli		3137849190	Yudis Góchez
2	CC	1036102541	Beatriz Mendoza	Mendoza Vega	Malvinas	beatriz.mdv@hotmail.com	3146283226	Beatriz Mend
3	CC	641954705	Kellys Karys	Lundozacuf	Malvinas	Kellys.mv.0226@gmail.com	311340085	Kellys
4	CC	1038119738	Yunis Muñoz	maceca	normal	maceca.yunis671249@gmail.com	3105831351	Yunis M.
5		39271380	gloria	ortega.	Santa Elena.		323482815	
6							3234482135	gloria
7	CC	117001547093	Ineldo Ortega	ceipa	normal	seipaortega03@hotmail.com	371474929	Ineldo Ortega
8	CC	1007535498	Luisa Vergara	Girardo	Normal	luisavergara924@hotmail.com	327636525	Luisa V.
9	CC	1038101596	Claudia Quintana	Guerra		claudiaquintana@gmail.com	3206280343	Claudia Quintana
10	CC	805618	E. VERZOSA	PENCA	PROPERIDON	emmacalle52@gmail.com	3145832250	E. VERZOSA
11	CC	13896100	Yolima Calle	calle	INDEM	Yolima.calle52@gmail.com	310529944	Yolima Calle
12	CC	39288371	Karen Rojas	Manoperer		Karen.lloro2018@gmail.com	3226480962	Karen Lloro
13	CC	39282442	Nayely	Cortes Perez	Clemente Arrieta	carrieta.nayely@hotmail.com	3128950691	Nayely Cortes
14	CC	39286565	Claudia Regina	Battaller	Margento	battallerclaudia83@gmail.com	31069367	Claudia B.
15	C.C.	1038122126	Paola Isabel	Madrid Ricardo	el progreso/montevideo	climentesmadrid@gmail.com	3145105424	Paola I.
16	CC	1038092419	Dioselina	Cortes F.	El Prado	dioselina.cortes483@gmail.com	3005983850	Dioselina
17	CC	39283379	Luz Hanna	Acevedo Mena	Dromedario	manace-070@hotmail.com	3113501896	Luz Hanna Ace
18	CC	39272744	Gloria Fernanda		1 de mayo	Gloria.Fernandez23@gmail.com	323574975	Gloria Fernanda
19	C.C.	1038122783	Maira Alejandra	Lopez Martinez	Malvinas	16lopez.maira@gmail.com	314912862	Maira Lopez
20	CC	3927972	Amira M.S.	Martinez S.	Las Malvinas	Amymartinezsolizara	3144109210	Amira M.S.

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS, CURSO “HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS”, POBLACIÓN VULNERABLE, GRUPO PAE.**



LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,  
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

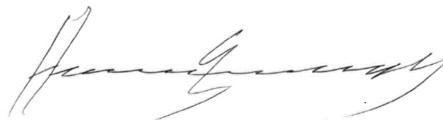
CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 01 de diciembre de 2025, a las 10:07:03, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	15305654
Código de Verificación	15305654251201100703

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ  
Contralor Delegado

**CERTIFICADO DE ANTECEDENTES**  
**CERTIFICADO ORDINARIO**  
**No. 285300104**



PIB  
10:09:15  
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 01 de diciembre del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 15305654:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

**ADVERTENCIA:** La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

**NOTA:** El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: <https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx>

Carlos William Rodríguez Millán  
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano (C)

**ATENCIÓN :**

**ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.**



POLICÍA NACIONAL  
DE COLOMBIA



## Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

### La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:05:18 AM horas del 01/12/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **15305654**

Apellidos y Nombres: **PATIÑO RIVERA ELIAS FENIVERO**

### **NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES**

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las **instalaciones de la Policía Nacional** más cercanas.



Dirección: Avenida El Dorado # 75  
– 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.  
Atención administrativa: Lunes a  
Viernes 8:00 am a 12:00 pm y  
2:00 pm a 5:00 pm  
Línea de atención al ciudadano:  
5159700 ext. 30552 (Bogotá)  
Resto del país: 018000 910 112  
E-mail: [dijin.araic-  
atc@policia.gov.co](mailto:dijin.araic-atc@policia.gov.co)



Presidencia de  
la República



Ministerio de  
Defensa Nacional



Portal Único  
de Contratación



GOV.CO

Todos los derechos reservados.



## Portal de Servicios al Ciudadano PSC

# Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

## La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 02/12/2025 11:17:54 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía N°. **15305654** y Nombre: **ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA.**

## NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **128216902** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando <https://www.policia.gov.co>, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda

Imprimir

Información

515 9000

**Dios y  
Patria**

**Policía Nacional de Colombia**  
Dirección General - Cra. 59 N° 26 - 21  
Centro Administrativo Nacional CAN, Bogotá D.C.  
Línea de atención: 018000-910112

**COLOMBIA  
POTENCIA DE LA  
VIDA****GOV.CO**