



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

Montería, diciembre de 2025

Señor

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8230916**

Coordinación Académica Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual diciembre del 2025

Referencia: **CO1.PCCNTR.8230916** de 2025

DARY LUZ VARGAS GUZMÁN, identificado con la cédula de ciudadanía No. 25.786.895, de Montería-Córdoba, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio, Industria y Turismo, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de agosto.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma DIECISIETE MILLONES CIENTO SETENTA Y UN MIL QUINIENTOS SIETE PESOS M/CTE (\$17.171.507) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de agosto de 2025 por valor de SETECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y



CINCO PESOS M/CTE. (\$766.585), b) tres (3) pagos iguales por los meses de septiembre 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 (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$2.606.389).

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de **AHORROS No. 87076129990 del banco NEQUI**, cuyo titular es la contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, la Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2025.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Específicas:



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Planeación y ejecución del proceso de formación complementaria del programa: Ficha No. (3402211) HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Ficha No. (3402270) HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Lista de asistencia diaria. Evidencia Fotográfica. Registro de Eventos. Informe Apoyo Formación. Ficha de Caracterización
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se elaboraron las guías de aprendizaje, planeación pedagógica y el plan de trabajo mensual para el desarrollo de las competencias de: <i>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS LABORALES.</i>	Guías de Aprendizajes. Pantallazos del material de contextualización en formato Power Point. Evidencias fotográficas



3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos Institucionales.	No aplica en el mes ejecutado	No aplica.
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica en el mes ejecutado	No aplica
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No aplica en el mes ejecutado	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica en el mes ejecutado	No aplica



7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica en el mes ejecutado	No aplica
8	Aportar todos los documentos de soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aporta guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la formación en el mes de ejecución.	Formatos GFPI-F-135 V04
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No aplica porque en el mes en ejecución no participé en proyectos de investigación	No aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No aplica en el mes ejecutado	No aplica



11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se cargan en el aplicativo SECOP2 las carpetas GC_25786895_232425_DICIEMBRE_2025 y GF_25786895_232425_DICIEMBRE_2025	Archivos de: Gestión Financiera: Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales. Gestión contractual: - Informe mensual de actividades (Formato GTH-F-062 V10) - Evidencias (Fotos del desarrollo de la competencia). - Evidencias de ejecución formación.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica en el mes ejecutado	No aplica



13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación).	El contrato N° CO1.PCCNTR.8230916 se ejecutó con normalidad	Ninguna novedad.
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se remite cuenta del mes de DICIEMBRE.	El presente informe.

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 DESPLAZAMI ENTO	FECHA DE DESPLAZAMI ENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMI ENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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



reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y la planilla de pago de seguridad social No. **4631190983** del operador SOI. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto *Ley Antitrámites*”).

Evidencias en (24) folios

Cordialmente,

DARY LUZ VARGAS G.

DARY LUZ VARGAS GUZMÁN

Contratista

C.C. 25.786.895

Recibí a satisfacción:

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

Supervisor Contrato No. **CO1.PCCNTR.8230916**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DARY LUZ VARGAS GUZMAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

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

FECHA FINAL: 31/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3402211 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA 3402270 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	71,80
--	--------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: DARY LUZ VARGAS GUZMAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Nombre del Curso: HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS
FICHA No. 3407490
Municipio: Cerezo Lugar: Cerezo B/carcas
Instructor: DARY LUZ VARGAS G. N°. Doc. Identificac. 25.586.895
FECHA: 18-03-12-2025 HORARIO: 13:00-21:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Cantero Galarcio	Ana Milena	35.116972	Ana Cantero
02	Torres Naranjo	Elida Isabela	30.089.14	Elida Torres
03	Rodríguez Rodríguez	ANGIE PAOLA	50.846912	ANGIE RODRIGUEZ
04	RODRIGUEZ ARDILA	ANGIE PAOLA	1003189685	ANGIE RODRIGUEZ
05	Galarcio	Amelia del Carmen	50.851789	Amelia Galarcio
06	Coronado Pineda	Nexla Coronado	1100686495	Nexla Coronado
07	Portillo Ibarra	Juan Carlos	1044.280247	Juan Portillo
08	MARTINEZ ARIZOL	ISABEL CRISTINA	55128918	Isabel Martinez
09	Yedina. HESTROS	MALVIS	50905012	MALVIS
10	Morera Pétito	Morera Pétito	34983158	Morera Pétito
11	Oliver Portillo	Oliver Portillo	86872012	Oliver Portillo
12	Gustavo Portillo	Gustavo Portillo	6840328	Gustavo Portillo
13	PORTILLO FLOREZ	ROBERTO CARLOS	73574174	ROBERTO PORTILLO
14	PORTILLO ROSARIO	JOHANA ROSARIO	50893596	JOHANA PORTILLO
15	Villalobos padilla	Luz Mary	1072701828	Luz Mary Villalobos
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR DARY LUZ VARGAS G.



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA. CCIT.

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS		
FICHA No.	3402490		
Municipio:	Cereje	Lugar:	Cereje B / caracas
Instructor:	DARV LIZ VARGAS G.	Nº. Doc. Identificac.	25.786.895
FECHA:	07-12-2025	HORARIO:	09:00 - 15:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Cantero Galarcio	Ana Milena.	35.116972	Ana Cantero
02	Torres Naranas	Elida Isabela	3078974	Elida Torres
03	Ruiz Rodriguez Ruiz	ANGIE PAOLA	50.846912	ANGIE RODRIGUEZ
04	RODRIGUEZ ARDILA	ANGIE PAOLA	1003189685	ANGIE RODRIGUEZ
05	Galarcio	Amelia del Carmen	50.851789	Amelia Galarcio
06	Coronado Ruiz	Mela Coronado	1100686495	Mela Coronado
07	Portillo Ibarra	Juan Carlos	1044.280297	Juan Portillo
08	MARTINEZ ARIZAL	ISABEL CRISTINA	55128918	Isabel Martinez
09	Yedina. HESTRO	HANVIS.	50909012	HANVIS.
10	Morera Pello	Mary Pello	34983158	Mary Pello
11	Olivier Portillo	Olivier Portillo	B6872012	Olivier Portillo
12	Gustavo Portillo	Gustavo Portillo	6840328	Gustavo Portillo
13	PORTILLO HOREZ	ROBERTO CARLOS	73574174	ROBERTO PORTILLO
14	PORTILLO ROSARIO	ROBERTO ROSARIO	50893596	ROBERTO PORTILLO
15	Villalobos padilla	Luz Mary	1072701828	Luz Mary Villalobos
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR DARV LIZ VARGAS G.

 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba	
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA	
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	

Nombre del Curso: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
FICHA No. 3402490	
Municipio: Barro	Lugar: Cerato Blancas
Instructor: DARQ LIZ VARGAS G.	Nº. Doc. Identificac. 25.286.895
FECHA: 10-12-2025	HORARIO: 07:00-15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Polo polo	Jennifer	1067951675	Jennifer Polo
02	Feria Banda	Yumi Paola	1003059679	Yumi Paola
03	Magollo Barreto	María Marcela	1067847200	María Marcela
04	MERCADO QUINONEZ	OFELIA DEL CARMEN		Ofelia del Carmen
05	Julio Velasquez	Dina Sofia	1067847600	Dina Julio V.
06	Marta Jimenez G.	Marta Cecilia	1108761256	Marta Jimenez
07	hernandez	Marta	1067840639	Marta
08	Garcia florez	Sareth dayana	1003400876	Sareth Garcia
09	Arrieta llorete	Erica	50932616	Erica
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR **DARQ LIZ VARGAS G.**



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3402211	Lugar:	Casa de la Mujer Emprendora.
Municipio:	Montería.	Nº. Doc. Identificac.	25.786.895.
Instructor:	Day Luz VARGAS G.	HORARIO:	13:00 - 21:00
FECHA:	02-12-2025		

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Polo polo	Jennifer	1067951635	Jennifer Polo
02	Ferraz Banda	Yurmi Paola	1003059679	Yurmi Ferraz
03	Coello Barreto	Lidia Marcela	1067847200	Lidia Coello
04	MERCADO QUIÑONEZ	OFELIA DEL CARMEN		Ofelia Mercado
05	Julio Velasquez	Dina Sofia	1067847600	Dina Julio V.
06	Marta Jimenez G.	Marta Cecilia	1108761256	Marta Jimenez
07	hernandez	Malka	1067840639	Malka
08	Garcia florez	Sareth dayana	1003400826	Sareth Garcia
09	Arrieta Illorete	Erika	50932616	Erika
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Day Luz VARGAS G.

 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	
	Nombre del Curso: <u>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</u>	
	FICHA No. <u>3402211</u>	Lugar: <u>Casa de la Mujer Empoderada</u>
	Municipio: <u>Montería</u>	Nº. Doc. Identificac. <u>25.286.895</u>
Instructor: <u>DARY LOZ VARGAS G.</u>	FECHA: <u>06-12-2025</u>	HORARIO: <u>13:00 - 21:00</u>

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Fariño Zamora	Tahiri	1127946798	Tahiri Fariño
02	Arrieta Norente	Errika	50952616	Errika Arrieta
03	Sarra Uparela	Marly Yaneth	50911204	Marly Sarra
04	Garola Florez	Sareth dayana	1003400876	Sareth Garola
05	Yessica Hernandez	Yessenio del Carmen	50929250	Yessenio H.
06	Polo Polo	Jennifer	1067951675	Jennifer Polo
07	Jimenez Gonzalez	María Cecilia	1108761256	María Jimenez
08	Hernandez Vilanova	Malka Irina	1067840639	Malka Hernandez
09	Salgado Diaz	Lidia Victoria	1063648701	Lidia Salgado
10	Ferreira Banda	Yumi Paola	1003059674	Yumi Ferreira
11	MERCADO QUIJONES	OPHELIA DEL CARME	34991539	Opelia Mercado
12	Cogollo Barreto	Katia Marcela	1067847200	Katia Cogollo
13	Seña Alvarez	Valeria	1029722060	Valeria Señal
14	Venay Paola Beltran Y.	Bethin Yanez Yenny	1062960746	Bethin Venay
15	Martinez Portillo	Morales	76216170	Morales P.
16	Julio Velazquez	Dina Sofia	1067841600	Dina Julio
17	Noriega Fialta	Geraldine Sofia	1062964498	Geraldine Noriega
18	Angelica Mercado	Ryes	1067843662	Angelica Mercado
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR DARY LOZ VARGAS G.



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
FICHA No. 3402211	
Municipio: Montería	Lugar: Casa de la Mujer Emprender.
Instructor: DARY LUZ VARGAS G.	Nº. Doc. Identificac. 25.786.895
FECHA: 09-12-2025.	HORARIO: 13:00 - 21:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Fariño Zamora	Tahilin	1127946798	Tahilin Fariño
02	Arrieta Norente	Erika	50932616	Erika Arrieta
03	Sirra Upardla	Marly Ganth	50911204	Marly Ganth
04	García Florez	Sareth Dayana	1003400826	Sareth Garcia
05	Yessata Hernandez	Yessenio del Carmen	50929250	Yessenio M.
06	Polo Polo	Jennifer	1067951675	Jennifer Polo
07	Jimenez Gonzalez	María Cecilia	1108761256	María Jimenez
08	Hernandez Villanueva	Malka IBINA	1067840639	Malka Hdez
09	Solano Diaz	Maria Victoria	1063645701	Maria Solano
10	Ferna Banda	Yemi Paola	1003059679	Yemi Ferna
11	MERCADO QUIJONES	CELEIA DEL CARMEN	34991539	Celeia Mercado
12	Cogollo Barreto	Katia Marcela	1067847200	Katia Cogollo
13	Sena Alvarez	Valeria	1029722060	Valeria Sena
14	Venny Paola Beltran Y.	Bethan Yanez Yenny	1062960746	Bethan Yanez
15	Martedris Postillo	Morales	76216170	Martedris P.
16	Julio Velazquez	Dina Sofia	1067844000	Dina Julio
17	Noriega Feralta	Geraldine Sofia	1062964498	Geraldine Noriega
18	Angelica Merced	Rye	1063843662	Angelica Merced
19	Anneta Florez	EDICA	50932616	EDICA
20	Cogollo Barreto	Felicia Marcela	1067847200	Felicia Cogollo
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR **DARY LUZ VARGAS G.**



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		
FICHA No.	3407270		
Municipio:	Cereje	Lugar:	Biblioteca - Cereje
Instructor:	DARY LUZ VARGAS G.	Nº. Doc. Identificac.	
FECHA:	01-12-2025	HORARIO:	13:00-21:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Soto Dorca	Yalery del carmen	1065001208	Yalery Soto D.
02	Pda Haossa	Laura Elena	1064916669	Laura Feb.
03	Yolani Bruna	Nelisa Isabel	1003193632	Nelisa Lopez
04	Luna Zabala	Luz Maria	64697461	Luz Maria Luna
05	Pacilla Perez	Dayani michell	1003191573	Dayani
06	Bucivas guman	Sandra Marcela	1003395318	Sandra Bucivas
07	Diaz Osorio	Katia Del Carmen	1064987679	Katia Diaz
08	Hernandez Moreno	Veronica Vanesa	100757335	Veronica H.
09	Betin Guerra	Ana del Ra	1064973487	Ana del Ra
10	Rivero Vasquez	Donlis Ester	1064985331	Donlis Rivero V.
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR DARY LUZ VARGAS G.



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		
FICHA No.	3402270		
Municipio:	Careto	Lugar:	Biblioteca Careto
Instructor:	DARY LUZ VARGAS	Nº. Doc. Identificac.	25786816
FECHA:	04-12-2025	HORARIO:	13:00-21:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Soto Doria	Valeris del Carmen	1065001208	Valeris Soto D.
02	Rivero Vasquez	Doris Ester	1064985331	Doris Rivero V.
03	Carvajal Rivero	Maria Luis	1064994914	Maria Carvajal R.
04	Anadelfa Betin G	Ana delia	1064943348	Ana delia Betin G
05	Luna Zabala	Luz Maria	64697461	Luz Maria Luna
06	Dora Haussa	Laura Elena	1064971664	Laura Dora
07	Diaz Osorio	Katia Del Carmen	1064987679	Katia Diaz
08	Monica Hernandez	Veronica Vanessa	1007527553	Veronica H.
09	Padilla Perez	Dayma michel	1003191573	Dayma
10	Sandra Buelvas	Sandra Buelvas	1003395318	Sandra Buelvas
11	Lopez Bravo	Nelson Isabel	1003193632	Nelson Lopez B.
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR DARY LUZ VARGAS G.



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		
FICHA No.	3402270		
Municipio:	Cerezo	Lugar:	Bibliotecas - Cerezo
Instructor:	DARY LUZ VARGAS G	Nº. Doc. Identificac.	
FECHA:	11-12-2015	HORARIO:	13:00-21:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Soto Dorra	Yulenis del Carmen	1065001208	Yulenis Soto D.
02	Pola Maossa	Laura Elena	1064978669	Laura Pol.
03	Yolga Bruna	Nelson Isabel	1003193632	Nelson Bruna
04	Luna Zabala	Luz Maria	64697461	Luz Maria Luna
05	Padilla Perez	Dayanci michel	1003191573	Dayanci Padilla
06	Buelvas guman	Sandra Marcela	1003395318	Sandra Buelvas
07	Diaz Osorio	Katia Del Carmen	1064987679	Katia Diaz
08	Hernandez Moreno	Veronica Vanessa	1007573358	Veronica H.
09	Betin Guerra	Angela Fe	1064973487	Angela Betin
10	Rivero Vasquez	Doris Ester	1064985331	Doris Rivero V.
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR DARY LUZ VARGAS G



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CCIT
Número de ficha:	3324779	Programa de Formación:	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Jornada:	TARDES	Fecha de inicio:	14-11-2025
Instructor:	Dary Luz Vargas G.	Fecha de terminación:	17-12-2025
Convenio:	ECONOMIA POPULAR	Municipio:	MONTERIA
		Tipo de D.I.	CC
		N°	
		Periodo de Asistencia (mes):	

No.	Identificación	Nombres	DÍAS																															OBSERVACIONES Y/O NOTAS
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	1062431957	DIANA MARCELA RUIZ GONZALEZ	X	X	X	X	X																											
2	1062432703	DILAN DAVID ISAZA MARTINEZ	X	X	X	X	X																											
3	1067891556	GLENDIA ROCIO GONZALEZ URANGO	X	X	X	X	X																											
4	1129684295	ISAURA JERONIMO PEÑA	X	X	X	X	X																											
5	1067875985	JESUS ANTONIO ANAYA MACEA	X	X	X	X	X																											
6	22143220	JOHANA PEÑA AVENDAÑO	X	X	X	X	X																											
7	1062430448	JUAN CAMILO GARCES MORENO	X	X	X	X	X																											
8	1102824606	JUAN MANUEL SOLAR RODRIGUEZ	X	X	X	X	X																											
9	1064307484	KARI DEL CARMEN CARMONA BERROCAL	X	X	X	X	X																											
10	1010121395	KEVIN YESID NARANJO CAMAÑO	X	X	X	X	X																											
11	1003000574	LUCELIS VADESA CARDONA GARCIA	X	X	X	X	X																											
12	1062427772	LUIS CARLOS VILORIA VASQUEZ	X	X	X	X	X																											
13	1028003827	LUZ STELLA PETRO MESTRA	X	X	X	X	X																											
14	1068582151	MARIA ALEJANDRA OSORIO POLO	X	X	X	X	X																											
15	1067885988	MARIA ANGELICA SAENZ HERNANDEZ	X	X	X	X	X																											
16	1003073329	MARIA JOSE MADRID MESTRA	X	X	X	X	X																											
17	1003046571	MARIANA LUCIA NARVAEZ GOMEZ	X	X	X	X	X																											
18	52693083	MELBA LUCIA VERGARA BURBANO	X	X	X	X	X																											
19	1137977162	PALOMA PALOMO DORIA	X	X	X	X	X																											
20	1067857525	SANTIAGO DIAZ HERNANDEZ	X	X	X	X	X																											
21	1067856363	SINDY PAOLA MOLINA NORIEGA	X	X	X	X	X																											
22	1137977387	VANESSA PETRO PEREZ	X	X	X	X	X																											
23	1062433579	VANESSA SALGADO ALVAREZ	X	X	X	X	X																											
24	1029721441	YAHIRA GIRON NISPERUZA	X	X	X	X	X																											
25	1067888585	YESMITH ADRIANA FURNIELES CARMONA	X	X	X	X	X																											
26	1007682653	YURIS YURANIS ROMERO SOLERA	X	X	X	X	X																											
Convenciones			El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente																															
Asistió (R Cuando llega retardado)			Nombre del Vocero:																															
CE y/o SE			Firma para certificar la asistencia																															

Firma del Instructor:
Instructor

Ciudad y Fecha









5 dic 2025, 2:33 p.m.



PRESENTACION EMPLEADA DURANTE LAS FORMACIONES

Presentación Higiene y Manipulación de alimentos 2023 [Autoguardado][1].pptx [Solo lectura] - Powe...

Buscar

Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Transiciones Animaciones Presentación con diapositivas Grabar Revisar Vista Ayuda Acrobat

Compartir

Pegar Nueva diapositiva Fuente Párrafo Dibujo Edición Crear un PDF Complementos

1 Agenda Sesión 1

1. Saludo de bienvenida
2. Actividad de presentación de los participantes del curso
3. Presentación del curso
4. Acuerdo
5. Evaluación del curso
6. Desarrollo de la temática
7. Actividad grupal
8. Socialización
9. Conclusiones y cierre (actividad)

2 CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

3 CURSO

96151529 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Competencia:
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultados de Aprendizaje:

4

5 Acuerdos

6 EVALUACIÓN DEL CURSO

Asistencia

Evidencias

Evaluación Final

7 Presentación

- ✓ Introducción
- ✓ Definiciones
- ✓ Marco Normativo
- ✓ Alimentos y clasificación alimentaria.
- ✓ Tipos de Contaminación.
- ✓ Enfermedades Transmitidas por alimentos.
- ✓ Plan de Saneamiento
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura

8 DEFINICIONES

MARCO NORMATIVO



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: manipular alimentos de acuerdo con la normativa vigente.
- Resultados de Aprendizaje: establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo con su clasificación y tipología, normatividad vigente.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos al programa de formación complementaria higiene y manipulación de alimentos en el cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.

Por esta razón en la presente actividad de aprendizaje se definen y clasifican los alimentos de acuerdo con las funciones especificando que están clasificados como constructores reguladores y energéticos además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar manipular y conservar un alimento.

Es por esta razón que las actividades que encuentran esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación desde el resultado de aprendizaje establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología según la normatividad vigente.



Para realizar las evidencias correspondientes de esa actividad de aprendizaje es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa explorar los materiales de apoyo y complementar si es necesario con consultas en internet.

El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje aa1 determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

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

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.

Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad: Lectura: CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema en estudio y le orientará en el reconocimiento de las principales características de los alimentos y su forma de contaminación; analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido



Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.

Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Desarrolle la siguiente actividad de forma grupal o individual y envíela a su instructor en un informe, puedes enviar las evidencias de fotografías vía correo electrónico o por otro medio virtual al cual disponga o tenga acceso el grupo y el instructor

Con esta actividad, se busca que a través de una situación de simulación el aprendiz seleccione los alimentos de compra, de acuerdo a una serie de especificidades dadas de los productos. Situación: Camilo está en el supermercado haciendo algunas compras para su restaurante, él siempre es muy cuidadoso al momento de elegir cada uno de los productos que necesita para su negocio, por lo cual, verifica los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de comprar los alimentos, pues él sabe la importancia de seleccionar materias primas de calidad. Ayude a Camilo a seguir dichos parámetros seleccionando el producto adecuado en cada sección y respondiendo la respectiva pregunta para que despeje las dudas que tiene sobre la clasificación y contaminación de los alimentos. Tenga en cuenta que si responde incorrectamente tres (3) veces, Camilo no tendrá claro los conceptos sobre la clasificación y contaminación de los alimentos.

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.



Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Lectura: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA) Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, que le sumista el instructor; allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema de estudio y le orientará en el reconocimiento de las principales enfermedades transmitidas por los alimentos, analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido. Evidencia 1 (De Conocimiento) RAP2_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: “Enfermedades transmitidas por los alimentos”

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.

Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Fase del proyecto o formativo	Actividad del proyecto o formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación



			EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Cuestionario de preguntas sobre: “Clasificación y contaminación de los alimentos”.	Reconoce los tipos de contaminación en los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	Cuestionario de preguntas. “Clasificación y contaminación de los alimentos”.
			EVIDENCIA DE PRODUCTO Evidencia: Actividad interactiva “Compra de alimentos”	Clasifica alimentos teniendo en cuenta la función que cumplen en el organismo.	Actividad “Compra de alimentos”

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abarrote: conjunto de artículos comerciales, especialmente comidas, bebidas y conservas.

Clasificar: ordenar o disponer por clases o grupos

Contaminación: alteración o degradación que sufre un alimento

Empaque: materiales que forman la envoltura y armazón de los paquetes en donde se guardan los alimentos, como papeles, cajas, cartón, frascos, etc.

Materia prima: sustancia natural o artificial que se transforma industrialmente para crear



un producto.

Proveedor: empresa que se dedica a proveer o abastecer de productos necesarios a una persona o empresa.

Temperatura: magnitud física que mide la sensación subjetiva de calor o frío de los cuerpos o del ambiente

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

1. Bravo, F. (2004) consultado el 05 de mayo de 2016. Manejo higiénico de los alimentos. México. Limusa.
2. Instituto Nacional de aprendizaje. Controles en las etapas de preparación de alimentos. Capítulo 5. Consultado el 04 de mayo de 2016, en: http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%205.pdf.
3. Villanque, B. Los Alimentos. Ciencia y ambiente. Consultado el 04 de mayo de 2016 en: <http://www.actiweb.es/guanizbondy/archivo6.pdf>.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					