PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil 28 de febrero de 2026

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9199185
Cargo del supervisor Grado 20
Dependencia Coordinación de programas especiales
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes febrero del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9199185 del año 2026

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79386545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Cuarenta y siete millones doscientos diecisiete mil cincuenta y tres pesos M/cte. ($47.217.053). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2026. b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos m/cte. ($ 4.737.497).

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2026.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, complementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el

área temática procesamiento de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Desarrollo curricular, (guías de aprendizaje) Fichas: Ficha: 3423355- Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3432623- Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 3434463- Higiene y manipulación de alimentos	**Evidencia 1**: se desarrolló las planeaciones de acuerdo a los diseños curriculares Ficha: 3423355 Ficha: 3432623 Ficha: 3434463-
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	NA	NA
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	NA	NA

4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Impartir la formación profesional de en las fichas: 3423355, 3432623 y 3434463.	**Evidencia 2**: se ejecutó formación según requerimiento de solicitud. Ficha: 3423355 Ficha: 3432623 Ficha: 3434463
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplicaron estrategias según lineamientos pedagógicos en las fichas: 3423355, 3432623 y 3434463.	**Evidencia 3:** Evidencias fotográfica de las fichas Ficha: 3423355 Ficha: 3432623 Ficha: 3434463
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	NA	NA
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	NA	NA
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el	Apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación en las fichas: 3423355, 3432623 y 3434463.	**Evidencia 4**: Evidencias fotográfica del correo de la solicitud de las fichas: : 3423355, 3432623 y 3434463.

	diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.		
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en e sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integra mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Realizar Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado en las fichas: 3423355, 3432623 y 3434463.	**Evidencia 5**: Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en las fichas: 3423355, 3432623 y 3434463.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	NA	NA
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación	NA	NA
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente	NA	NA

	contrato, cuando el centro lo requiera.		
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	NA	NA
14	poyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	NA	NA
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	NA	NA
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	NA	NA
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	NA	NA
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	NA	NA
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	NA	NA
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de	NA	NA

	conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.		
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas. 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	ASAMBLEA GENERAL	**Evidencia 6**: Asamblea general CAT 16 de febrero
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha: 3423355** **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha**: 18 de febrero de 2026 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fecha:** 19 de febrero de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Realizar ajustes a prácticas	**Evidencia 7:** Realizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor Ficha: 3423355

		higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** 20 de febrero de 2026 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha**: 21 de febrero de 2026 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Fecha**: 22 de febrero de 2026 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 16:00	

		Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria **Horas mes de la ficha: 48 horas** **Ficha**: **3432623** **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha:** 24 de febrero de 2026 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Horas mes de la ficha: 10 horas** **Ficha: 3434463** **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha:** 25 de febrero de 2026 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00	Ficha: 3432623 **Ficha: 3434463**

		Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fecha:** 26 de febrero de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** 27 de febrero de 2026 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** 28 de febrero de 2026	

		Rango de horas: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas mes de la ficha: 40 horas.** **Total, horas de formación: 98** **Total, de apoyo: 8** **Total, horas mes de octubre: 106**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	NA	NA
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambiente virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	NA	NA

	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.		
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	INDUCCION SIGA	**Evidencia 8: Inducción SIGA**
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	NA	NA
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	NA	NA
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	NA	NA
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	NA	NA
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integra participativa del Centro.	NA	NA

31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	NA	NA
32	Atende roportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar Informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar y cargar oportunamente los informes para la gestión de la cuenta de cobro del mes.	**Evidencia** 9: cargue de la cuenta a los links, pantallazo del informe y formato de evidencia
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.		

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

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

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

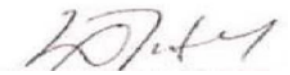
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y no aplica, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (13) folios

Cordialmente,



Firma

Gerardo Rodríguez Nieto

Contratista

C.C. No. 79286545

Recibí a satisfacción:

Firma

OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO

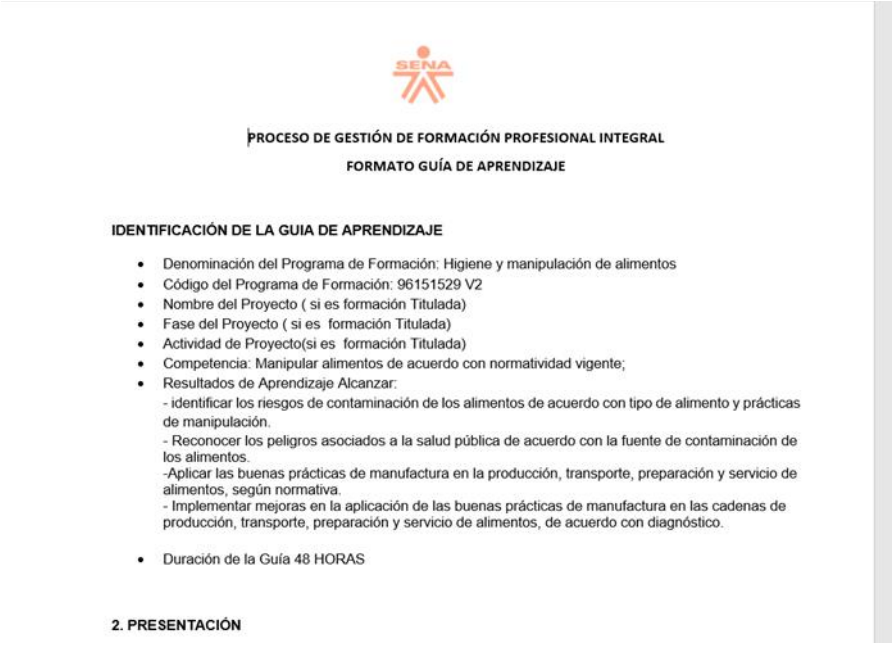
Supervisor CO1.PCCNTR.9199185 de 2026

Instructor Grado 20

EVIDENCIAS GESTION CONTRACTUAL MES DE FEBRERO 2026					
GERARDO RODRIGUEZ NIETO CONTRATO N° CO1.PCCNTR.9199185					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. Evidencia 1 – Obligación 1: Se realizó formación acuerdo al diseño curricular del programa de formación, y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 1. Planeación Fichas: 3423355, 3432623 y 3434463 - Higiene y manipulación de alimentos.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529 V2
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente;
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
  - Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.
  -Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
  - Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
- Duración de la Guía 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

2. Evidencia 2 – Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 2. Listado de asistencia de aprendices Ficha: 3432623



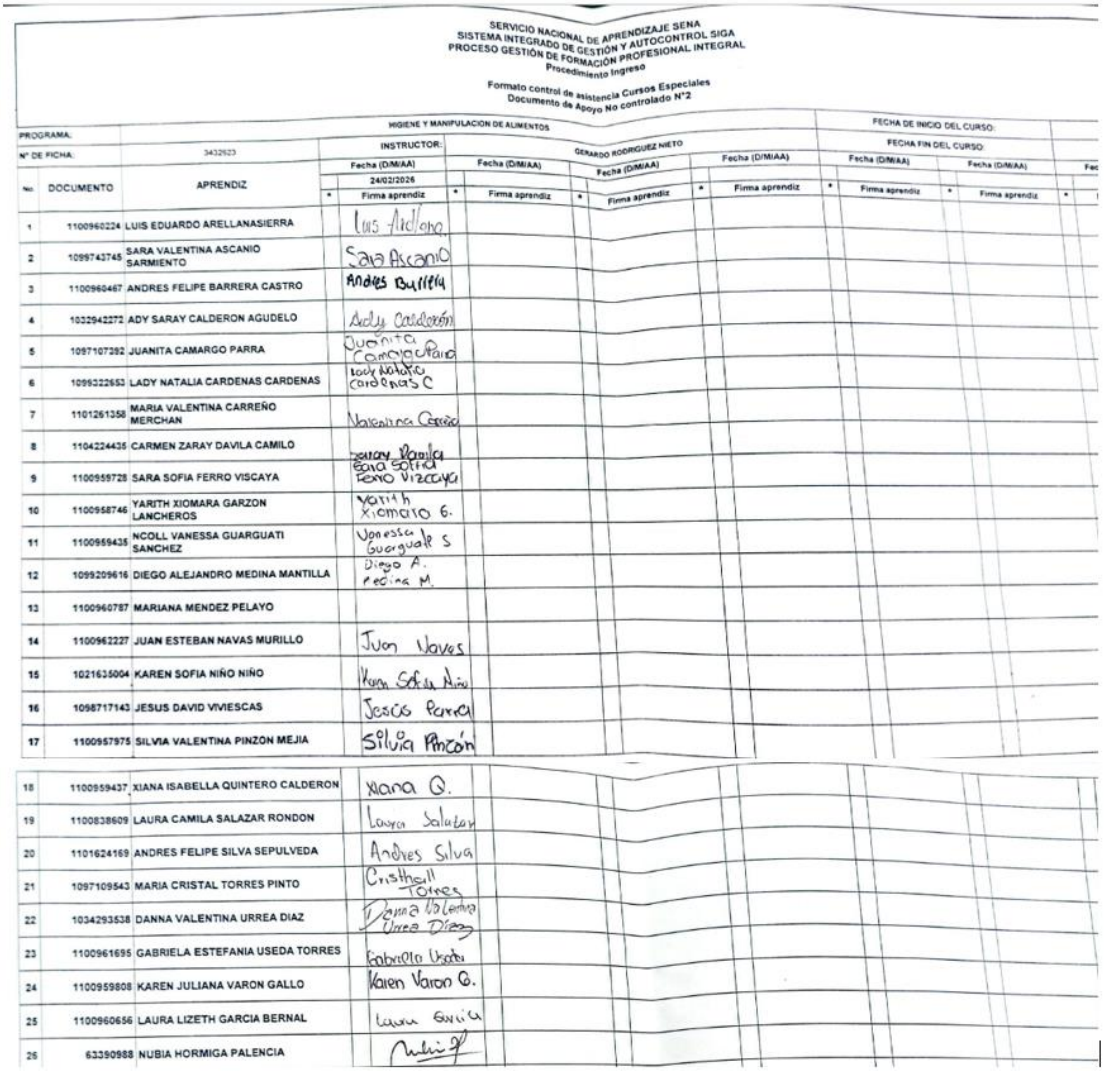
SE

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO

Nº DE FICHA: 3423355 — INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO — FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 18/02/2026	Fecha (D/M/AA) 19/02/2026	Fecha (D/M/AA) 20/02/2026	Fecha (D/M/AA) 21/02/2026	Fecha (D/M/AA) 22/02/2026	Fecha
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Fir
1	1100951369	AMILKAR ALBEIRO ORTIZ PUENTES						
2	1100949296	ANGIE LIZETH ORTIZ BAYONA						
3	1005450413	BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS	Brayan Becerra	Brayan Becerra	Brayan Becerra	Brayan Becerra	Brayan Becerra	
4	1100953032	DIEGO MAURICIO DELGADO TRIANA						
5	91078972	JAIME ARTURO APARICIO APARICIO						
6	1100965484	LAURA NATALIA PINTO SILVA						
7	1101693612	LAURA VANESSA COLMENARES PALOMINO						
8	91491299	LEOBAN MENDEZ SANCHEZ	Leoban Mendez	Leoban Mendez	Leoban Mendez	Leoban Mendez	Leoban Mendez	
9	37896343	LUZ STELLA CUADROS	Luz stella Cuadros	Luz stella Cuadros	Luz stella Cuadros	Luz stella Cuadros	Luz stella Cuadros	
10	1005455419	MARIA YULIETH DURAN GOMEZ						
11	37896042	NELLY DELGADO TARAZONA						
12	37900603	NINI YOHANA GOMEZ SANCHEZ						
13	1005450137	SERGIO ANDRES RESTREPO SANTOS						
14	1054862664	VALENTINA GONZALEZ RESTREPO	Valentina G	Valentina G	Valentina G	Valentina G	Valentina G	
15	1101692525	VICTOR HUGO DIAZ GONZALEZ	Victor Diaz	Victor Diaz	Victor Diaz	Victor Diaz	Victor Diaz	
16	1005450790	YENNY PAOLA LEON MONSALVE						
18	1100949336	YURANY RAMIREZ RAMIREZ						
19	5581875	CARLOS ARTURO GOMEZ SANCHEZ	F	F	F	F	F	
20	1101622846	GERSON ALEXANDER MUÑOZ HERNANDEZ						
21	37531642	GLORIA PATRICIA GOMEZ SANCHEZ						

Imagen 3. Listado de asistencia de aprendices Ficha: 3432623



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO:
N° DE FICHA: 3432623 — INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO — FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 24/02/2026 * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) * Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) * Firma aprendiz
1	1100960224	LUIS EDUARDO ARELLANASIERRA	Luis Arellano					
2	1099743745	SARA VALENTINA ASCANIO SARMIENTO	Sara Ascanio					
3	1100960467	ANDRES FELIPE BARRERA CASTRO	Andres Barrera					
4	1032942272	ADY SARAY CALDERON AGUDELO	Ady Calderón					
5	1097107282	JUANITA CAMARGO PARRA	Juanita Camargo Parra					
6	1099322653	LADY NATALIA CARDENAS CARDENAS	Lady Natalia Cardenas C					
7	1101261358	MARIA VALENTINA CARREÑO MERCHAN	Valentina Carreño					
8	1104224435	CARMEN ZARAY DAVILA CAMILO	Zaray Davila					
9	1100959728	SARA SOFIA FERRO VISCAYA	Sara Sofia Ferro Viscaya					
10	1100958746	YARITH XIOMARA GARZON LANCHEROS	Yarith Xiomara G.					
11	1100959435	NCOLL VANESSA GUARGUATI SANCHEZ	Vanessa Guarguati S					
12	1099209616	DIEGO ALEJANDRO MEDINA MANTILLA	Diego A. Medina M.					
13	1100960787	MARIANA MENDEZ PELAYO						
14	1100962227	JUAN ESTEBAN NAVAS MURILLO	Juan Navas					
15	1021635004	KAREN SOFIA NIÑO NIÑO	Karen Sofia Niño					
16	1098717143	JESUS DAVID VIVIESCAS	Jesus Perez					
17	1100957975	SILVIA VALENTINA PINZON MEJIA	Silvia Pinzón					
18	1100959437	XIANA ISABELLA QUINTERO CALDERON	Xiana Q.					
19	1100838609	LAURA CAMILA SALAZAR RONDON	Laura Salazar					
20	1101624169	ANDRES FELIPE SILVA SEPULVEDA	Andres Silva					
21	1097109543	MARIA CRISTAL TORRES PINTO	Cristhell Torres					
22	1034293538	DANNA VALENTINA URREA DIAZ	Danna Valentina Urrea Diaz					
23	1100961695	GABRIELA ESTEFANIA USEDA TORRES	Gabriela Useda					
24	1100959808	KAREN JULIANA VARON GALLO	Karen Varon G.					
25	1100960656	LAURA LIZETH GARCIA BERNAL	Laura Garcia					
26	63390988	NUBIA HORMIGA PALENCIA	Nubia H					

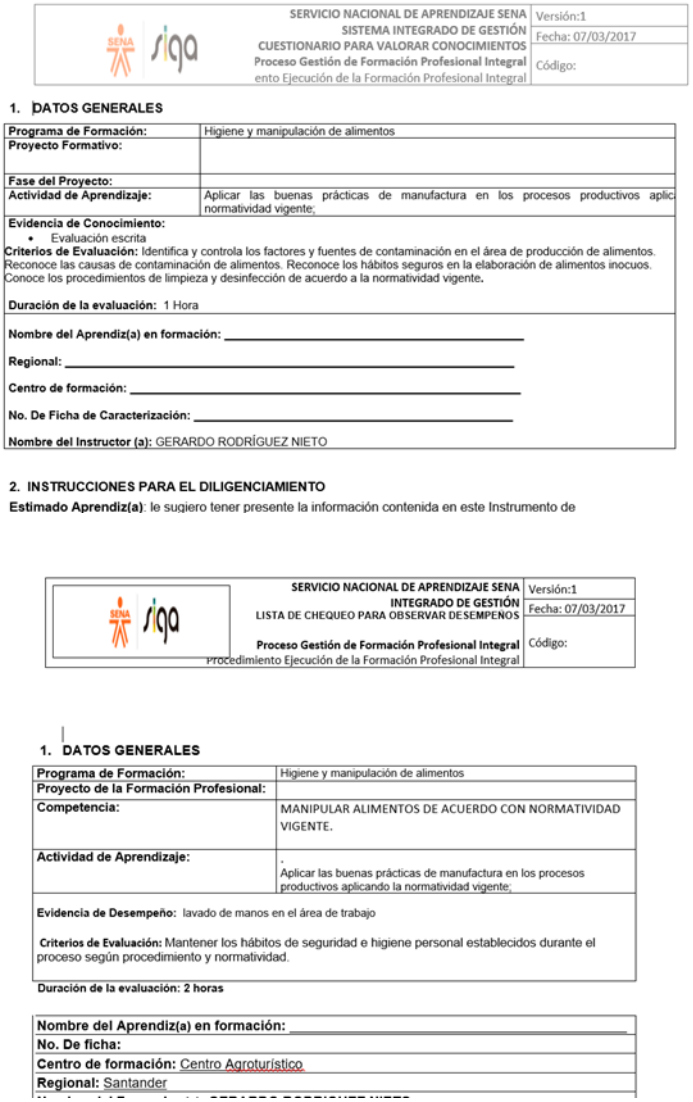
Imagen 4. Listado de asistencia de aprendices Ficha: 3434463

PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS								FECHA DE INICIO DEL CURSO:				25/02/202			
N° DE FICHA:		3434463	INSTRUCTOR:		GERARDO RODRIGUEZ NIETO					FECHA FIN DEL CURSO:				1/03/202			
			Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	25/02/2026		26/02/2026		27/02/2026		28/02/2026		1/03/2026						
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	
1	TI 1098709016	ABDIEL EDUARDO CRUZ SILVA															
2	TI 1100960418	BELCI XIMENA GARCIA SILVA															
3	TI 1100812775	CARLOS ALBERTO TORRES CORDERO															
4	TI 1100812756	DARWIN HUMBERTO SAAVEDRA SANDOVAL															
5	TI 1095582441	DAVID SANTIAGO VERA PEREIRA															
6	TI 1127945090	DIANA VALENTINA FLOREZ ARAQUE															
7	TI 1145424417	DUVAN SANTIAGO OROZCO ALVAREZ															
8	CC 1048730898	EVERTHI ISAAC RODRIGUEZ AMAYA															
9	TII 1101261340	GRACIE LORENA VELANDIA ALDANA															
10	TI 1102637840	INYEL SARITA GOMEZ ESTUPIÑAN															
11	TI 1100812706	JAYDER STEVEN SIERRA SILVA															
12	TI 1100812732	JENIFER DANIELA MERIDA TORRES															
13	CC 1104184377	JHON SEBASTIAN AMAYA AMAYA															
14	TI 1100812764	JOSE GABRIEL PRADA BORQUEZ															
15	TI 1100960915	JUAN DIEGO MEDINA ESTUPIÑAN															
16	TI 1100959400	JUAN DIEGO PITA TORRES															
17	TI 1142716295	JUAN FELIPE CACERES GARCIA															
18	TI 1098829836	KEVIN ALBERTO CACERES ROJO															
19	TI 1100959766	LAURA JULIANA ESTUPIÑAN GOMEZ															
20	TI 1100960385	LEIDY CAROLINA SILVA AMAYA															
21	TI 1142715844	LUIS FELIPE FORERO GARAVITO															
22	TI 1100812824	MARIA ALEJANDRA PINTO PRADA															

Página 1

3. Evidencia 3 _ Obligación 5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Imagen 5. pantallazo de formatos de instrumentos, Ficha: fichas: 3423355, 3432623 y 3434463.



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN CUESTIONARIO PARA VALORAR CONOCIMIENTOS Proceso Gestión de Formación Profesional Integral ento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos
Proyecto Formativo:	
Fase del Proyecto:	
Actividad de Aprendizaje:	Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplic normatividad vigente;
Evidencia de Conocimiento: • Evaluación escrita **Criterios de Evaluación:** Identifica y controla los factores y fuentes de contaminación en el área de producción de alimentos. Reconoce las causas de contaminación de alimentos. Reconoce los hábitos seguros en la elaboración de alimentos inocuos. Conoce los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad vigente. **Duración de la evaluación:** 1 Hora	
Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____ **Regional:** _____ **Centro de formación:** _____ **No. De Ficha de Caracterización:** _____ **Nombre del Instructor (a):** GERARDO RODRÍGUEZ NIETO	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz(a): le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INTEGRADO DE GESTIÓN LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS Proceso Gestión de Formación Profesional Integral Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

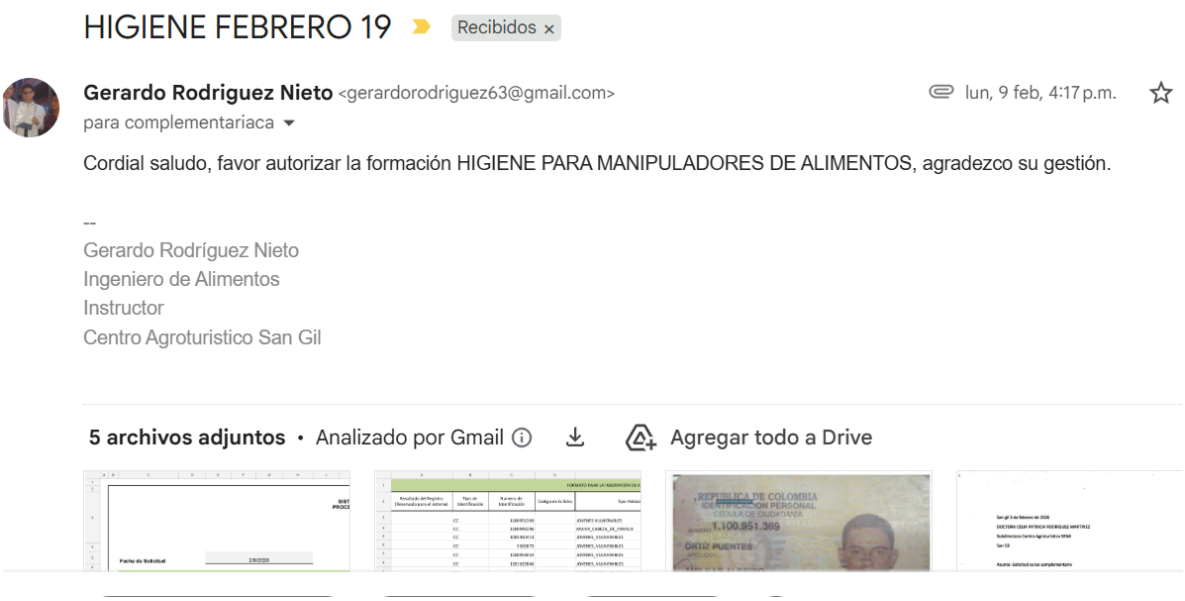
Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos
Proyecto de la Formación Profesional:	
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Actividad de Aprendizaje:	. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente;
Evidencia de Desempeño: lavado de manos en el área de trabajo **Criterios de Evaluación:** Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad.	

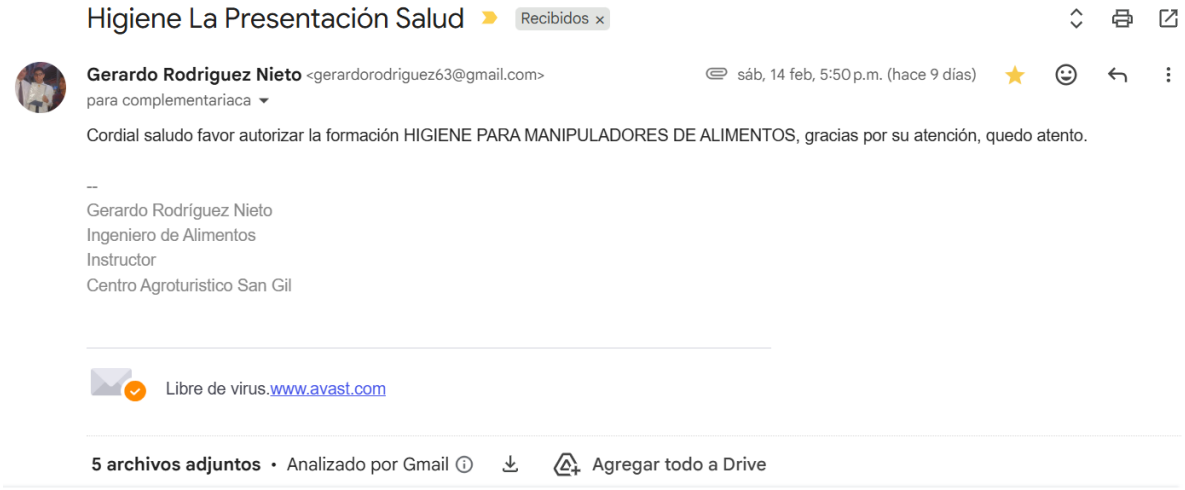
Duración de la evaluación: 2 horas

Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____
No. De ficha:
Centro de formación: Centro Agroturístico
Regional: Santander

4. Evidencia 4 _ Obligación 8: Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

Imagen 6: se cargaron al DRIVE los documentos de ingreso de las Fichas: 3423355, 3432623 y 3434463.





Higiene La Presentación Salud Recibidos ×

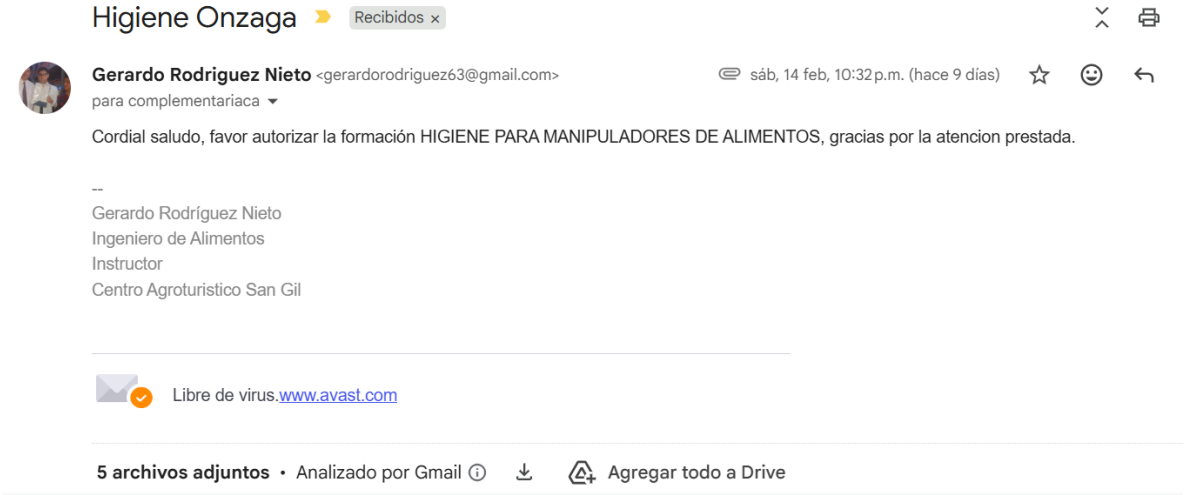
Gerardo Rodriguez Nieto <gerardorodriguez63@gmail.com> sáb, 14 feb, 5:50 p.m. (hace 9 días)
para complementariaca

Cordial saludo favor autorizar la formación HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS, gracias por su atención, quedo atento.

--
Gerardo Rodríguez Nieto
Ingeniero de Alimentos
Instructor
Centro Agroturistico San Gil

Libre de virus.www.avast.com

5 archivos adjuntos • Analizado por Gmail Agregar todo a Drive



Higiene Onzaga Recibidos ×

Gerardo Rodriguez Nieto <gerardorodriguez63@gmail.com> sáb, 14 feb, 10:32 p.m. (hace 9 días)
para complementariaca

Cordial saludo, favor autorizar la formación HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS, gracias por la atencion prestada.

--
Gerardo Rodríguez Nieto
Ingeniero de Alimentos
Instructor
Centro Agroturistico San Gil

Libre de virus.www.avast.com

5 archivos adjuntos • Analizado por Gmail Agregar todo a Drive

5. Evidencia 5 _ Obligación 9: Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.

Imagen 7: se realizó seguimiento a los aprendices matriculados en la ficha: 3423355, 3432623 y 3434463.

	Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	3423355	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
CC - 1100951369	AMILKAR ALBEIRO ORTIZ PUENTES	Matriculado
CC - 1100949296	ANGIE LIZETH ORTIZ BAYONA	Matriculado
CC - 1005450413	BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS	Matriculado
CC - 5581875	CARLOS ARTURO GOMEZ SANCHEZ	Matriculado
CC - 1100953032	DIEGO MAURICIO DELGADO TRIANA	Matriculado
CC - 1101622846	GERSON ALEXANDER MUÑOZ HERNANDEZ	Matriculado
CC - 37531642	GLORIA PATRICIA GOMEZ SANCHEZ	Matriculado
CC - 91078972	JAIME ARTURO APARICIO APARICIO	Matriculado
CC - 1100965484	LAURA NATALIA PINTO SILVA	Matriculado
CC - 1101693612	LAURA VANESSA COLMENARES PALOMINO	Matriculado
CC - 91491299	LEOBAN MENDEZ SANCHEZ	Matriculado
CC - 37896343	LUZ STELLA CUADROS	Matriculado
CC - 1005455419	MARIA YULIETH DURAN GOMEZ	Matriculado
CC - 37896042	NELLY DELGADO TARAZONA	Matriculado
CC - 37900603	NINI YOHANA GOMEZ SANCHEZ	Matriculado
CC - 1005450137	SERGIO ANDRES RESTREPO SANTOS	Matriculado
CC - 1054862664	VALENTINA GONZALEZ RESTREPO	Matriculado
CC - 1101692525	VICTOR HUGO DIAZ GONZALEZ	Matriculado
CC - 1005450790	YENNY PAOLA LEON MONSALVE	Matriculado
CC - 37899337	YOLIMA CASTILLO ULLOA	Matriculado
CC - 1100949336	YURANY RAMIREZ RAMIREZ	Matriculado

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3432623
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
TI - 1032942272	ADY SARAY CALDERON AGUDELO	Matriculado
TI - 1100960467	ANDRES FELIPE BARRERA CASTRO	Matriculado
TI - 1101624169	ANDRES FELIPE SILVA SEPULVEDA	Matriculado
TI - 1104224435	CARMEN ZARAY DAVILA CAMILO	Matriculado
TI - 1034293538	DANNA URREA DIAZ	Matriculado
TI - 1099209616	DIEGO ALEJANDRO MEDINA MANTILLA	Matriculado
TI - 1100961695	GABRIELA ESTEFANIA USEDA TORRES	Matriculado
TI - 1098717143	JESUS DAVID PARRA VIVIESCAS	Matriculado
TI - 1100962227	JUAN ESTEBAN NAVAS MURILLO	Matriculado
TI - 1097107392	JUANITA CAMARGO PARRA	Matriculado
TI - 1100959808	KAREN JULIANA VARON GALLO	Matriculado
TI - 1021635004	KAREN SOFIA NIÑO NIÑO	Matriculado
TI - 1099322653	LADY NATALIA CARDENAS CARDENAS	Matriculado
TI - 1100838609	LAURA CAMILA SALAZAR RONDON	Matriculado
TI - 1100960656	LAURA LIZETH GARCIA BERNAL	Matriculado
TI - 1100960224	LUIS EDUARDO ARELLANA SIERRA	Matriculado
TI - 1097109543	MARIA CRISTHALL TORRES PINTO	Matriculado
TI - 1101261358	MARIA VALENTINA CARREÑO MERCHAN	Matriculado
TI - 1100960787	MARIANA MENDEZ PELAYO	Matriculado
TI - 1100959435	NICOLL VANESSA GUARGUATI SANCHEZ	Matriculado
CC - 63390988	NUBIA HORMIGA PALENCIA	Matriculado
TI - 1100959728	SARA SOFFIA FERRO VIZCAYA	Matriculado
TI - 1099743745	SARA VALENTINA ASCANIO SARMIENTO	Matriculado
TI - 1100957975	SILVIA VALENTINA PINZON MEJIA	Matriculado
TI - 1100959437	XIANA ISABELLA QUINTERO CALDERON	Matriculado
TI - 1100958746	YARITH XIOMARA GARZON LANCHEROS	Matriculado

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3434463	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
TI - 1098709016	ABDIEL EDUARDO CRUZ SILVA	Matriculado
TI - 1100960418	BELCI XIMENA GARCIA SILVA	Matriculado
TI - 1100812775	CARLOS ALBERTO TORRES CORDERO	Matriculado
TI - 1100812756	DARWIN HUMBERTO SAAVEDRA SANDOVAL	Matriculado
TI - 1095582441	DAVID SANTIAGO VERA PEREIRA	Matriculado
TI - 1127945090	DIANA VALENTINA FLOREZ ARAQUE	Matriculado
TI - 1145424417	DUVAN SANTIAGO OROSCO ALVAREZ	Matriculado
CC - 1048730898	EVERTH ISAAC RODRIGUEZ AMAYA	Matriculado
TI - 1101261340	GRACIE LORENA VELANDIA ALDANA	Matriculado
TI - 1102637840	INYEL SARITA GOMEZ ESTUPIÑAN	Matriculado
TI - 1100812706	JAYDER STIVEN SIERRA SILVA	Matriculado
TI - 1100812732	JENIFER DANIELA MERIDA TORRES	Matriculado
CC - 1104184377	JHON SEBASTIAN AMAYA AMAYA	Matriculado
TI - 1100812764	JOSE GABRIEL PRADA BOHORQUEZ	Matriculado
TI - 1100960915	JUAN DIEGO MEDINA ESTUPIÑAN	Matriculado
TI - 1100959400	JUAN DIEGO PITA TORRES	Matriculado
TI - 1142716295	JUAN FELIPE CACERES GARCIA	Matriculado
TI - 1098829836	KEVIN ALBERTO CACERES ROJO	Matriculado
TI - 1100959766	LAURA JULIANA ESTUPIÑAN GOMEZ	Matriculado
TI - 1100960385	LEIDY CAROLINA SILVA AMAYA	Matriculado
TI - 1142715844	LUIS FELIPE FORERO GARAVITO	Matriculado
TI - 1100812824	MARIA ALEJANDRA PINTO PRADA	Matriculado
TI - 1100812797	MARIA VALENTINA JIMENEZ CORZO	Matriculado
TI - 1100812785	NICOLLE MARIANA PELAYO COLMENARES	Matriculado
TI - 1144724711	RONALD YOOHET CACERES CEDEÑO	Matriculado
CC - 37896049	SANDRA PATRICIA MELGAREJO ABREO	Matriculado
TI - 1098721125	SARA ISABEL VELANDIA GRIMALDOS	Matriculado
TI - 1095809430	SOFIA BOHORQUEZ GARZON	Matriculado
TI - 1100960111	THOMAS SANTIAGO GOMEZ TORRES	Matriculado
TI - 1335029718	VALERIA MARIA ARCHILA CORDERO	Matriculado
TI - 1100812786	YARY VALERIA APARICIO COLMENARES	Matriculado
TI - 1101688262	YEISON APARICIO CACERES	Matriculado
TI - 1100812747	YENNY ALEXANDRA MAYORGA FONSECA	Matriculado

6. Evidencia 6: – Obligación 21: Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.

Asamblea general CAT 16 de febrero

Imagen 8:



7. Evidencia 7 – Obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Se impartió formación profesional en las modalidades complementaria y titulada de los programas de formación: Programa Higiene y manipulación de alimentos: Fichas: 3423355, 3432623 y 3434463.

Imagen 9:



Ficha 3423355: Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.

Imagen 10:



Ficha 3432623: Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.

Imagen 11:

Ficha 3434463: Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.

8. Evidencia 8 – Obligación 25: Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.

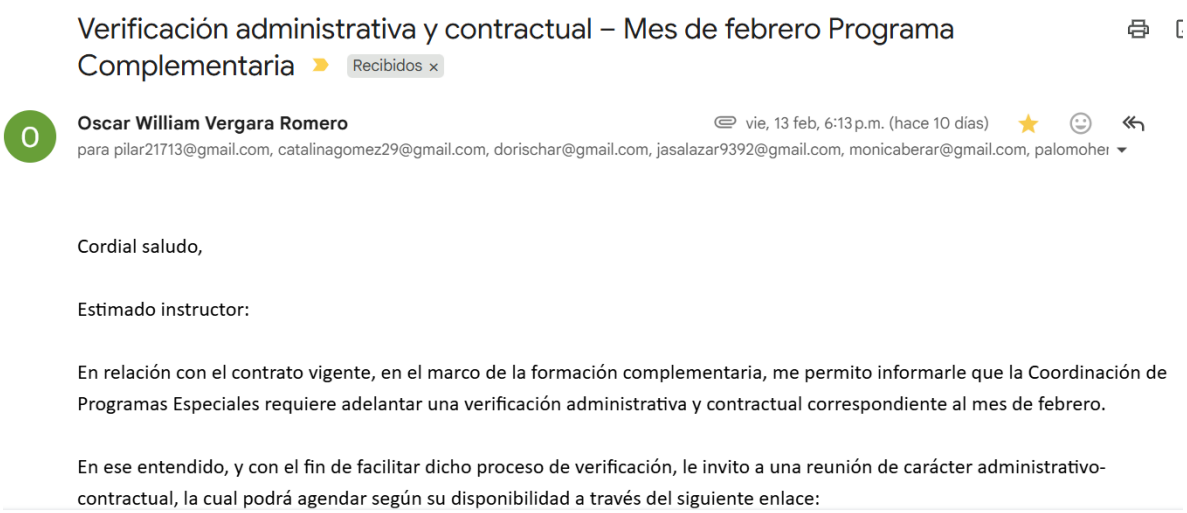
Inducción SIGA

Imagen 12:



9. Evidencia 9 – Obligación 32: Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

Imagen 13:



Verificación administrativa y contractual – Mes de febrero Programa Complementaria

Recibidos ×

O **Oscar William Vergara Romero** vie, 13 feb, 6:13 p.m. (hace 10 días)

para pilar21713@gmail.com, catalinagomez29@gmail.com, dorischar@gmail.com, jasalazar9392@gmail.com, monicaberar@gmail.com, palomoher

Cordial saludo,

Estimado instructor:

En relación con el contrato vigente, en el marco de la formación complementaria, me permito informarle que la Coordinación de Programas Especiales requiere adelantar una verificación administrativa y contractual correspondiente al mes de febrero.

En ese entendido, y con el fin de facilitar dicho proceso de verificación, le invito a una reunión de carácter administrativo-contractual, la cual podrá agendar según su disponibilidad a través del siguiente enlace:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3423355 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3432623 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3434463 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 98,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
05/02/2026	06/02/2026	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO