

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivar de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, 31 de Marzo del 2026

Señor(a)

Guillermo Eloy Castilla Taborda SUPERVISOR(A)
 CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9030507
 Coordinador Académico
 Instructor grado 19
 Dependencia: Centro agroempresarial y Minero de Bolívar
 Cartagena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de marzo 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9030507 / 2026

JOHN JAIRO ARRIETA SALGADO identificada con la cédula de ciudadanía No. 73228741 de san juan Nepomuceno, en mi calidad de Contratista del SENA, en el centro Agroempresarial y Minero de Bolívar, 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 DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA YTRES PESOS M/CTE. (\$42.637.473). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente: nueve pagos iguales de cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos m/cte (\$ 4.737.497).

Honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros N° **08526201486** de Bancolombia, cuyo Titular es el contratista

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales y de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizajes definidos en los diseños curriculares asignados, en el Área de agroindustria para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación Titulada y/o complementaria en el año 2026 para el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas	Se imparte FPI en los programas de Higiene y manipulación de alimentos con códigos de ficha: 3450174, 3456039, 3456044	Fotográficas a los diferentes encuentros con aprendices. Listado de inscritos y listado de asistencia Informe cualitativo Informe de juicios evaluativos Guías de aprendizaje
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada	Se imparte FPI en los programas de manipulación higiene y manipulación de alimentos códigos de ficha: 3450174, 3456039, 3456044	Fotográficas a los diferentes encuentros con aprendices. Listado de inscritos y listado de asistencia Informe cualitativo Informe de juicios evaluativos
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Ejecución de resultados de aprendizaje Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base	

		en legislación sanitaria de alimentos y Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria	
4	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos y lineamientos institucionales establecidos	Se diseñan guías de aprendizaje a los resultados de aprendizaje asociadas a las competencias propias de los programas de formación: Higiene y Manipulación de alimento	Fotográficas a los diferentes encuentros con aprendices. Listado de inscritos y listado asistencia Informe cualitativo Informe de juicios evaluativos
5	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras	Se conforman equipos de desarrollo curricular Se diseñan guías de aprendizaje a los resultados de aprendizaje asociadas a las competencias propias de los	

		programas de formación	
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	Esta actividad no se ejecutó en el mes	
7	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras	Se realiza evaluación de resultados de aprendizaje de fichas matriculadas	Reporte de Juicios de Evaluación
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	Fichas evaluadas en los tiempos indicados,	Soportes anexos en informe cualitativo
9	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendiz SENA	Esta actividad no se ejecutó en el mes	
10	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con copia a la Coordinación Académica. Si corresponde al cierre de la etapa lectiva, el acta deberá consignar el estado general de la ficha como soporte del cumplimiento contractual.	Esta actividad no se ejecutó en el mes	
11	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar	Certificado vigente soportado en la plataforma	Certificado cargado en la plataforma secop ii

	el respectivo certificado de aprobación o la evidencia inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.		
12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico, deberán además contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el GrupLAC de COLCIENCIAS	Esta actividad no se ejecutó en el mes	
13	Participar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero	Esta actividad no se ejecutó en el mes	
14	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional	Esta actividad no se ejecutó en el mes	
15	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de formación titulada y/o complementaria vigente y de las que disponga el centro de formación	Esta actividad no se ejecutó en el mes	
16	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación.	Formato de diligenciado según procedimiento	Formato soportado en informes GF
17	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	Esta actividad no se ejecutó en el mes	

18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación.	Soportes de evidencias incluidos en informes GC	Evidencias de soportes realizados
19	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas	Documentos de cargue masivo y soportes de documentos de identidad entregados en los tiempos requeridos	Archivo de Excel, documento de matricula
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados, . Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA	Informe entregado a supervisor del contrato para su verificación y aprobación	Informe de gestión contractual

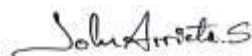
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, () los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **9501337765** Apotes en linea referente al mes de febrero.

Cordialmente,



Firma

John Jairo Arrieta Salgado Contratista

C.C. No. 73228741

Firma

Guillermo Eloy Castilla Taborda

SUPERVISOR(A)CONTRATO No. 9030507 / 2026

Cargo del supervisor Coordinador Académico

Instructor grado 19

Dependencia: Centro agroempresarial y Minero

Cartagena Bolívar



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS
DESARROLLADAS EN EL MES DE MARZO DE 2026**

Instructor: JOHN JAIRO ARRIETA SALGADO

Cédula: 73228741

Contrato: CO1.PCCNTR.9030507

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: Marzo de 2026, en el programa de _HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: código de programa 96151529-2 códigos de ficha:3450174, 3456039,3456044 bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

1. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos
2. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
3. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
4. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

Se imparte FPI en el programa de Higiene y manipulación código de programa 96151529-2 de alimentos con códigos de ficha: 3422459, en la vereda la Europa entre el día 11 al 16 de febrero, reuniendo a las personas participantes en el curso complementario en espacio facilitado por uno de los aprendices.

La siguiente formación se imparte en el municipio de santa Rosa de lima, FPI en el programa de Higiene y manipulación de alimentos código de programa 96151529-2 con códigos de ficha: 3450174, 3456039,3456044.



01	00000001	00000001	00000001	00000001	00000001	00000001	00000001
02	00000002	00000002	00000002	00000002	00000002	00000002	00000002
03	00000003	00000003	00000003	00000003	00000003	00000003	00000003
04	00000004	00000004	00000004	00000004	00000004	00000004	00000004
05	00000005	00000005	00000005	00000005	00000005	00000005	00000005
06	00000006	00000006	00000006	00000006	00000006	00000006	00000006
07	00000007	00000007	00000007	00000007	00000007	00000007	00000007
08	00000008	00000008	00000008	00000008	00000008	00000008	00000008
09	00000009	00000009	00000009	00000009	00000009	00000009	00000009
10	00000010	00000010	00000010	00000010	00000010	00000010	00000010
11	00000011	00000011	00000011	00000011	00000011	00000011	00000011
12	00000012	00000012	00000012	00000012	00000012	00000012	00000012
13	00000013	00000013	00000013	00000013	00000013	00000013	00000013
14	00000014	00000014	00000014	00000014	00000014	00000014	00000014
15	00000015	00000015	00000015	00000015	00000015	00000015	00000015
16	00000016	00000016	00000016	00000016	00000016	00000016	00000016
17	00000017	00000017	00000017	00000017	00000017	00000017	00000017
18	00000018	00000018	00000018	00000018	00000018	00000018	00000018
19	00000019	00000019	00000019	00000019	00000019	00000019	00000019
20	00000020	00000020	00000020	00000020	00000020	00000020	00000020
21	00000021	00000021	00000021	00000021	00000021	00000021	00000021
22	00000022	00000022	00000022	00000022	00000022	00000022	00000022
23	00000023	00000023	00000023	00000023	00000023	00000023	00000023
24	00000024	00000024	00000024	00000024	00000024	00000024	00000024
25	00000025	00000025	00000025	00000025	00000025	00000025	00000025
26	00000026	00000026	00000026	00000026	00000026	00000026	00000026
27	00000027	00000027	00000027	00000027	00000027	00000027	00000027
28	00000028	00000028	00000028	00000028	00000028	00000028	00000028
29	00000029	00000029	00000029	00000029	00000029	00000029	00000029
30	00000030	00000030	00000030	00000030	00000030	00000030	00000030

Reporte de Juicios de Evaluación							
Fecha del Reporte:	20/01/2025						
Fecha de Consideración:	20/01/2025						
Origen:	Tercer Ed.						
Versión:	2						
Descripción:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS						
Estado de la Ficha de Consideración:	TERMINADA POR FICHA						
Fecha Inicio:	10/01/2025						
Fecha Fin:	10/01/2025						
Modalidad de Formación:	HÍBRIDA						
Región:	10 - RÍO NEGRO, ROSARIO						
Centro de Formación:	101 - CENTRO AGROPECUARIO Y VINO						
Item de Documento	Numero de Documento	Nombre	Apellido	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	
001	00010001	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0001 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0001 - DIFERENCIAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
002	00010002	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0002 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0002 - IDENTIFICAR EL ROL DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA PROTECCION DE LA SALUD Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
003	00010003	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0003 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0003 - IDENTIFICAR VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
004	00010004	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0004 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0004 - IDENTIFICAR PLANTAS RECORRIDO PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	
005	00010005	JOSE DOMINGO	RAMIRO GARCIA	FOR CERTIFICAR	0005 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0005 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
006	00010006	JOSE DOMINGO	RAMIRO GARCIA	FOR CERTIFICAR	0006 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0006 - IDENTIFICAR EL ROL DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA PROTECCION DE LA SALUD Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
007	00010007	JOSE DOMINGO	RAMIRO GARCIA	FOR CERTIFICAR	0007 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0007 - IDENTIFICAR VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
008	00010008	JOSE DOMINGO	RAMIRO GARCIA	FOR CERTIFICAR	0008 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0008 - IDENTIFICAR PLANTAS RECORRIDO PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	
009	00010009	MARIALIS	ALDO RAMA	FOR CERTIFICAR	0009 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0009 - IDENTIFICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
010	00010010	MARIALIS	ALDO RAMA	FOR CERTIFICAR	0010 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0010 - IDENTIFICAR EL ROL DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA PROTECCION DE LA SALUD Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
011	00010011	PATRICIA RABEL	WILBERTO TORRES	FOR CERTIFICAR	0011 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0011 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
012	00010012	PATRICIA RABEL	WILBERTO TORRES	FOR CERTIFICAR	0012 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0012 - IDENTIFICAR EL ROL DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA PROTECCION DE LA SALUD Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
013	00010013	PATRICIA RABEL	WILBERTO TORRES	FOR CERTIFICAR	0013 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0013 - IDENTIFICAR VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
014	00010014	PATRICIA RABEL	WILBERTO TORRES	FOR CERTIFICAR	0014 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0014 - IDENTIFICAR PLANTAS RECORRIDO PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	
015	00010015	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0015 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0015 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
016	00010016	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0016 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0016 - IDENTIFICAR EL ROL DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA PROTECCION DE LA SALUD Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
017	00010017	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0017 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0017 - IDENTIFICAR VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
018	00010018	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0018 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0018 - IDENTIFICAR PLANTAS RECORRIDO PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	
019	00010019	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0019 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0019 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
020	00010020	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0020 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0020 - IDENTIFICAR EL ROL DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA PROTECCION DE LA SALUD Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
021	00010021	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0021 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0021 - IDENTIFICAR VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
022	00010022	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0022 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0022 - IDENTIFICAR PLANTAS RECORRIDO PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	
023	00010023	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0023 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
024	00010024	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0024 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0024 - IDENTIFICAR EL ROL DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA PROTECCION DE LA SALUD Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
025	00010025	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0025 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0025 - IDENTIFICAR VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
026	00010026	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0026 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0026 - IDENTIFICAR PLANTAS RECORRIDO PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	
027	00010027	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0027 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0027 - IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
028	00010028	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0028 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0028 - IDENTIFICAR EL ROL DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LA PROTECCION DE LA SALUD Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
029	00010029	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0029 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0029 - IDENTIFICAR VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LA REGION	
030	00010030	ELIEN PAOLA	COMBESIA MENDEZ	FOR CERTIFICAR	0030 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	0030 - IDENTIFICAR PLANTAS RECORRIDO PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	

JOHN JAIRO ARRIETA SALGADO
Contratista
 CC. 73228741
 Cel.3135276092
 E-mail: johnarrieta02@gmail.com



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS						Código de Ficha:		3456039							
Asesor-Tutor: JOHN JAIRO ARRIETA SALGADO						Fecha de inicio 12/03/2026		Fecha fin 18/03/2026							
Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBO		Firma del Aprendiz
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10	SI	NO	
19896367	POLO AMOR	ENRIQUE	/	/	/	/	/								Enrique Polo Amor
19895433	PARRA DAZA	DAVID ANIBAL	/	/	/	/	/								David Parra D.
30900192	OROZCO PEÑA	ASTRID CAROLINA	/	/	/	/	/								Astrid C. Orozco
19896434	ROMERO MENDOZA	FERMIN	/	/	/	/	/								Fermin Romero
23190882	ROMERO OROZCO	FRANCISCA ELENA	/	/	/	/	/								Fernanda Romero
19896170	GARCIA NIETO	GERMAN	/	/	/	/	/								GERMAN GARCIA
30898084	ROMAN CASTILLO	DALIA ROSA	/	/	/	/	/								Dalia R. Roman Castillo
19895867	ROMERO MENDOZA	EDWIN	/	/	/	/	/								Edwin Romero
12683368	LIPEDA SANCHEZ	JUVENAL	/	/	/	/	/								Juvenal Lipeda
12553393	MIRANDA CASTILLO	NICOLAS	/	/	/	/	/								Nicolas Miranda
19895172	PEREZ PEREZ	ROBERTO	/	/	/	/	/								Roberto Perez P.
1051416922	IBARRA PALENCIA	ALANA MARGARITA	/	/	/	/	/								Alana Ibarra
1002411922	MENDOZA UTRIA	BERENICE	/	/	/	/	/								Berenice Mendoza
19895283	DAZA SARMIENTO	CARLOS ARTURO	/	/	/	/	/								Carlos Daza
19896452	MENDOZA ZUÑIGA	DARWIN MIGUEL	/	/	/	/	/								Darwin M. Mendoza Zuniga
30898924	CASSIANI NIETO	DISNEYIS RAQUEL	/	/	/	/	/								Disneyis Cassiani
23191694	AYALA ORTIZ	EDELMIRA JUDITH	/	/	/	/	/								Edelmira Ayala
1002412005	CONSUEGRA MENDOZA	ELVIRA PAOLA	/	/	/	/	/								Elvira P. Consuegra M.
19896666	RAMIREZ MENDOZA	GUSTAVO RAFAEL	/	/	/	/	/								Gustavo Ramirez M.

*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en sofia plus y que nuestros datos basicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

John Jairo Arrieta Salgado

FIRMA EL INSTRUCTOR

FIRMA DEL COORDINADOR ACADEMICO



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS						Código de Ficha:									
Asesor-Tutor: JOHN JAIRO ARRIETA SALGADO						Fecha de Inicio 3/03/2026		Fecha fin 7/03/2026							
Documento de Identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBO		Firma del Aprendiz
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10	SI	NO	
19896666	RAMIREZ MENDOZA	GUSTAVO RAFAEL	/	/	/	/	/								Gustavo Ramirez M
3945095	IBARRA CASTRO	HUMBERTO	/	/	/	/	/								Humberto Ibarra
19895467	GUERRERO MUÑOZ	ITARSON MANUEL	/	/	/	/	/								Itarson
19896261	MERCADO MARCHENA	JOSE MIGUEL													
19895063	OLIVEROS ALMANZA	JOSE ALBERTO													
4007912	PARRA PEÑA	JOSE DEL CARMEN	/	/	/	/	/								Jose Parra Peña
19896978	PARRA ROMERO	JOSE ENRIQUE	/	/	/	/	/								Jose Enrique Parra
19895974	CUETO ALMEIDA	JOSE ENRIQUE													
1051418715	CABEZA CABEZA	LUIS FEDERICO	/	/	/	/	/								Luis Cabeza
23190357	PEÑA ALMEIDA	MIRNA	/	/	/	/	/								Mirna Peña
19897332	CASTILLO CASTILLO	NIORNIS OSVALDO													
30900127	TORO MENDOZA	OLGA YURANI	/	/	/	/	/								Olga Yurani
4008476	CASTILLA RAMIREZ	OLSON	/	/	/	/	/								Olson Castilla
19897141	RAMIREZ MENDOZA	ORLANDO RODOLFO	/	/	/	/	/								Orlando
19897375	JINETE SARMIENTO	ORLAY	/	/	/	/	/								Orlay Jinete
19895141	OSPINO HURTADO	OSVALDO	/	/	/	/	/								Osvaldo
19896012	MIRANDA CASTILLO	ROBINSON													
23191626	MARCHENA JULIO	ROSARIO ESTHER													
19895789	SANCHEZ OSPINO	SAMUEL	/	/	/	/	/								Samuel

*Declaro que he verificado el registro e inscripción en sala plus y que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma

John Jairo Arrieta Salgado
FIRMA EL INSTRUCTOR

FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOHN JAIRO ARRIETA SALGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 02/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3456039 - 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 : 48,00

FICHA 3442090 - 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 :	8,00
--------------------------------------	-------------

FICHA 3450174 - 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 :	48,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3456044 - 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 :	48,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	152,00
--	---------------

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
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: JOHN JAIRO ARRIETA SALGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO