CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, marzo de 2026

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9199185 del 2026
Instructor Grado 20
Coordinación de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo 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 Específicas:

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: 3470216 – Obtención de derivados cárnicos Ficha: 3465452 - Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3432623- Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 3452076 - - 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: 3470216 Ficha: 3465452 Ficha: 3432623 Ficha: 3452076 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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas,	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

	de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.		
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: 3470216, 3465452, 3432623, 3452076 y 3434463.	**Evidencia 2**: se ejecutó formación según requerimiento de solicitud. Ficha: 3470216 Ficha: 3465452 Ficha: 3432623 Ficha: 3452076 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: 3470216, 3465452, 3432623, 3452076 y 3434463.	**Evidencia 3:** Evidencias fotográfica de las fichas Ficha: 3470216 Ficha: 3465452 Ficha: 3432623 Ficha: 3452076 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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de	Se evaluaron en al aplicativo Sofía Plus los juicios evaluativos en las siguientes fichas finalizadas	**Evidencia 4:** Se realizó valoración de juicios en la plataforma Sofía

	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.	programas: 3423355, 3434463 y 3452076.	Plus, en la carpeta del instructor carpeta 6 Juicios evaluativos. Ficha 3423355 Ficha 3434463 Ficha 3452076
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.	Apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación en las fichas: 3470216, 3465452 y 3452076	**Evidencia 5**: Evidencias fotográfica del correo de la solicitud de las fichas: Ficha: 3470216 Ficha: 3465452 Ficha: 3452076
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	Realizar Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado en las fichas: 3470216, 3465452 y 3452076	**Evidencia 6**: Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en las fichas: 3470216, 3465452 y 3452076,

	beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

14	poyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
20	Asistir y participar activamente en las reuniones	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

	programadas por la(s) red(es) de 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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
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:** 3470216 **Programa:** Obtención de derivados cárnicos **Fecha:** 29 de marzo de 2026 Rango de horas: 7:00 a 12:00 13:00 a 18:00 **Competencia**: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción. **Actividad de Aprendizaje:** Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción. **Horas mes de la ficha: 10 horas.** **Formación Complementaria Presencial.** Ficha: 3465452 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos	**Evidencia 7:** Realizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor **Ficha**: 3470216

		Fecha: 25 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 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:** 26 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fecha:** 26 de marzo 2026 **Rango de horas:** 13:00 a 18:00 **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:** 28 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 13:00 a 18:00 **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:** 30 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 13:00 a 18:00 **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas	Ficha: 3465452

		y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** 31 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 13:00 a 16:00 **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.** **Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3432623 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha:** 6 y 18 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **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**: 20 de marzo 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 13:00 a 18:00 **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 marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00	Ficha: 3432623

		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. **Horas mes de la ficha: 25 horas** **Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3452076 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha:** 12 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 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:** 13 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 13:00 a 18:00 **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fecha:** 14 de marzo 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 13:00 a 18:00 **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:** 15 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00	Ficha: 3452076

		13:00 a 18:00 **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:** 16 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 13:00 a 18:00 **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Fecha:** 17 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 10:00 **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.** **Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3434463 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha:** 1 de marzo de 2026 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 13:00 a 16:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores	Ficha: 3434463

		de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas mes de la ficha: 8 horas.** **Total, horas de formación: 139** **Total, de apoyo:** 16 **Total, horas mes de octubre:** 155	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
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). Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

	requeridas por el centro de formación.		
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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
30	Brindar apoyo en todos los aspectos		

	relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.		
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.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
31	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Atender la verificación administrativa y contractual para la gestión de la cuenta de cobro del mes.	**Evidencia** 9: Pantallazo del correo Verificación Administrativa y contractual.
32	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

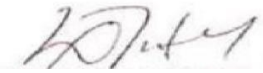
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. 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	18126	SAN JOAQUIN	9/03/2026	10/03/2026
2	16026	ONZAGA	11/03/2026	13/03/2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 4648339573 a través del operador SOI Bancoomeva referente al mes de febrero.

Cordialmente,



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 MARZO 2026					
GERARDO RODRIGUEZ NIETO					
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: 3465452, 3432623, 3452076 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

Planeación Ficha: 3470216**- Obtención de derivados cárnicos**

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 96151544 V 1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- 29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
- 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.
- 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
- 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

- Duración de la Guía 48 HORAS

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



SISTEMA GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
Procedimiento Ingreso

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

PROGRAMA:
N° DE FICHA: 3432623

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	INSTRUCTOR: Fecha (D/M/AA) 20/02/2026	Fecha (D/M/AA) 06/03/2026	Fecha (D/M/AA) 18/03/2026	Fecha (D/M/AA) 20/03/2026	Fecha (D/M/AA) 23/03/2026
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1100960204	LUIS EDUARDO ARELLANASIERRA	Luis Arellana	Luis Arellana	Luis Arellana		
2	1098743748	SARA VALENTINA ASCANIO SARMIENTO	Sara Ascanio	Sara Ascanio	Sara Ascanio		
3	1100960407	ANDRES FELIPE BARRERA CASTRO	Andres Barrera	Andres Barrera	Andres Barrera		
4	1032542272	ADY SARAY CALDERON AGUDELO	Ady Calderón	Ady calderón	Ady calderón		
5	1007107382	JUANITA CAMARGO PARRA	Juanita Camargo	Juanita Camargo	Juanita Camargo		
6	1098322653	LADY NATALIA CARDENAS CARDENAS	Lady Natalia Cardenas C	Lady Natalia cardenas C	Lady Natalia Cardenas C		
7	1101261358	MARIA VALENTINA CARREÑO MERCHAN	Valentina Carreño	Valentina C.	Valentina Carreño		
8	1104224435	CARMEN ZARAY DAVILA CAMILO	Zaray Davila	Zaray Davila	Zaray Davila		
9	1100998728	SARA SOFIA FERRO VISCAYA	Sara Sofia Ferro Vizcaya	Sara Sofia Ferro Vizcaya	Sara Sofia Ferro Vizcaya		
10	1100958746	YARITH XIOMARA GARZON LANCHEROS	Yarith Xiomara G.	Yarith Xiomara G	Yarith Xiomara G		
11	1100999436	NICOLL VANESSA GUARGUATI SANCHEZ	Vanessa Guarguati S	Vanessa Guarguati S	Vanessa Guarguati S.		
12	1099299616	DIEGO ALEJANDRO MEDINA MANTILLA	Diego A. Medina M.	Diego A. Medina M.	Diego A. Medina M.		
13	1100960707	MARIANA MENDEZ PELAYO	Mariana Mendez Pelayo	Mariana Mendez Pelayo	Mariana Mendez Pelayo		
14	1100962229	JUAN ESTEBAN NAVAS MURILLO	Juan Navas				
15	1021635004	KAREN SOFIA NIÑO NIÑO	Karen Sofia Niño	Karen Sofia Niño	Karen Sofia Niño		
16	1098717143	JESUS DAVID VIVIESCAS	Jesús Pinto	Jesús David Pinto	Jesús Pinto		
17	1100667978	SILVIA VALENTINA PINZON MEJIA	Silvia Pinzón	Silvia Pinzón	Silvia Pinzón		
	1100939437	XIANA ISABELLA QUINTERO CALDERON	Xiana Q.	Xiana Q.	Xiana Q.		
19	1100838609	LAURA CAMILA SALAZAR RONDON	Laura Salazar	Laura Salazar	Laura Salazar		
20	1101624169	ANDRES FELIPE SILVA SEPULVEDA	Andres Silva	Andres Silva	Andres Silva		
21	1097109543	MARIA CRISTAL TORRES PINTO	Cristhall Torres	Cristhall Torres	Cristhall Torres		
22	1034293538	DANNA VALENTINA URREA DIAZ	Danna Valentina Urrea Diaz	Danna Valentina Urrea Diaz	Danna Valentina Urrea Diaz		
23	1100961695	GABRIELA ESTEFANIA USEDA TORRES	Gabriela Useda	Gabriela Useda	Gabriela Useda		
24	1100959698	KAREN JULIANA VARON GALLO	Karen Varon G.	Karen Varon	Karen Varon		
25	1100960698	LAURA LIZETH GARCIA BERNAL	Laura Garcia	Laura Garcia	Laura Garcia		
26	63350988	NUBIA HORMIGA PALENCIA					
27							
28							
29							
30							

Observaciones:

Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instr.

Imagen 3. Listado de asistencia de aprendices Ficha: 3452076



Imagen 5. Listado de asistencia de aprendices Ficha: 3434463



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 6. pantallazo de formatos de instrumentos, Fichas: 3465452, 3432623, 3452076 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

Imagen 7. Ficha: 3470216



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

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Proyecto Formativo:	
Fase del Proyecto:	
Actividad de Aprendizaje:	Elaborar productos cárnicos según normatividad vigente.

Evidencia de Conocimiento:
- Evaluación escrita

Criterios de Evaluación: Identifica los equipos para proceso producción de acuerdo con manuales de operación.
Aplica procesos de limpieza y desinfección en equipo y utensilios utilizaos en la recepción de materias primas de acuerdo con parámetros técnicos y normativos.
Establece defectos en carnes según las características sensoriales de la carne de acuerdo a procedimientos técnicos establecidos.

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 RODRIGUEZ NIETO

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz(a): le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación, el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos.

Lea cuidadosamente cada una de las preguntas y responda de manera clara, concisa, precisa y preséntelas a su Facilitador



EO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS
2
ofesional
Modelo de Mejora Continua

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

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Proyecto de la Formación Profesional:	
Competencia:	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
Actividad de Aprendizaje:	Elaborar productos cárnicos según normatividad vigente.

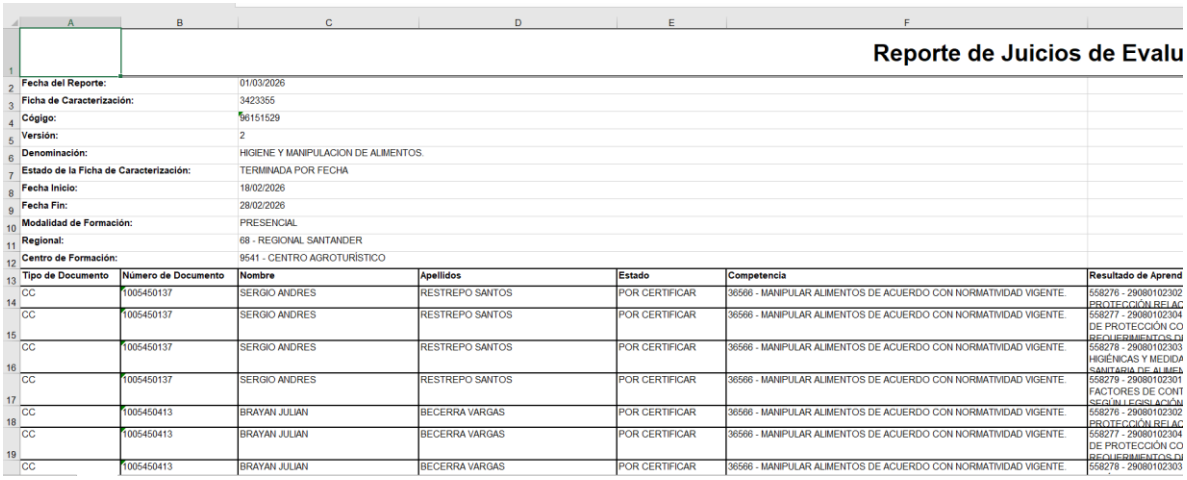
Evidencia de Conocimiento:
- **Evaluación escrita**

Criterios de Evaluación: Identifica los equipos para proceso producción de acuerdo con manuales de operación.
Aplica procesos de limpieza y desinfección en equipo y utensilios utilizaos en la recepción de materias primas de acuerdo con parámetros técnicos y normativos.
Establece defectos en carnes según las características sensoriales de la carne de

4. Evidencia 4 Obligación 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.

Reporte juicios evaluativos:

Imagen 08: Ficha: 3423355

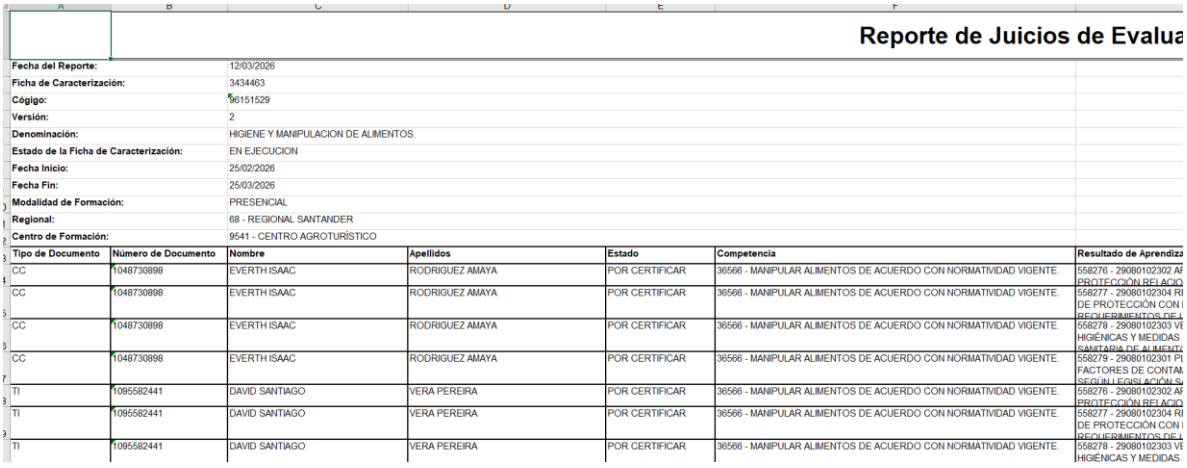


Reporte de Juicios de Evalu

Fecha del Reporte:	01/03/2026
Ficha de Caracterización:	3423355
Cógigo:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	18/02/2026
Fecha Fin:	28/02/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprend
CC	1005450137	SERGIO ANDRES	RESTREPO SANTOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 PROTECCIÓN RELAC
CC	1005450137	SERGIO ANDRES	RESTREPO SANTOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 DE PROTECCIÓN CO REQUERIMIENTOS DI
CC	1005450137	SERGIO ANDRES	RESTREPO SANTOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 HIGIÉNICAS Y MEDIDA SANITARIA DE ALIMEN
CC	1005450137	SERGIO ANDRES	RESTREPO SANTOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 FACTORES DE CONT SEGÚN LEGISLACIÓN
CC	1005450413	BRAYAN JULIAN	BECERRA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 PROTECCIÓN RELAC
CC	1005450413	BRAYAN JULIAN	BECERRA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 DE PROTECCIÓN CO REQUERIMIENTOS DI
CC	1005450413	BRAYAN JULIAN	BECERRA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303

Imagen 09: Ficha: 3434463

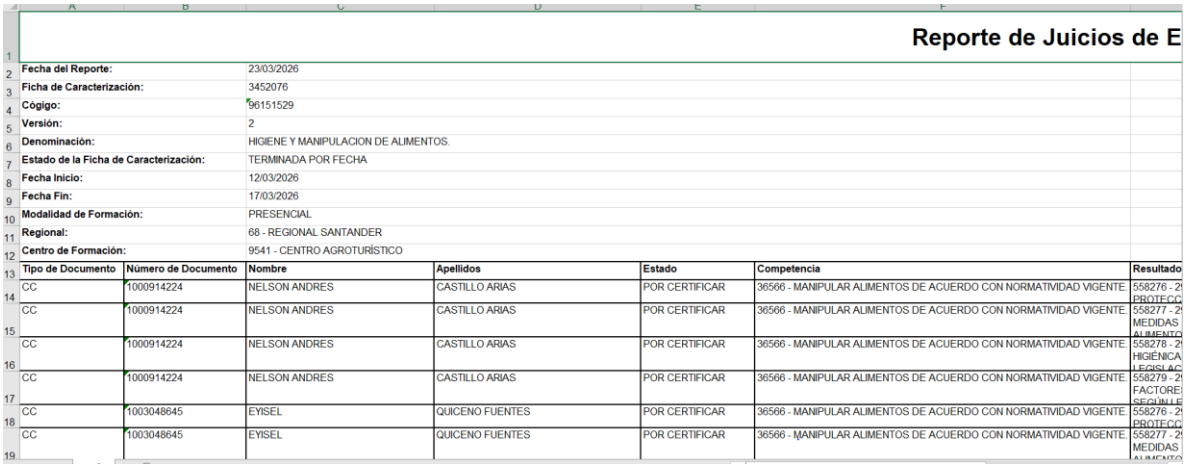


Reporte de Juicios de Evalua

Fecha del Reporte:	12/03/2026
Ficha de Caracterización:	3434463
Cógigo:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	25/02/2026
Fecha Fin:	25/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendiza
CC	1048730898	EVERTH ISAAC	RODRIGUEZ AMAYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 A PROTECCIÓN RELACIO
CC	1048730898	EVERTH ISAAC	RODRIGUEZ AMAYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 R DE PROTECCIÓN CON REQUERIMIENTOS DE L
CC	1048730898	EVERTH ISAAC	RODRIGUEZ AMAYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VE HIGIÉNICAS Y MEDIDAS SANITARIA DE ALIMENTO
CC	1048730898	EVERTH ISAAC	RODRIGUEZ AMAYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PU FACTORES DE CONTAM SEGÚN LEGISLACIÓN SA
TI	1095582441	DAVID SANTIAGO	VERA PEREIRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 A PROTECCIÓN RELACIO
TI	1095582441	DAVID SANTIAGO	VERA PEREIRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 R DE PROTECCIÓN CON REQUERIMIENTOS DE L
TI	1095582441	DAVID SANTIAGO	VERA PEREIRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VE HIGIÉNICAS Y MEDIDAS

Imagen 10: Ficha: 3452076



Reporte de Juicios de E

Fecha del Reporte:	23/03/2026
Ficha de Caracterización:	3452076
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	12/03/2026
Fecha Fin:	17/03/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado
CC	1000914224	NELSON ANDRES	CASTILLO ARIAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 2 PROTECC
CC	1000914224	NELSON ANDRES	CASTILLO ARIAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 2 MEDIDAS ALIMENTO
CC	1000914224	NELSON ANDRES	CASTILLO ARIAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 2 HIGIÉNICA LEGISLAC
CC	1000914224	NELSON ANDRES	CASTILLO ARIAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 2 FACTORES SEGÚN LE
CC	1003048645	EYISEL	QUICENO FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 2 PROTECC
CC	1003048645	EYISEL	QUICENO FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 2 MEDIDAS ALIMENTO

5. Evidencia 5 _ 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.

Se cargaron al DRIVE los documentos de ingreso de las Fichas: 3452076, 3465452 y 3470216.

Imagen 11: Ficha 3452076



Higiene La Libertad Recibidos ×

Gerardo Rodriguez Nieto <gerardorodriguez63@gmail.com> vie, 27 feb, 10:40 p.m.

para complementariaca

Cordial saludo, favor autorizar la formación HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS, gracias por su gestión´.

--
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

Imagen 12: Ficha 3465452

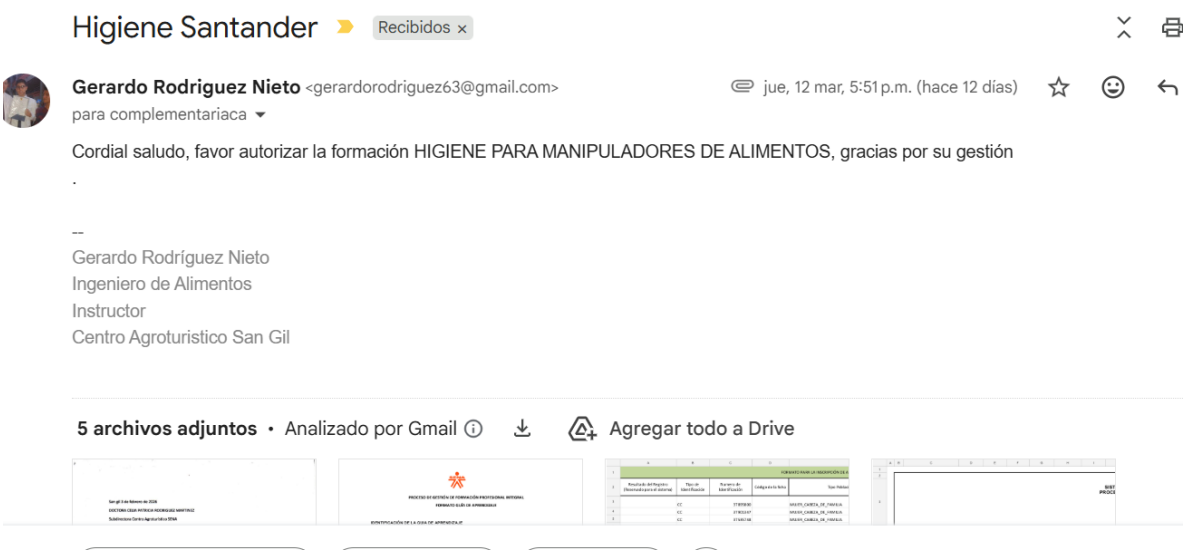
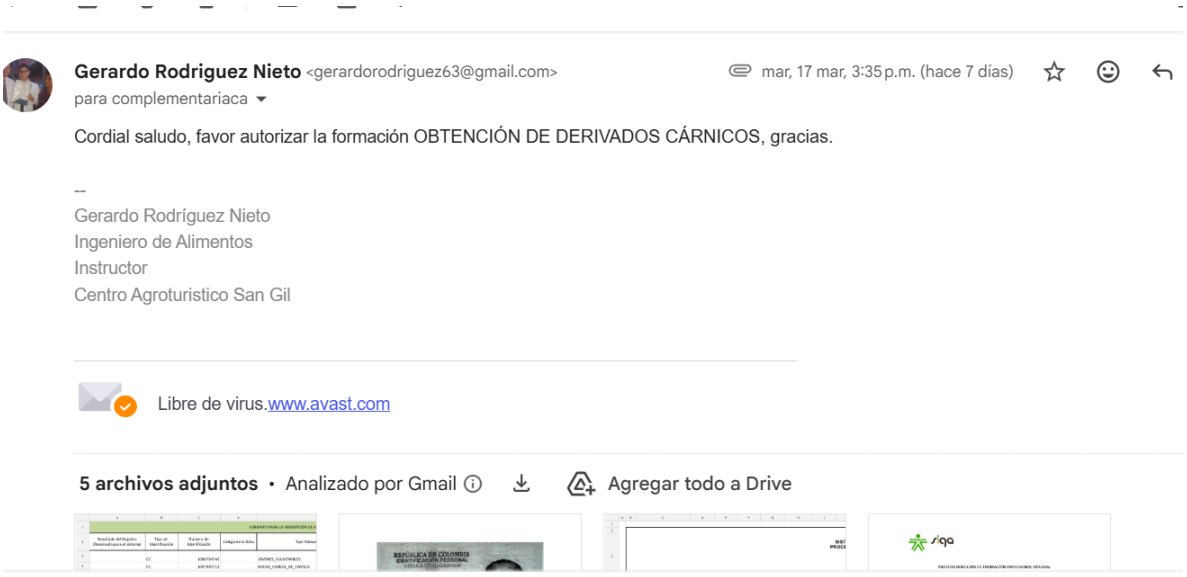


Imagen 13: Ficha 3470216



6. Evidencia 6 _ 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.

se realizó seguimiento a los aprendices matriculados en la ficha: 3465452 y 3452076

Imagen 14: Ficha 3465452

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3465452	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
CC - 37895800	ADRIANA DEL PILAR MONSALVE TORRES	Matriculado
CC - 37901347	ADRIANA ROA BALLESTEROS	Matriculado
CC - 37535748	ANA MARCELA SIERRA GUTIERREZ	Matriculado
CC - 63531178	AURA MAYERLI MENDOZA RIOS	Matriculado
CC - 37887312	BERNARDA SANABRIA CONTRERAS	Matriculado
CC - 37893922	BLANCA LUCILA GARNICA SANDOVAL	Matriculado
CC - 28262196	CLAUDIA AZUCENA MANCILLA LOPEZ	Matriculado
CC - 1101692507	CRISTIAM SUAREZ GUAITERO	Matriculado
TI - 1100973268	FABIOLA NAYURIK BELTRAN CHOURIO	Matriculado
CE - 292904	GANNINA DEL PILAR ZAPATA PAZ	Matriculado
CC - 37891028	INES GOMEZ DURAN	Matriculado
CC - 1128226270	JESSENIA FIGUEROA ARCINIEGAS	Matriculado
CC - 1101048479	JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ	Matriculado
TI - 1072663886	LAURA ISABELLA QUIROGA GUALDRON	Matriculado
CC - 43627934	LAURA JULIANA RODRIGUEZ FLOREZ	Matriculado
CC - 37892204	LUZ MARINA MUÑOZ GARCIA	Matriculado
CC - 37890849	LUZ MARINA MUÑOZ ZUÑIGA	Matriculado
CC - 37895402	LUZMILA ARENAS CARREÑO	Matriculado
TI - 1100957187	MIGUEL ANGEL BERNAL OROZCO	Matriculado
CC - 37520184	OMAIRA CRISTANCHO GUALDRON	Matriculado
CC - 27977601	SONIA MEZA QUIÑONEZ	Matriculado
CC - 28140642	YASMIN ROCIO FIGUEREDO TORRES	Matriculado
CC - 1098657707	YEIMI CAROLINA AYALA LIZARAZO	Matriculado
CC - 1100960064	YULIETH ESTEFANY MEJIA BERNAL	Matriculado
CC - 1100954954	YULL ANTONIO MORALES RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 37896046	ZAIDA JOHANA FORERO RINCON	Matriculado

Imagen 15: Ficha 3452076

Código Ficha	3452076	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
CC - 21896822	ALIS YANET LOPEZ PEREZ	Matriculado
CC - 1099737153	CAROL LIZET CASTELLANOS DELGADO	Matriculado
CC - 37512011	CAROLINA QUINTANA BARRIOS	Matriculado
CC - 1003048645	EYISEL QUICENO FUENTES	Matriculado
CC - 37893034	GLORIA BALLESTEROS BAUTISTA	Matriculado
CC - 1100967981	HEIDY KATHERINE PICO BUENO	Matriculado
CC - 37293099	INGRI PATRICIA GONZALEZ MORALES	Matriculado
CC - 1116859309	JHENNY ROCIO FERNANDEZ MARQUEZ	Matriculado
CC - 1101622470	JUAN DIEGO HERNANDEZ FLOREZ	Matriculado
TI - 1098073697	KEINER DALLAN CASTELLANOS DELGADO	Matriculado
CC - 1100951693	KEYNER MANUEL GAMEZ GALVIS	Matriculado
CC - 1005364176	LAURA DANIELA TORRES OLAYA	Matriculado
CC - 37946164	LUZ ALBA RAMIREZ VESGA	Matriculado
CE - 326021	LUZ AURORA DALIS URBINA	Matriculado
CC - 37892204	LUZ MARINA MUÑOZ GARCIA	Anulado Matr�cula
CC - 63253318	MARIA CONSUELO TORRES OLAYA	Matriculado
CC - 37898060	MARIELA CASTRO CASTRO	Matriculado
PPT - 5177234	MARINA ANGARITA CARDENAS	Matriculado
CC - 1095700113	MARITZA FLOREZ SUAREZ	Matriculado
CC - 1000914224	NELSON ANDRES CASTILLO ARIAS	Matriculado
PPT - 6693944	RAINELY COROMOTO MEDINA MEDINA	Anulado Matr�cula
CC - 1091134221	ROSALBA SILVA PEREZ	Matriculado
CC - 1098767146	YENNY CAROLINA CALDERON RIVERA	Matriculado
CC - 1103712941	ZAMARAY ANDREA ROA DAVILA	Matriculado
CC - 37900658	ZENAIDA BAYONA GOMEZ	Matriculado

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: 3465452, 3432623, 3452076 y 3434463.

Imagen 16:



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 16:



Ficha 3452076: 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.

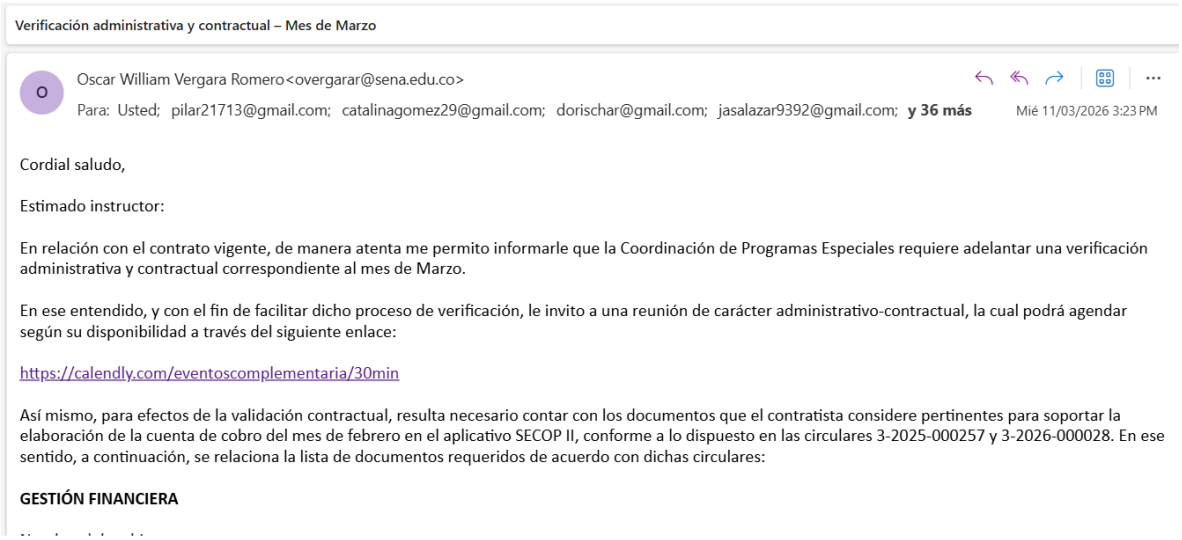
Imagen 17:



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

Imagen 18:



Verificación administrativa y contractual – Mes de Marzo

O Oscar William Vergara Romero<overgarar@sena.edu.co>

Para: Usted; pilar21713@gmail.com; catalinagomez29@gmail.com; dorischar@gmail.com; jasalazar9392@gmail.com; **y 36 más** Mié 11/03/2026 3:23 PM

Cordial saludo,

Estimado instructor:

En relación con el contrato vigente, de manera atenta me permito informarle que la Coordinación de Programas Especiales requiere adelantar una verificación administrativa y contractual correspondiente al mes de Marzo.

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:

https://calendly.com/eventoscomplementaria/30min

Así mismo, para efectos de la validación contractual, resulta necesario contar con los documentos que el contratista considere pertinentes para soportar la elaboración de la cuenta de cobro del mes de febrero en el aplicativo SECOP II, conforme a lo dispuesto en las circulares 3-2025-000257 y 3-2026-000028. En ese sentido, a continuación, se relaciona la lista de documentos requeridos de acuerdo con dichas circulares:

GESTIÓN FINANCIERA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3470216 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3465452 - 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 : 25,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3452076 - 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: 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 : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 139,00

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
03/03/2026	04/03/2026	OTROS	8,00
09/03/2026	09/03/2026	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16,00

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

GERARDO RODRIGUEZ NIETO

C.C 79.286.545

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 26 de marzo 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público

Código: 76763703000

Evaluación inducción Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA 2026

Cordial Saludo

El equipo SIGA del Centro Agroturistico, le invita a responder la evaluación de la inducción SIGA realizada el dia 16 de febrero de 2026.
La aprobación de la evaluación será con un puntaje superior a 160 puntos.Recuerde al finalizar la evaluación de la Inducción, imprimir en PDF su resultado dado que se deberá entregar como evidencia en la cuenta de cobro del mes de Marzo en el archivo GC.
Agradecemos se responda una única vez.

Puntos: 190/200