

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA ISADORA DIX SOTELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3459219 - 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 : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460937 - 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 : | 47,90 |
|--------------------------------------|--------------|

FICHA 3459220 - 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 3436290 - 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 : | 32,90 |
|--------------------------------------|--------------|

FICHA 3459221 - 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 : | 47,90 |
|--------------------------------------|--------------|

FICHA 3438164 - 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 : 14,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 238,60

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 |

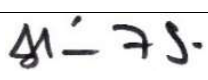
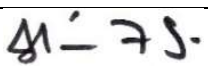
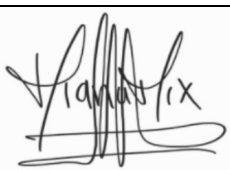
INSTRUCTOR: DIANA ISADORA DIX SOTELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION



| ACTA No. 006 | | | |
|---|--|--|----------------------------|
| NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Solicitud curso Higiene y manipulación de alimentos | | | |
| CIUDAD Y FECHA: | BOGOTÁ D.C., DÍA, MES, AÑO 27 de enero de 2026 | HORA INICIO: 7 am | HORA FIN: 8:00am |
| LUGAR Y/O ENLACE: Vía WhatsApp, comunicación por contacto directo | CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC | DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC | |
| AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Solicitud curso de Higiene y manipulación de alimentos con el instituto para la economía social veracruz. | | | |
| OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Concertar fecha para iniciar las formaciones impartidas en veracruz. | | | |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | | | |
| La instructora Diana Dix Sotelo, se comunica con La señora Mónica Fernanda Sánchez subdirectora de formación y empleabilidad del instituto para la economía social quien se encarga de programar los cursos, se concertó la programación e inicio de cursos para el año 2026. | | | |
| CONCLUSIONES | | | |
| Se llega a un acuerdo con la programación del primer curso de Higiene y manipulación de alimentos para el mes de marzo de 2026 jornada tarde noche. | | | |

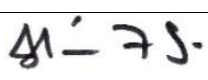


| ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS | | | | |
|---|---|-----------------|-------------------------|---|
| ACTIVIDAD /DECISIÓN | | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| Se acuerda realizar las jornadas de capacitación en las instalaciones de Veracruz en el salón que esté disponible según programación. | | Marzo | Mónica Fernanda Sánchez |  |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES | | | | |
| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| Mónica Fernanda Sánchez | Subdirectora de formación y empleabilidad | si | |  |
| Diana Dix Sotelo | Instructor sena | si | |  |
| | | | | |
| | | | | |
| De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente. | | | | |



| ACTA No. 006 | | | |
|---|---|--|----------------------------|
| NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Solicitud curso Higiene y manipulación de alimentos | | | |
| CIUDAD Y FECHA: | BOGOTÁ D.C., DÍA, MES, AÑO 27 de enero de 2026 | HORA INICIO: 7 am | HORA FIN: 8:00am |
| LUGAR Y/O ENLACE: Vía WhatsApp, comunicación por contacto directo | CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC | DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC | |
| AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Solicitud curso de Higiene y manipulación de alimentos con el instituto para la economía social plaza de mercado 7 de agosto jornada tarde. | | | |
| OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Concertar fecha para iniciar las formaciones impartidas en plaza de mercado 7 de agosto. | | | |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | | | |
| La instructora Diana Dix Sotelo, se comunica con La señora Mónica Fernanda Sánchez subdirectora de formación y empleabilidad del instituto para la economía social quien se encarga de programar los cursos, se concertó la programación e inicio de cursos para el año 2026. | | | |
| CONCLUSIONES | | | |
| Se llega a un acuerdo con la programación del primer curso de Higiene y manipulación de alimentos para el mes de marzo de 2026 jornada tarde noche. | | | |

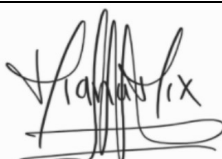


| ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS | | | | |
|---|---|-----------------|-------------------------|---|
| ACTIVIDAD /DECISIÓN | | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| Se acuerda realizar las jornadas de capacitación en las instalaciones de PDM 7 agosto en el salón que esté disponible según programación. | | Marzo | Mónica Fernanda Sánchez |  |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES | | | | |
| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| Mónica Fernanda Sánchez | Subdirectora de formación y empleabilidad | si | |  |
| Diana Dix Sotelo | Instructor sena | si | |  |
| | | | | |
| | | | | |
| De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente. | | | | |



| ACTA No. 007 | | | |
|---|---|--|----------------------------|
| NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Solicitud curso Higiene y manipulación de alimentos | | | |
| CIUDAD Y FECHA: | BOGOTÁ D.C., DÍA, MES, AÑO 27 de enero de 2026 | HORA INICIO: 7 am | HORA FIN: 8:00am |
| LUGAR Y/O ENLACE: Vía WhatsApp, comunicación por contacto directo | CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC | DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC | |
| AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Solicitud curso de Higiene y manipulación de alimentos con el instituto para la economía social plaza de mercado 7 de agosto. | | | |
| OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Concertar fecha para dar inicio a las formaciones impartidas en plaza de mercado 7 de agosto. | | | |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | | | |
| La instructora Diana Dix Sotelo, se comunica con La señora Mónica Fernanda Sánchez subdirectora de formación y empleabilidad del instituto para la economía social quien se encarga de programar los cursos, se concertó la programación e inicio de cursos para el año 2026. | | | |
| CONCLUSIONES | | | |
| Se llega a un acuerdo con la programación del primer curso de Higiene y manipulación de alimentos para el año 2026 jornada tarde noche. | | | |



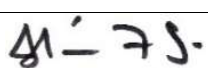
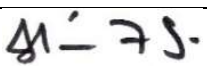
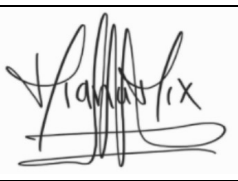
| ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS | | | | |
|--|---|-------------------------|-------------------------------|---|
| ACTIVIDAD /DECISIÓN | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL | |
| Se acuerda realizar las jornadas de capacitación en las instalaciones de la plaza de mercado 7 de agosto en el salón que este disponible según programación. | Febrero | Mónica Fernanda Sánchez | 81-73- | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES | | | | |
| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| Mónica Fernanda Sánchez | Subdirectora de formación y empleabilidad | si | | 81-73- |
| Diana Dix Sotelo | Instructor sena | si | |  |
| | | | | |
| | | | | |

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



| ACTA No. 008 | | | |
|---|--|--|----------------------------|
| NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Solicitud curso Higiene y manipulación de alimentos | | | |
| CIUDAD Y FECHA: | BOGOTÁ D.C., DÍA, MES, AÑO 09 de marzo de 2026 | HORA INICIO: 5 pm | HORA FIN: 5:30pm |
| LUGAR Y/O ENLACE: Vía WhatsApp, comunicación por contacto directo | CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC | DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC | |
| AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Solicitud curso de Higiene y manipulación de alimentos con el instituto para la economía social punto vive digital Veracruz jornada tarde. | | | |
| OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Concertar fecha para dar inicio a las formaciones impartidas en punto vive digital Veracruz. | | | |
| DESARROLLO DE LA REUNIÓN | | | |
| La instructora Diana Dix Sotelo, se comunica con La señora Mónica Fernanda Sánchez subdirectora de formación y empleabilidad del instituto para la economía social quien se encarga de programar los cursos, se concertó la programación e inicio de cursos para el año 2026. | | | |
| CONCLUSIONES | | | |
| Se llega a un acuerdo con la programación de Higiene y manipulación de alimentos para el año 2026 jornada tarde noche. | | | |



| ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS | | | | |
|--|---|-----------------|-------------------------|---|
| ACTIVIDAD /DECISIÓN | | FECHA | RESPONSABLE | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| Se acuerda realizar las jornadas de capacitación en las punto vive digital en el salón que este disponible según programación. | | Marzo | Mónica Fernanda Sánchez |  |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES | | | | |
| NOMBRE | DEPENDENCIA/ EMPRESA | APRUEBA (SI/NO) | OBSERVACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
| Mónica Fernanda Sánchez | Subdirectora de formación y empleabilidad | si | |  |
| Diana Dix Sotelo | Instructor sena | si | |  |
| | | | | |
| | | | | |

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.