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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

MARZO 2026

Señor(a)
YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor(a) contrato nro. No. CO1.PCCNTR. 9082287
Coordinadora Académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual – marzo del 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9082287 de 2026

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **MARZO** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada contrato la suma de **CUARENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($41.496.896)**

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 27 días del mes de FEBRERO del 2026 por un valor de TRES

MILLONES SEISCIENTO VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE ($3.520 328), b) Nueve (9)

pagos iguales correspondiente a los meses de MARZO a NOVIEMBRE del 2026 por valor de CUATRO MILLONES VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($4.028.820) cada uno. Y un último pago correspondiente al mes del mes de diciembre del 2026 por un valor de UN MILLON SEISCIENTOS ONCEMIL QUINIENTOSVENTI OCHO PESOS (1.611.528)

Plazo: 12 de diciembre del 2026

Objeto:
Prestar servicios personales de carácter temporal de instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2026, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enseñanza- aprendizaje-evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se elaboran guías de aprendizaje para el desarrollo de las temáticas a impartir.	Foto de la instalación donde se está impartiendo la formación y las guías de aprendizajes
2	Orientar los procesos de enseñanza - aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	Registros fotográficos
3	Programar las actividades de enseñanza- aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manualde procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Reporte de planeación pedagógica, para la programación del curso en Sofía plus y elaboración de guías de aprendizaje. Se está desarrollando 4 cursos de Manipulación de alimento. 1 en el Municipio de Quibdó (tutunendo) 3 en el	formato de planeación con el número de ficha creada, guías de aprendizaje.

		municipio unión panamericana (batallón) con número de fichas:**3448109,3448122, 3448133,3448149**	
4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje.	Registros fotográficos en el drive y en el informe.
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realiza reporte del estado de la formación.	Registro fotográfico
6	Emitir los juicios evaluativos de los aprendices durante el proceso formativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Se emiten los juicios evaluativos de los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato.	Registros fotográficos
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Se realizó el informe correspondiente al mes de **MARZO**	Informe mensual subido en la plataforma secop2
8	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Reporte de las horas laboradas durante el mes De **MARZO**	Reporte de la formación impresa de la plataforma

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: 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. 4643409131 y el operador SOI referente al mes FEBRERO.

Cordialmente,



NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
CC: 35895822



YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR. 9082287 de 2026

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS MES MARZO TUTUNENDO

TEMA: QUE ES MANIPULACIÓN DE ALIMENTO Y PRACTICAS HIGIÉNICAS





TEMA: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS





TEMA: QUE ES LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL LUGAR DE TRABAJO Y EN LOS ALIMENTOS





PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO
- **Código del Programa de Formación**: 92130000

- **Competencia:**

- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral social.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

✓ Clasificar residuos teniendo en cuenta las características de los desperdicios y los puntos críticos de contaminación.

✓ Definir las tareas de prevención de contaminantes, clasificación de residuos y acciones de desinfección para la ejecución de la producción asignada.

✓ Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes

✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

.**Duración de la Guía:** 40 Horas

2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

Esta guía servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza – aprendizaje,
Donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

1 Realizar proceso de higienización de cada uno de los factores involucrados en el proceso de elaboración de alimento.
2 desarrollar en grupo un ensayo y luego exposición sobre el decreto 3075del 1997 el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
3 aplicar en el área de alimento el decreto3075.

La manipulación adecuada de alimentos es importante para mantener el control de la calidad higiénica del alimento. Los alimentos contienen microorganismos: en algunos casos, son indispensables en los procesos de elaboración, conservación e incluso, para que el alimento adquiera unos caracteres organolépticos idóneos; en otros casos, los alimentos contienen microorganismos saprofitos de contaminación, y sus consecuencias son nefastas para su calidad. A veces los alimentos pueden contener microorganismos patógenos que al ser ingeridos por las personas alteran la salud de los que los consume. Es por ello importante conocer procedimientos que permitan una buena manipulación de alimentos y asegurar su inocuidad. Conocer y acatar la normatividad que rige al manipulador de alimentos le permite a este desempeñarse en su cargo con mayor responsabilidad y entrega, y es por ello que estar capacitándose continuamente en temas relacionados con Higiene, inocuidad, Buenas prácticas de manufactura

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:
    Salon de aprendizaje
    Laboratorio, taller:
    cocina

* Materiales: (Materiales de formación profesional, insumos para desarrollos de procesos de manipulación: alimentos, insumos químicos (hipoclorito al 6 % , jabón, y gel antimaterial) .)

3.1. Actividades de reflexión inicial

Actividad 1: Los aprendices desarrollaran una lectura reflexiva y compartirán su punto de vista con los demás compañeros y con el instructor.

Lectura: con base en la siguiente lectura tomada de: http://elpais.com/elpais/2015/04/06/ciencia/1428331668_708802.html reflexione y explique si conoce algún caso ocurrido por alguna mala manipulación de alimentos.

"Los problemas de alimentación en el mundo van más allá de tener o no tener que llevarse a la boca. Disponer de comida no basta: unas 582 millones de personas enferman cada año en el mundo, de las que 351.000 fallecen, según los últimos cálculos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), hechos público hoy con motivo del día mundial de la salud universal. De ellos, el 40% son niños menores de cinco años. La cifra, según la organización, es superior a la esperada. Aunque la situación es especialmente grave en países más pobres, todos se ven afectados por estas contaminaciones. La propia OMS recuerda el caso de los pepinos supuestamente contaminados en Alemania en 2011 (al final fueron unos brotes de soja), que causó 1.200 millones de euros en indemnizaciones a los granjeros, con 215 millones en ayudas de emergencia a 22 países. Otra prueba de que no se trata de una situación aislada es que el nombre de los tres patógenos más frecuentes en estas crisis, Salmonella tiphi (52.000 muertes), Escherichia coli (37.000) y norovirus (35.000) son familiares a los ciudadanos accidentales.

El hecho de que las dos primeras (y muchas más dentro de la lista de 22 patógenos más frecuentes) sean bacterias apunta a otro problema: el abuso de antibióticos. La mitad de estos medicamentos que se utilizan en el mundo se destinan a la ganadería, para protegerlos pero, también porque engordan (una relación que también se ha visto en niños). Y cuando hay demasiado consumo de estos fármacos, se corre el riesgo de que aparezcan resistencias. Antoine Andremont, de la Universidad de París, afirma que al menos 1.500 fallecimientos en la UE están relacionados con los antibióticos en la carne de pollo. La relación entre animales y personas es por varias vías: primero, por el antibiótico que pueda quedar en la carne. Pero, por otro, las bacterias del tracto intestinal del ganado se diseminan a la carne durante la matanza, pero, además, son muy parecidas al microbioma de las personas, por lo que pueden colonizar el recto de las personas. Y, si son portadoras de una resistencia, la transmitirán también, dice Andremont. El remedio es, aparentemente, sencillo: higiene, separa alimentos, cocinarlos bien y conservarlos en buenas condiciones. En regiones sin luz para neveras o agua potable resulta una utopía".

Actividad 2:

Investigue las siguientes palabras y socialícela con sus compañeros :

Manipulador de Alimentos, Inocuidad, ETA, Limpieza, Desinfección, Pasteurización, Microorganismos, B.P.M, Alimento.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad N°3 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

a) Investigación sobre que significa ser un manipulador de alimentos y la importancia en la cocina
b) Investigación por grupos sobre: Normatividad en el área de alimentos
c) Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina
d) Lectura en grupo Sobre la resolución 2674 de 2013
e) Resumen – Exposición Lectura en grupo Sobre la resolución 2674 de 2013
f) - Conformar grupos de tres participantes para el desarrollo de la actividad. La exposición la realizará el grupo de aprendiz, el cual será elegido por sorteo de tal forma que todos deberán tener el dominio de todo el decreto y la nota será grupal.
g) Taller sobre Enfermedades de Transmisión por alimentos. Control de plagas ,Exposiciones sobre manipulación : Carnes (res y Cerdo) Aves- Frutas y Verduras- Lácteos-No perecederos – carnes frías

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

a) Investigar Sobre Que son los alimentos y su clasificación

b) Realizar el taller sobre nutrición.

c) Realización de Taller Teórico Sobre nutrición

d.) Realizar un producto Balanceado (Desayuno-Almuerzo –Cena) con base en los requerimientos nutricionales.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

El instructor debe plantear una actividad que facilite al aprendiz un acercamiento con el entorno laboral, con el fin de que el aprendiz empiece a generar una visión clara sobre lo que enfrentará en su proceso formativo y laboral. De acuerdo, a la actividad diseñar un modelo de informe (estilo taller para acercamiento al perfil ocupacional) para ser realizado por el aprendiz y asesorado por el instructor, facilitando afincamiento de aquello para lo que debe estar preparado.

4. Actividades de evaluación

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			Evidencias de Desempeño: De desempeño: Lista de chequeo sobre participación activa y propositiva de las actividades relacionadas con la inducción. **Evidencias de Conocimiento** (1) Evidencia sobre normatividad en el área de alimento	Procede a limpiar e higienizar constantemente la integridad física del cocinero de acuerdo a los procedimientos y legislación sanitaria vigente. Porta el uniforme y la dotación de cocina según procedimiento establecido y normatividad vigente. Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar	**Técnica:** Observación Directa **Instrumento:** Lista de Chequeo

			(1) Evidencia sobre nutrición **Evidencia de desempeño:** (1) Proceso de Limpieza y desinfección (1) Proceso de conservación de Alimentos (1) Proceso de Manipulación de Frutas, Cárnicos **Evidencias de Producto:** Preparación y entrega de (1) Desayuno, Almuerzo y Cena Balanceados	riegos en la inocuidad en los alimentos según procedimiento establecido. Revisa constantemente el aseo personal en manos y uñas según normatividad. Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad.	

3. GLOSARIO DE TERMINOS

Agua limpia: agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

Agua potable: agua que cumple con las normas de calidad del agua para beber descritas en las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la Calidad del Agua Potable.

Análisis de peligros: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para determinar los que son importantes respecto de la inocuidad de los alimentos y que, por tal motivo, deberán tratarse en el plan de APPCC.

Análisis de riesgos: proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC): un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Buenas prácticas agrícolas (BPA): en el contexto del presente manual las buenas prácticas agrícolas (BPA) comprenden prácticas orientadas a la mejora de los métodos convencionales de producción y manejo en el campo, haciendo hincapié en la prevención y control de los peligros para la INOCUIDAD del producto y reduciendo, a la vez, las repercusiones negativas de las prácticas de producción sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF): en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la postcosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Cadena de frío: mantenimiento de temperaturas de refrigeración apropiadas en toda la cadena de manejo de un producto, para asegurar su calidad e inocuidad.

Certificación: procedimiento mediante el cual una "tercera" parte garantiza por escrito que un producto, proceso o servicio cumple con las especificaciones de una norma. La certificación puede ser considerada como una forma de comunicación entre los actores de la cadena (productores-compradores, compradores-consumidores) sobre la garantía de los requisitos de calidad e inocuidad de un producto.

Código de prácticas: documento de aplicación voluntaria, que ofrece un marco general de recomendaciones que permite la adopción uniforme por parte del sector al que el código está destinado. Ofrece recomendaciones generales sobre prácticas y operaciones que deben implementarse, para lograr objetivos definidos.

Contaminante: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

Higiene de los alimentos: comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Idoneidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Insumos agrícolas: todo material recibido (por ejemplo, semillas, fertilizantes, agua, productos agroquímicos, etc.) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no aceptables.

Maximización de la calidad: en el contexto del presente manual esta expresión se refiere a las actividades relacionadas con el manejo del producto, destinadas a "realzar" los atributos de calidad del mismo mediante, por ejemplo, el uso de tecnologías de postcosecha. La maximización de la calidad es una estrategia para diferenciar el producto y generar oportunidades de mercado. Es claro,

sin embargo, que la calidad producida en el campo, no se mejora: se "mantiene" y "realza" durante la postcosecha.

Patógeno: cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos.

Plan de acción: acciones o recomendaciones que han de realizarse a fin de desarrollar, mejorar o corregir un programa orientado a asegurar la calidad e inocuidad de un producto.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados.

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos

.6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

http://biblioteca.sena.edu.co/

http://www.sena.edu.co

http://www.fao.org/publications/es/?page=1&ipp=10&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMiI7fQ==

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	Coordinación Académica	23 febrero 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Autor (es)				

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

Mes Marzo 2026

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
	Viviana Cáceres	1059683784						3235261784	Si	Viviana
	Clara Bacca	35870319						3124666946	Si	
	Maria Rodriguez	54256023						3233335035	Si	
	Alba Luz	1060685575						3209600424	Si	Alba
	Luz Elena	1078.457227							Si	Luz Elena
	Es Hpa	43520347						3044572452	Si	Es Hpa
	Dania Zea	70777593						3132336124	Si	Dania
	Grigora Caicedo	39403465						3128260578	Si	Grigora
	Diomicia Chaverra	54258517						3177835842	Si	Diomicia
	Ana Chaverra	35603356						3204077484	Si	Ana Chaverra
	Cecilia Jaramillo	35894834						3177587852	Si	Cecilia
	Maria Mosquera	1070091049						3215460784	Si	Maria
	Luz Neves H.	35891.102						3113924604	Si	Luz N. H.
	Rosa Caballero	1077342144						3135848416	Si	Rosa Caballero
	Yurlenis	1076816342						3126510647	Si	Yurlenis

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.

Powered by CamScanner

siga

Un Compromiso de Todos.

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA: Capacitar en Gestión de Alimentos Saludables en Manipulación de Alimentos Mes Marzo 2026

NO	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	[illegible]	1017177393			[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
3	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
4	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
5	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
6	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
7	[illegible]	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]
8	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
9	[illegible]	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]
10	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
11	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
12	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
13	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
14	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
15	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
16	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

GD-F-014 V02

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) Capacitar un Grupo de Aprendices Victimas y vulnerables en Manipulación de Alimentos Mes Marzo 2026 futurendo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA Y HUELLA (OPCIONAL)
	Viviana Cañate	1059063284					Cañatevivi...@g...	3235...	Si	
	Clara Becerra	35870319					clalibeno42@g...	3128...	Si	
	Alba Luz	1010668575						3205...	Si	
	Luz Elena	1078.457...							Si	
	Esther Cordoba	43525347							Si	
	Mary Rodriguez	54256023						3233...	Si	
	Dayana Zea	1017477593						3137...	Si	
	Gregoria Arcelia	39403405						3...	Si	
	Monica chaverra	54 258577 3117259637						3...	Si	
	Ana chaverra	35603.356						3...	Si	
	maria Valentina	35894834						3...	Si	
	Maria Nestor	1090091079						3...	Si	
	Luz Mary H.	35'891.102						3...	Si	
	Karen cordoba	1122341214						3...	Si	
	Yirlenis	1076816342						3...	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.

Powered by CamScanner

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3448122
Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1115729269	BRAYAN CAMILO RAMIREZ PUERTO	Preinscrito
CC - 1077999275	DENZEL PALACIOS ASPRILLA	Preinscrito
CC - 1078459393	DUVAN ANDRES VALENCIA MORENO	Preinscrito
CC - 1077444966	FABER RENGIFO POSSO	Preinscrito
CC - 1030460926	FRANKLIN ANDRES PALACIOS CORDOBA	Preinscrito
CC - 1077601798	GERARDO SABUGARA CONDE	Preinscrito
CC - 1102828977	ISMER ESTIVEN PALACIOS GOMEZ	Preinscrito
CC - 1077432140	IVAN DARIO TERAN PALACIOS	Preinscrito
CC - 1148193386	JEFREDY ROJAS MOSQUERA	Preinscrito
CC - 1039477438	JEIDER SANTIAGO RIVERA DAVID	Preinscrito
CC - 1133939605	JHOHAN FAVIAN OREJUELA MORENO	Preinscrito
CC - 1077442360	JHOJAN ANDRES PALACIOS VALOYES	Preinscrito
CC - 1143990864	JHON ENER VALLECILLA BRAVO	Preinscrito
CC - 1032096186	JOHN ALEXIS PULGARIN LOPEZ	Preinscrito
CC - 1077447082	JOSE ALEXANDER TORRES MANYOMA	Preinscrito
CC - 1133790654	JOSE DANILO PATIÑO OROZCO	Preinscrito
CC - 1077999445	JUAN DAVID QUEJADA VALOYES	Preinscrito
CC - 1028942600	MIGUEL ANGEL VALOYES MORENO	Preinscrito
CC - 1027965961	OSNEIDER MANUEL PESTANA USUGA	Preinscrito
CC - 1073994563	RODRIGO ANTONIO URANGO PEREZ	Preinscrito
CC - 1078001181	SABASTIAN PALACIOS ASPRILLA	Preinscrito
CC - 1027954722	SEBASTIAN PALOMEQUE CABRERA	Preinscrito
CC - 1052966283	TAINER MANUEL TORRES REYES	Preinscrito
CC - 1077601345	YAIR SARCO BICHIVI	Preinscrito
CC - 1077451673	YEFFERSON SALINAS MURILLO	Preinscrito
CC - 1077432027	YEIBER ZAIR QUEJADA MORENO	Preinscrito
CC - 1147934231	YONIER PARRA PALACIOS	Preinscrito

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3448149
Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1039653849	ALEXANDER BAILARIN PERNIA	Preinscrito
CC - 1067880300	ANDRES FELIPE ARROYO SANDOVAL	Preinscrito
CC - 1045328266	ANDRES FELIPE CORREEA OSSA	Preinscrito
CC - 1133606849	CARLOS ANDRES CORDOBA PALACIOS	Preinscrito
CC - 1147934234	CARLOS ANDRES CUESTA GONZALES	Preinscrito
CC - 1049951903	ENDRIS ADIIT GUZMAN MENDEZ	Preinscrito
CC - 1079291229	HADER CAICEDO MURILLO	Preinscrito
CC - 1062433701	IVAN ANDRÉS ARTEAGA DELGADO	Preinscrito
CC - 1077440940	JHON DAVID CORDOBA CORDOBA	Preinscrito
CC - 1143956232	JOSE JHEFERSON CUNDUMI MEDINA	Preinscrito
CC - 1042733352	JUAN CAMILO CORDOBA PEREA	Preinscrito
CC - 1078001155	JUAN DAVID BERRIO RAGA	Preinscrito
CC - 1025648204	JUAN DAVID CARDONA CANO	Preinscrito
CC - 1052963147	JUAN SEBASTIAN CRUZ CEBALLOS	Preinscrito
CC - 1027963570	JULIO GOMEZ RUBEN	Preinscrito
CC - 1019605755	KEVIN DULFREDY CASTRO FRANCO	Preinscrito
CC - 1032180546	LARRY DAVID MENDEZ GOMEZ	Preinscrito
CC - 1077435075	LUIS ALBERTO CUESTA GONZALES	Preinscrito
CC - 1020429538	MAICOL ANDRES CUESTA PALACIOS	Preinscrito
CC - 1039652077	NECHAMA BAILARIN BAILARIN	Preinscrito
CC - 1077431858	YAN CARLOS GAMBOA MOSQUERA	Preinscrito
CC - 1076018651	YASER HINESTROZA PALACIOS	Preinscrito
CC - 1078918680	YEFFER ANDRES CUESTA RAMIREZ	Preinscrito

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3448133
Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1128526280	ANTONIO MENA MARTINEZ	Preinscrito
CC - 1039652653	CHABI MAJORE BAILARIN	Preinscrito
CC - 1078000794	CRISTIAN CAMILO MAYORAL PALACIOS	Preinscrito
CC - 1066602870	CRISTIAN DAVID MERCADO MURILLO	Preinscrito
CC - 1052956097	CRISTIAN JOSE MONTES MARTNEZ	Preinscrito
CC - 1077432868	EDDIER ANDRES MOSQUERA PERLAZA	Preinscrito
CC - 1148687362	ESNEIDER MORALES BARALLA	Preinscrito
CC - 1077446120	JAVINSON MURILLO BECERRA	Preinscrito
CC - 1075021592	JEDWIN MARTINEZ MENA	Preinscrito
CC - 1015072572	JHORLAN ALEXIS MOSQUERA OQUENDO	Preinscrito
CC - 1020114312	JUAN CAMILO BEDOYA GALEANO	Preinscrito
CC - 1104260267	JULIO CESAR MARTINEZ MERLANO	Preinscrito
CC - 1078000741	LUIS ALBERTO MOSQUERA VICTORIA	Preinscrito
CC - 1007532015	LUIS EMILIO BAILARIN NATICAY	Preinscrito
CC - 1064307891	MARTIN ELIAS BELTRAN WILCHES	Preinscrito
CC - 1027954880	MATEO ALEJANDRO NUÑEZ DIN	Preinscrito
CC - 1039652705	NECHAMA JUMI CHARIN	Preinscrito
CC - 1052966944	VENTURA JOSE MONTES MARTINEZ	Preinscrito
CC - 1027954248	WILVER SMITH MOSQUERA OREJUELA	Preinscrito
CC - 1077998365	YILSON MARTNEZ CUESTA	Preinscrito
CC - 1077435614	YOIMAR MENA PALOMEQUE	Preinscrito

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3448109
Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1010068575	ALBA LUZ ARMIJO CHAVERRA	Preinscrito
CC - 66932760	ALEYDA MONTAÑO SERNA	Preinscrito
CC - 35603356	AURA CHAVERRA ROBLEDO	Preinscrito
CC - 43520347	CARMEN ESTHER CORDOBA BLANDON	Preinscrito
CC - 1193042364	DAIRY BURGARA OPUA	Preinscrito
CC - 1017177593	DANNA PAOLA ZEA ROBLEDO	Preinscrito
CC - 54258517	DIONICIA CHAVERRA ROBLEDO	Preinscrito
CC - 1010106906	ELICIA MEMBACHE CHIRIMIA	Preinscrito
CC - 1143991404	ELIZABETH DIAZ BERMUDEZ	Preinscrito
CC - 1004030371	ERCIMILIA GARCIA TASCON	Preinscrito
CC - 39403405	GREGORIA CAICEDO MENA	Preinscrito
CC - 1010115369	JHOANA CORDOBA CHAVERRA	Preinscrito
CC - 1122237214	KAREN DAYANA CORDOBA MONTAÑO	Preinscrito
CC - 1078457227	LUZ ELENA MURILLO MOSQUERA	Preinscrito
CC - 35805877	LUZ SOIDE WAITOTO LIZALDA	Preinscrito
CC - 1193041919	MARGARITHA BARQUEÑO BURGARA	Preinscrito
CC - 54256023	MARIA CLEOFESILDA RODRIGUEZ BLANDON	Preinscrito
CC - 43400290	MARIA DEL PILAR MENA MORCILLO	Preinscrito
CC - 35894834	MARIA YANETH MENA PALACIOS	Preinscrito
CC - 1010091019	MARIA ZULEMA MOSQUERA CHAVERRA	Preinscrito
CC - 1077433479	MARINELA BENITEZ HURTADO	Preinscrito
CC - 1193041925	NELBA MOYA CHOCHO	Preinscrito
CC - 1078689119	NINFA MOÑA CAPENA	Preinscrito
CC - 1148192929	ODILIA PIZARIO ISMARE	Preinscrito
CC - 1027943483	ROSALBA MENA CAICEDO	Preinscrito
CC - 1148192908	RUBIELA PIRAZA BURGARA	Preinscrito
CC - 1133659325	SAMARY GRANADOS MURILLO	Preinscrito
CC - 1059063284	VIVIANA ANDREA CAICEDO MONTAÑO	Preinscrito
CC - 1032018308	WENDY CAROLINA GUTIERREZ MENA	Preinscrito
CC - 1078690359	YANETH GARCIA NEGRIA	Preinscrito
CC - 1133659244	YESICA ZARCO PIRAZA	Preinscrito
CC - 1076816342	YIRLENIS MOSQUERA MOSQUERA	Preinscrito

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448133 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 43,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448122 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448149 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 43,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448109 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 158,60

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: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610000	MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/08/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad o sector empresarial
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Higienizar manos
Mantener inocuidad de los alimentos
Organizar condiciones de trabajo

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.
29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD.
.INOCUIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA EN SALUD PUBLICA.
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL.
RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES.
ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES.
TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA.
AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y MANEJO.

DESINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO.
AGUA POTABLE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA.
PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN.
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN.
FICHA TÉCNICA: CONCEPTO, INTERPRETACION Y UTILIZACIÓN.
FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA.
PRODUCTO NO CONFORME: CONCEPTO, MANEJO, REPORTE.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL
UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN.
PREPARAR SOLUCIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES.
HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA SALUD PUBLICA.
DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.
HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN .PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.
DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.
ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.

	CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL. HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1. DIEZ Y OCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA. ALTERNATIVA 2. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIEZ Y OCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ FAURA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	25/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE. REGIONAL SANTANDER	25/07/2018
Responsable del diseño	LUCRECIA PINEDA	INSTRUCTOR TÉCNICO	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	25/07/2018

Responsable del diseño	ALVARO ENCISO PRIETO	QUITAR SUSPENDIDO	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	24/06/2020
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	06/07/2020
Responsable del diseño	NOEL ARIAS GARCIA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL	31/08/2020
Aprobación	NOEL ARIAS GARCIA		CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL GUAINÍA	28/07/2020

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 13/03/2026
Ficha de Caracterización: 3448109
Código: 93610000
Versión: 1
Denominación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 02/03/2026
Fecha Fin: 02/04/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación: 9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004030371	ERCIMILIA	GARCIA TASCON	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1010091019	MARIA ZULEMA	MOSQUERA CHAVERRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1010106906	ELICIA	MEMBACHE CHIRIMIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1010115369	JHOANA	CORDOBA CHAVERRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1017177593	DANNA PAOLA	ZEA ROBLEDO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1027943483	ROSALBA	MENA CAICEDO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1032018308	WENDY CAROLINA	GUTIERREZ MENA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1059063284	VIVIANA ANDREA	CAICEDO MONTAÑO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076816342	YIRLENIS	MOSQUERA MOSQUERA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1077433479	MARINELA	BENITEZ HURTADO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1078457227	LUZ ELENA	MURILLO MOSQUERA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1078689119	NINFA	MOÑA CAPENA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1078690359	YANETH	GARCIA NEGRIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1122237214	KAREN DAYANA	CORDOBA MONTAÑO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1133659244	YESICA	ZARCO PIRAZA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1133659325	SAMARY	GRANADOS MURILLO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1143991404	ELIZABETH	DIAZ BERMUDEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1148192908	RUBIELA	PIRAZA BURGARA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1148192929	ODILIA	PIZARIO ISMARE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CC	1193041925	NELBA	MOYA CHOCHO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1193042364	DAIRY	BURGARA OPUA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	35603356	AURA	CHAVERRA ROBLEDO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	35805877	LUZ SOIDE	WAITOTO LIZALDA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	35894834	MARIA YANETH	MENA PALACIOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	39403405	GREGORIA	CAICEDO MENA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	43400290	MARIA DEL PILAR	MENA MORCILLO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	43520347	CARMEN ESTHER	CORDOBA BLANDON	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	54256023	MARIA CLEOFESILDA	RODRIGUEZ BLANDON	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	54258517	DIONICIA	CHAVERRA ROBLEDO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	66932760	ALEYDA	MONTAÑO SERNA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	13/03/2026 10.02 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA