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

Espinal, **Marzo 2026**

Señor (a)
JUAN KAMILO MORALES SILVA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **9072123**
Coordinador(a) Académico(a)
Centro Agropecuario La Granja
El Espinal - Tolima

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes deMarzo de 2026

Referencia: No **9072123** del año 2026

William Fernando González Yaima identificado con la cédula de ciudadanía nro. 14.396.953 de Ibagué, en mi calidad de contratista del SENA, 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 CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($44.500.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por dieciocho (18) días por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL PESOS ($2.670.000). b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre 2026, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($4.450.000) cada uno. c) Un pago final por el mes de diciembre 2026 por el valor de UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($1.780.000)

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2026**.**

Objeto: Prestación de servicios de manera autónoma para la ejecución temporal de acciones de Formación Profesional Integral, conforme al perfil del contratista de acuerdo con la programación académica del Centro, orientadas a atender las necesidades identificadas para la vigencia 2026 en el programa de formación Titulada y Complementaria Virtual en modalidad presencial, virtual y a distancia del Centro Agropecuario La Granja – SENA Regional Tolima.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio digital asignado por el Centro para el programa de formación Titulada y Complementaria Virtual las evidencias correspondientes al cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales.	Se reporto las evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales del mes de Marzo.	Correo electrónico de la revisión de las cuentas de cobro con visto bueno por parte del Apoyo a la Supervisión de Contratos.
2	Responder oportunamente las solicitudes de información, verificación y seguimiento que realice el supervisor del contrato, en el marco del objeto contractual.	Durante el presente mes se asistió a la reunión virtual o Presencial convocada por el supervisor del día 6 de Marzo de 2026.	Evidencia Fotográfica o Capturas de Pantalla de la reunión realizada el dia 6 de Marzo de 2026.
3	Realizar la planeación para la ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales y a las necesidades del área temática objeto del contrato.	Durante el presente mes se realizó la planeación de las siguientes formaciones a impartidas **ID 3444567, 3444568, 3444569 y 3444570 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de alistamiento (asociación de ruta de aprendizaje) en las fichas asignadas con **ID 3444567, 3444568, 3444569 y 3444570 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
4	Ejecutar, conforme a la programación académica aprobada por el Centro, un mínimo de cuatro (4) acciones de formación complementaria durante cada mes de ejecución del contrato, conforme a los diseños curriculares; o, en su defecto, cumplir dicha carga mediante la ejecución de acciones de formación titulada según la	Durante el presente mes se realizó la ejecución de las siguientes formaciones a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690, 3444567, 3444568, 3444569 y 3444570 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de EJECUCIÓN de las fichas asignadas al instructor a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690, 3444567, 3444568, 3444569 y 3444570 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

	planeación pedagógica y la programación académica aprobada.		
5	Presentar evidencias de la ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con el currículo y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad, garantizando el cumplimiento del Reglamento del Aprendiz.	Durante el presente mes se realizó la ejecución de las siguientes formaciones a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690, 3444567, 3444568, 3444569 y 3444570 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de EJECUCIÓN de las fichas asignadas al instructor a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690, 3444567, 3444568, 3444569 y 3444570 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa titulada y/o complementaria, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo máximo de 8 días hábiles después de terminada la formación complementaria o finalizado el resultado de aprendizaje impartido.	Durante el presente mes realice la emisión de juicios evaluativos de las siguientes fichas **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de CIERRE, Reporte de juicios de evaluación de Sofia Plus, Y Cierre Formación Complementaria de las fichas asignadas al instructor a **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
7	Registrar, actualizar y realizar seguimiento en SOFIA Plus (o el sistema institucional que lo sustituya) de la información del proceso formativo, incluyendo: a) Verificar el estado de inscripción, selección y matrícula de los aprendices asignados y reportar oportunamente las	Durante el presente mes solicite el registro de información en SOFIA PLUS de las fichas **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690, 3444567, 3444568, 3444569 y 3444570 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Pantallazo de Diagrama Sofia Plus e Informe Apoyo a la formación correspondientes al presente mes de Marzo, **ID 3422687, 3422688, 3422689 y 3422690, 3444567, 3444568, 3444569 y 3444570 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

	novedades que impidan su matrícula. b) Registrar la planeación y seguimiento del proceso formativo (rutas/actividades de aprendizaje, evaluaciones y juicios evaluativos), incluyendo el reconocimiento de aprendizajes previos cuando aplique. c) Reportar al supervisor del contrato anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos relacionados con el registro de la información. d) Elaborar y remitir las actas y soportes de cierre de etapa lectiva y, cuando corresponda, de etapa productiva, conforme a lineamientos institucionales.		
8	Participar en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, actividades de diseño y aseguramiento de la calidad de la formación en el área temática del objeto, cuando el centro de formación lo requiera.	Para el presente mes no fui programado por el supervisor del contrato para participar en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, actividades de diseño y aseguramiento de la calidad de la formación en el área temática del objeto	Sin evidencias debido a que no se ejecutó la presente obligación contractual en el presente mes de Marzo.
9	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Durante el presente mes de Marzo no se ejecutó la presente Obligación Contractual	Sin evidencias debido a que no se ejecutó la presente obligación contractual en el presente mes de Marzo.
10	Certificar la participación durante la ejecución del contrato en los eventos de formación en pedagogía promovidos por el Centro de formación.	Certificar la participación durante la ejecución del contrato en los eventos de formación en pedagogía promovidos por el Centro de formación.	En la actualidad me encuentro a la espera de ser convocado por el Equipo Pedagógico de Centro.
11	Aplicar al proceso de certificación de normas de competencias laborales en la norma NSCL: 240201056 “Orientar formación presencial de acuerdo con	Aplicar al proceso de certificación de normas de competencias laborales en la norma NSCL: 240201056 “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos	En la actualidad me encuentro a la espera de ser convocado por el grupo de competencias laborales para ser certificado en la norma.

	procedimientos técnicos y normativa" y/o NSCL: 240201081 "Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", o en su defecto aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2026.	técnicos y normativa" y/o NSCL: 240201081 "Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", o en su defecto aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2026.	
12	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad de que la Entidad Estatal pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Durante el presente mes se realizó el cargue de los archivos de Gestión Contractual y Gestión Financiera, correspondiente al mes Marzo.	Pantallazo SECOP II: Archivo GC - Gestión Contractual Archivo GF - Gestión Financiera
13	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.	Durante el presente mes de Marzo no se ejecutó la presente obligación contractual	Sin evidencias debido a que no se ejecutó la presente obligación contractual

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **9500374878** operador Aportes en Línea, referente al mes de Febrero de 2026

Cordialmente,

William Gonzalez

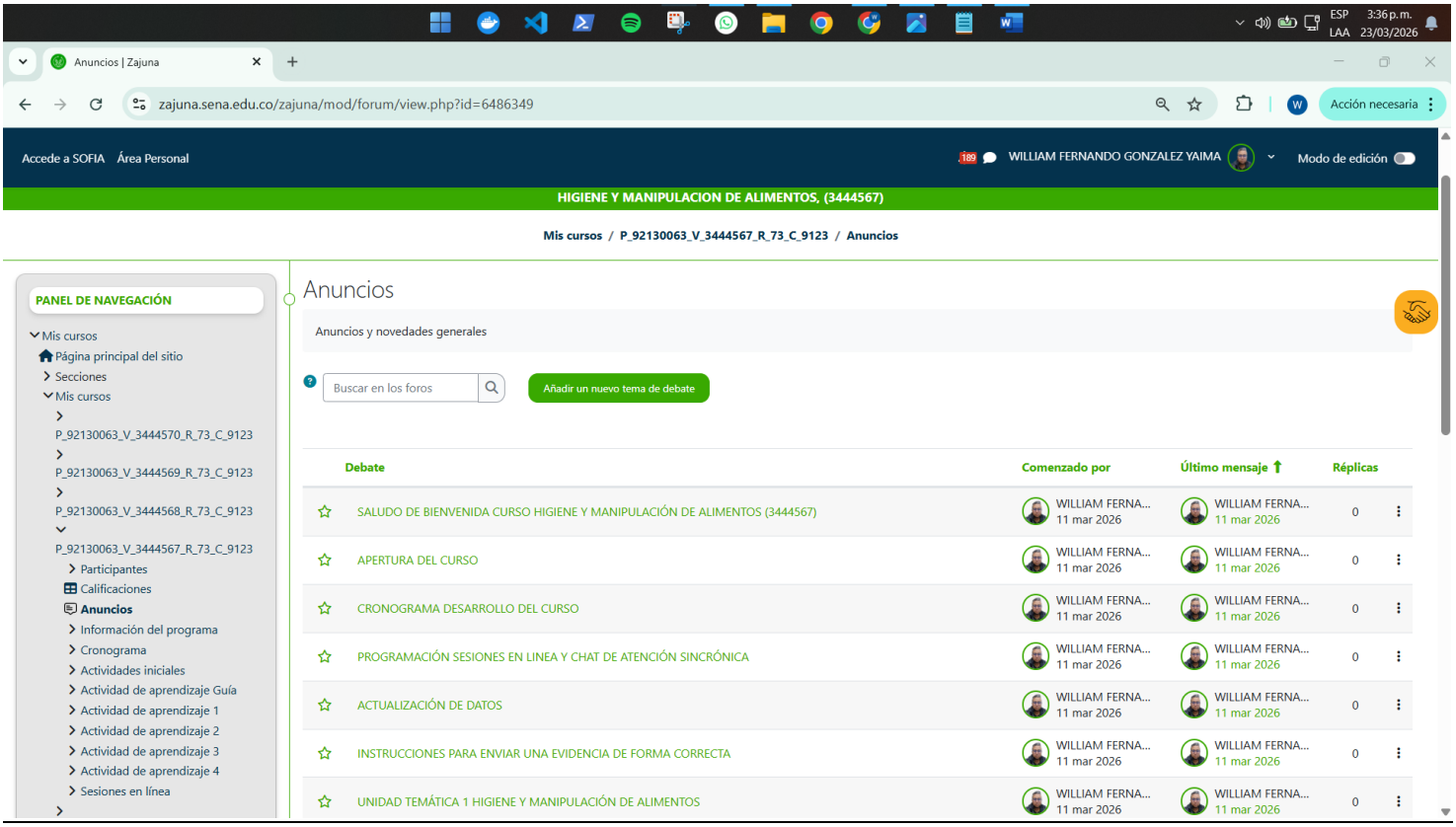
WILLIAM FERNANDO GONZÁLEZ YAIMA
Contratista
C.C. No. 14.396.953

Firmado digitalmente por Juan Kamilo Morales Silva
Fecha: 2026.03.26 09:43:59 -05'00'

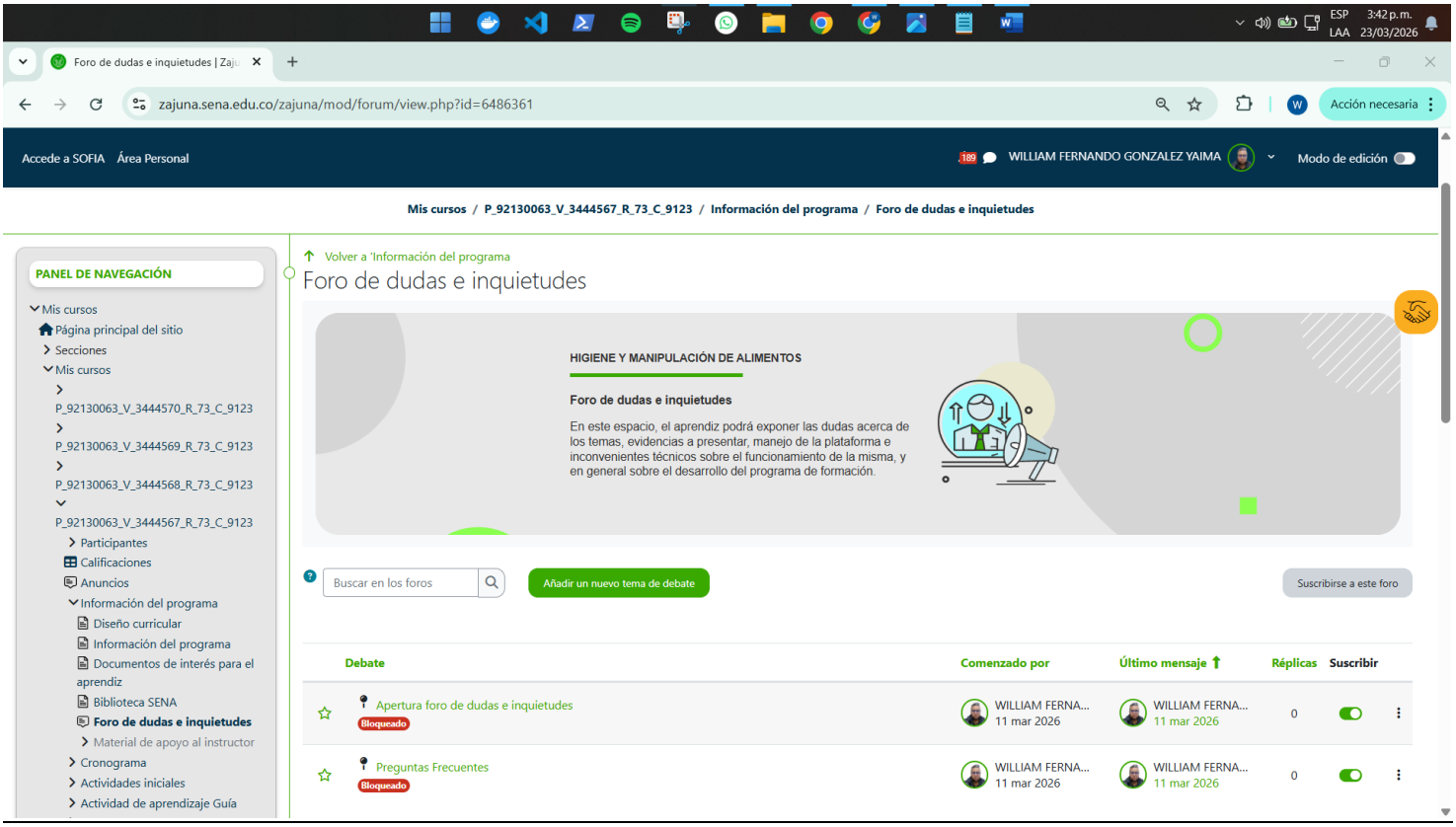
JUAN KAMILO MORALES SILVA
Supervisor del CONTRATO No. **9072123**

FASE DE ALISTAMIENTO DE CURSOS

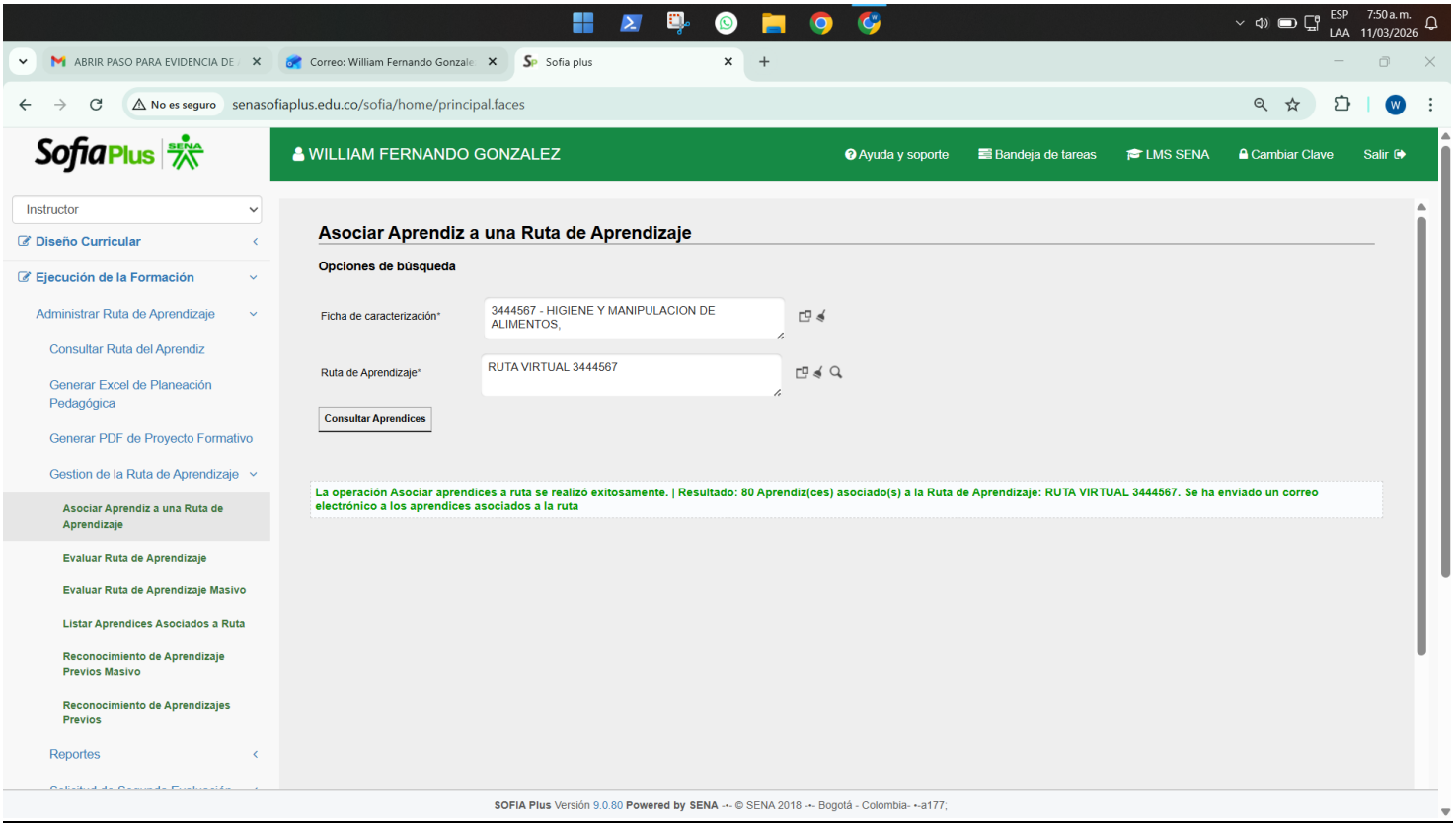
CURSO 1 COMPLEMENTARIA - ANUNCIO FICHA ID 3444567



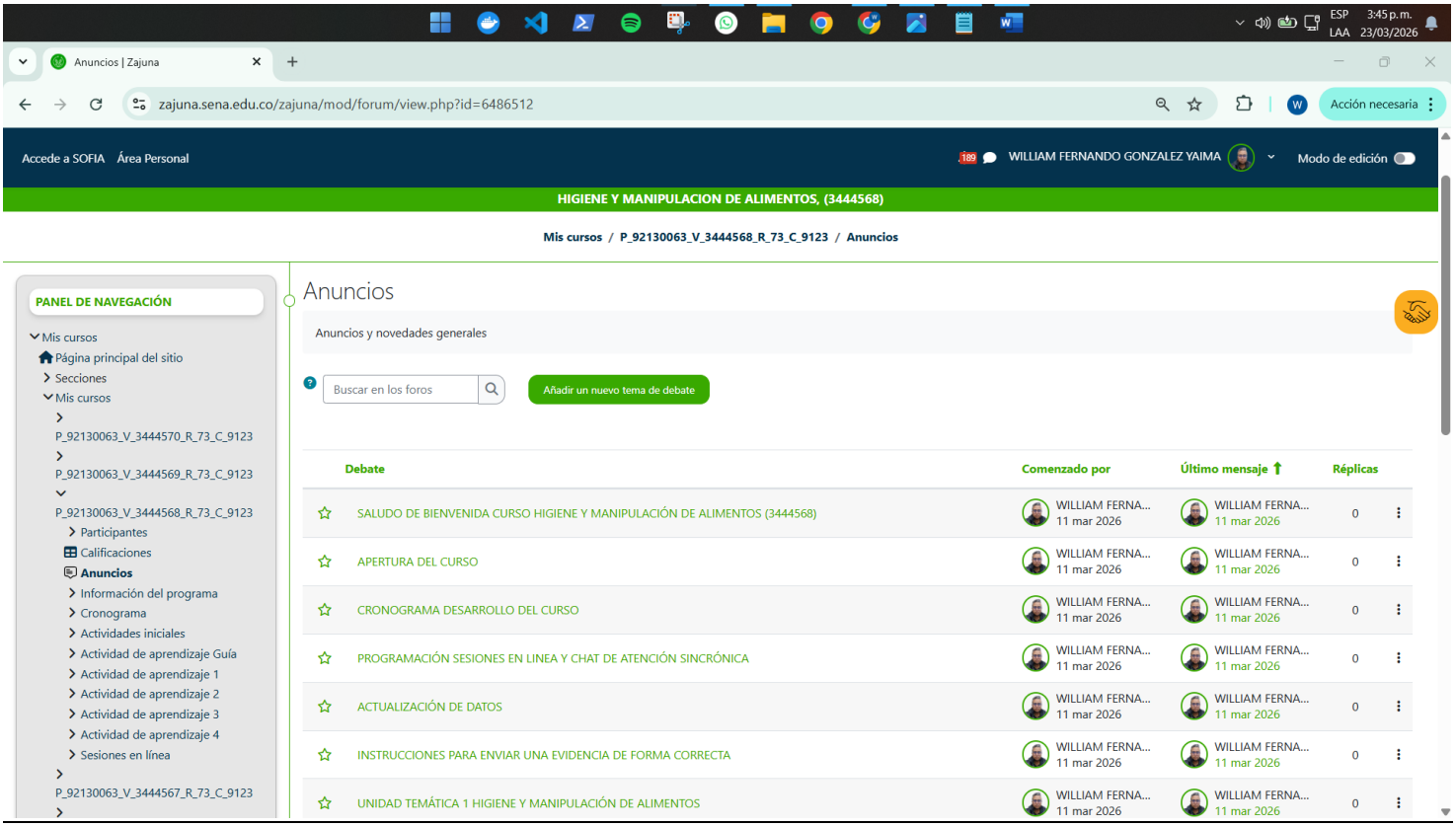
CURSO 1 COMPLEMENTARIA - FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3444567



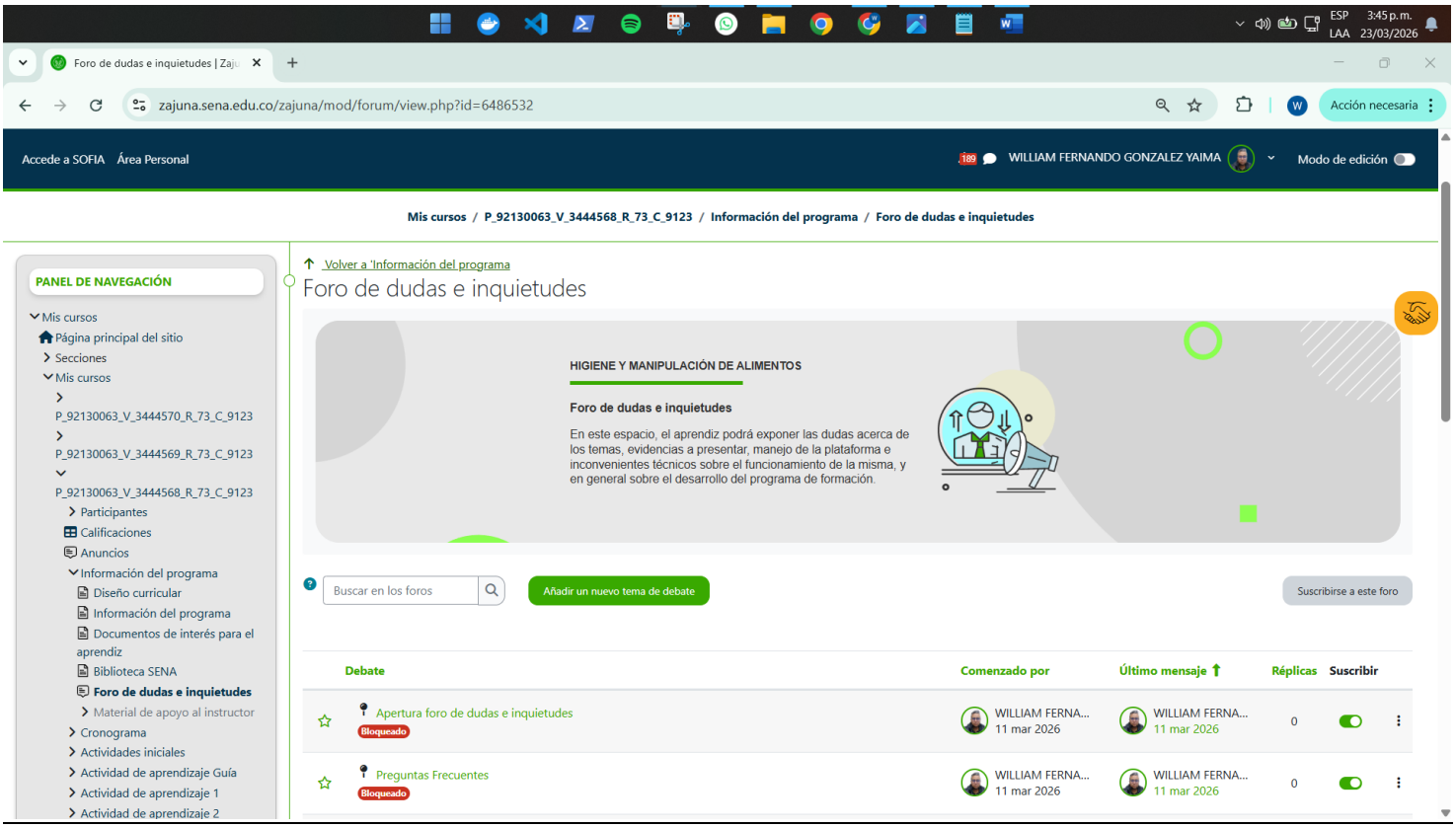
CURSO 1 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3444567



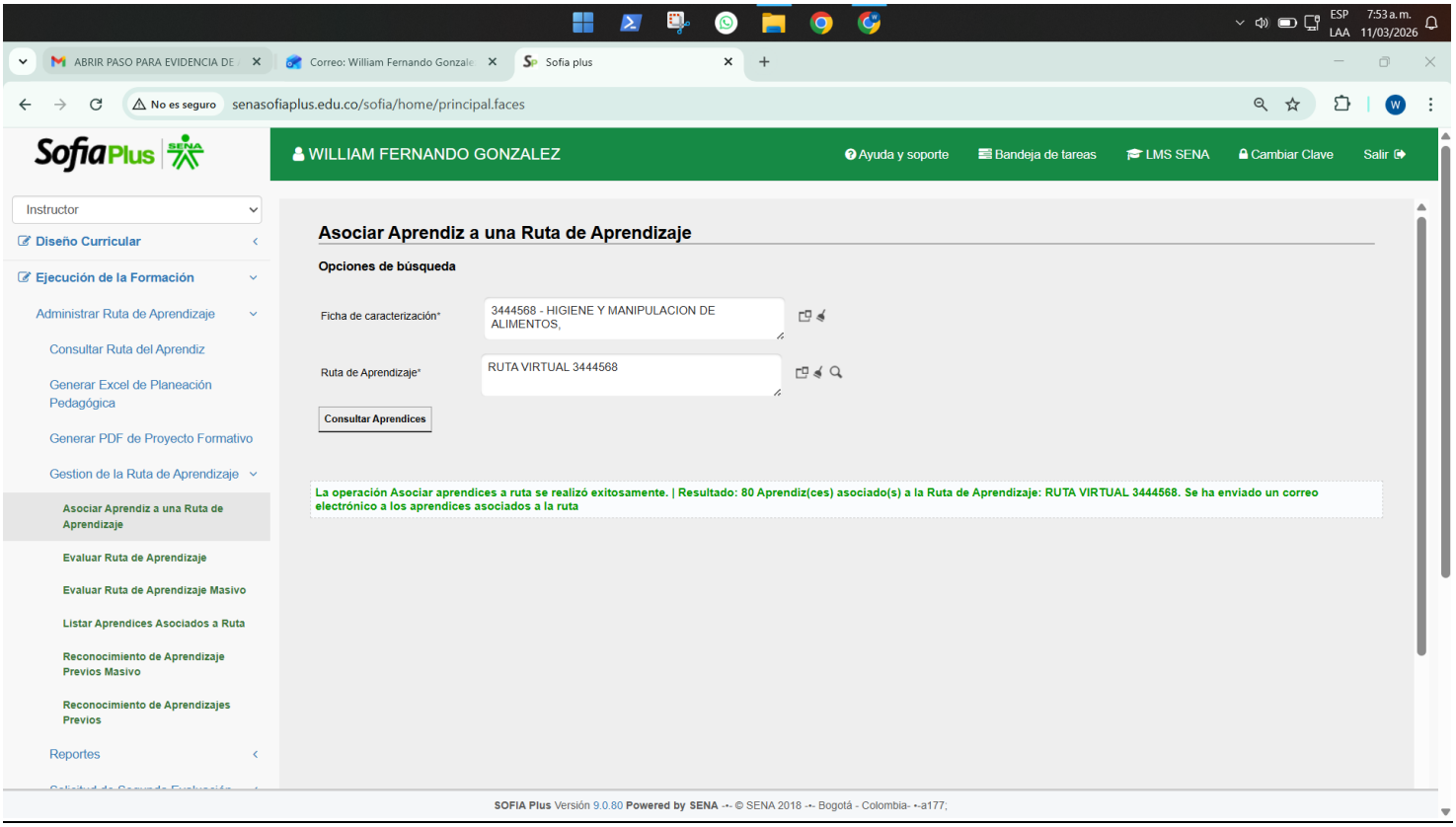
CURSO 2 COMPLEMENTARIA - ANUNCIO FICHA ID 3444568



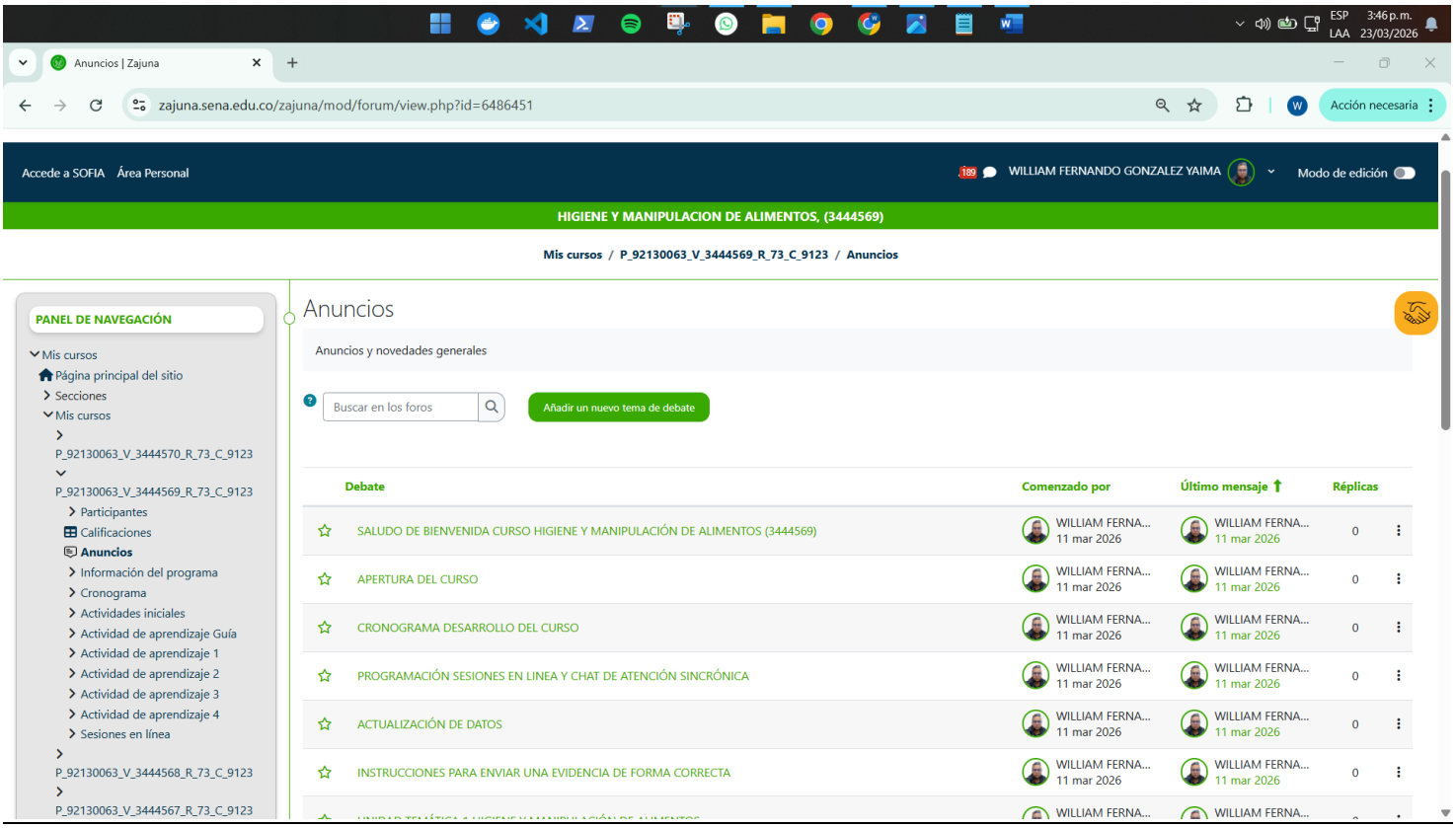
CURSO 2 COMPLEMENTARIA - FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3444568



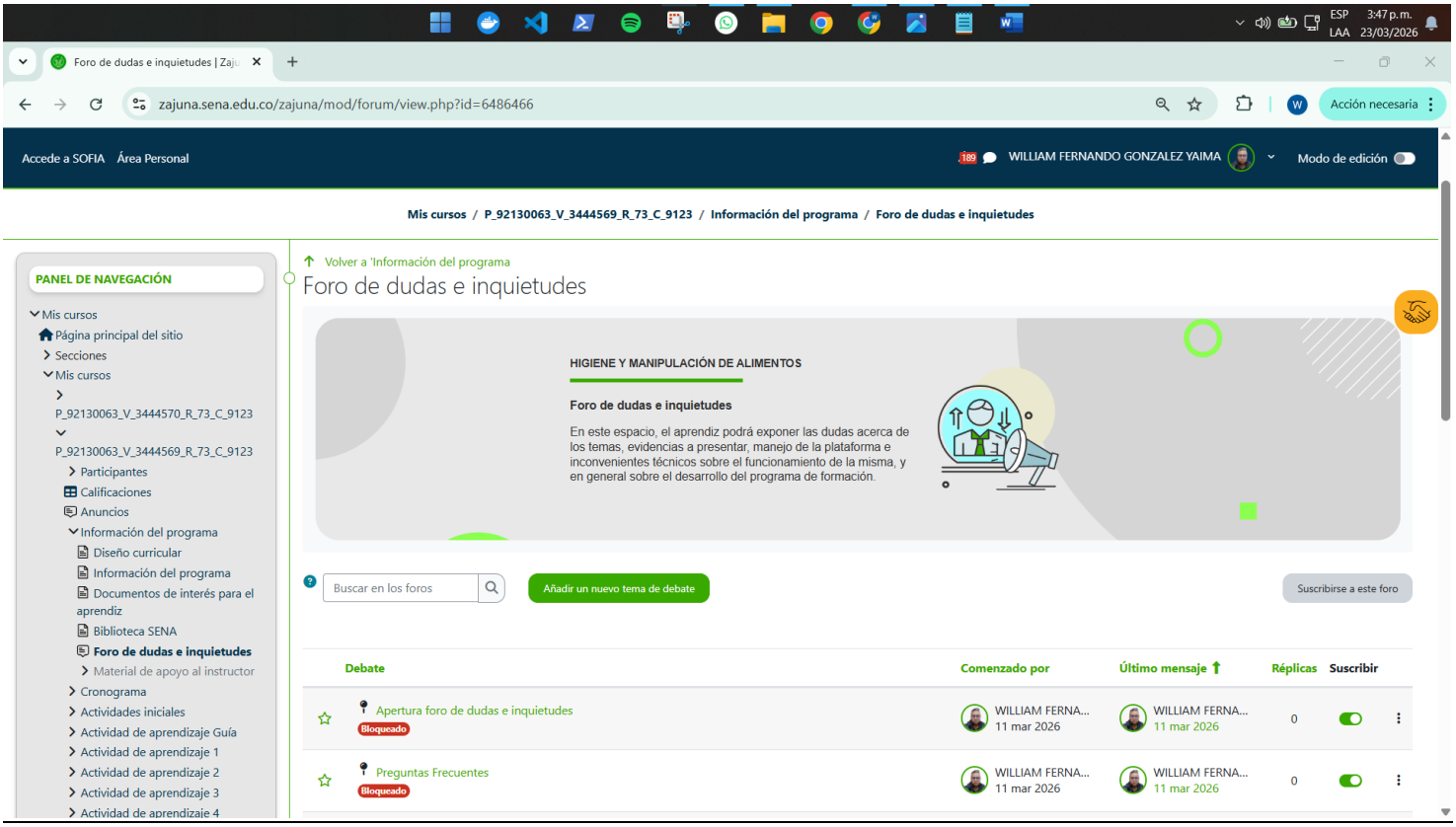
CURSO 2 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3444568



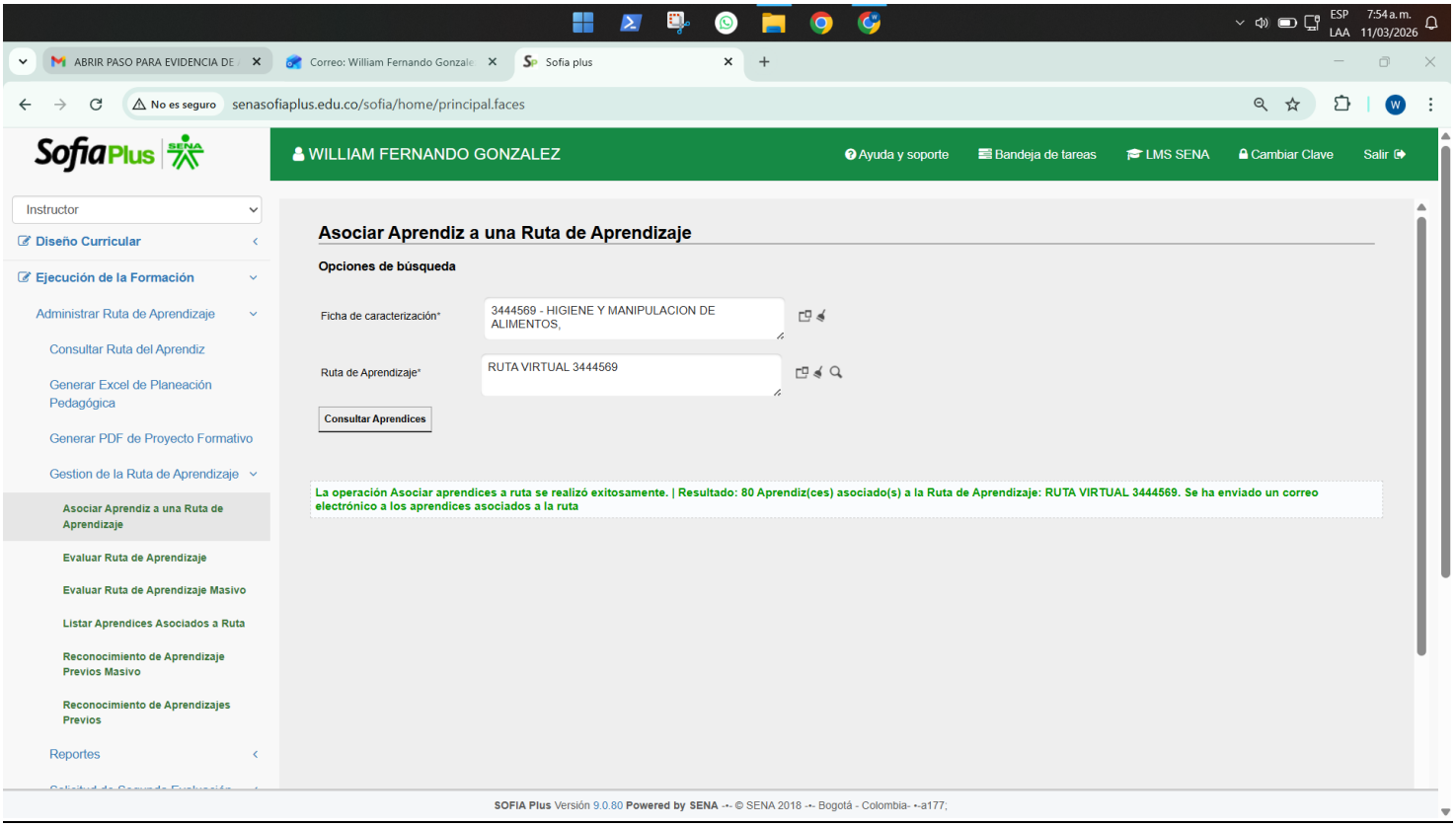
CURSO 3 COMPLEMENTARIA - ANUNCIO FICHA ID 3444569



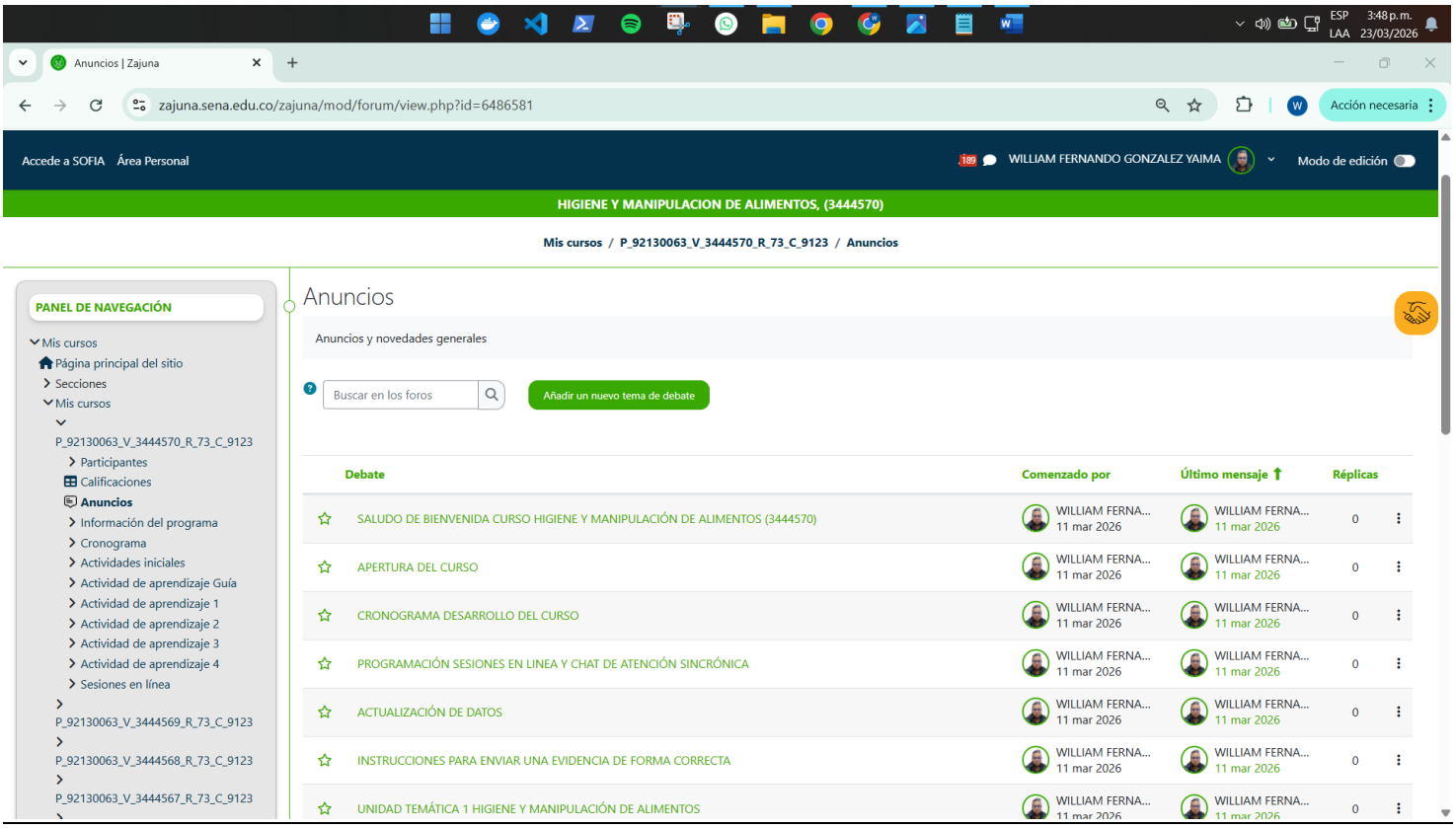
CURSO 3 COMPLEMENTARIA - FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3444569



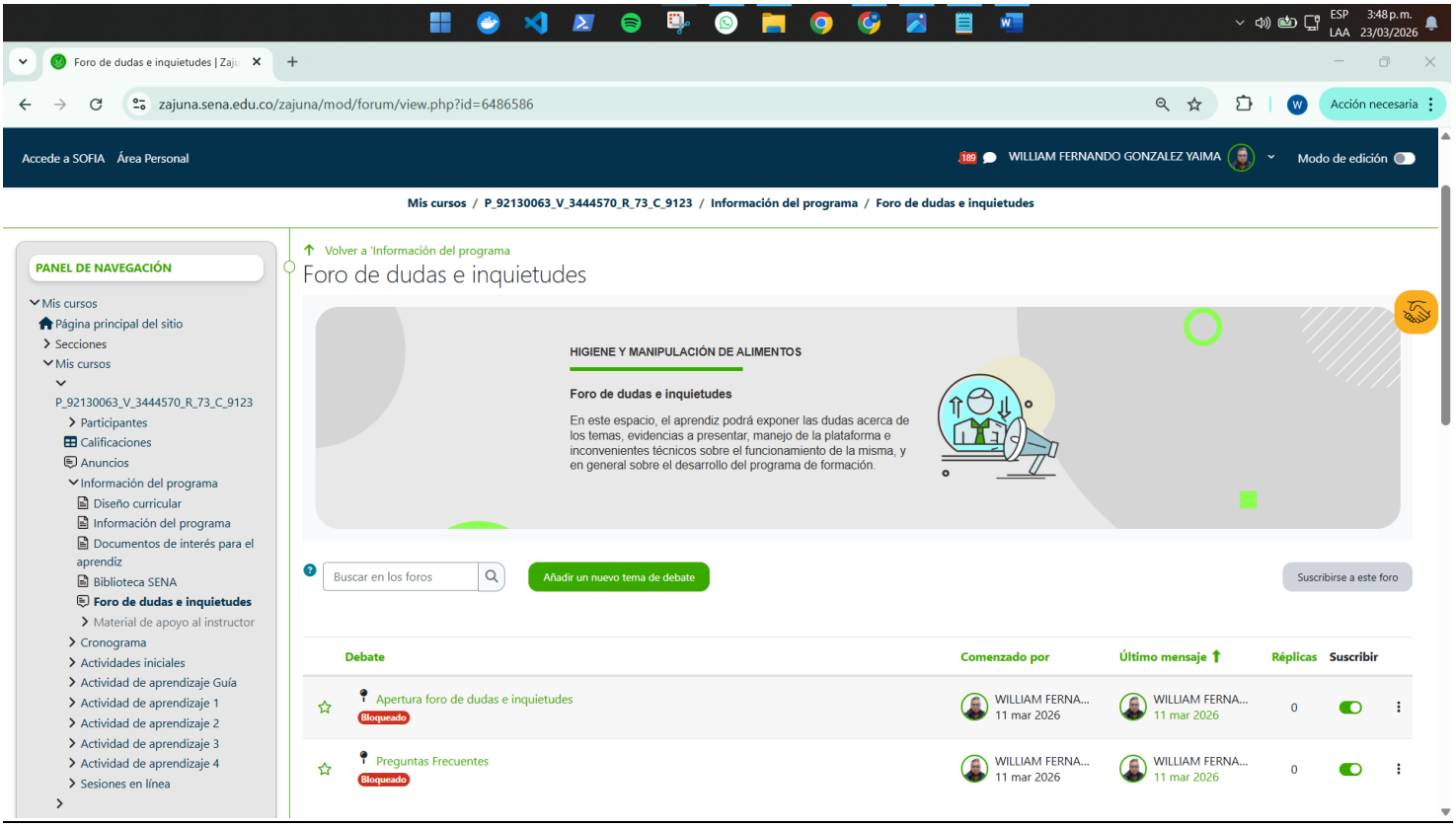
CURSO 3 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3444569



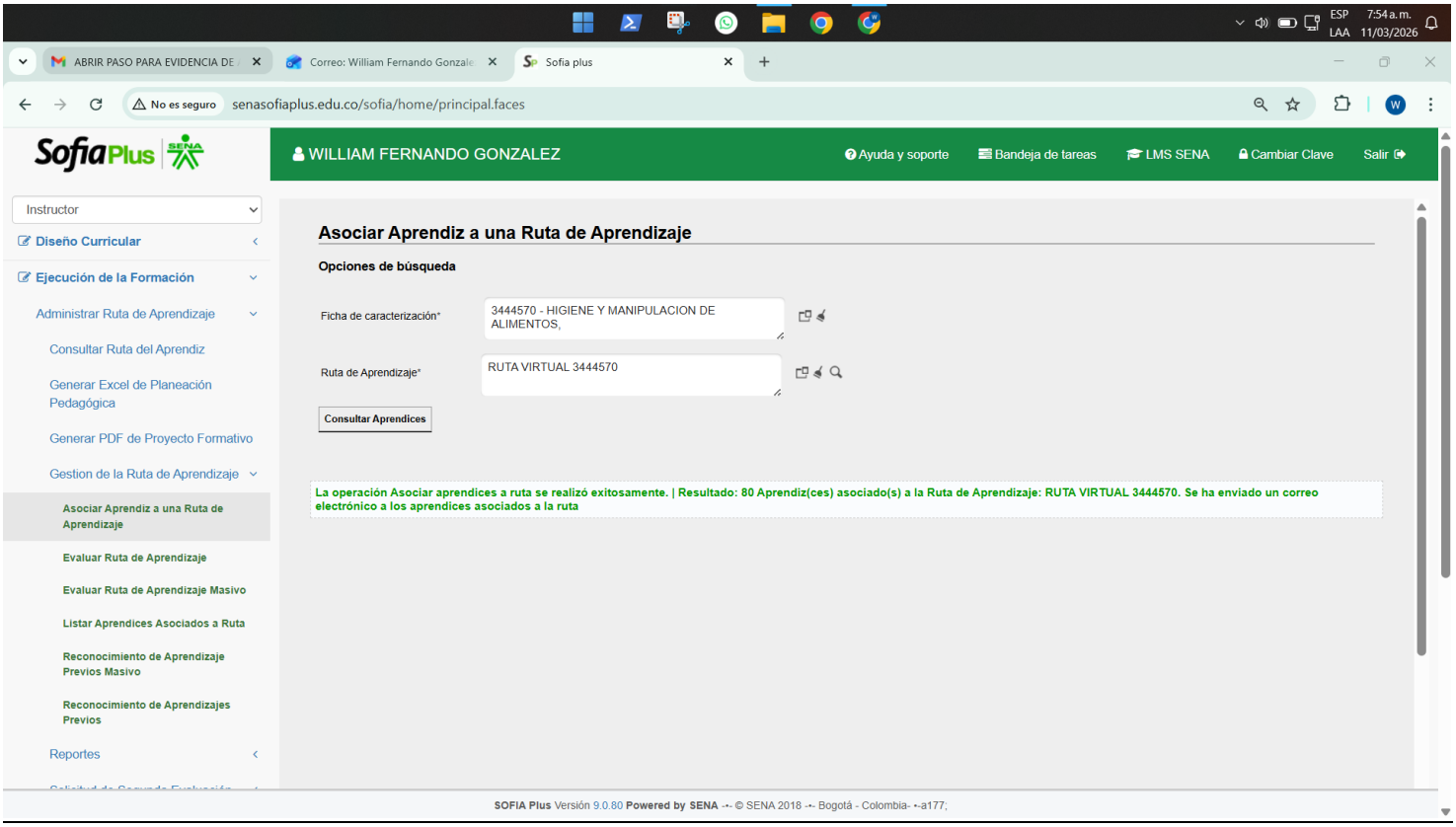
CURSO 4 COMPLEMENTARIA - ANUNCIO FICHA ID 3444570



CURSO 4 COMPLEMENTARIA - FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3444570

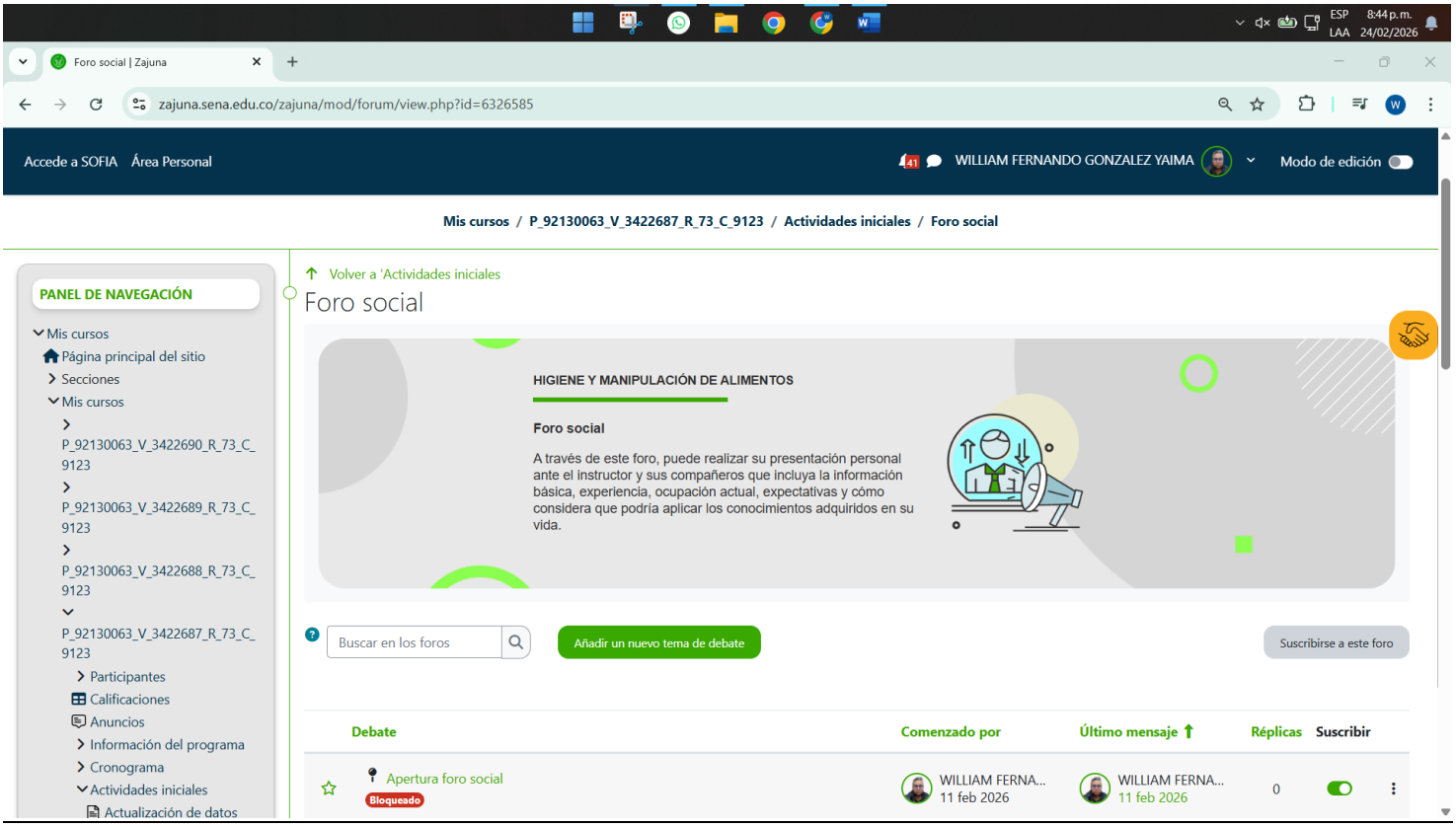


CURSO 4 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3444570

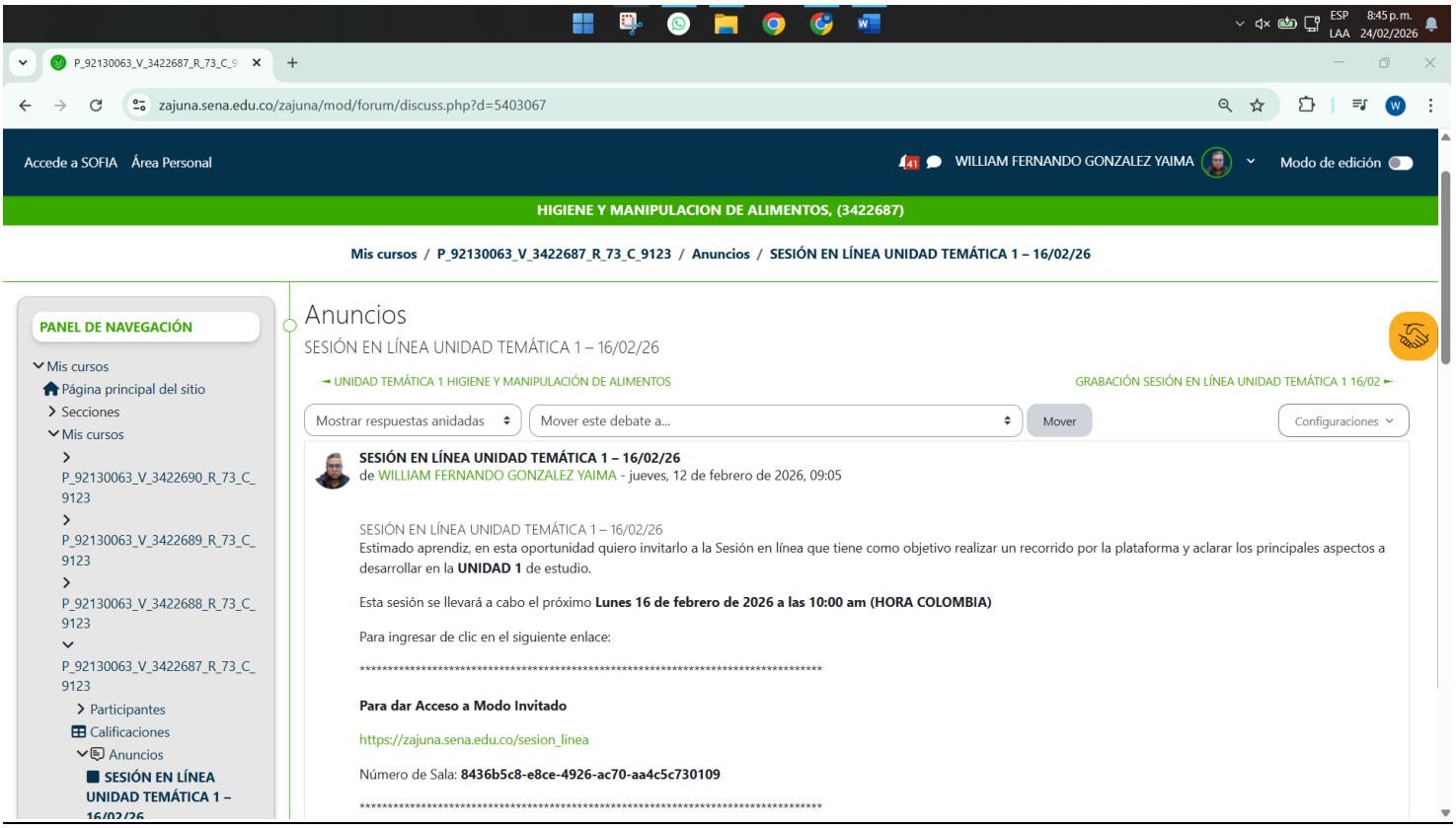


FASE DE EJECUCIÓN

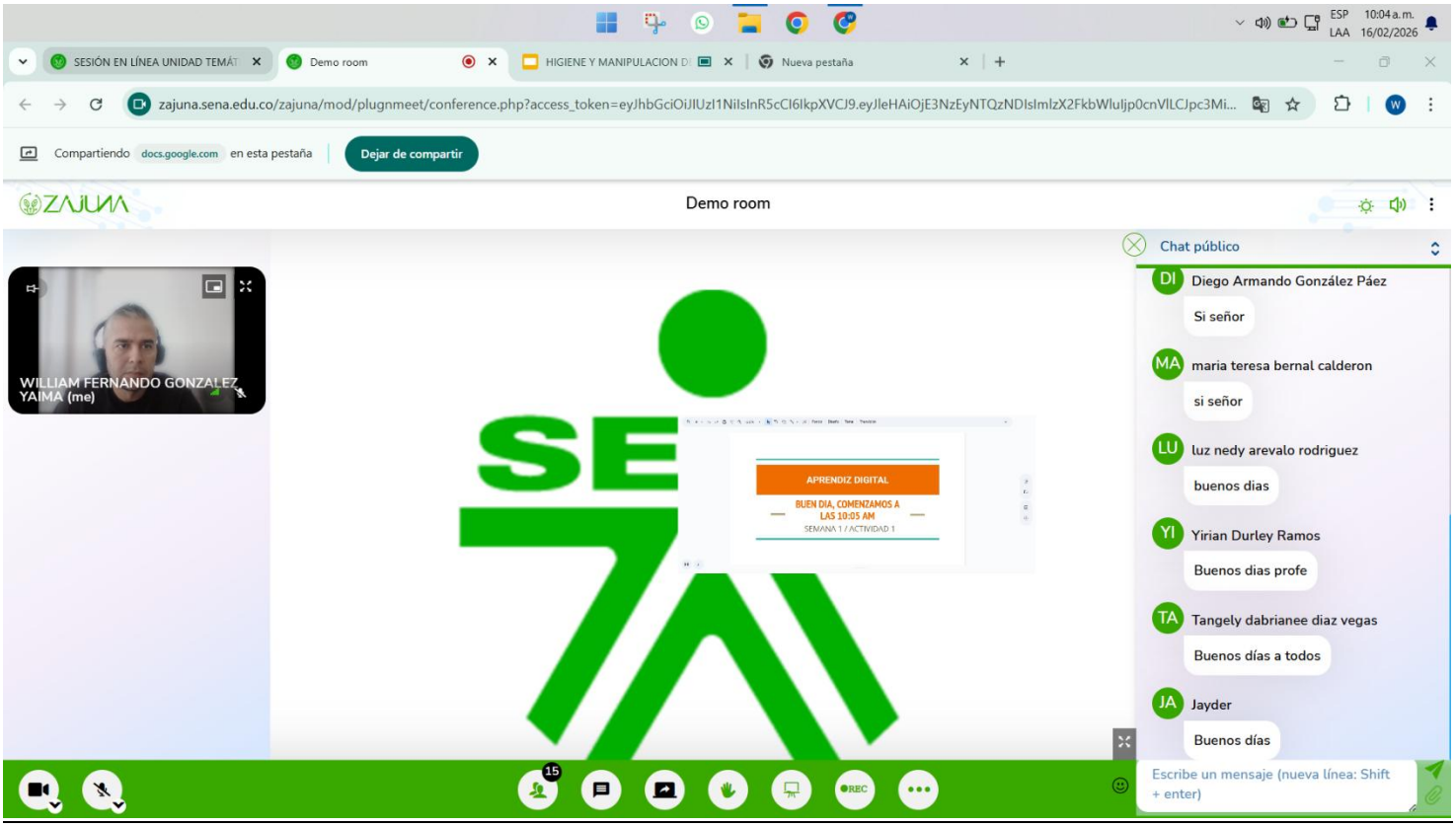
CURSO 1. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3422687



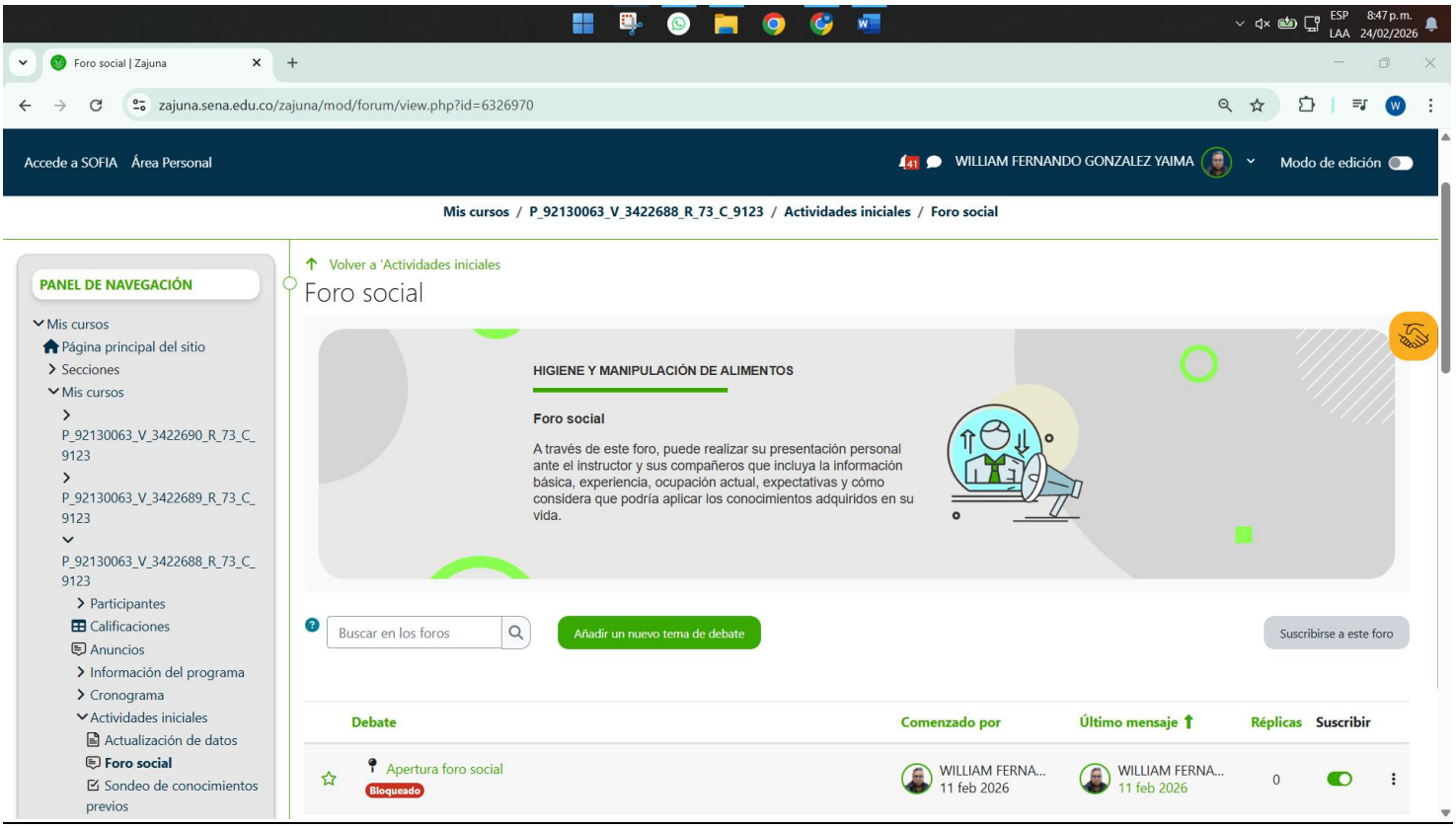
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3422687



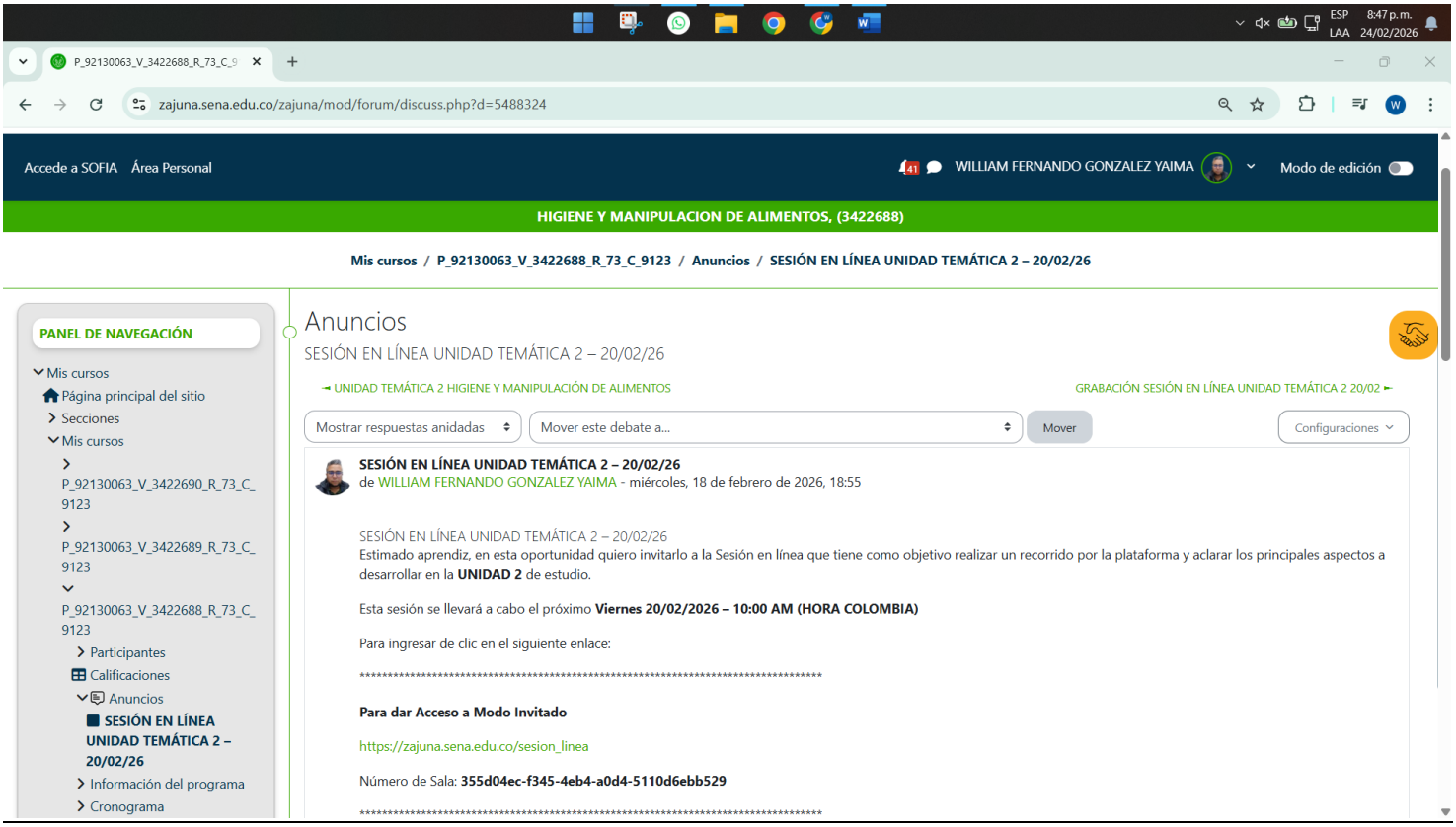
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3422687



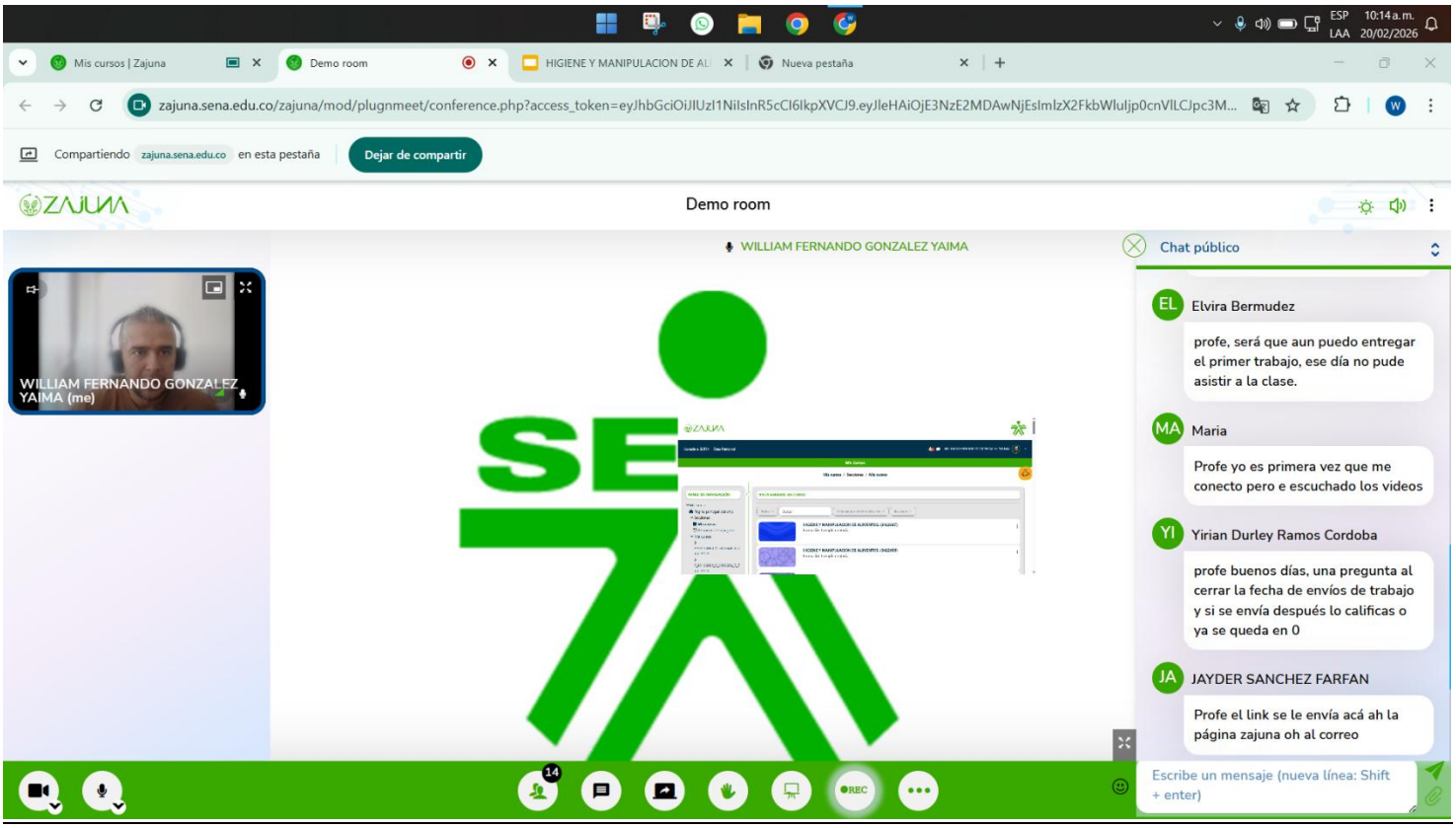
CURSO 2. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3422688



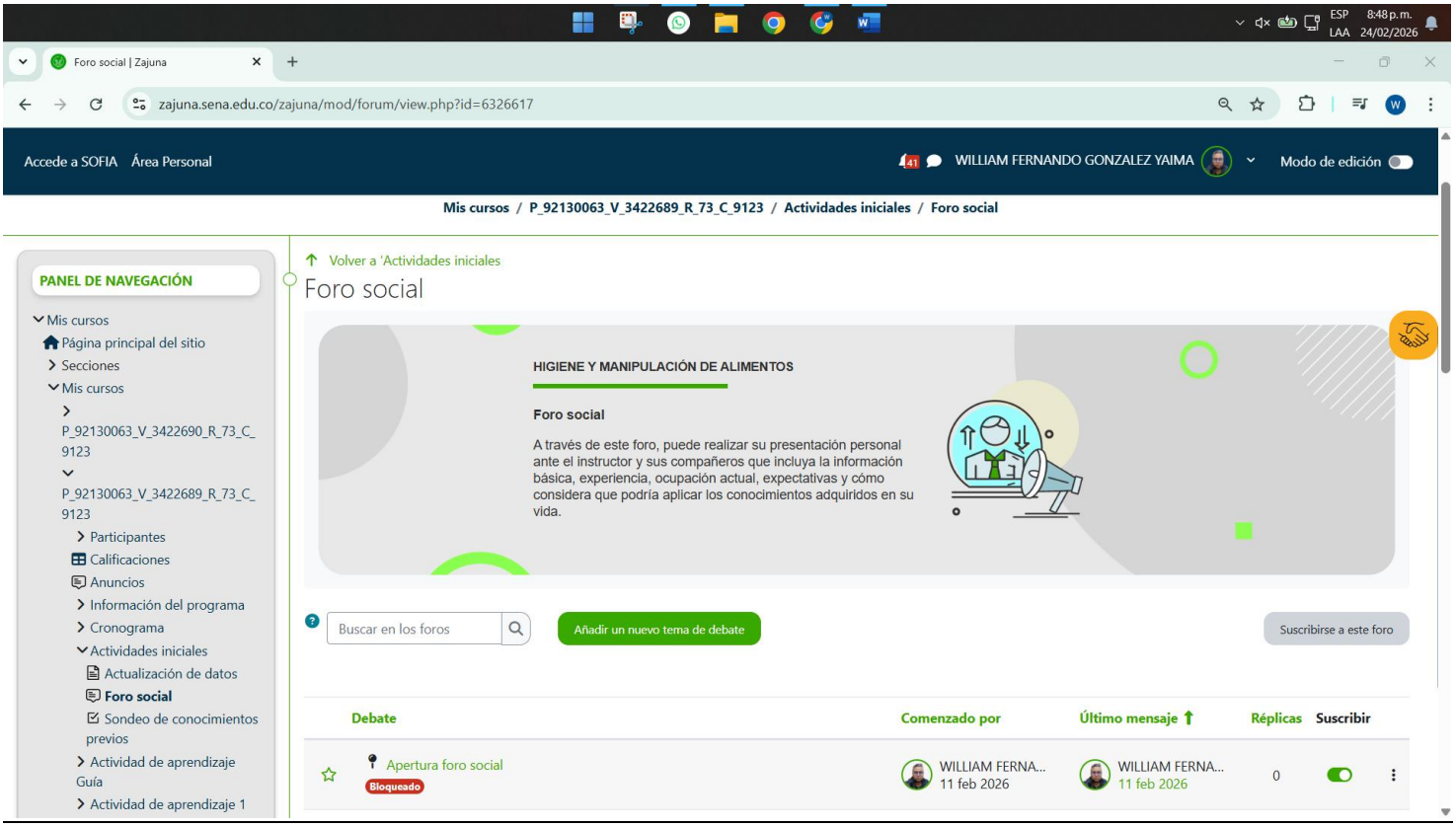
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3422688



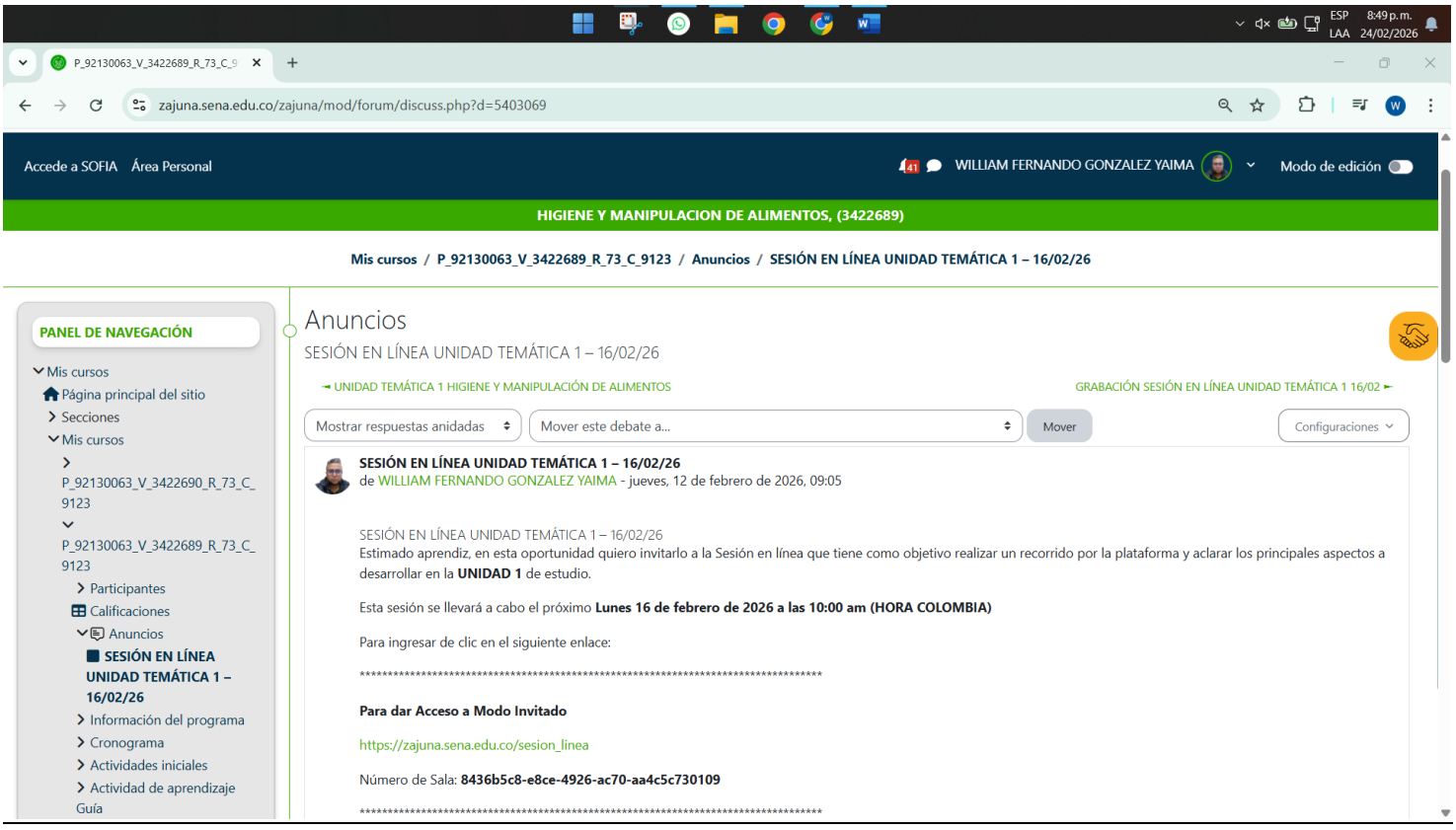
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3422688



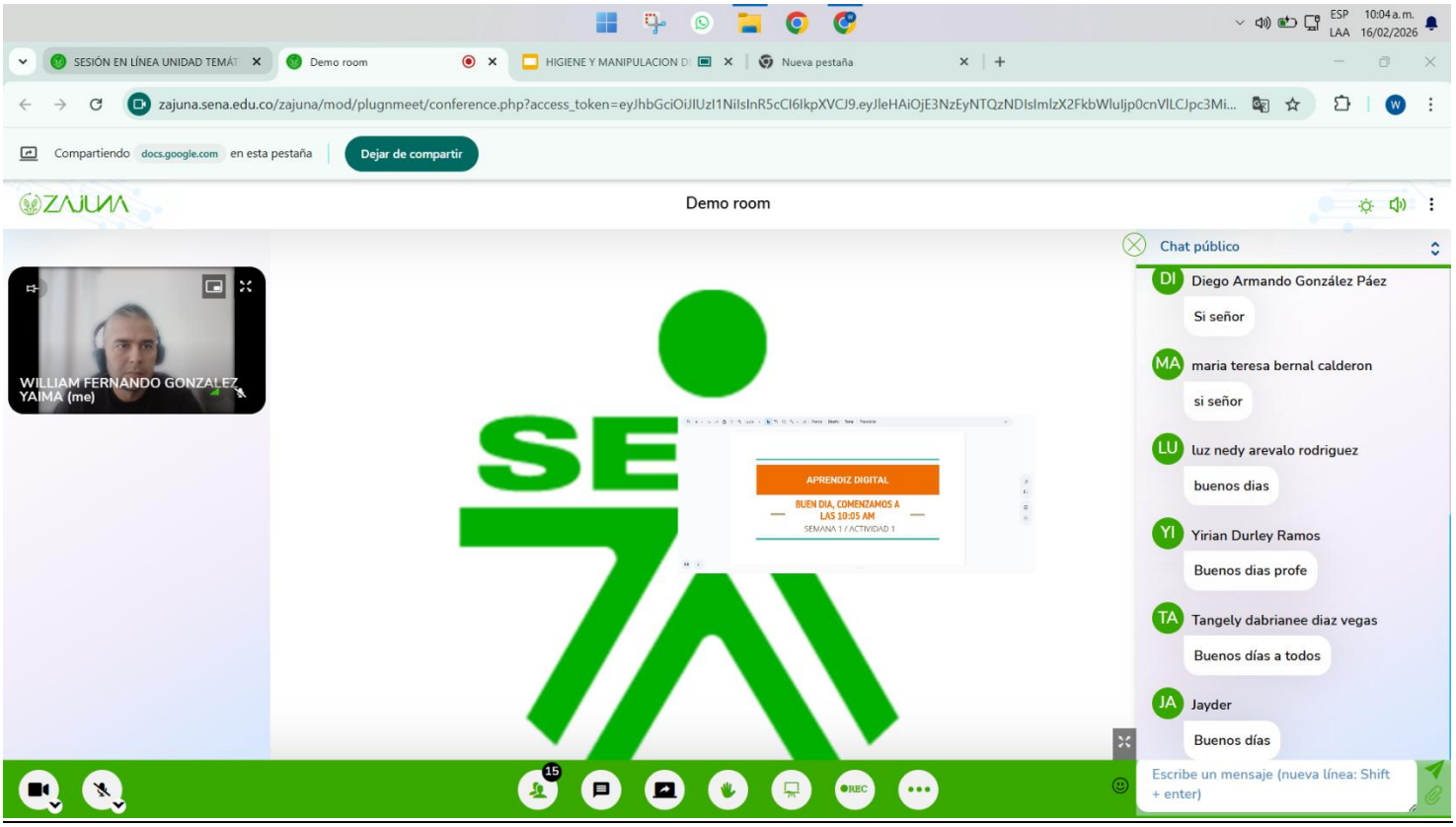
CURSO 3. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3422689



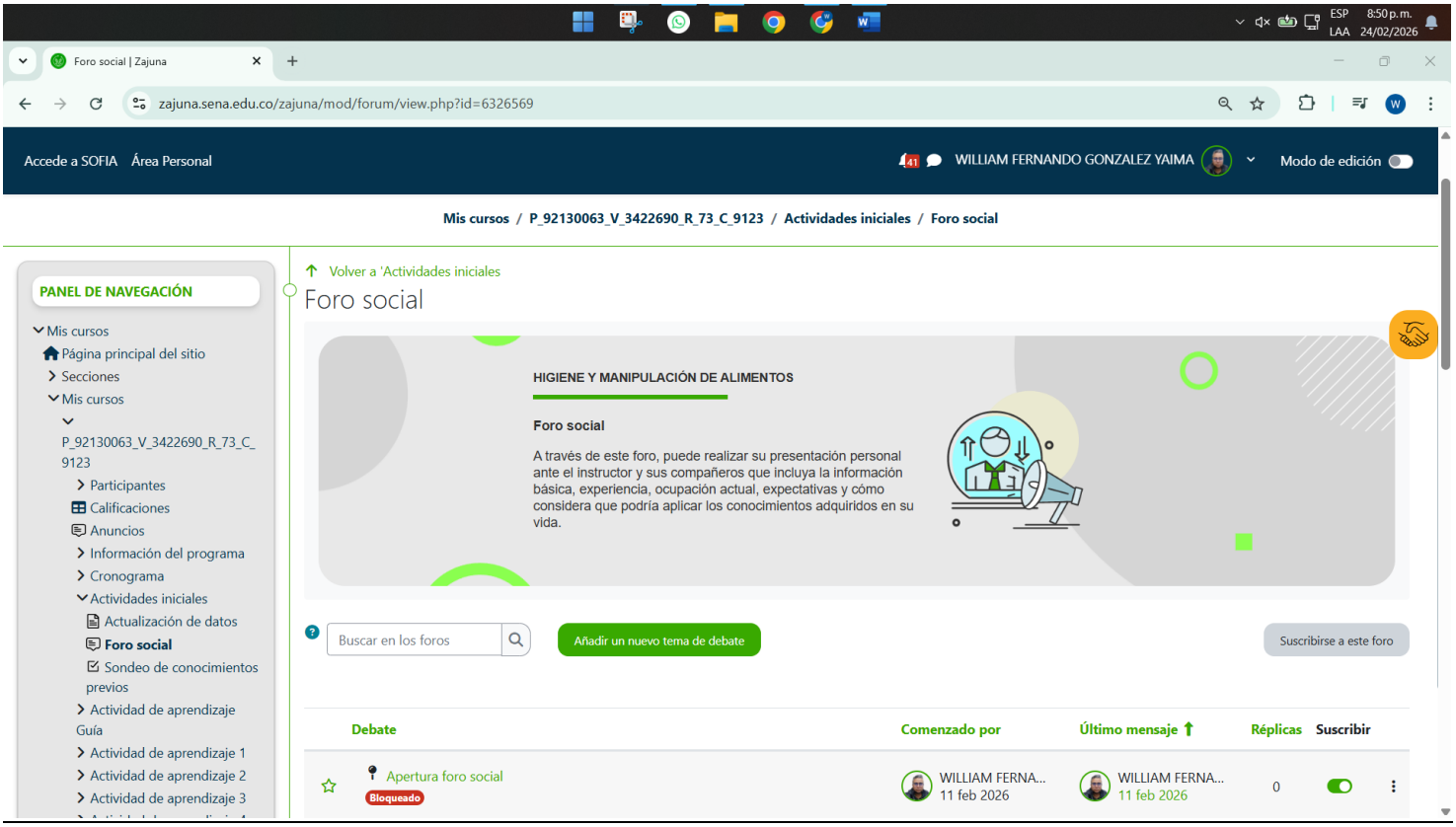
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3422689



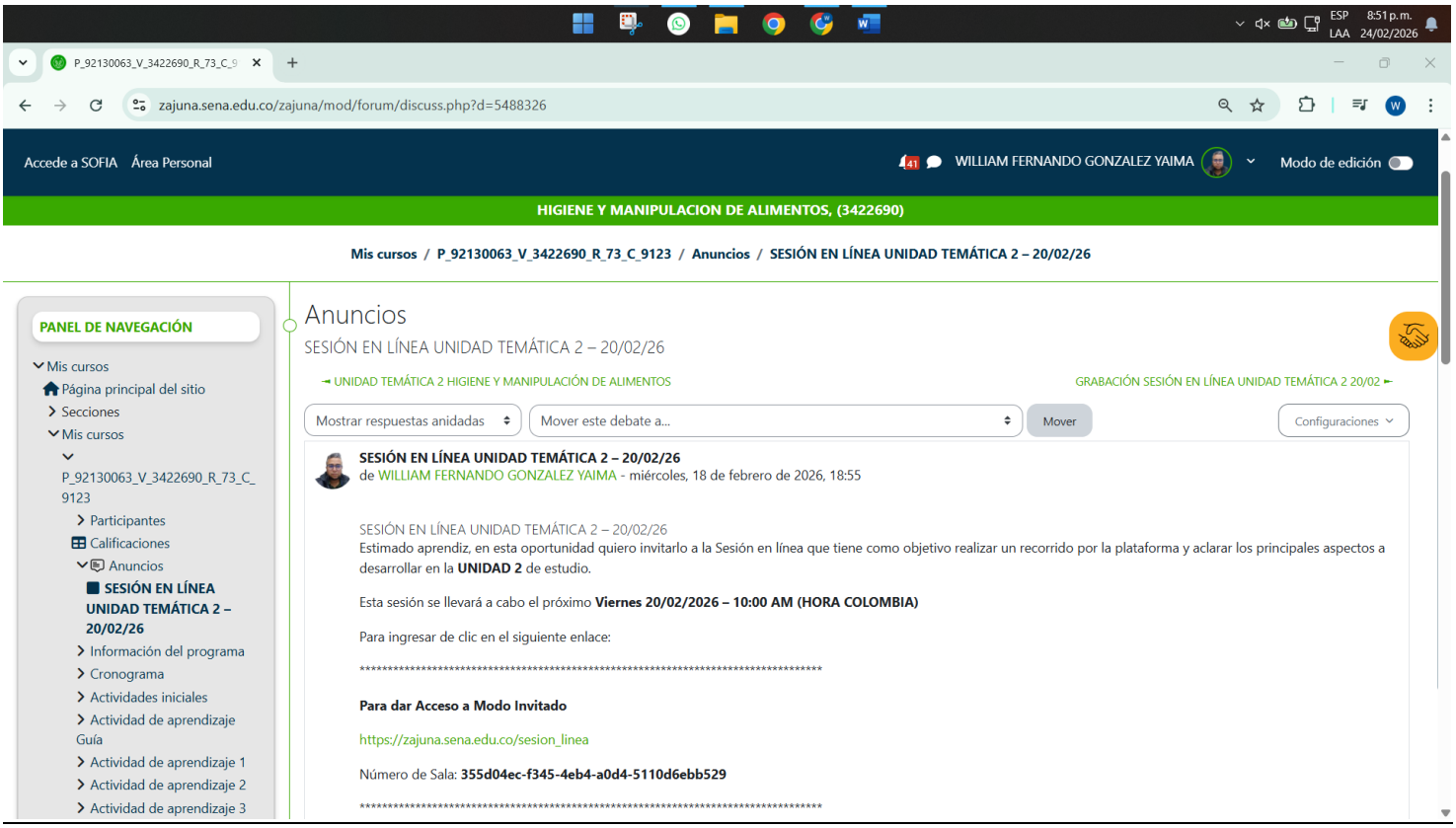
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3422689



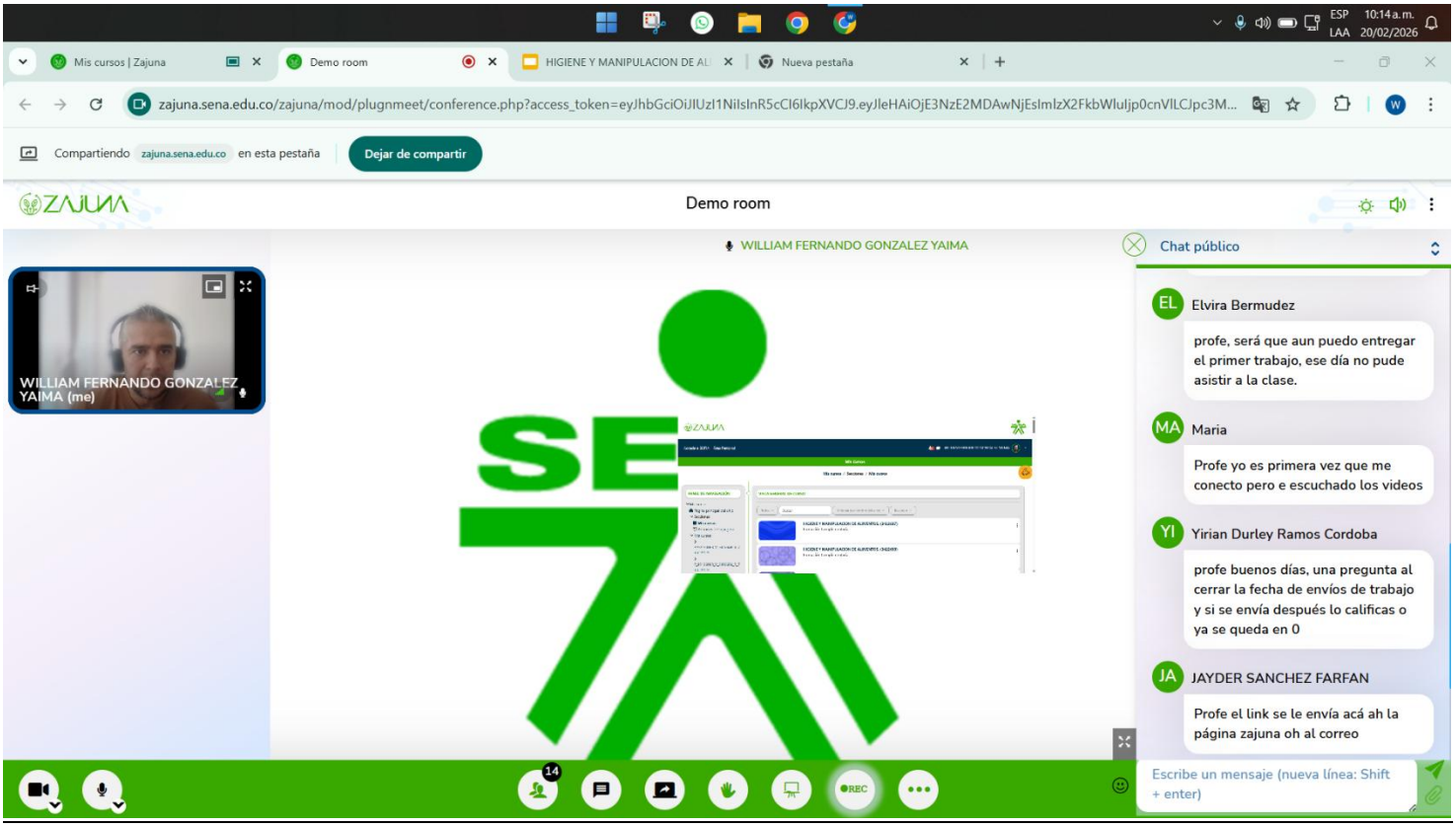
CURSO 4. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3422690



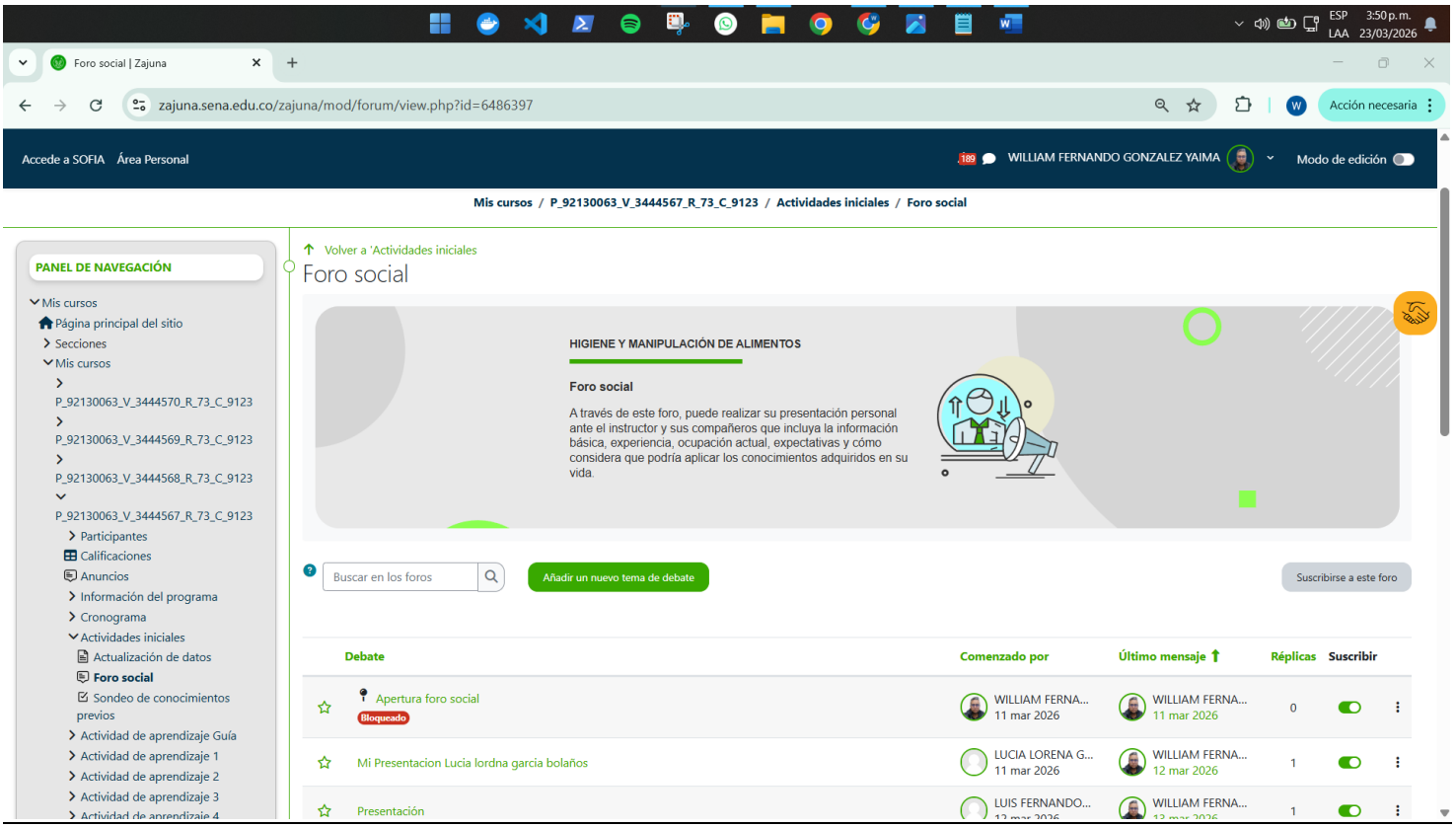
CURSO 4 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3422690



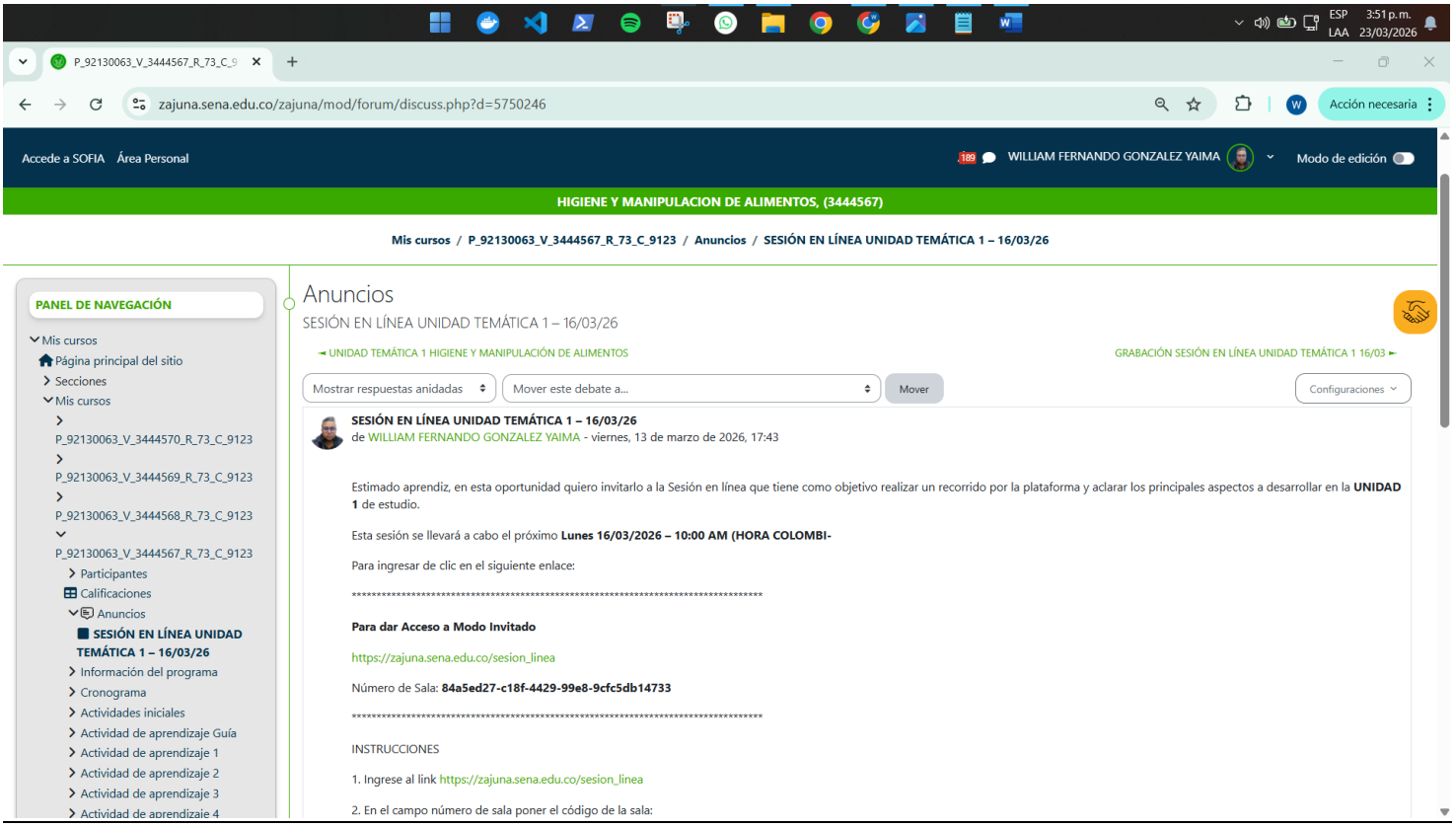
CURSO 4 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3422690



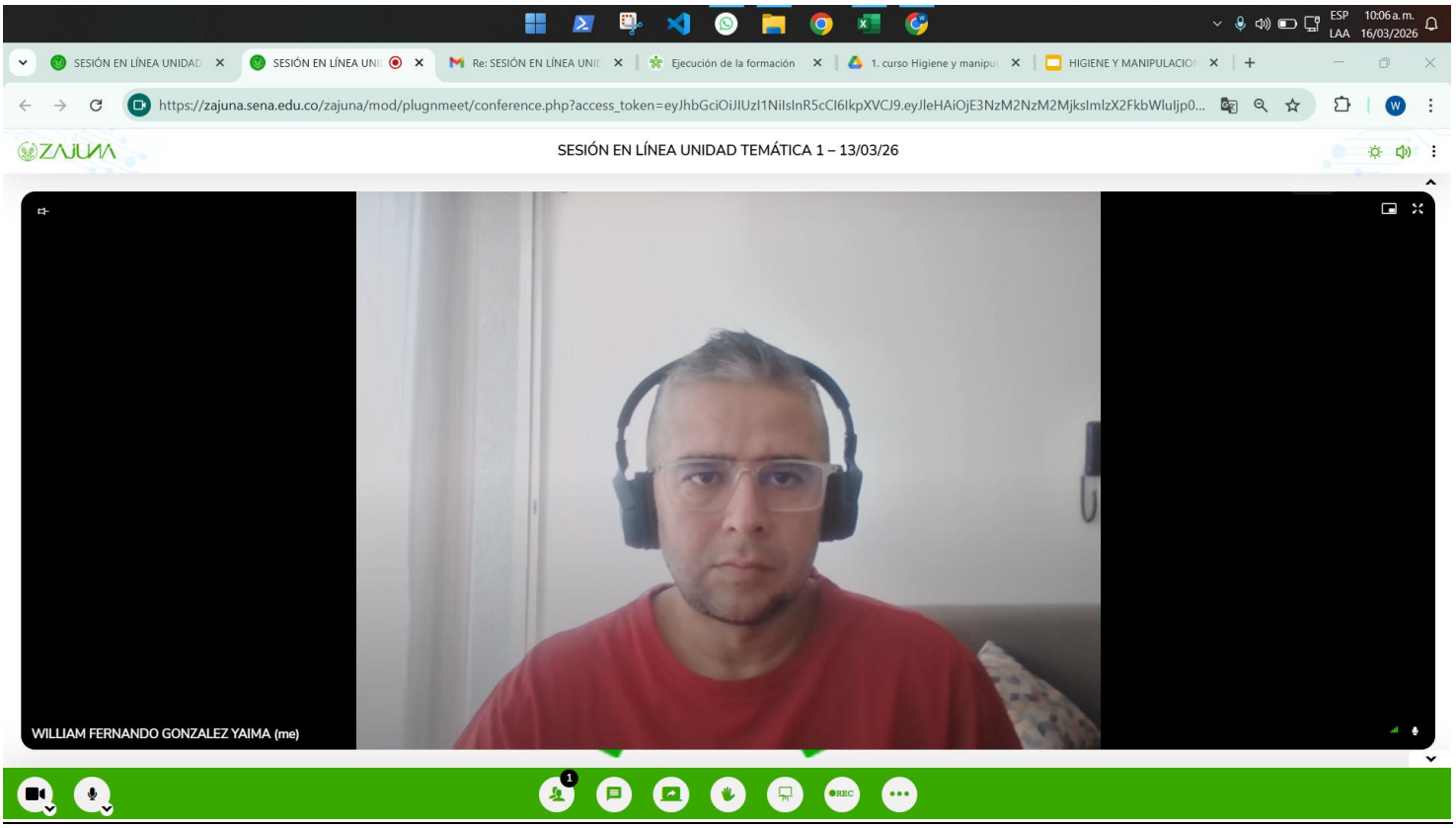
CURSO 5. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3444567



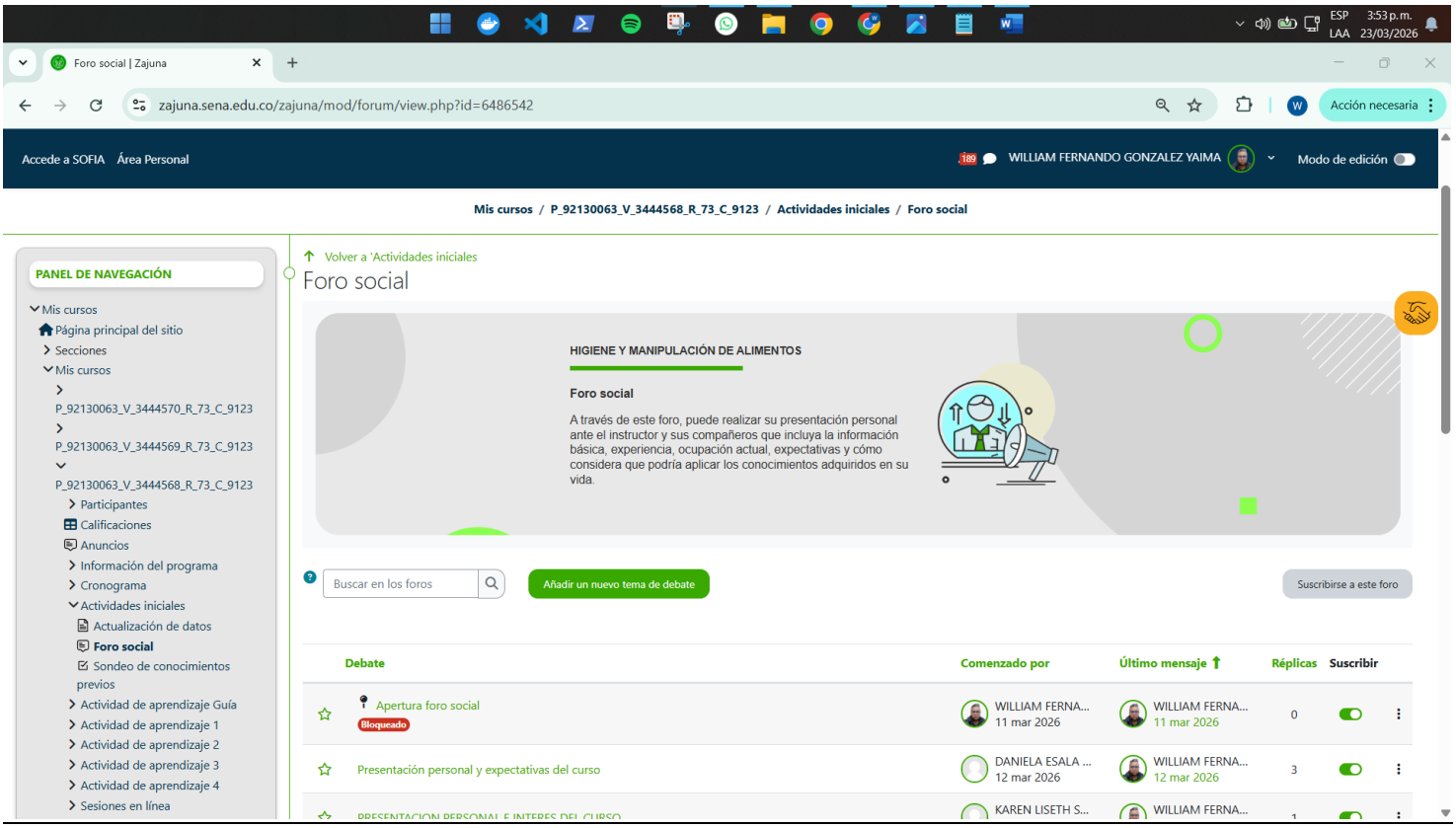
CURSO 5 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3444567



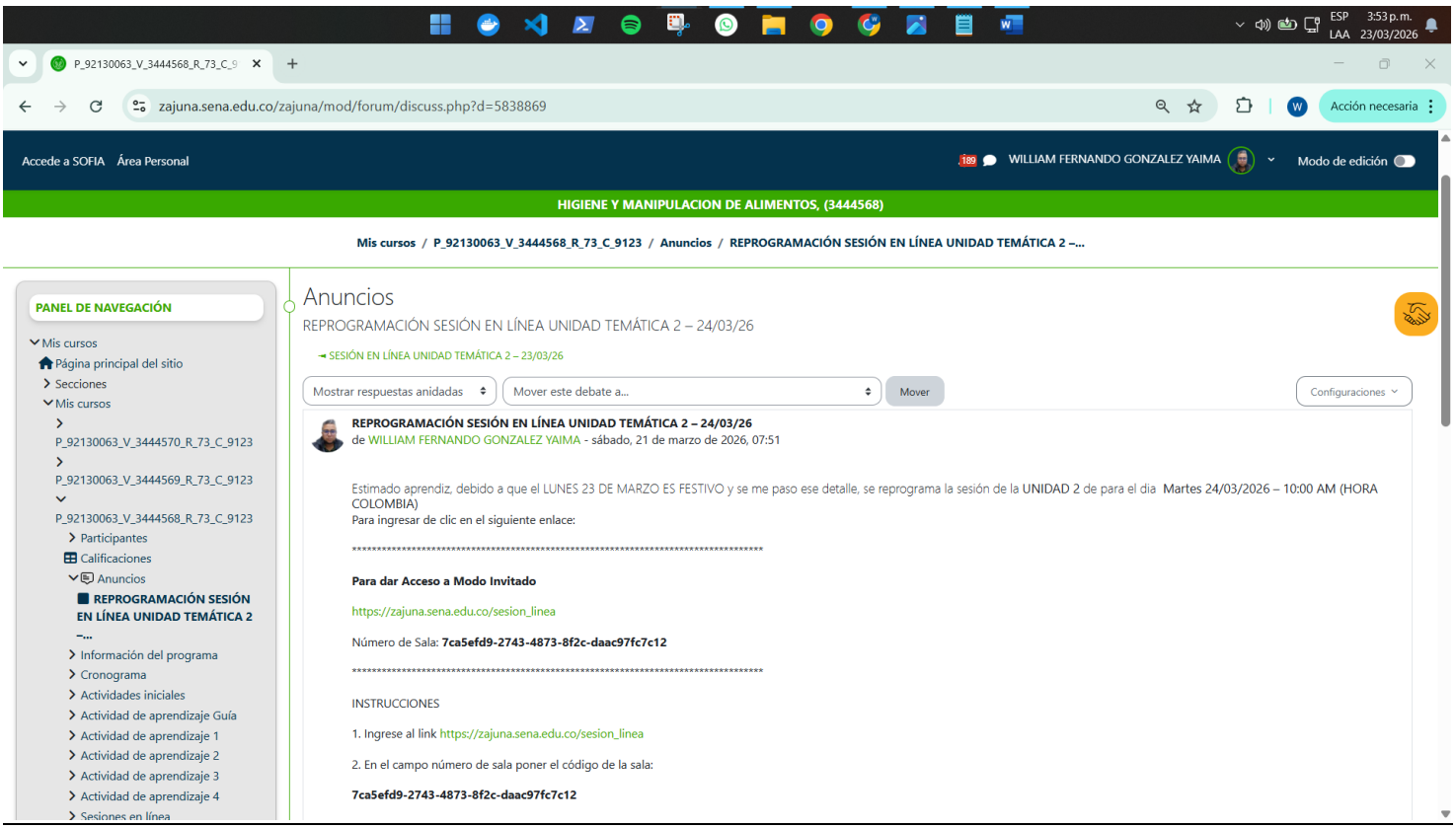
CURSO 5 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3444567



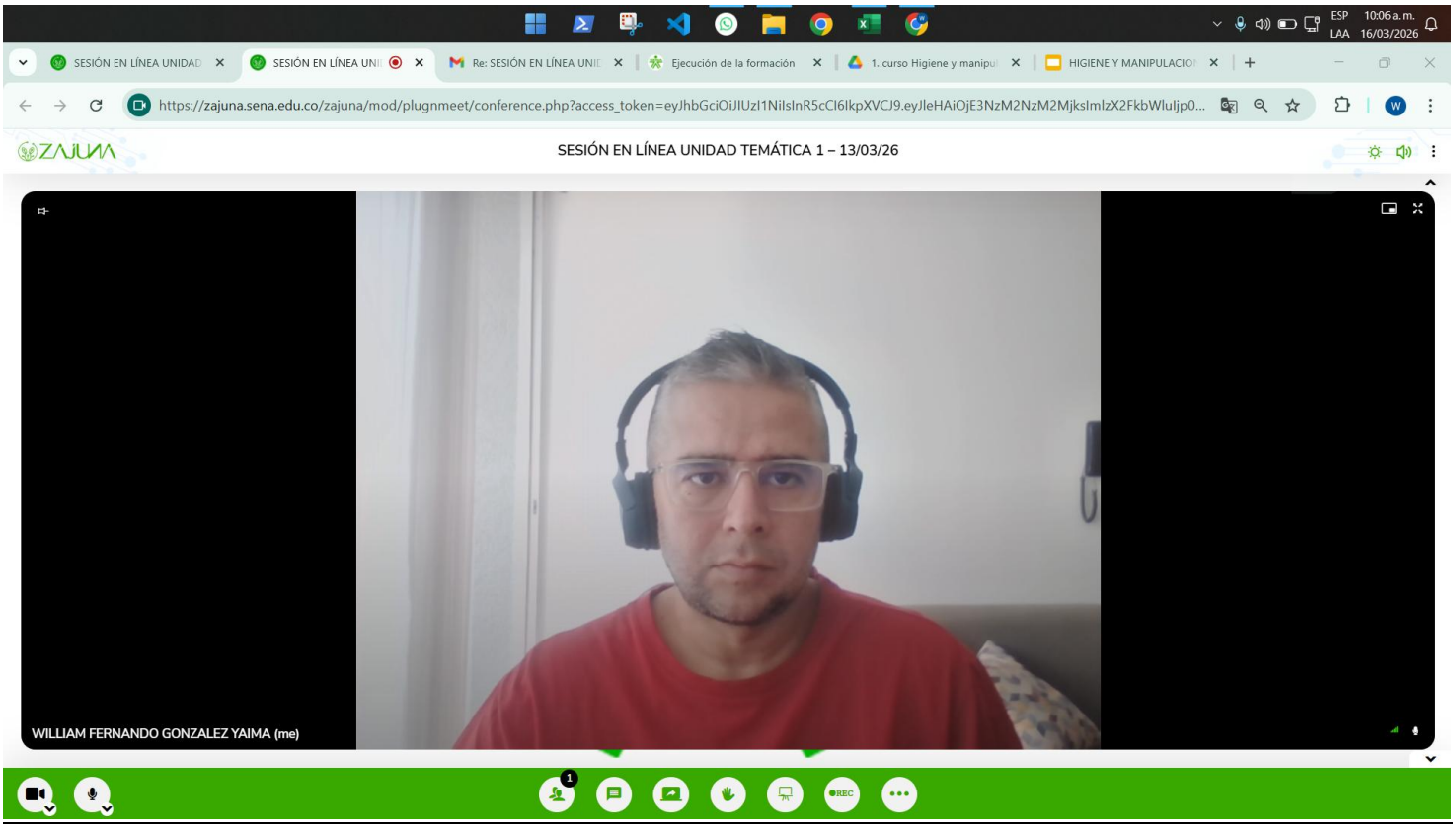
CURSO 6. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3444568



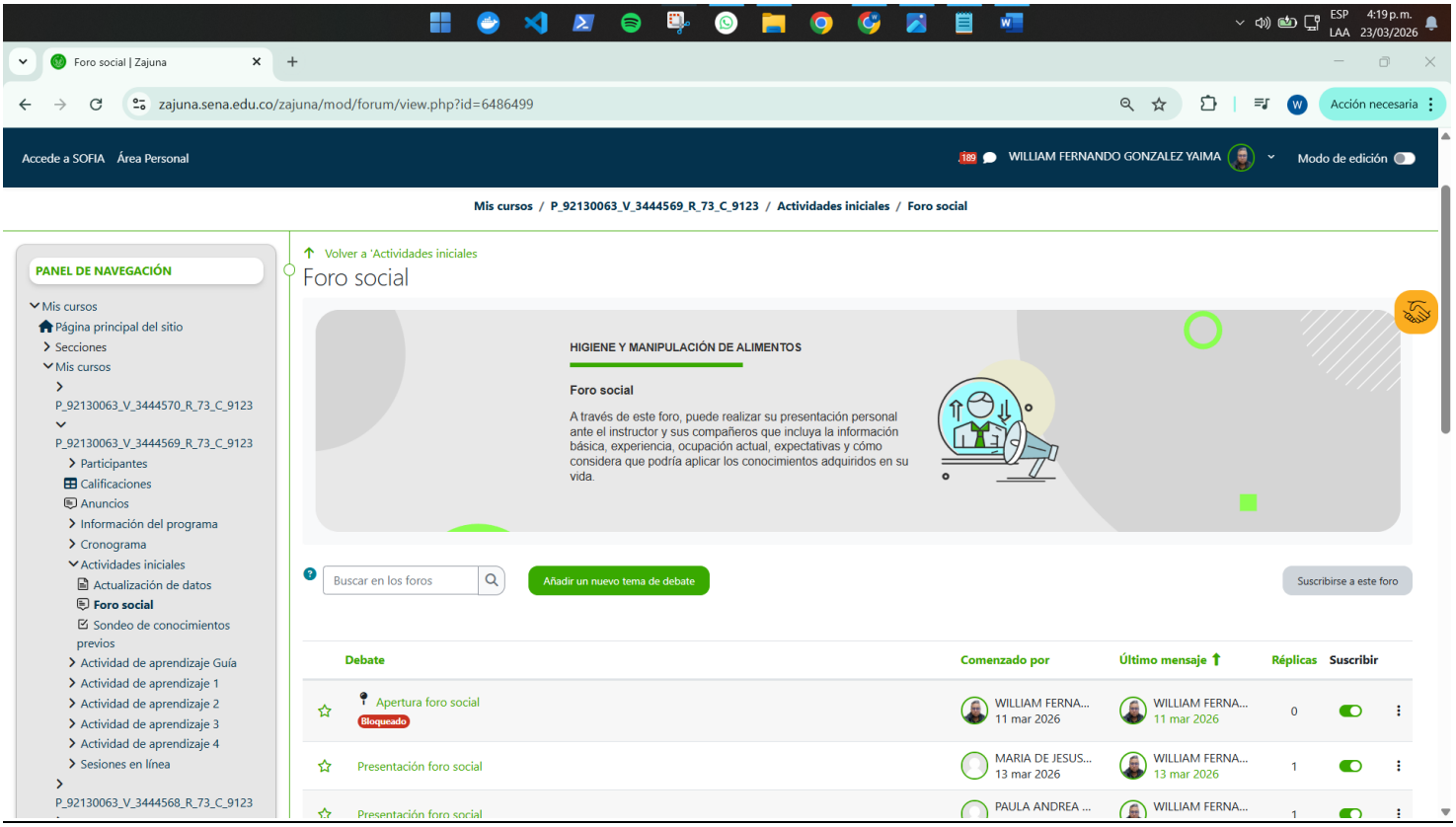
CURSO 6 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3444568



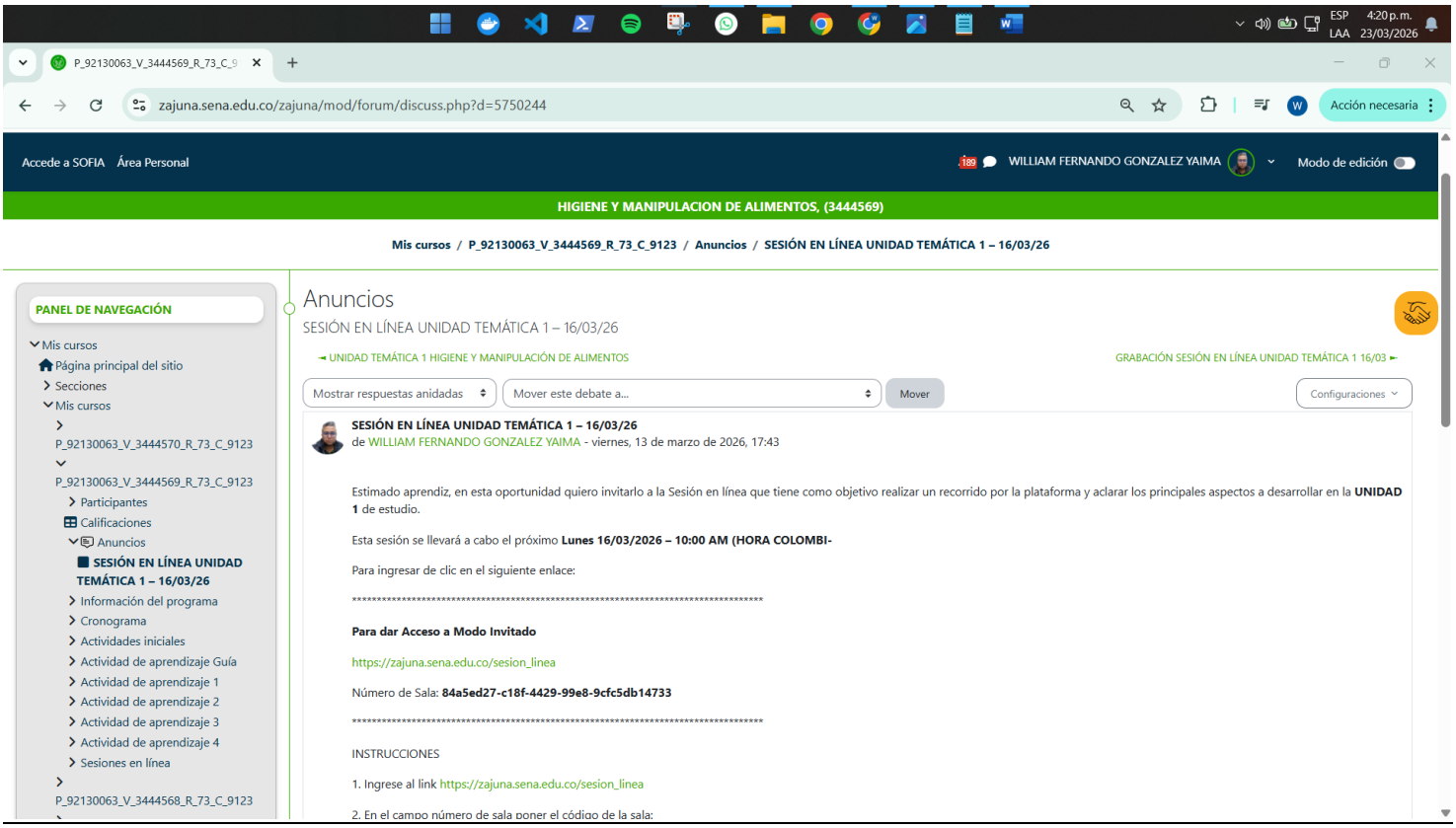
CURSO 6 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3444568



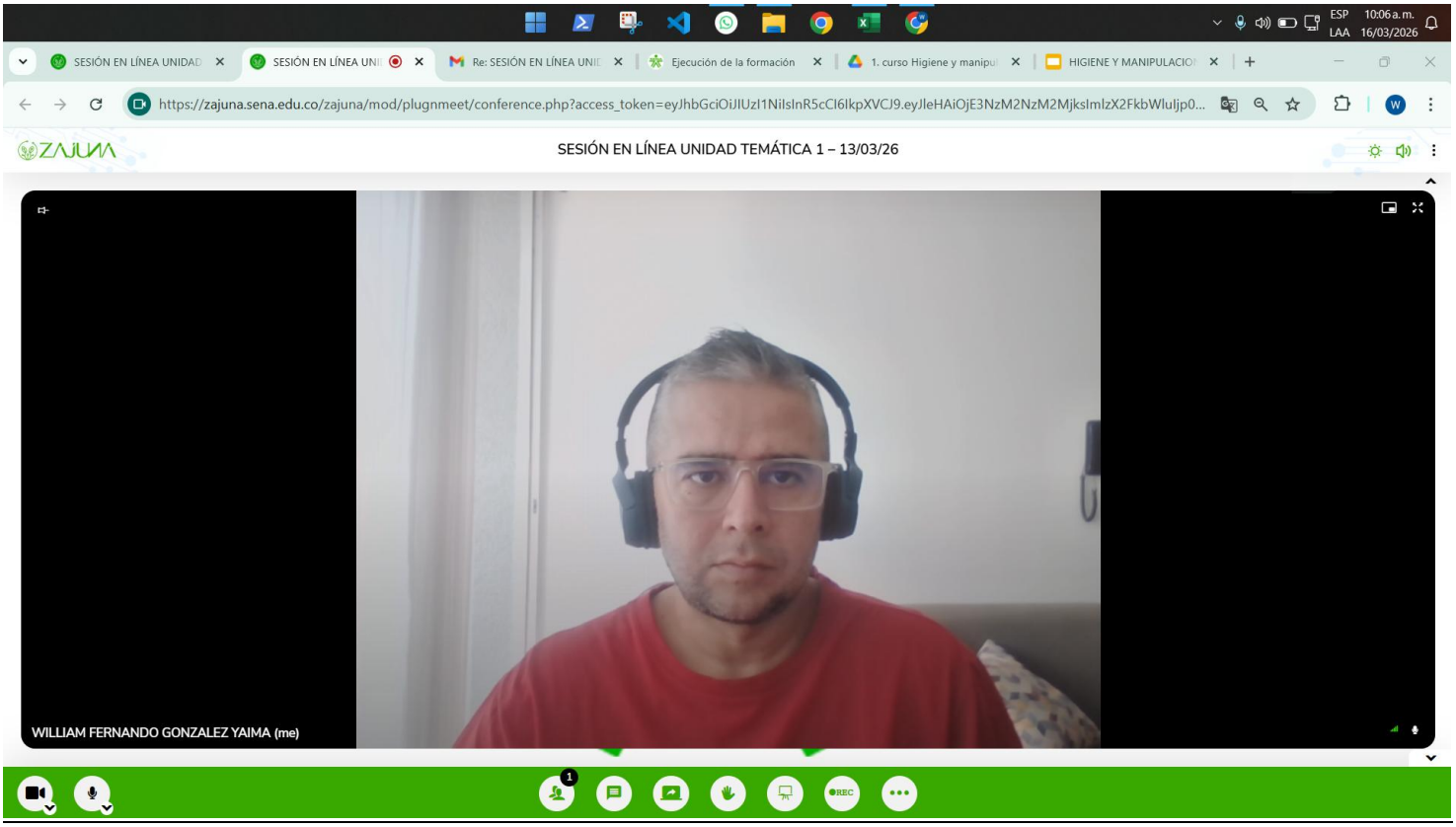
CURSO 7. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3444569



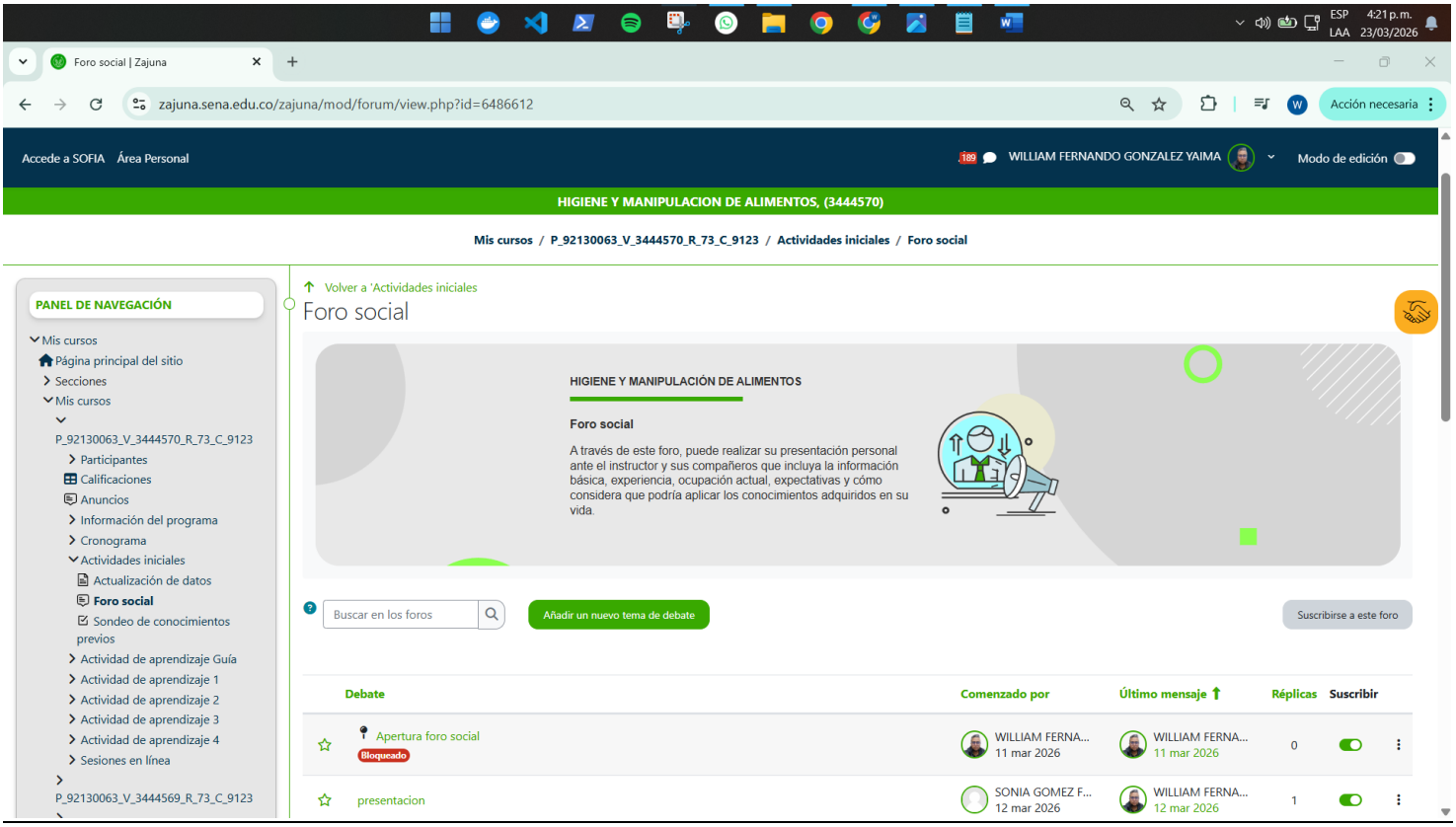
CURSO 7 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3444569



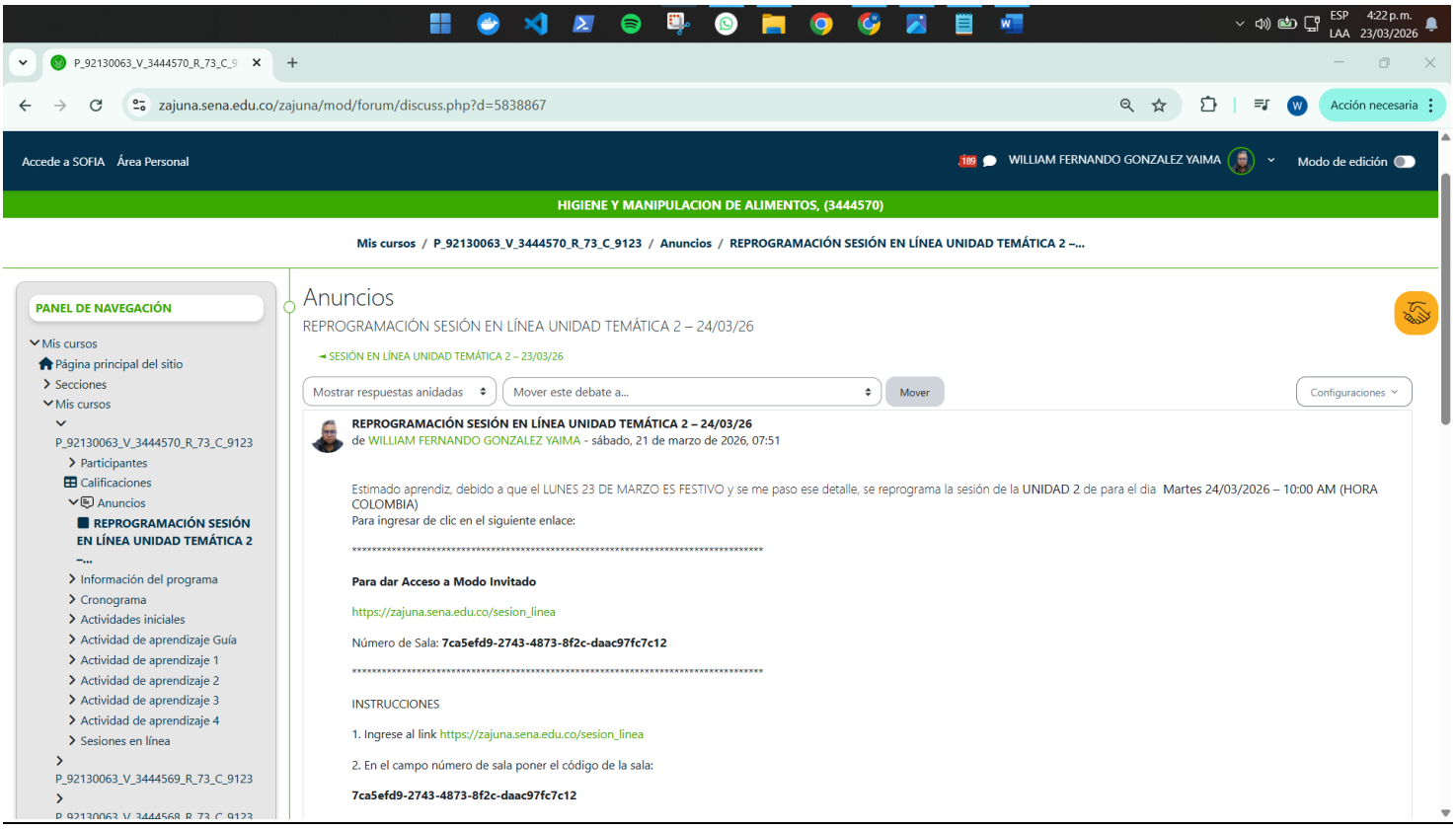
CURSO 7 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3444569



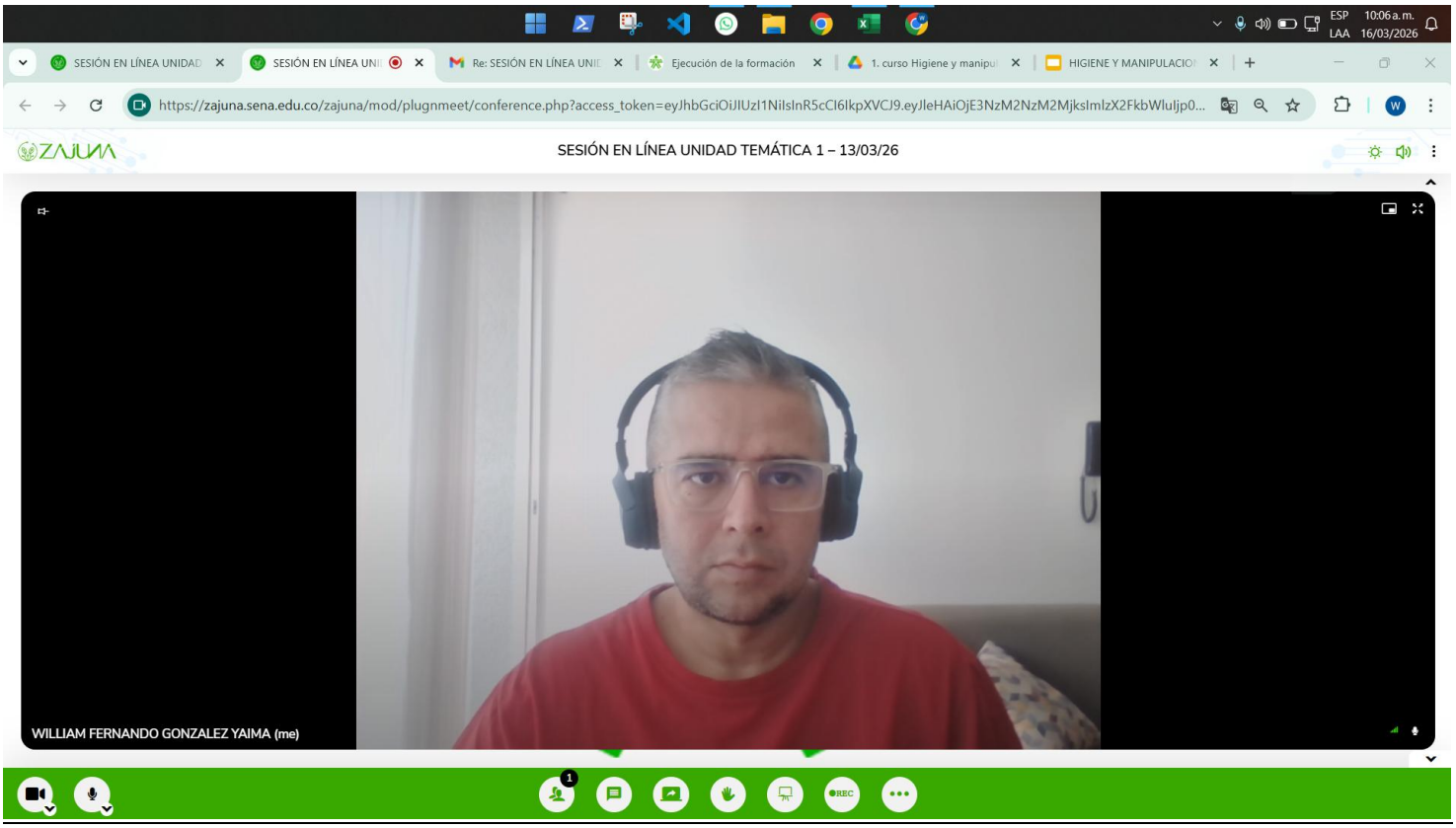
CURSO 8. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3444570



CURSO 8 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA ANUNCIO FICHA ID 3444570

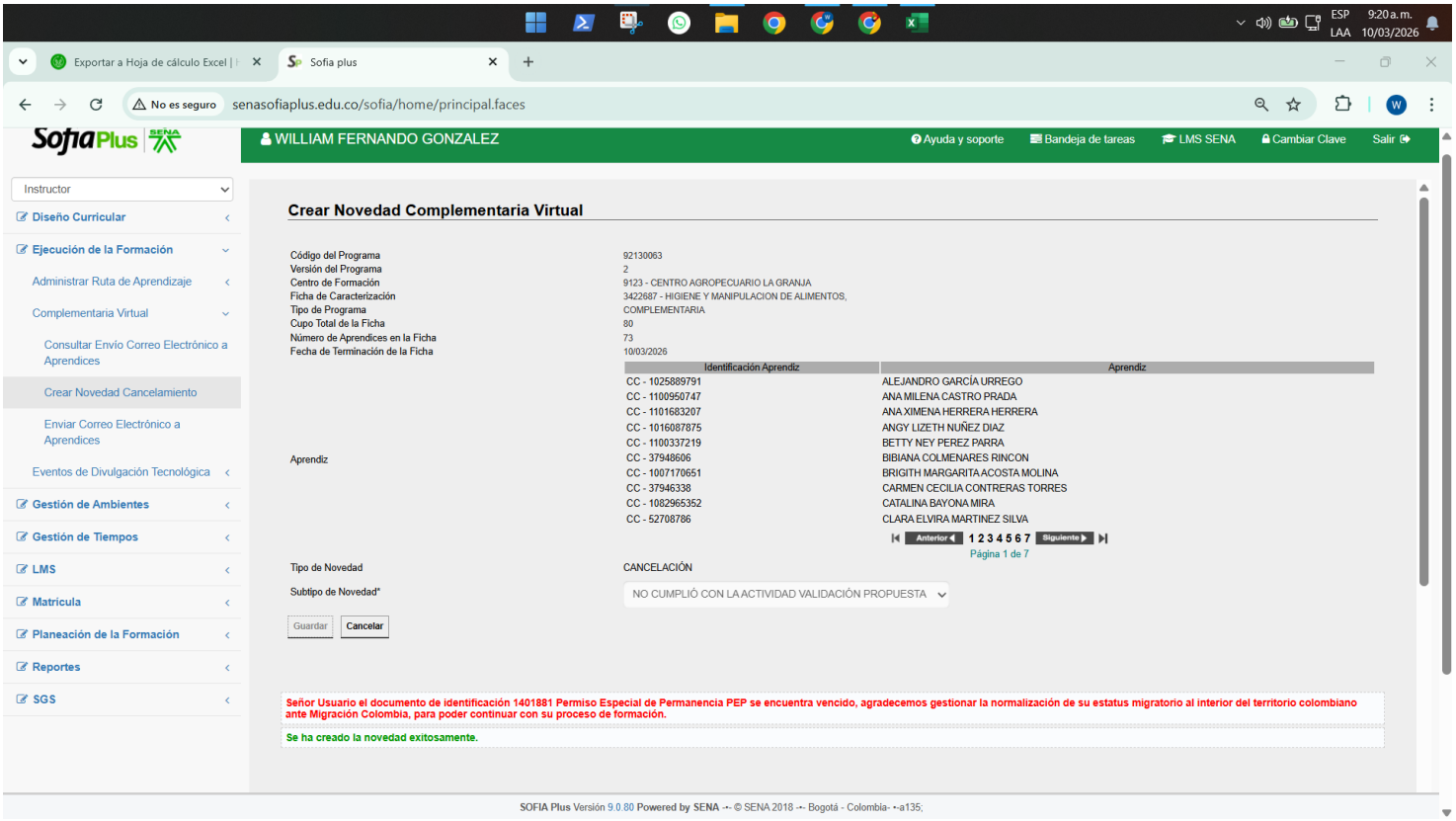


CURSO 8 COMPLEMENTARIA – SESIÓN EN LINEA FICHA ID 3444570

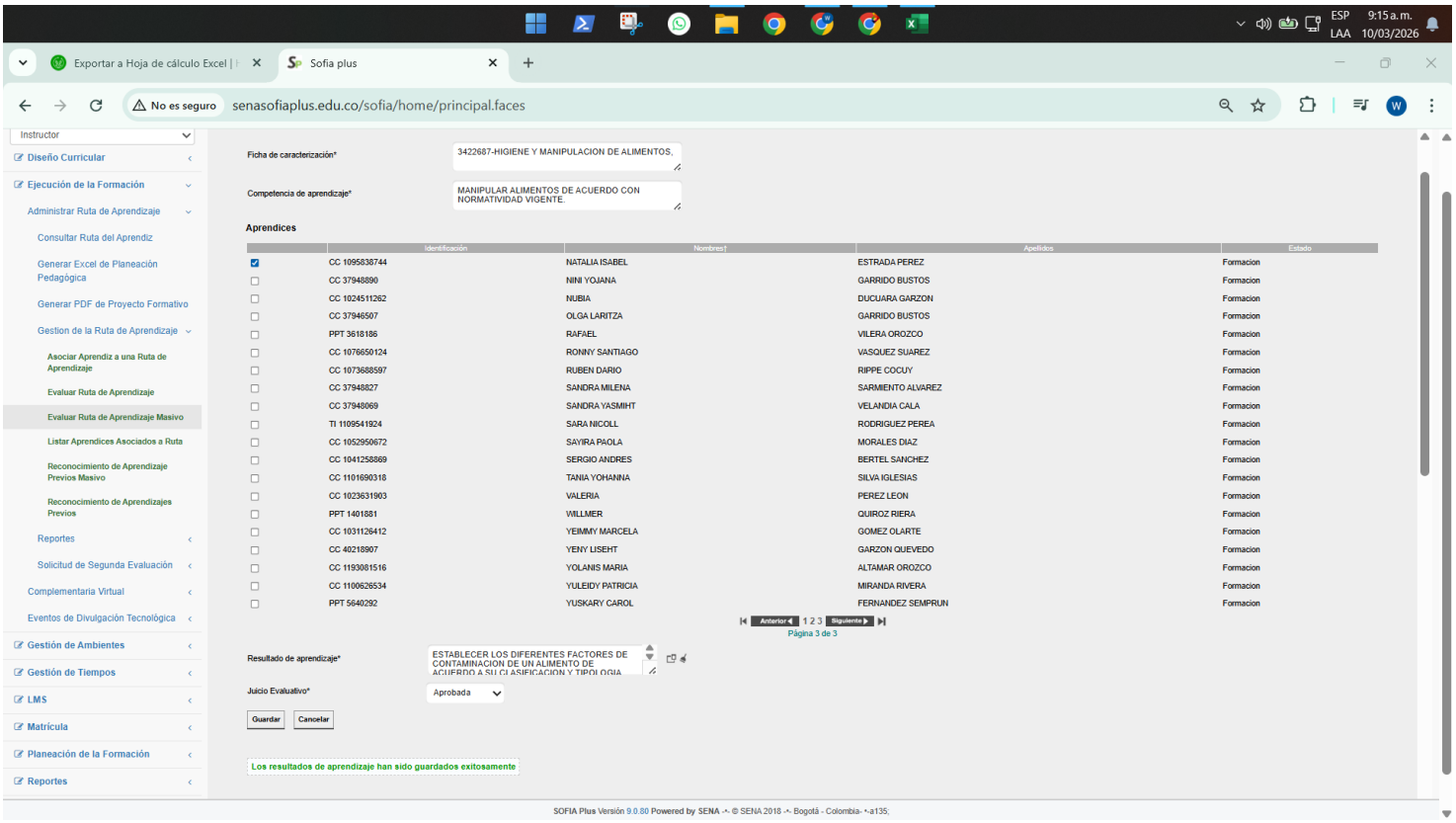


FASE DE CIERRE

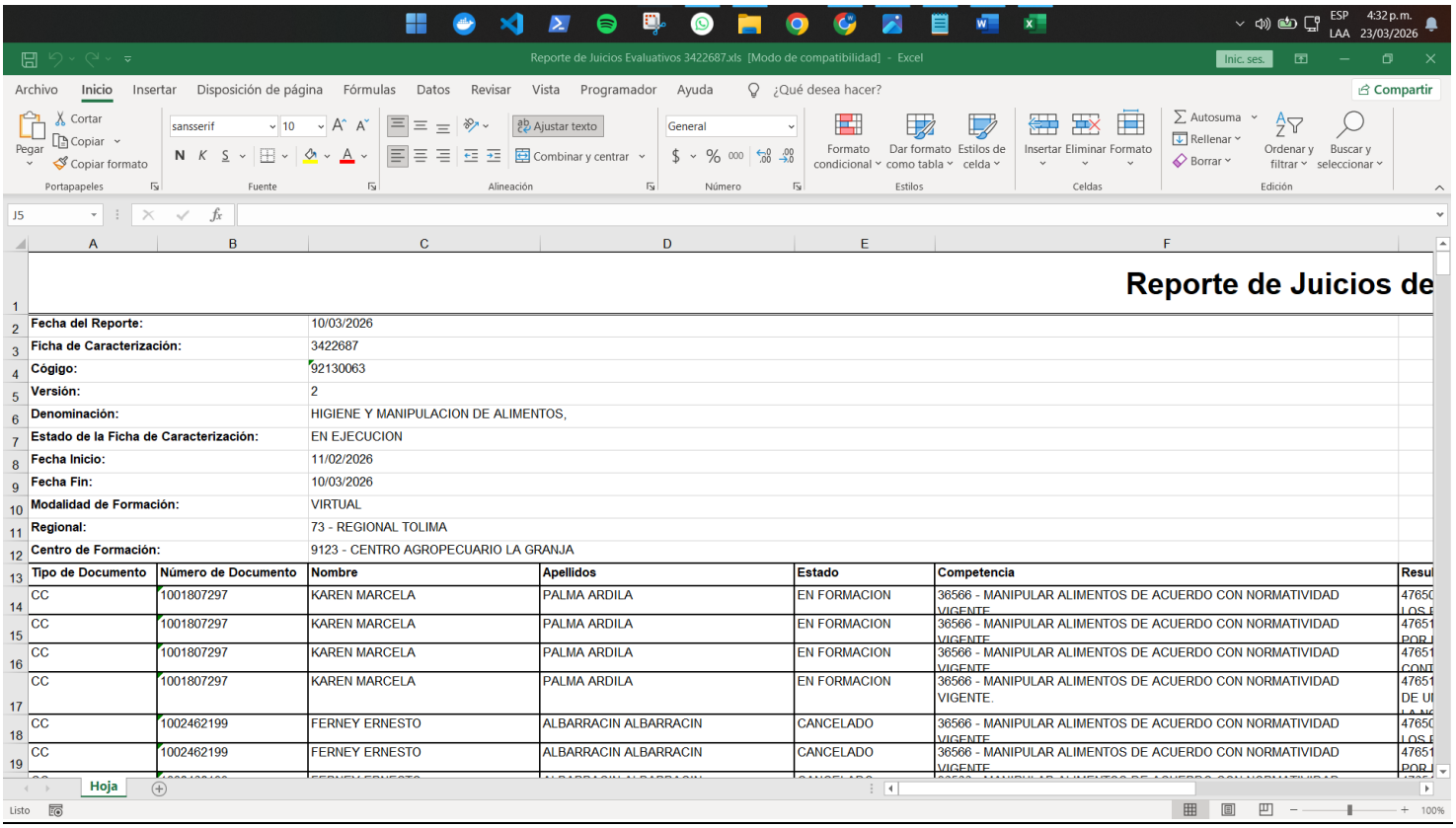
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 3422687



CURSO 1 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3422687



CURSO 1 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3422687

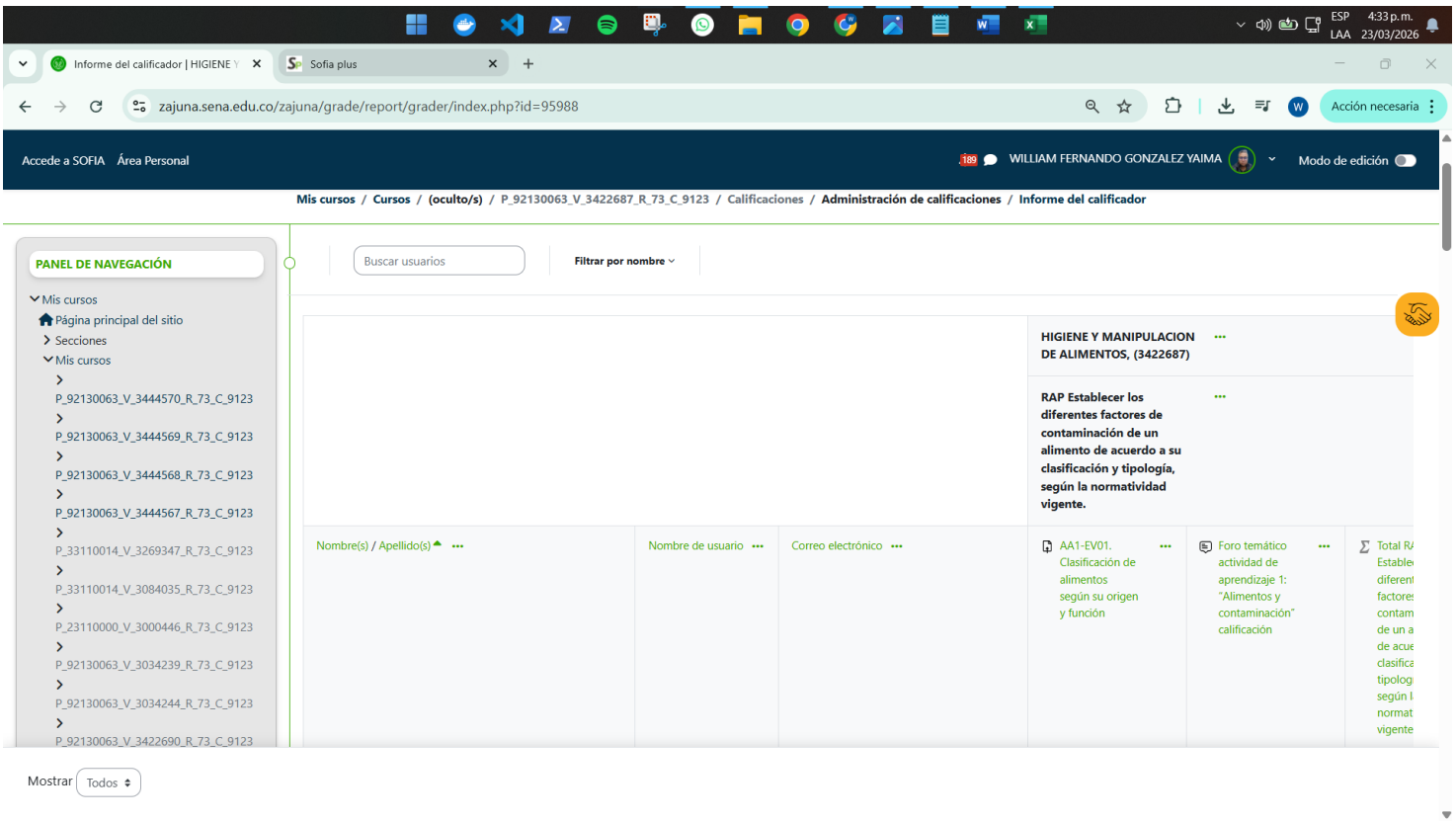


Reporte de Juicios Evaluativos 3422687.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

Fecha del Reporte:	10/03/2026
Ficha de Caracterización:	3422687
Cógigo:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	11/02/2026
Fecha Fin:	10/03/2026
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1001807297	KAREN MARCELA	PALMA ARDILA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4765 LOS
CC	1001807297	KAREN MARCELA	PALMA ARDILA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4765 POR
CC	1001807297	KAREN MARCELA	PALMA ARDILA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4765 CONT
CC	1001807297	KAREN MARCELA	PALMA ARDILA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4765 DE U
CC	1002462199	FERNEY ERNESTO	ALBARRACIN ALBARRACIN	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4765 LOS
CC	1002462199	FERNEY ERNESTO	ALBARRACIN ALBARRACIN	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4765 POR

CURSO 1 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3422687



Informe del calificador | HIGIENE Y

Sofia plus

zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grader/index.php?id=95988

Acción necesaria

Accede a SOFIA Área Personal

WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

Modo de edición

Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_92130063_V_3422687_R_73_C_9123 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3444570_R_73_C_9123
P_92130063_V_3444569_R_73_C_9123
P_92130063_V_3444568_R_73_C_9123
P_92130063_V_3444567_R_73_C_9123
P_33110014_V_3269347_R_73_C_9123
P_33110014_V_3084035_R_73_C_9123
P_23110000_V_3000446_R_73_C_9123
P_92130063_V_3034239_R_73_C_9123
P_92130063_V_3034244_R_73_C_9123
P_92130063_V_3422690_R_73_C_9123

Buscar usuarios

Filtrar por nombre

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3422687)

RAP Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.

Nombre(s) / Apellido(s)

Nombre de usuario

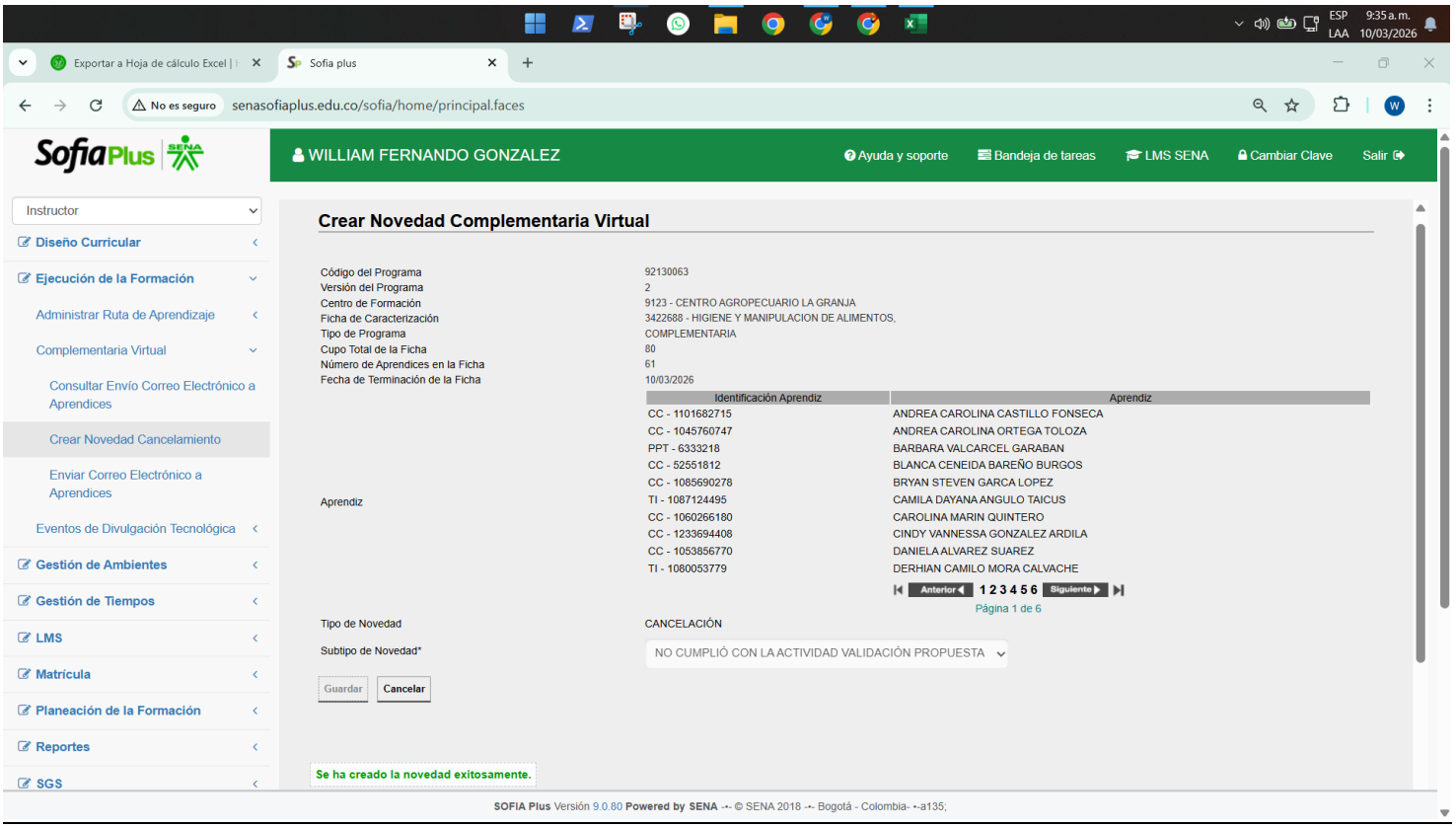
Correo electrónico

AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función

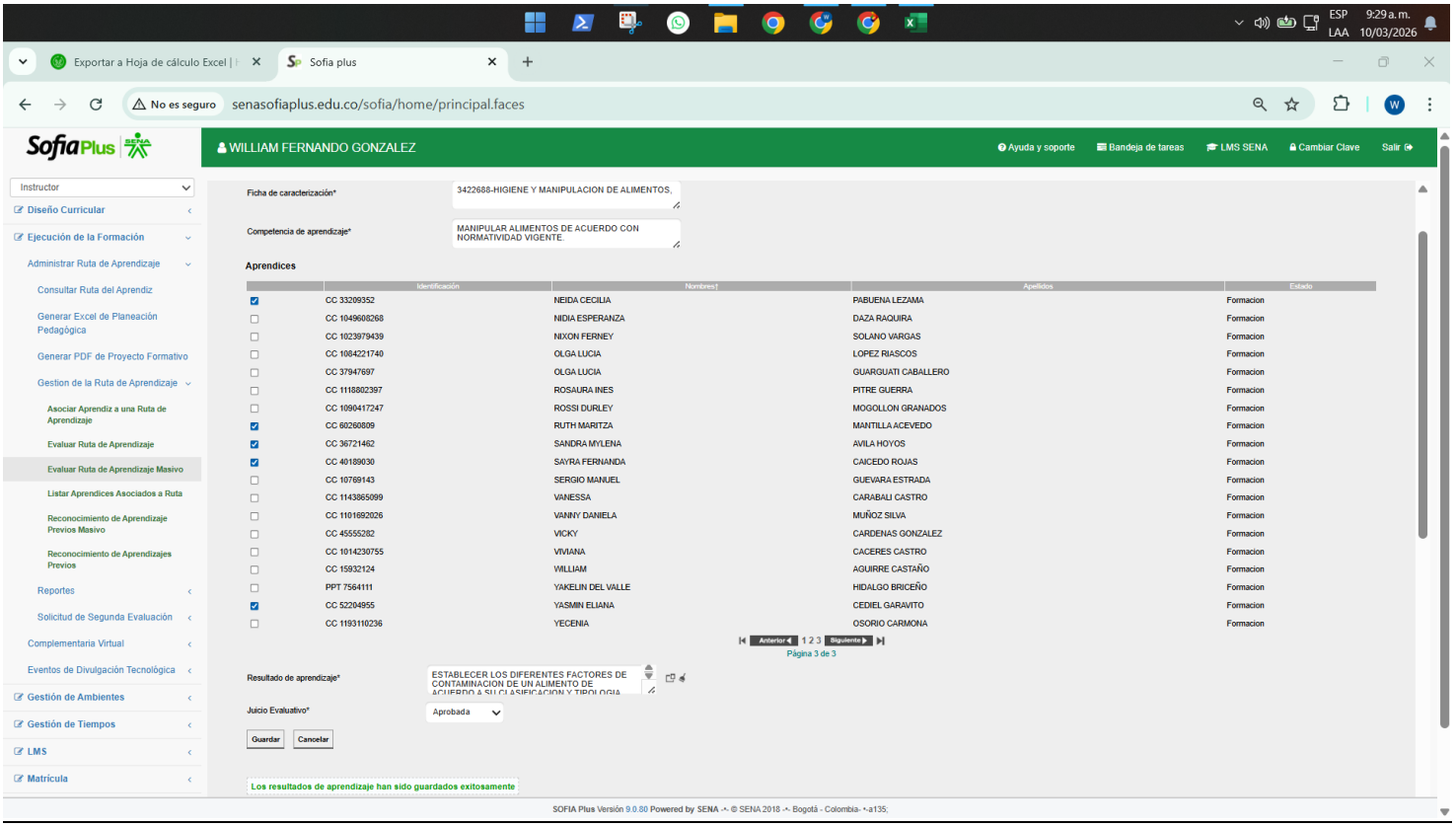
Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación" calificación

Mostrar Todos

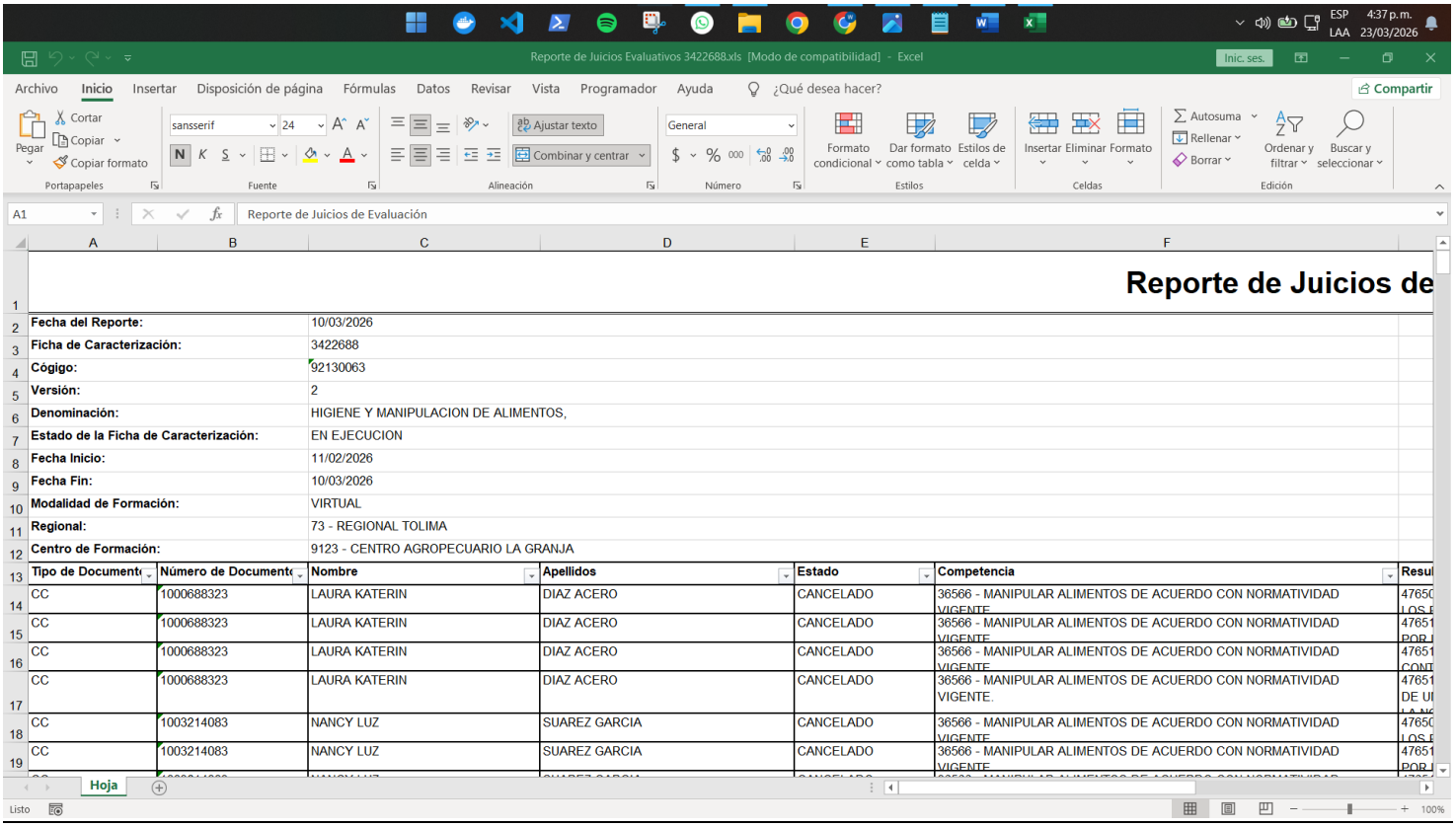
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 3422688



CURSO 2 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3422688



CURSO 2 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3422688



Reporte de Juicios Evaluativos 3422688.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

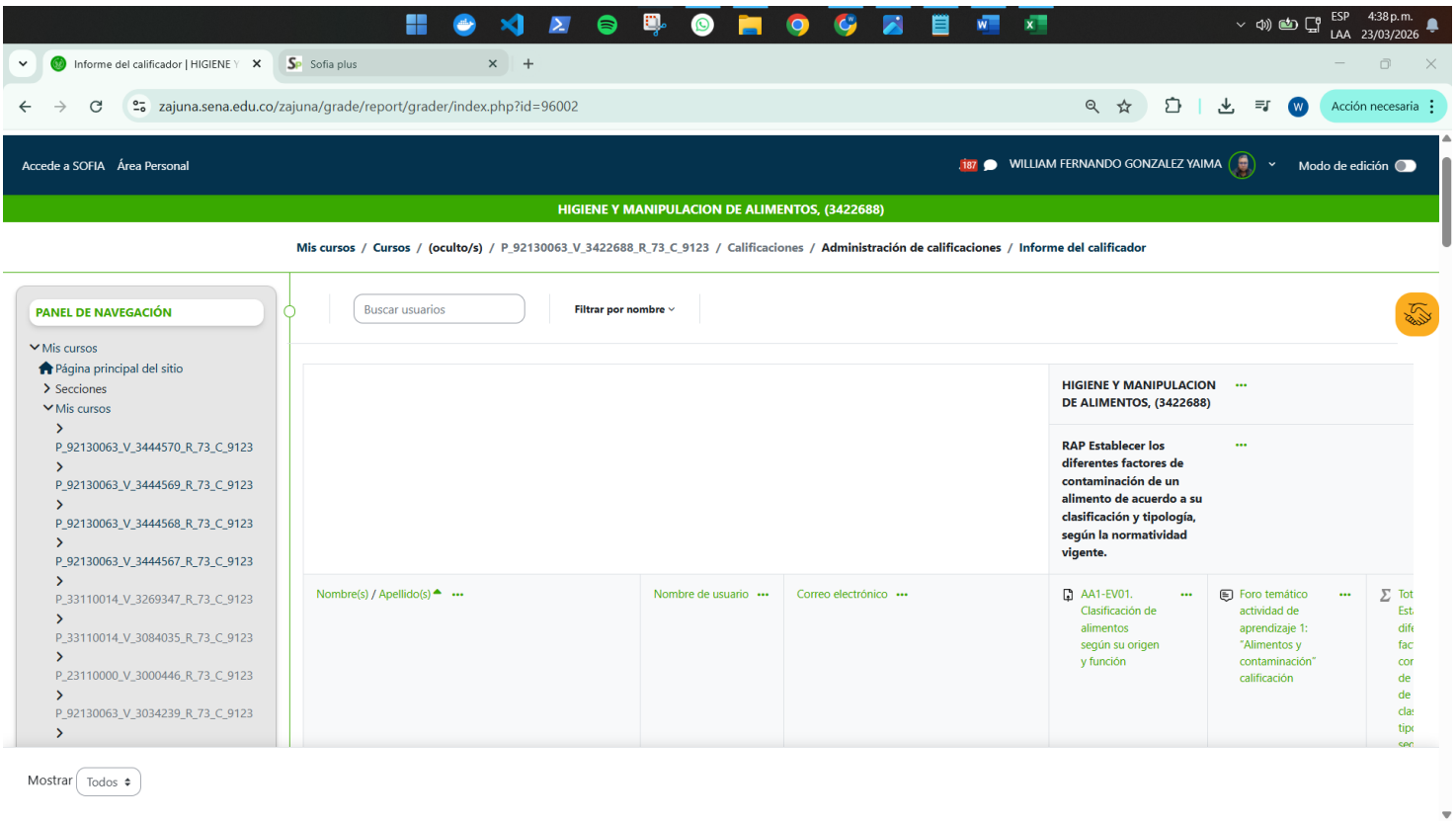
Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	10/03/2026
Ficha de Caracterización:	3422688
Cógigo:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	11/02/2026
Fecha Fin:	10/03/2026
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Document	Número de Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1000688323	LAURA KATERIN	DIAZ ACERO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47650 LOS E
CC	1000688323	LAURA KATERIN	DIAZ ACERO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47651 POR L
CC	1000688323	LAURA KATERIN	DIAZ ACERO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47651 CONT
CC	1000688323	LAURA KATERIN	DIAZ ACERO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1003214083	NANCY LUZ	SUAREZ GARCIA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47650 LOS E
CC	1003214083	NANCY LUZ	SUAREZ GARCIA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47651 POR L

CURSO 2 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3422688



Informe del calificador | HIGIENE Y

Sofia plus

zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grader/index.php?id=96002

Accede a SOFIA Área Personal

WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3422688)

Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_92130063_V_3422688_R_73_C_9123 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

Página principal del sitio

Secciones

Mis cursos

P_92130063_V_3444570_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444569_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444568_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444567_R_73_C_9123

P_33110014_V_3269347_R_73_C_9123

P_33110014_V_3084035_R_73_C_9123

P_23110000_V_3000446_R_73_C_9123

P_92130063_V_3034239_R_73_C_9123

Buscar usuarios

Filtrar por nombre

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3422688)

RAP Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.

Nombre(s) / Apellido(s)

Nombre de usuario

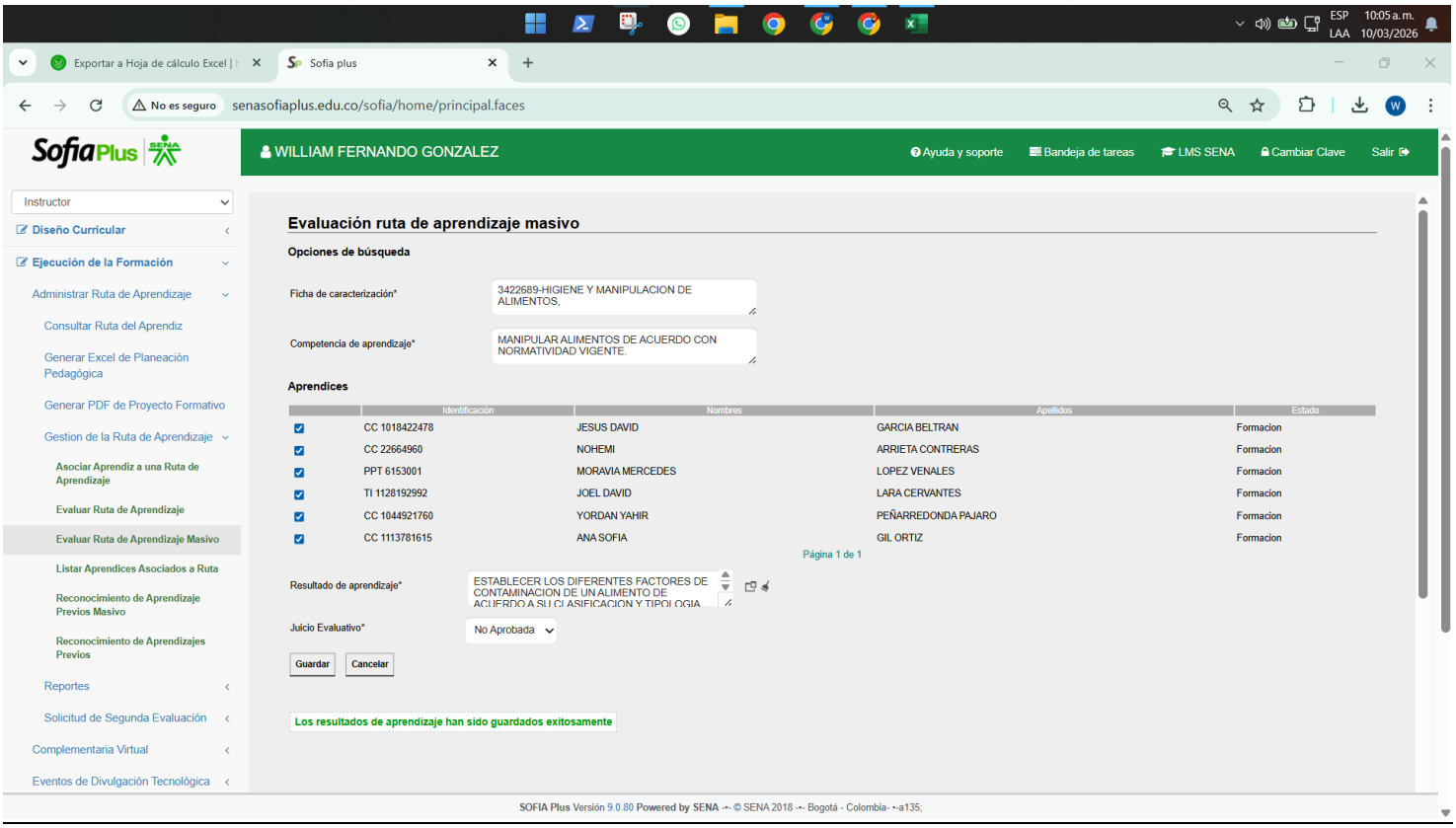
Correo electrónico

AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función

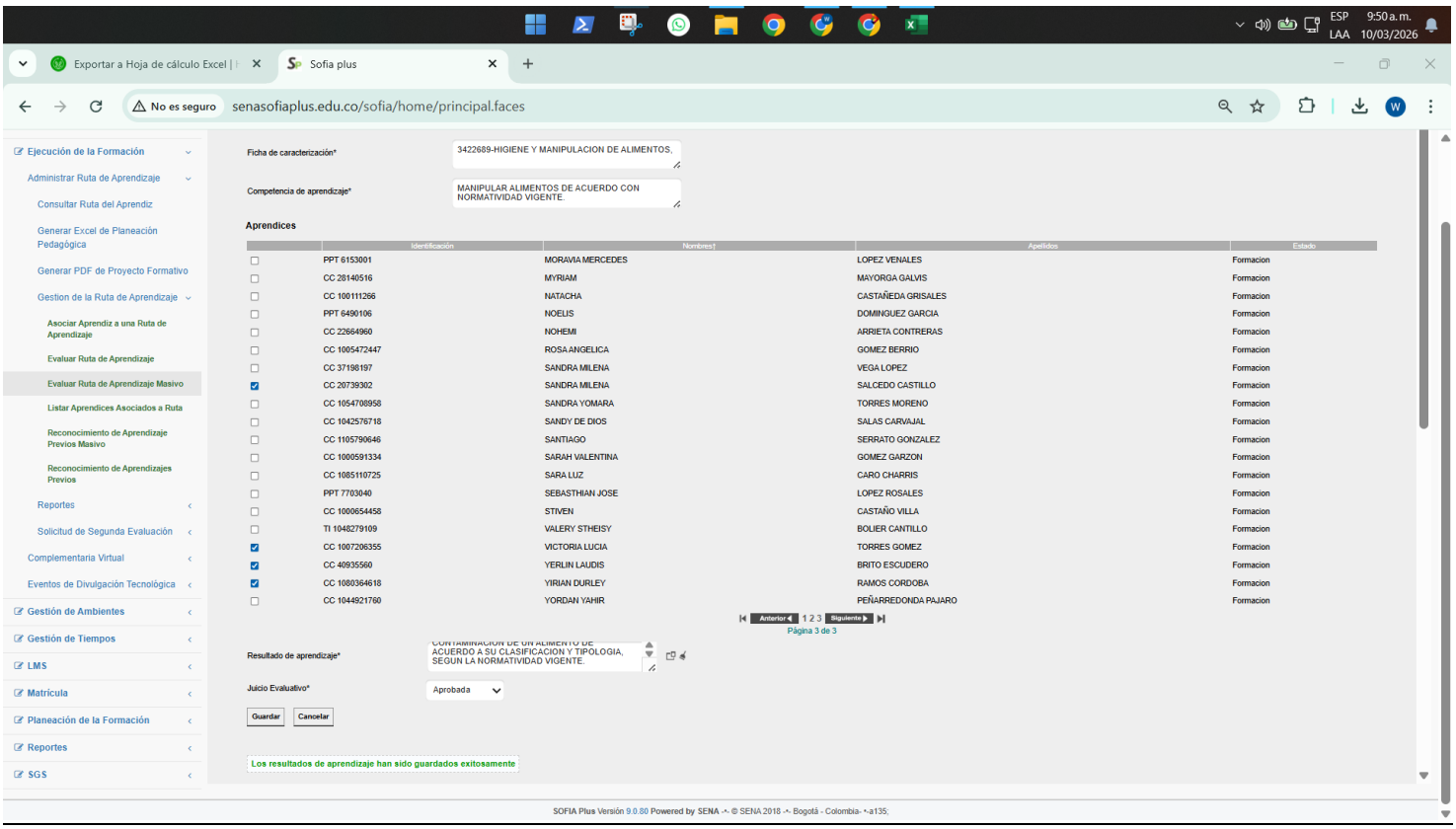
Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación" calificación

Mostrar Todos

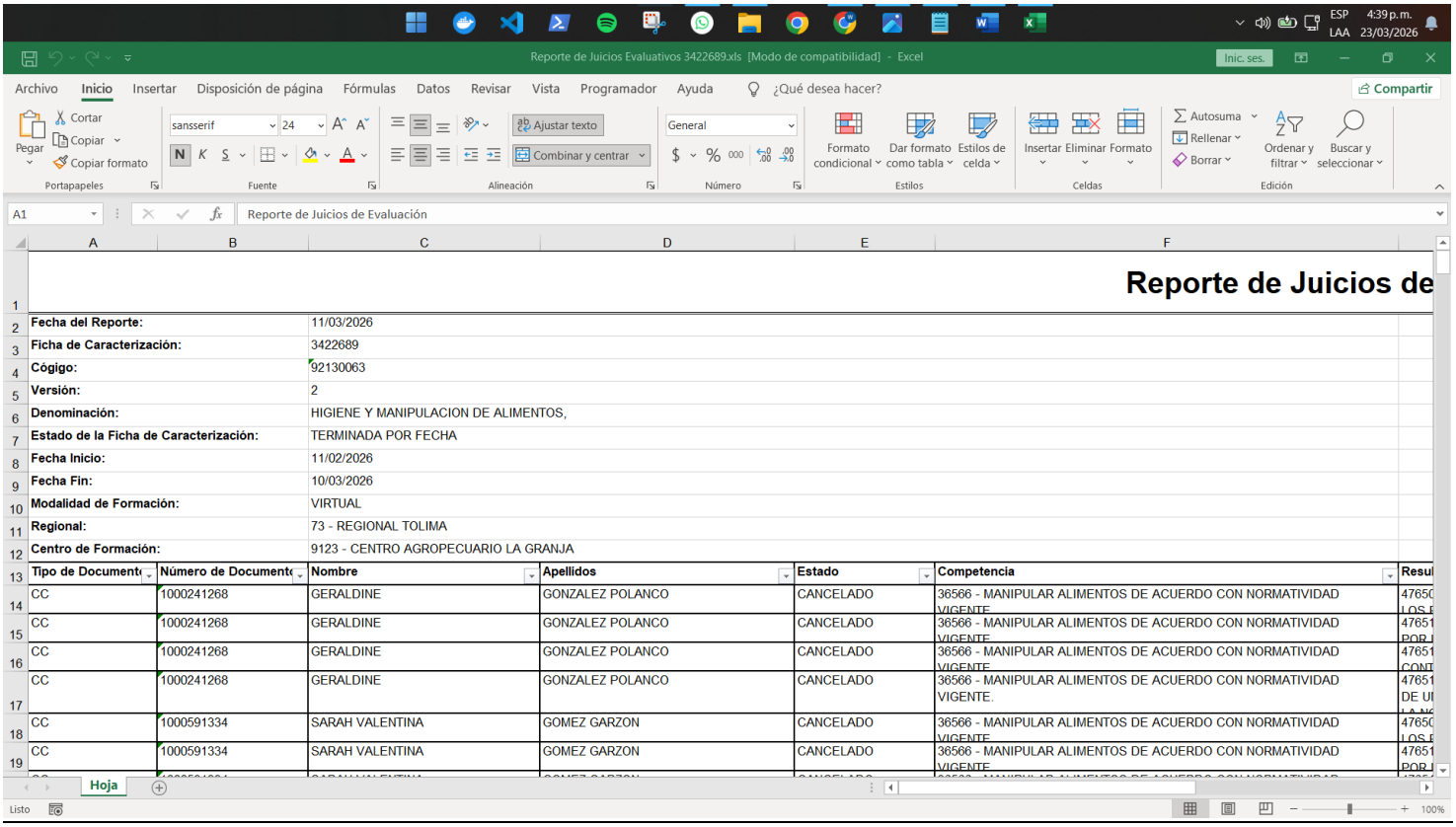
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 3422689



CURSO 3 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3422689



CURSO 3 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3422689



Reporte de Juicios Evaluativos 3422689.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

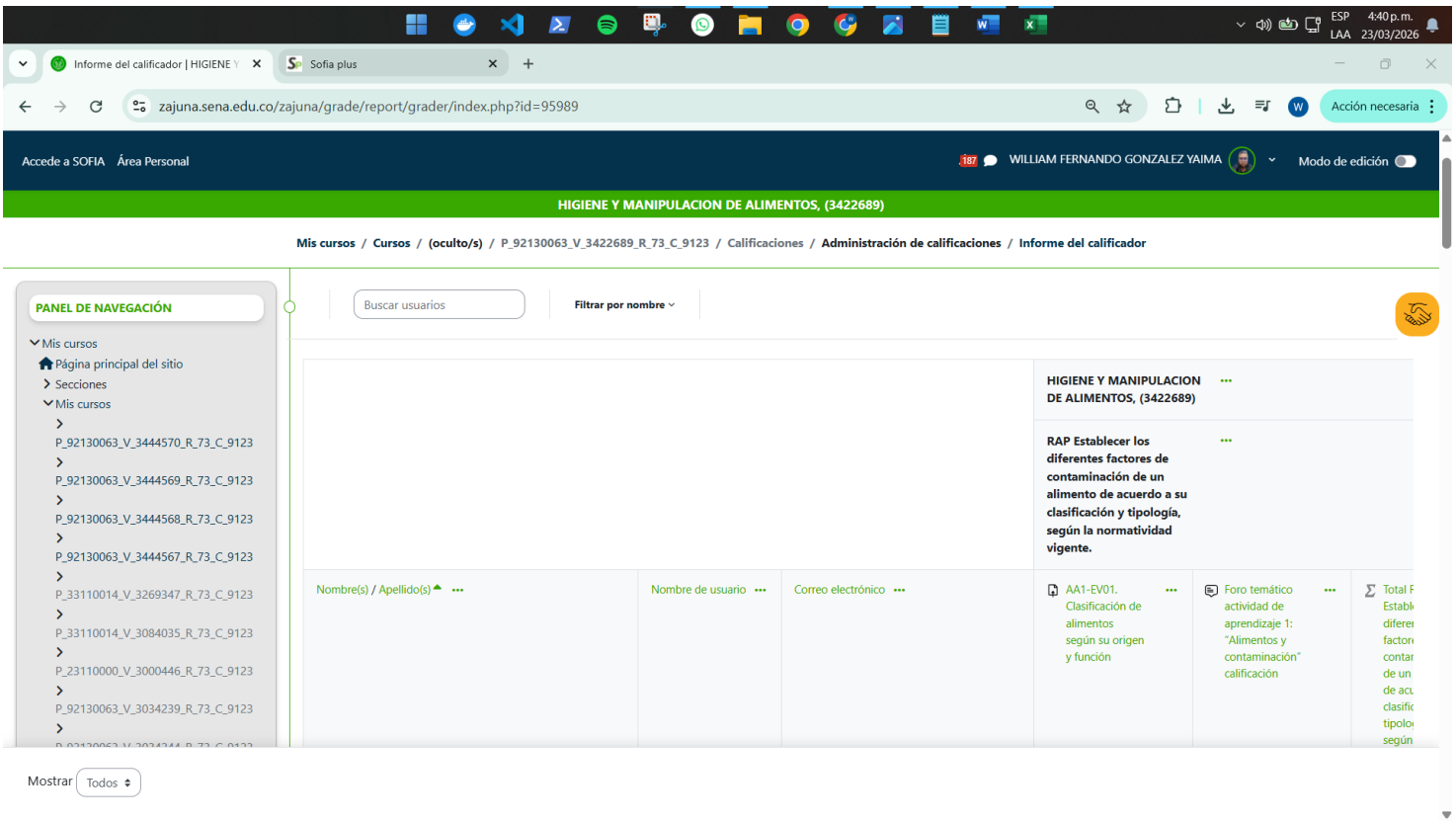
Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	11/03/2026
Ficha de Caracterización:	3422689
Código:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	11/02/2026
Fecha Fin:	10/03/2026
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1000241268	GERALDINE	GONZALEZ POLANCO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	4765
CC	1000241268	GERALDINE	GONZALEZ POLANCO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	4765
CC	1000241268	GERALDINE	GONZALEZ POLANCO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	4765
CC	1000241268	GERALDINE	GONZALEZ POLANCO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4765
CC	1000591334	SARAH VALENTINA	GOMEZ GARZON	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	4765
CC	1000591334	SARAH VALENTINA	GOMEZ GARZON	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	4765

CURSO 3 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3422689



Informe del calificador | HIGIENE Y

Sofia plus

zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grader/index.php?id=95989

Acción necesaria

Accede a SOFIA Área Personal

WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3422689)

Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_92130063_V_3422689_R_73_C_9123 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

Página principal del sitio

Secciones

Mis cursos

P_92130063_V_3444570_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444569_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444568_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444567_R_73_C_9123

P_33110014_V_3269347_R_73_C_9123

P_33110014_V_3084035_R_73_C_9123

P_23110000_V_3000446_R_73_C_9123

P_92130063_V_3034239_R_73_C_9123

Buscar usuarios

Filtrar por nombre

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3422689)

RAP Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.

Nombre(s) / Apellido(s)

Nombre de usuario

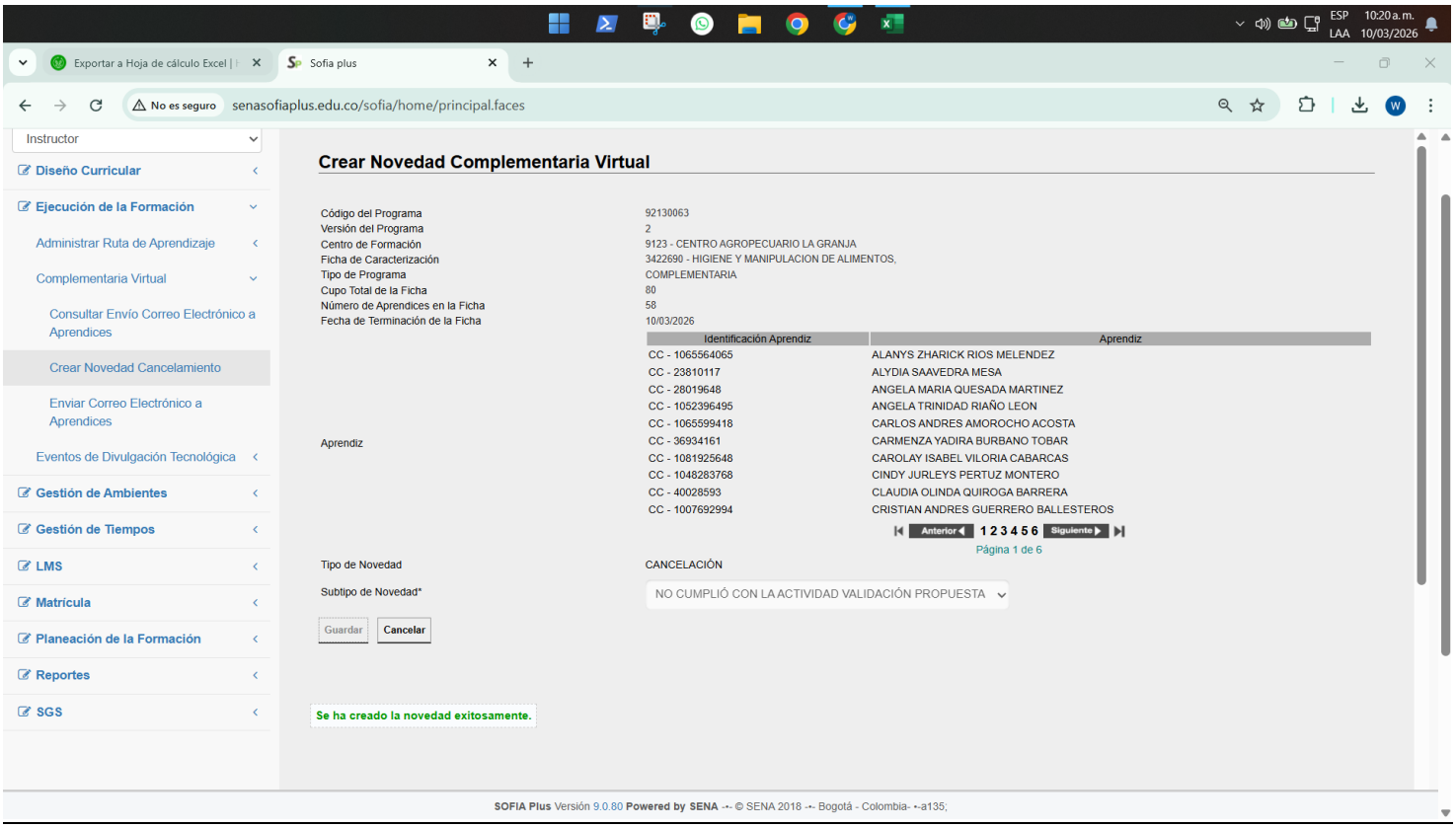
Correo electrónico

AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función

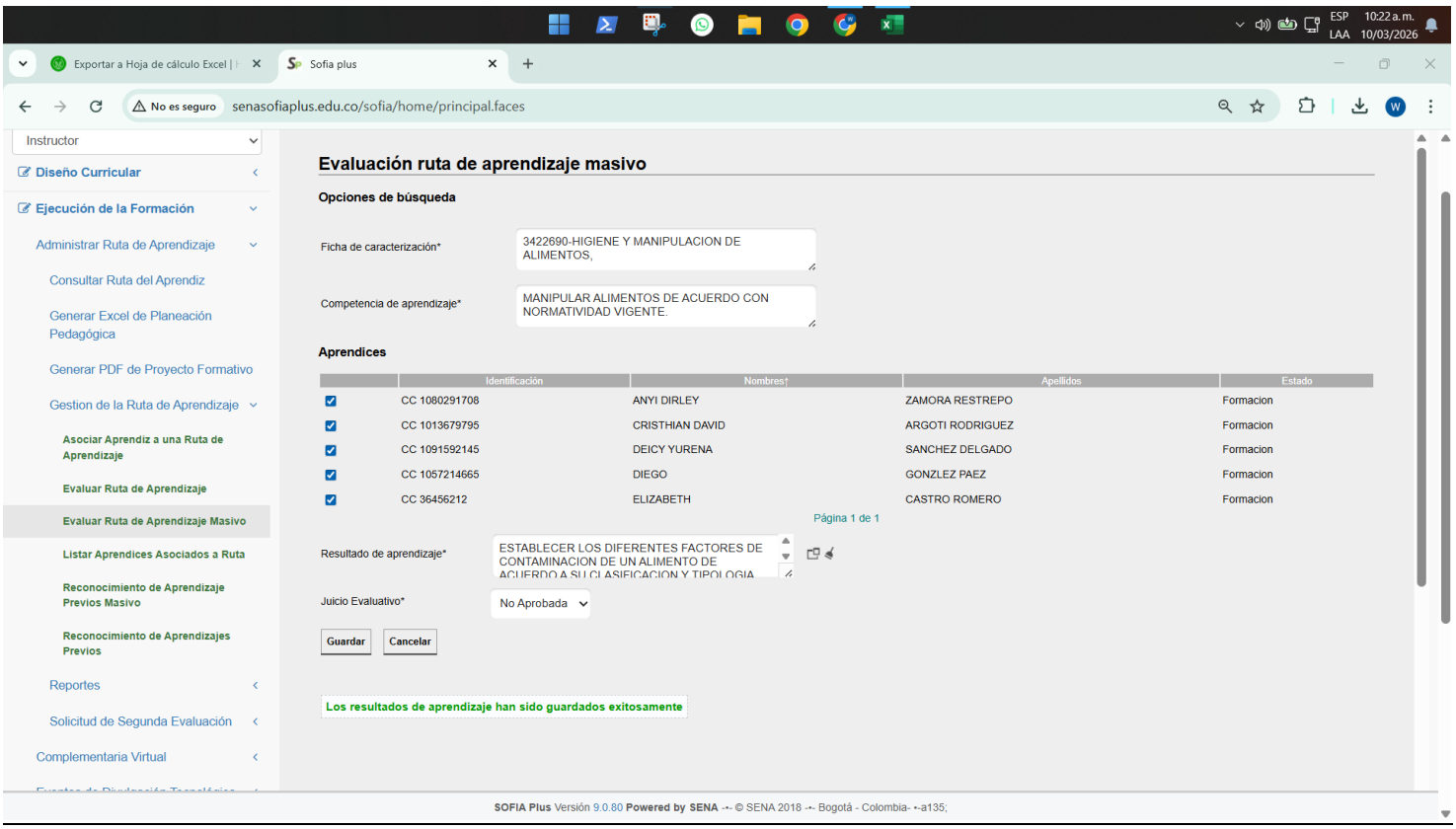
Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación" calificación

Mostrar Todos

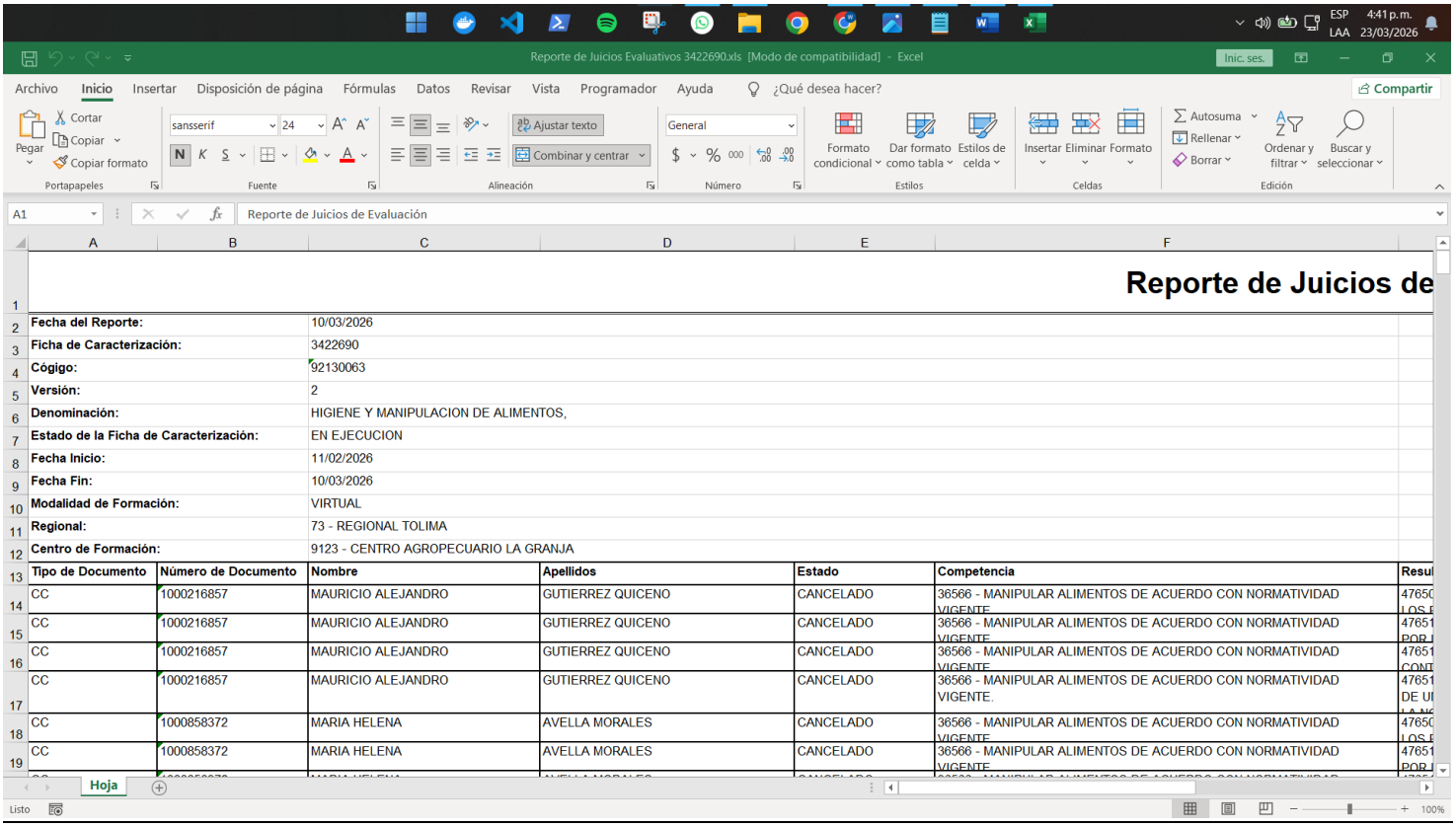
CURSO 4 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 3422690



CURSO 4 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3422690



CURSO 4 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3422690



Reporte de Juicios Evaluativos 3422690.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

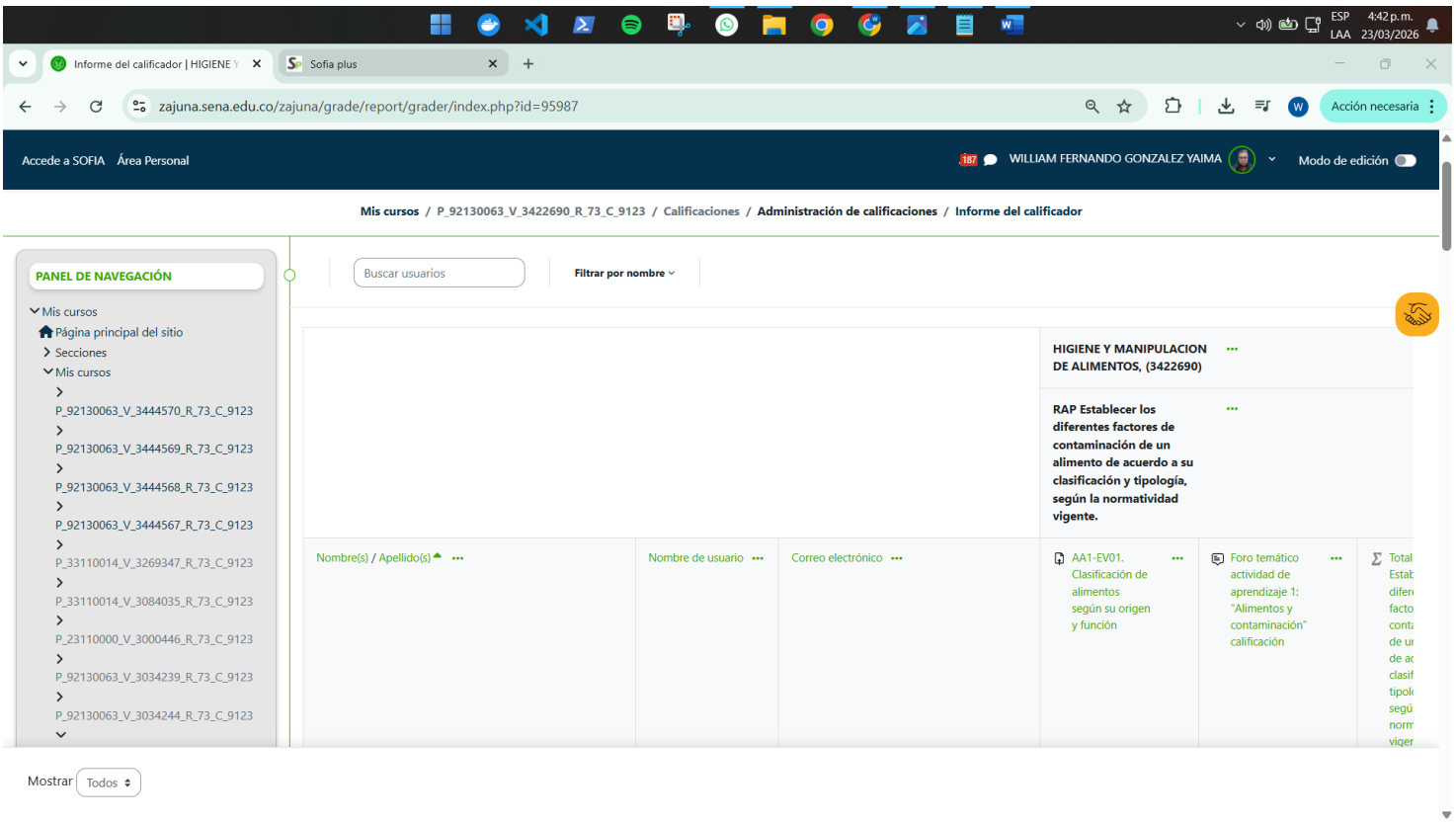
Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	10/03/2026
Ficha de Caracterización:	3422690
Cógigo:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	11/02/2026
Fecha Fin:	10/03/2026
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resul
CC	1000216857	MAURICIO ALEJANDRO	GUTIERREZ QUICENO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47650 LOS E
CC	1000216857	MAURICIO ALEJANDRO	GUTIERREZ QUICENO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47651 POR L
CC	1000216857	MAURICIO ALEJANDRO	GUTIERREZ QUICENO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47651 CONT
CC	1000216857	MAURICIO ALEJANDRO	GUTIERREZ QUICENO	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1000858372	MARIA HELENA	AVELLA MORALES	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47650 LOS E
CC	1000858372	MARIA HELENA	AVELLA MORALES	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	47651 POR L

CURSO 4 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3422690



Informe del calificador | HIGIENE Y

Sofia plus

zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grader/index.php?id=95987

Acción necesaria

Accede a SOFIA Área Personal

WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

Modo de edición

Mis cursos / P_92130063_V_3422690_R_73_C_9123 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

Página principal del sitio

Secciones

Mis cursos

P_92130063_V_3444570_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444569_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444568_R_73_C_9123

P_92130063_V_3444567_R_73_C_9123

P_33110014_V_3269347_R_73_C_9123

P_33110014_V_3084035_R_73_C_9123

P_23110000_V_3000446_R_73_C_9123

P_92130063_V_3034239_R_73_C_9123

P_92130063_V_3034244_R_73_C_9123

Buscar usuarios

Filtrar por nombre

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3422690)

RAP Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.

Nombre(s) / Apellido(s)

Nombre de usuario

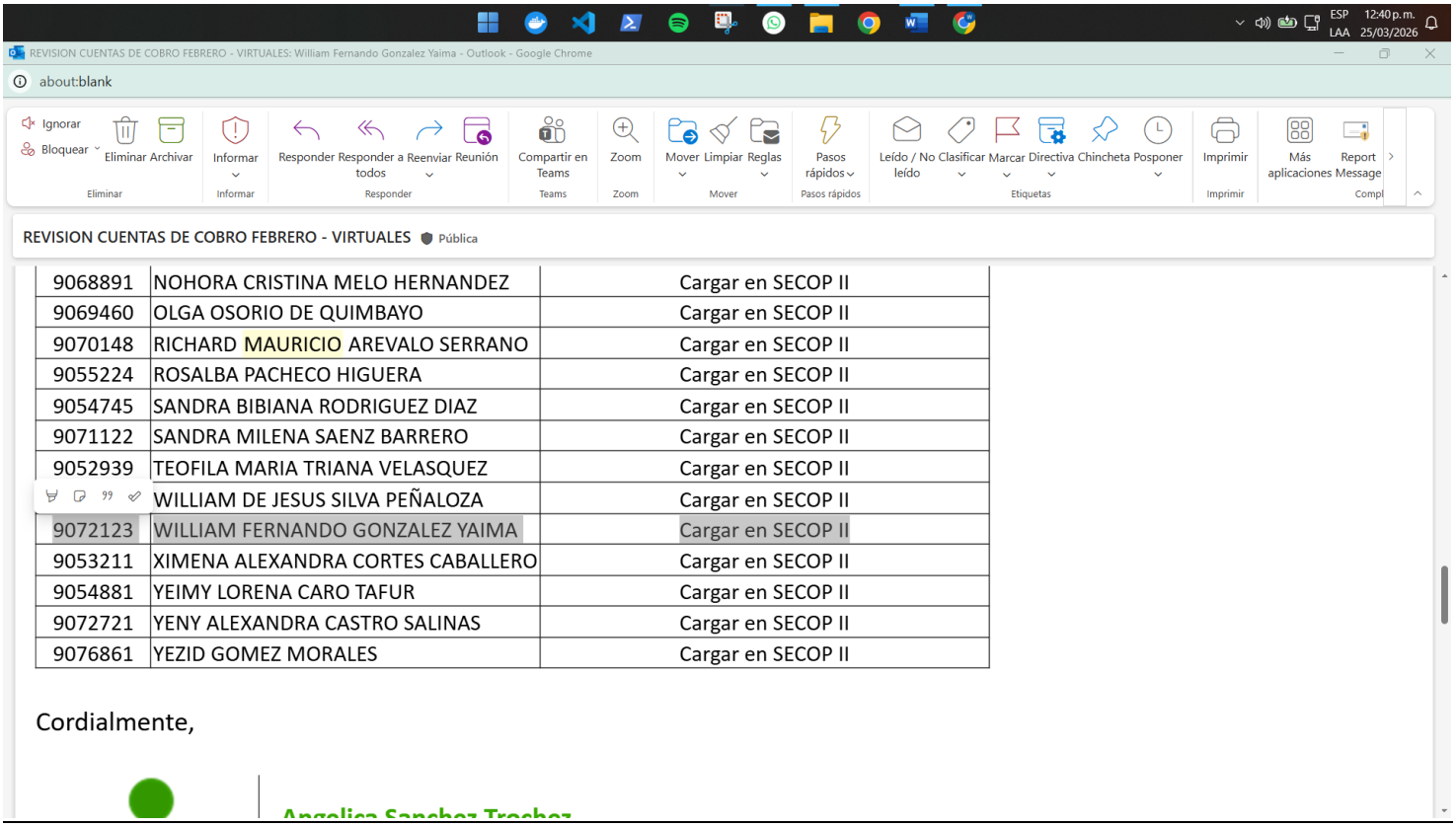
Correo electrónico

AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su origen y función

Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación" calificación

Mostrar Todos

CORREO ELECTRÓNICO DE LA REVISIÓN DE LAS CUENTAS DE COBRO



REVISION CUENTAS DE COBRO FEBRERO - VIRTUALES: William Fernando Gonzalez Yaima - Outlook - Google Chrome

about:blank

Ignorar | Bloquear | Eliminar | Archivar | Informar | Responder | Responder a todos | Reenviar | Reunión | Compartir en Teams | Zoom | Mover | Limpiar | Reglas | Pasos rápidos | Leído / No leído | Clasificar | Marcar | Directiva | Chincheta | Posponer | Imprimir | Más aplicaciones | Report Message

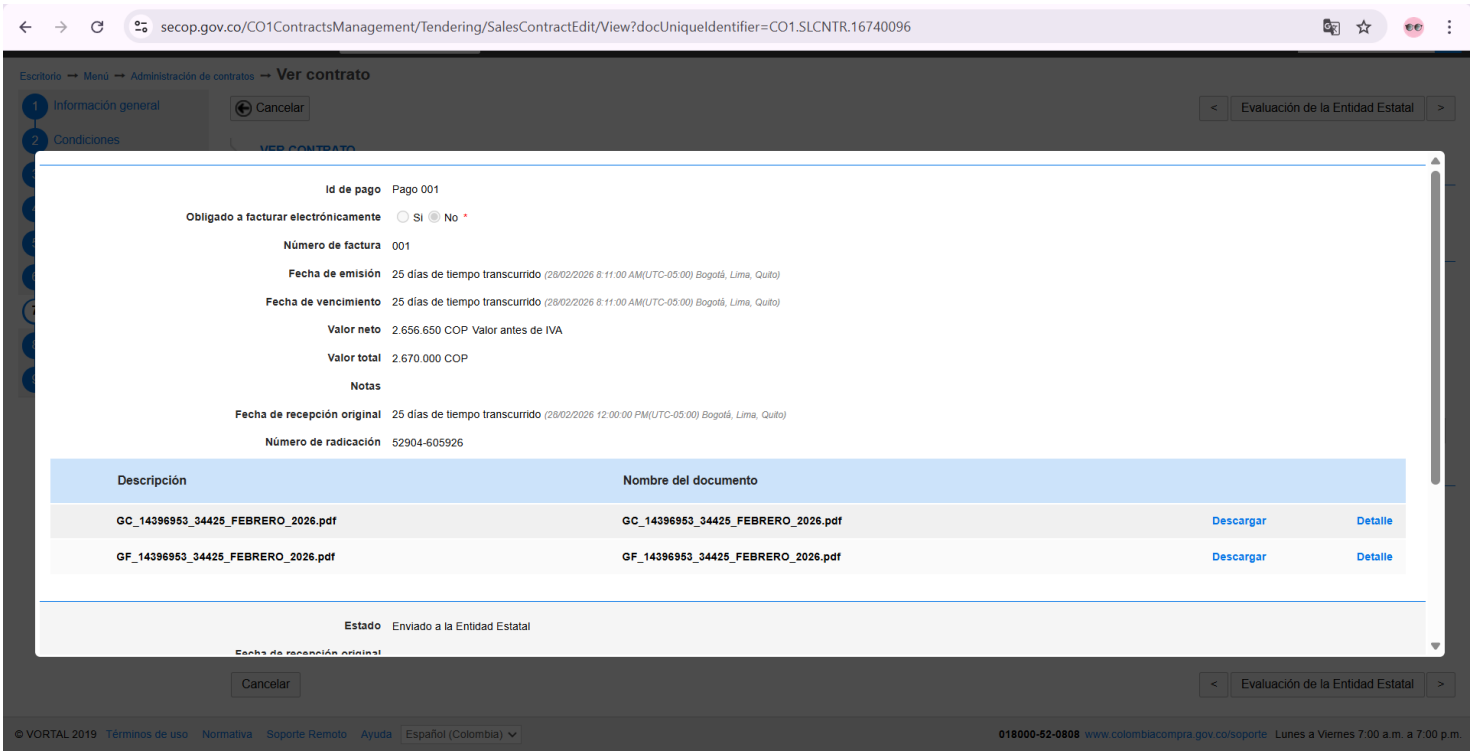
REVISION CUENTAS DE COBRO FEBRERO - VIRTUALES Pública

9068891	NOHORA CRISTINA MELO HERNANDEZ	Cargar en SECOP II
9069460	OLGA OSORIO DE QUIMBAYO	Cargar en SECOP II
9070148	RICHARD MAURICIO AREVALO SERRANO	Cargar en SECOP II
9055224	ROSALBA PACHECO HIGUERA	Cargar en SECOP II
9054745	SANDRA BIBIANA RODRIGUEZ DIAZ	Cargar en SECOP II
9071122	SANDRA MILENA SAENZ BARRERO	Cargar en SECOP II
9052939	TEOFILA MARIA TRIANA VELASQUEZ	Cargar en SECOP II
	WILLIAM DE JESUS SILVA PEÑALOZA	Cargar en SECOP II
9072123	WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA	Cargar en SECOP II
9053211	XIMENA ALEXANDRA CORTES CABALLERO	Cargar en SECOP II
9054881	YEIMY LORENA CARO TAFUR	Cargar en SECOP II
9072721	YENY ALEXANDRA CASTRO SALINAS	Cargar en SECOP II
9076861	YEZID GOMEZ MORALES	Cargar en SECOP II

Cordialmente,

Angelica Sanchez Trochez

SECOP: Archivo GC - Gestión Contractual Archivo GF - Gestión Financiera



secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.16740096

Escritorio → Menú → Administración de contratos → Ver contrato

1 Información general
2 Condiciones

Cancelar | Evaluación de la Entidad Estatal

Id de pago: Pago 001
Obligado a facturar electrónicamente: Si / No *
Número de factura: 001
Fecha de emisión: 25 días de tiempo transcurrido (28/02/2026 8:11:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de vencimiento: 25 días de tiempo transcurrido (28/02/2026 8:11:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Valor neto: 2.656.650 COP Valor antes de IVA
Valor total: 2.670.000 COP
Notas:
Fecha de recepción original: 25 días de tiempo transcurrido (28/02/2026 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Número de radicación: 52904-605926

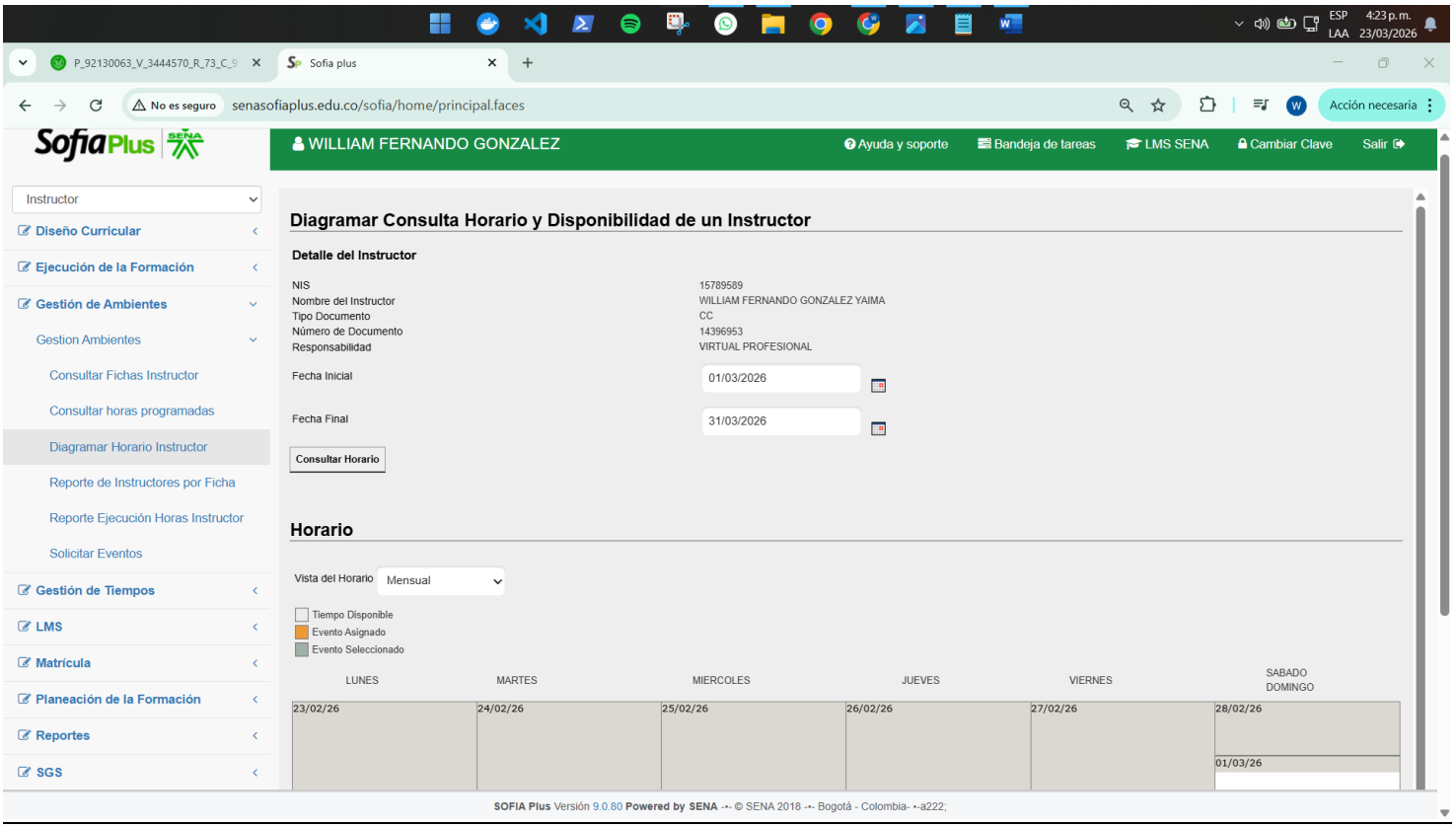
Descripción	Nombre del documento		
GC_14396953_34425_FEBRERO_2026.pdf	GC_14396953_34425_FEBRERO_2026.pdf	Descargar	Detalle
GF_14396953_34425_FEBRERO_2026.pdf	GF_14396953_34425_FEBRERO_2026.pdf	Descargar	Detalle

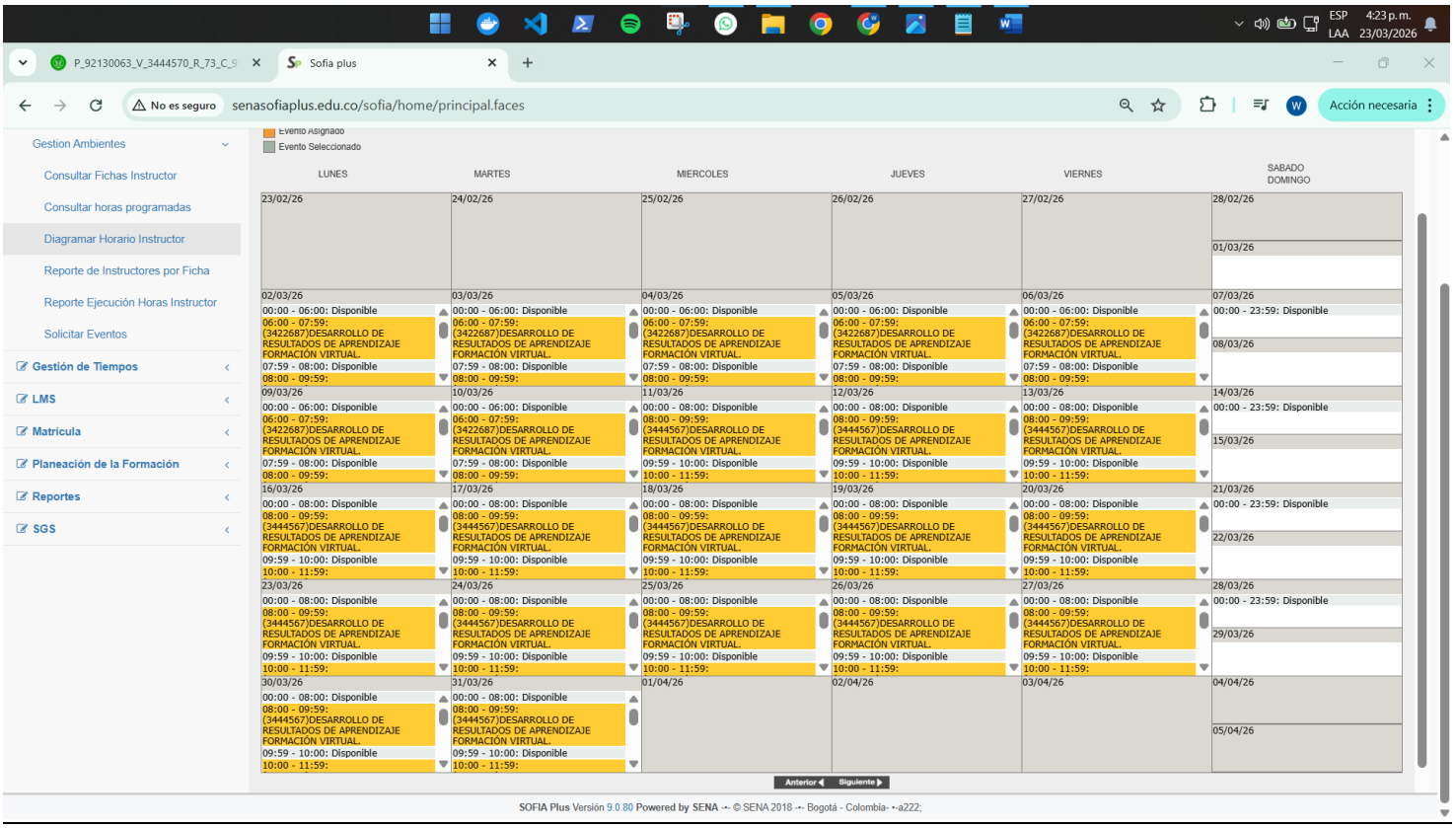
Estado: Enviado a la Entidad Estatal

Cancelar | Evaluación de la Entidad Estatal

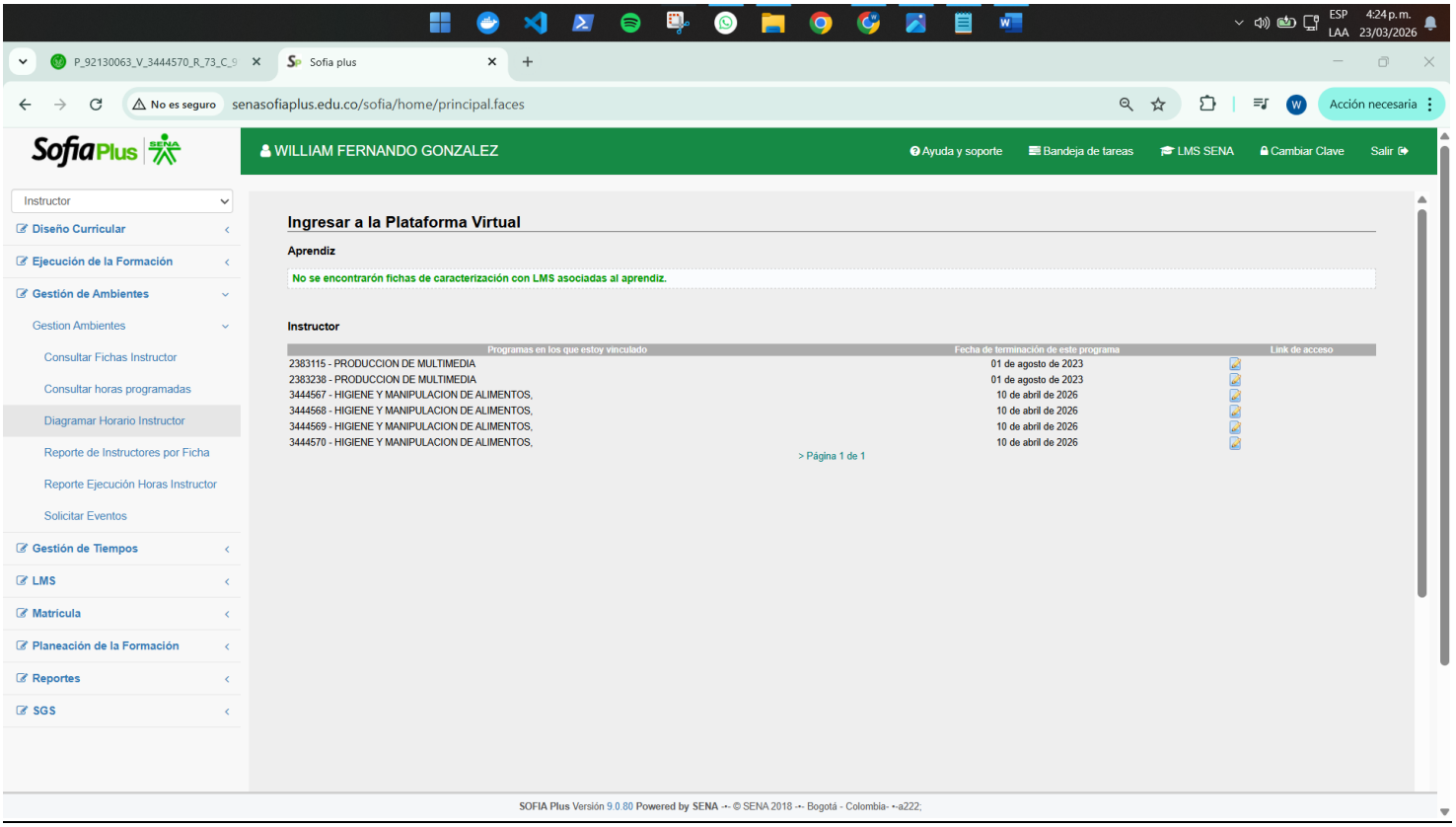
© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia) 018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

DIAGRAMA HORARIO DEL INSTRUCTOR

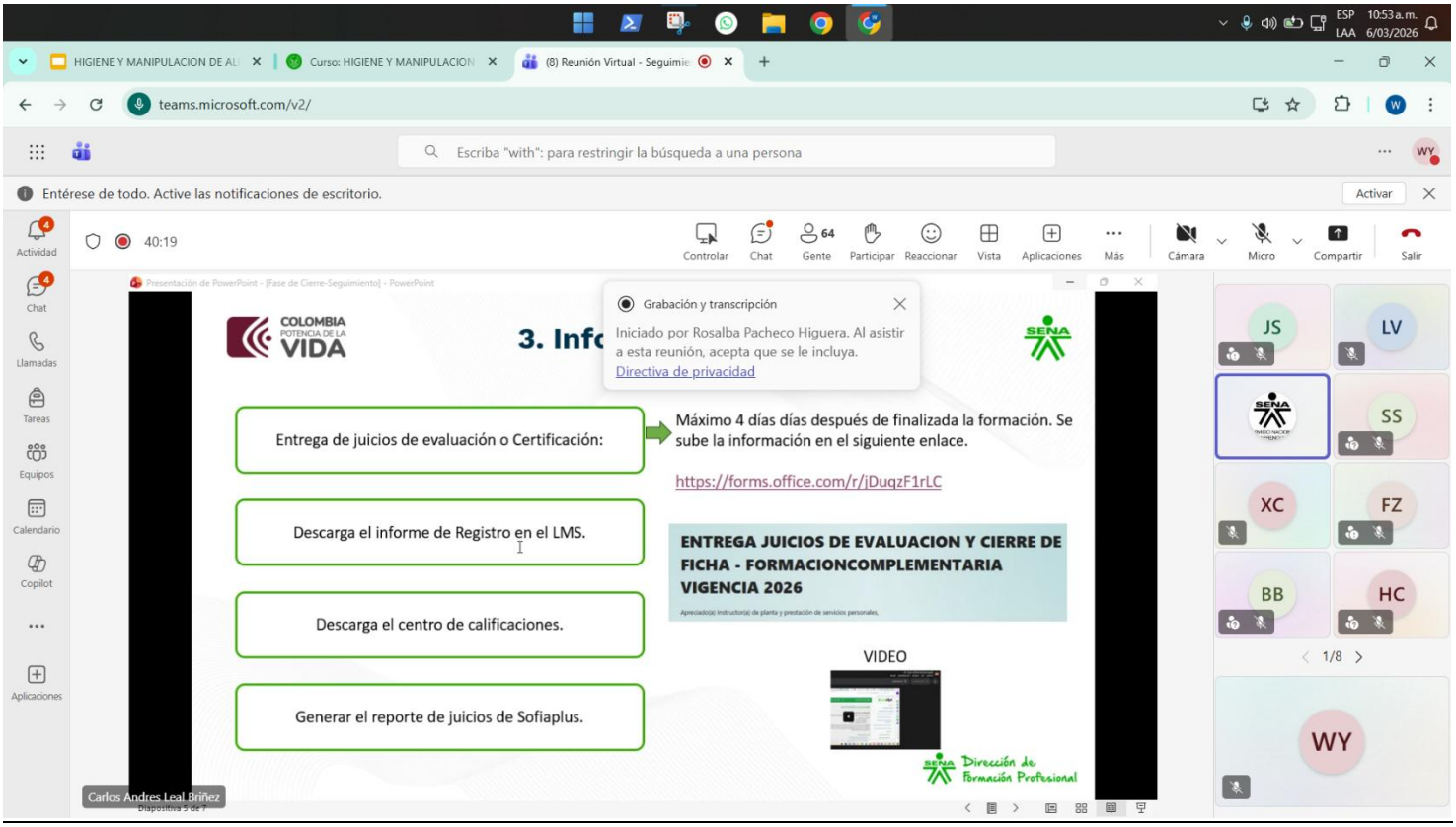




Fichas asignadas



Reunión Supervisor de contrato Marzo 6


HIGIENE Y MANIPULACION DE AL
Curso: HIGIENE Y MANIPULACION
(8) Reunión Virtual - Seguimie
teams.microsoft.com/v2/
Escriba "with": para restringir la búsqueda a una persona
Entérese de todo. Active las notificaciones de escritorio.
Activar
40:19
Controlar
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Aplicaciones
Más
Cámara
Micro
Compartir
Salir
Actividad
Chat
Llamadas
Tareas
Equipos
Calendario
Copilot
Aplicaciones
Grabación y transcripción
Iniciado por Rosalba Pacheco Higuera. Al asistir a esta reunión, acepta que se le incluya.
Directiva de privacidad
COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA
3. Info
SENA
Entrega de juicios de evaluación o Certificación:
Máximo 4 días días después de finalizada la formación. Se sube la información en el siguiente enlace.
https://forms.office.com/r/jDuqzF1rLC
Descarga el informe de Registro en el LMS.
ENTREGA JUICIOS DE EVALUACION Y CIERRE DE FICHA - FORMACIONCOMPLEMENTARIA VIGENCIA 2026
Descarga el centro de calificaciones.
VIDEO
Generar el reporte de juicios de Sofiaplus.
Dirección de Formación Profesional
Carlos Andres Leal Briñez
JS
LV
SS
XC
FZ
BB
HC
1/8
WY

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3422689 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3422690 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3444569 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3422687 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3422688 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3444570 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3444567 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3444568 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

C.C 14.396.953

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 12 de enero 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público

Código: 761952202000