



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

**Abril de 2026**

**Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol**



## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	---	---------------------	--	-------------------	--

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El Bagre, 30 de abril de 2026

Señor(a)

**CLAUDIA ALEXANDRA CUBIDES NUÑEZ**

Supervisor(a) contrato nro. CO1\_PCCNTR\_920916 de 2026

Coordinadora Académica

Centro de formación minero ambiental

Ciudad

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual abril de 2026

**Referencia:** Contrato nro. CO1\_PCCNTR\_920916 de 2026

Yo, ELÍAS FENÍVERO PATIÑO RIVERA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 15305654, 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 SIETE MILLONES DOCIENTOS DIECISIETE MIL CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. (\$47.217.054). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE (\$4.579.581). Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$ 4.737.497.)

**Plazo:** Será hasta el 30 de noviembre de 2026.



**Objeto:** 5\_9127\_483 Prestación de servicios profesionales de carácter temporal como instructor en la planeación y ejecución de la formación complementaria, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población desplazada vulnerable y de economía popular, en los programas de la red tecnológica tecnologías agroindustriales en los lugares que atiende el centro de formación minero ambiental".

**Ejecución mensual de actividades**

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria (presencial y/o virtual), como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Durante este mes se impartió formación complementaria en "Higiene y manipulación de alimentos" en población vulnerable  <b>Competencia:</b> Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	En el Drive del instructor puede observarse las evidencias de formato de asentamiento de matrículas, evidencias fotográficas, guías de aprendizaje.  <a href="#">OBLIGACION NO. 1</a>
2	Realizar acompañamiento presencial y/o virtual a los aprendices en el diligenciamiento de formatos y gestión de novedades, durante sus prácticas o desarrollo de la etapa productiva bajo cualquiera de las modalidades establecidas en el reglamento del aprendiz.	Para este mes no tengo asignados aprendices en etapa productiva.	No se requirió la actividad.
3	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.	En el presente mes no me han solicitado asistencia a reuniones pertinentes.	No se requirió la actividad.



4	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	No se me han asignado acciones en las solicitudes respectivas de acuerdo con esta obligación contractual.	No se requirió la actividad.
5	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija	Acaté la solicitud de la información del Supervisor de contrato en relación con el proceso de ejecución de la formación.	El portafolio está disponible en el Drive del instructor.  <a href="#">OBLIGACION No. 5</a>
6	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Informé por Correo electrónico personal y por medio de las herramientas tecnológicas disponibles a los aprendices.	Reporte de juicios de evaluación en el Drive del instructor.  <a href="#">OBLIGACION No. 6</a>
7	Seleccionar y programar actividades de enseñanza - aprendizaje - evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Ofrecí todas las actividades de aprendizaje, de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral.	Planeación y guías de aprendizajes según la Fase en el Drive del instructor.  <a href="#">OBLIGACION No. 7</a>
8	Seleccionar y reportar novedades en los ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Seleccioné ambiente presencial de aprendizaje, según los requerimientos de los aprendices y en base a los resultados propuestos. No hubo hallazgos de	No se requirió la actividad.



		novedades que afecten el desarrollo de la formación complementaria.	
9	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros 5 días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Hice entrega de la documentación con visto bueno de supervisión del contrato, y en los tiempos establecidos.	En Drive del instructor - Planilla de seguridad social, Cronograma de actividades.  <a href="#">OBLIGACION No. 9</a>
10	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para realizar el seguimiento a la planeación y ejecución de la formación profesional, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.	Durante este periodo no recibí invitación de los comités de evaluación y seguimiento; estaré presto para cuando se programe el siguiente comité.	No hay evidencias, no se realizaron actividades relacionadas con la obligación contractual
11	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes.	En formación complementaria no se hace uso de los recursos, ya que el lugar lo facilitan quienes solicitan el servicio; de igual manera se respeta y se procede a hacer uso de las buenas prácticas ambientales.	No se requirió la actividad.
12	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de	Se realizan las actividades de acuerdo con los procesos según la obligación contractual.  En cursos cortos o complementarios se realiza la asociación de aprendices a ruta de aprendizaje, juicios de evaluación	Las evidencias se pueden observar en el Drive del instructor.  <a href="#">OBLIGACION No. 12</a>



	aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
13	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Impartí la formación manejando cada una de las plataformas que se adaptan con la conectividad disponible, y las actividades que hacen parte del proceso formativo.	Correo electrónico personal del aprendiz, la plataforma WhatsApp y la plataforma Meet.
14	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Estoy disponible para atender dicha solicitud en el momento que me soliciten.	Hasta el mes de abril no me han solicitado apoyo al proceso.
15	Apoyar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Hasta este mes no me han solicitado apoyo en diferentes procesos de interés institucional.	No se generaron Evidencias con respecto a esta obligación contractual.
16	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no me solicitaron apoyo en el proceso de compras de insumos o materiales de formación.	No se requirió la actividad.
17	Brindar apoyo en la elaboración de solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este mes no recibí solicitud de apoyo en el protocolo de solicitud de materiales de formación de acuerdo con las necesidades propias de la actividad.	No se requirió la actividad.
18	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión y autocontrol.	Realicé las actividades necesarias en cumplimiento del objeto contractual.	Las evidencias se pueden verificar en el Drive del instructor. <a href="#">OBLIGACION No. 18</a>
19	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Minero Ambiental, acorde a la especialidad técnica.	En este mes se realizó divulgación del portafolio de oferta educativa Sena 2026	La evidencia se puede verificar en el Drive del instructor



		del CFMA acorde a la especialidad técnica.	<a href="#">OBLIGACION No. 19</a>
20	Apoyar el proceso de investigación según las necesidades del Centro y la normatividad institucional.	Disponible para apoyar los procesos de Investigación que desarrolle el centro de formación, aunque para este periodo no requirieron de mis servicios.	No se requirió la actividad.
21	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendizaje cuando se presente la deserción.	En cursos cortos o complementarios no se presenta la deserción de aprendices.	No se requirió la actividad.
22	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignados por la supervisión del contrato.	Disponible para apoyar las actividades que programe el centro de formación, aunque en este mes no requirieron mis servicios.	No se requirió la actividad.
23	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido por el Consejo Nacional de Acreditación - CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	Estoy disponible para apoyar los procesos de autoevaluación y registro calificado, previa instrucción del supervisor del contrato.	No se requirió la actividad.
24	Que, en caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades relacionadas con objeto del contrato, ya se dentro del territorio nacional o fuera de este, tal circunstancia deberá ser informada por el supervisor, para que se adelante las gestiones necesarias para el efecto, esto de conformidad con lo establecido en la Resolución 092 de 2015.	En este mes no fui requerido para desplazarme en el territorio o fuera de éste para realizar formación complementaria.	No se requirió la actividad.



25	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean asignados del centro por el ordenador del gasto.	Estoy disponible para apoyar técnicamente a la supervisión de los contratos que me sean asignados del centro por el ordenador del gasto.	No se requirió la actividad.
26	Atender al cliente interno y externo con el objetivo de prestar un servicio de calidad, oportunidad y teniendo en cuenta las características y necesidades particulares de los procesos.	Atendí con atención profesional y de calidad la prestación del servicio oportuno con las características necesidades particulares de los procesos.	No se requirió la actividad.
27	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Tengo actualizado el certificado de la norma de competencia: 240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Evidencias en el portafolio del instructor <a href="#">OBLIGACION No. 27</a>
28	Participar en las reuniones y capacitación de programas por el supervisor o por el centro de formación.	Acaté las invitaciones a reuniones y capacitaciones de programas por el supervisor de contrato y por el centro de formación.	Evidencias en el portafolio del instructor Las evidencias están en custodia del presentador de la capacitación. Claudia Cubides
29	Las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignadas por la supervisión del contrato.	estuve dispuesto al cumplimiento de las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean necesarias.	No se requirió la actividad.

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

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



ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
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. 84691634 de la planilla ARUS, mes de marzo de 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,

**Firma**

**ELÍAS FENÍVERO PATIÑO RIVERA**

**Contratista**

**C.C. No. 15305654**

Firma

**CLAUDIA ALEXANDRA CUBIDES NUÑEZ**

Supervisor(a) Contrato CO1\_PCCNTR\_920916

Cargo: Coordinadora Académica

### Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de



VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
		Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

## PAGADO 01/04/2026

### I. DATOS DEL APORTANTE

<b>Razón Social</b>	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA		
<b>Documento</b>	CC15305654	<b>Dirección</b>	CL 32 #20 - 14
<b>Tipo de Empresa</b>	INDEPENDIENTE	<b>Teléfono</b>	5865352
<b>Tipo Persona</b>	NATURAL	<b>Forma Presentación</b>	ÚNICO
<b>Ciudad</b>	CAUCASIA	<b>Departamento</b>	ANTIOQUIA
<b>Representante Legal</b>		<b>Identificación</b>	
<b>Total Afiliados</b>	1	<b>ARP</b>	POSITIVA DE SEGUROS

### II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades												Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total								
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	USP	COR	USI	SN	UM	UMC	AMP	AC	IRP	Dias FER	Dias EPS	Dias ANC	Dias CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 15305654	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA	59	00																	0	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	\$ 1.894.999	\$ 303.200	(ESSC24) EPS-S COOSALUD MOVILIDAD	\$ 1.894.999	\$ 236.900	1,044	\$ 1.894.999	\$ 19.800	(CCF04) COMFAMA	\$ 1.894.999	\$ 37.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 597.800

### III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
\$ 1.894.999	\$ 1.894.999	\$ 1.894.999	\$ 1.894.999	\$ 303.200	\$ 236.900	\$ 19.800	\$ 37.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 597.800	\$ 0	\$ 597.800

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL

**FECHA INICIAL:** 01/04/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/04/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3475546 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3484439 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA** 3001001 - GESTION AGROEMPRESARIAL  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Acondicionar producto agrícola según manual técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTABILIZAR OPERACIONES DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES Y LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LABORES AGRÍCOLAS SEGÚN TIPO DE CULTIVO Y NORMATIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Coordinar producción de especie pecuaria según procedimiento técnico y normativa
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Dirigir el talento humano de acuerdo con normativa
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
  
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Implementar acciones estratégicas de mercadeo de acuerdo con segmentos y escenarios del mercado.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Implementar condiciones bioseguras según sistema de producción pecuaria y normativa sanitaria
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Implementar programa de certificación según estándares y proceso productivo
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar datos de acuerdo con procedimiento técnico y metodología estadística
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 88,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160,00

---

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

---

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---

---

### ACTIVIDADES ADICIONALES

---

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

---

**INSTRUCTOR:** ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL



**CENTRO DE FORMACION MINERO AMBIENTAL**  
**INFORME DE ACTIVIDADES FORMATIVAS Y NO FORMATIVAS POR PARTE DE CONTRATISTAS**

<b>INSTRUCTOR:</b>	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA	<b>N°DCTO IDENTIDAD:</b>	15305654	<b>NIS:</b>	
<b>CORREO SENA</b>	epatino@sena.edu.co	<b>MES A REPORTAR:</b>	ABRIL	<b>DIAS</b>	20
<b>EVENTO SEGÚN PROGRAMACION:</b>		<b>FECHA DE ENTREGA:</b>	1/04/2026		

**ACTIVIDADES DE FORMACION REPORTADAS SEGÚN PROGRAMACIÓN**

NUMERO DE FICHA	FASE DEL PROYECTO	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	COMPETENCIA A DESARROLLAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Ambiente de aprendizaje	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORA DESDE	HORA HASTA	HORAS POR DIA	TOTAL HORAS	L	M	M	J	V	S	D	
96151529		Ejecución de las actividades planeadas del Curso Manipulación de Alimentos 1. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	Barrio Centro	1/04/2026	10/04/2026	6:00.00 a. m.	2:00: p. m.	8	24	X	X	X					
96151529		Ejecución de las actividades planeadas del Curso Manipulación de Alimentos 1. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	POLIVALENTE No. 5 CFMA	13/04/2026	20/04/2026	6:00.00 a. m.	2:00: p. m.	8	48	X	X	X	X	X			
3001001	SEGUIMIENTO Y EVALUACION DE ETAPA PRODUCTIVA	SEGUIMIENTO Y EVALUACION DE ETAPA PRODUCTIVA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA		POLIVALENTE			2:00.00 p. m.	10:00: p. m.	8	88	X	X	X	X	X			

**ACTIVIDADES DIFERENTES A FORMACION SEGÚN PROGRAMACION**

DESCRIPCIÓN	Lugar	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORA DESDE	HORA HASTA	HORAS POR DIA	TOTAL HORAS	L	M	M	J	V	S	D
							<b>SUBTOTAL HORAS:</b>	<b>160</b>						

**TOTAL HORAS REPORTADAS 160**

\_\_\_\_\_  
 VB\* COORDINADOR

\_\_\_\_\_  
 VB\* SUPERVISOR

FIRMA INSTRUCTOR



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje:

**Res: 1-** Tener conocimiento claro de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.

**Res: 2-** Tener conocimientos básicos sobre los microorganismos, de su biología, su ecología y, en nuestro caso su utilización en la producción de bienes industriales (área de alimentos) y su actividad en la alteración y deterioro de dichos bienes. El conocimiento de la biología y la ecología microbiana son imprescindibles para poder comprender de qué forma los microorganismos interaccionan con los seres humanos y qué tipos de relaciones establecen con ellos.

**Res: 3-** Aplicación de el Plan de saneamiento básico (Aseo, limpieza y desinfección, Manejo de residuos sólidos y líquidos, Control de plagas y vectores y Conservación de la calidad del agua).

**Res: 4-** Identificar los factores de riesgo que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos.

**Res: 5-** Aplicar la Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso de transformación de la materia prima en un producto alimenticio terminado, buscando siempre la calidad e inocuidad de éstos.

**Res: 6-** Llevar registros diarios del Plan de saneamiento básico en los formatos establecidos por la normatividad de acuerdo con criterios propios de la empresa.



- Duración de la Guía de Aprendizaje: 40 horas

## 2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

### 3.1 Actividades de reflexión inicial:

#### 2.1 Descripción de la actividad: **“Habitos positivos y negativos”**

**Nota:** Esta actividad está orientada a tomar conciencia de nuestras actitudes cotidianas relacionadas con los procesos en el cumplimiento de la norma; y estimule la atención y estado de conciencia en el desarrollo de la Guía de aprendizaje en la formación de Higiene y manipulación de alimentos; por consiguiente, no es calificable.

Ambiente requerido: Aula con ayudas audiovisuales

Estrategias o técnicas didácticas activas: El instructor proyectará un video “Alimentos UNO”

Materiales de formación: Video beam, computadora portátil, marcadores para pizarra blanca, borrador

Material de apoyo: Imágenes, folletos

Duración de la actividad: 16:21 minutos.

### 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Los siguientes temas tienen que ver con el abordaje como resumen de la normatividad de referencia:



- 1° Legislación (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013)
- 2° Microbiología de alimentos (Video “Buenas prácticas de manufactura”)
- 3° Factores de riesgo
- 4° Enfermedades de origen alimentario
- 5° Saneamiento básico
- 6° Higiene personal (Video “Higiene y B.P.M.”)
- 7° Calidad del agua (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007)

Ambiente requerido: Aula de clases o auditorio disponible.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Se da participación de los aprendices durante el desarrollo de las temáticas para despejar dudas, complementar sobre lo abordado de acuerdo a sus propias experiencias.

Materiales de formación: Tablero en acrílico, marcadores borrables, borrador, láminas con temas de ayuda.

Material de apoyo: Tablas de formulación de preparación de desinfectantes, papel periódico, marcadores fijos no borrables.

Duración de la actividad: 5 horas.

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: Se realiza un taller, Se divide el total de los aprendices en dos grupos donde el grupo “A” formulará cinco preguntas relacionadas con los temas abordados durante el desarrollo de la formación, con la responsabilidad de tener la capacidad de respuesta ante las preguntas que hace cada aprendiz del grupo. Acto seguido, el segundo grupo (grupo B) realiza el mismo procedimiento del grupo A con el objeto de retroalimentar y reforzar los conceptos agotados en la agenda de trabajo. El instructor deberá acompañar a los aprendices en el desarrollo de esta actividad con el apoyo y desenlace de la misma para brindar seguridad y claridad de los temas relacionados, complementar si es necesario para el cierre de esta actividad.

Ambiente requerido: Salón de clases

Estrategias o técnicas didácticas activas: Retroalimentación y enriquecimiento de los contextos del abordaje.



Materiales de formación: Video beam, computadora portátil, tablero en acrílico, marcadores varios, borradores

Material de apoyo: Sillas y mesas

Evidencias de aprendizaje: **Evidencias de Conocimiento:**

Evidenciar el conocimiento por medio de la dinámica de pregunta y respuesta.

Instrumentos de evaluación: Dinámica “la papa se quema”

Duración de la actividad: 30 minutos.

### **3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento:**

Descripción de la actividad: Se organizan dos grupos en forma aleatoria, donde el grupo “A” se encarga de realizar actividades comerciales de manipulación de alimentos; aplicado las BPM según norma vigente, hacen una exposición de su actividad económica. Apto seguido, el grupo “B” realiza una exposición sobre una actividad económica de manipulación de alimentos sin tener aplicación de la resolución 2674 de 2013 (Norma vigente en manipulación de alimentos)

Ambiente requerido: 25 minutos

Estrategias o técnicas didácticas activas: Visualización y análisis de factores de riesgo en el proceso de las BPM.

Materiales de formación: Delantales, cubre cabezas, gorros, bandejas, panes

Material de apoyo: Papel cometa, cuardenos, lápices, borrador.

Evidencias de aprendizaje: Evidencias de Desempeño:

Utilización correcta de dotación de uniforme requerido en las BPM.

Instrumentos de evaluación: **Técnica:** observación

**Verificación:** componentes del uniforme.

Duración de la actividad: 40 minutos.



#### 4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Inicial	visualizar videos donde se aplican las bpm y verificar procedimientos según norma vigente.	Interpreta y aplica la normatividad legal vigente que debe cumplir todo manipulador de alimentos.	Evidenciar el conocimiento por medio de la dinámica de pregunta y respuesta.	Interpreta y aplica la normatividad legal vigente que debe cumplir todo manipulador de alimentos	preguntas y respuestas, observación y cuestionario

#### 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

**Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos, importación o exportación de materia prima para alimentos.

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

**Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

**Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**Bacterias.** Son microorganismos procariotas, unicelulares, de tamaño microscópico (del orden de los micrones).

**Hongos.** Son microorganismos de estructura celular eucariota (pudiendo ser unicelulares o pluricelulares).



**Virus.** Son microorganismos subcelulares, que se comportan como parásitos intracelulares estrictos.

**Agentes microbianos.** Son los microorganismos de vida útil, indicadores y patógenos.

**Contaminación.** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

**Calidad sanitaria.** Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

**Inocuidad.** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

**Enfermedad infecciosa.** Son aquellas enfermedades causadas por múltiples agentes patógenos (bacterias, virus, hongos y parásitos). Dichos agentes interactúan con el organismo humano de diferentes maneras.

**Acción tóxica. Determinada por la producción de Exotoxinas y/o Endotoxinas producidas por un agente microbiano.**

**Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).
- **Avella, P. (2017).** Plan de Saneamiento modalidad CDI Institucional. Fundación Ambiental Pro Vida FUNAPROM.
- **Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (2013).** Guía sobre buenas prácticas de manipulación de bienestarina y alimentos de alto valor nutricional en las bodegas y sitios de almacenamiento ICBF.
- **Ministerio de Salud y Protección Social. (2013).** Resolución 2674 del 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Disponible en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030>
- **Organización Mundial de la Salud (s.f).** Manual de Capacitación para Manipuladores de alimentos. Disponible en: [www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf](http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf).

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ELÍAS FENÍVERO PATIÑO RIVERA	INSTRUCTOR	C.F.M.A.	23/05/2023

**8. CONTROL DE CAMBIOS** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					





**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS, CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, AMBIENTE POLIVALENTE 5, TERCER PISO.**



