PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de Abril de 2026

Señor
JOSE FRANCISCO RUIZ DORIA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9136190**
PROFESIONAL G 03
Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba
Montería - Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes **Abril** del año 2026

Referencia: Contrato No. **CO1.PCCNTR.9136190** del año 2026

ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA , identificado con la cédula de ciudadanía **No. 1067845580** de Montería, Córdoba**,** en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional Córdoba, 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 de TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($37.899.976) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) ocho (8) pagos iguales por los meses de febrero a septiembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($4.737.497) cada uno.

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

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y

COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el Logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral	Se realizó alistamiento de procesos académicos en los programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (Ficha: 3477266) LOS LIMONES-PUEBLO NUEVO PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS. (Ficha: 3491275). LA MAGDALENA-PUEBLO NUEVO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SANTA MARTA-TIERRALTA	**Anexo 1:** Listado de asistencia Ficha: 3477266. **Anexo 2:** Registro fotográfico Ficha: 347266. **Anexo 3:** Listado de asistencia Ficha: 3491275. **Anexo 4:** Registro fotográfico Ficha: 3491275. **Anexo 5:** Listado de asistencia **Anexo 6:** Registro fotográfico

		PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS. CINTURA-PUEBLO NUEVO ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. SALTO DEL LORO-TIERRALTA ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. CARRIZOLA-TIERRALTA	**Anexo 7:** Listado de asistencia **Anexo 8:** Registro fotográfico **Anexo 9:** Listado de asistencia Ficha: 3436567. **Anexo 10:** Registro fotográfico Ficha: 3436567. **Anexo 11:** Listado de asistencia **Anexo 12:** Registro fotográfico
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se realizo guía de aprendizaje manteniendo las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje por proyecto. Fichas: 347266.	**Anexo 13:** Guía de Aprendizaje.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos,	Se registró a todos los aprendices en la formación solicitada aplicativo SOFIA PLUS, y BETOWA	Verificación en la plataforma Sofía Plus

	acorde con los lineamientos institucionales		
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje	Para este mes no se reportaron actividades	Para este mes no se generaron actividades
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado)	Se aportan guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución	**Anexo 13:** Formatos GFPI-F-135 (Guía de aprendizaje)
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades

	programas relacionados con el área temática		
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Se suben los documentos soporte del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo con los lineamientos establecidos, carpetas GF y GC contractuales del mes.	verificación en la plataforma SECOP II
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Durante el periodo no se ejecutó esta actividad contractual	No aplica el mes de ejecución
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación).	Durante el periodo no se ejecutó esta actividad contractual	No aplica el mes de ejecución

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades

desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

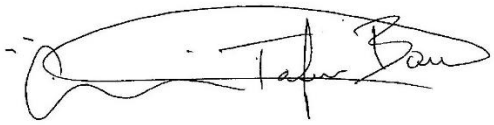
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	**8726**	**PUEBLO NUEVO**	**16/03/2026**	**16/03/2026**
2		**PUEBLO NUEVO**	**25/03/2026**	**25/03/2026**
3		**TIERRALTA**	**26/03/2026**	**26/03/2026**
4		**PUEBLO NUEVO**	**27/04/2026**	**27/04/2026**
5		**PUEBLO NUEVO**	**28/04/2026**	**28/04/2026**

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, pago de salud y pensión, ARL correspondiente al mes de Marzo , pago Aportes en línea con numero de planilla N° 9502395713, Planilla Si Contratista. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”).

Evidencias (13) TRECE folios

Cordialmente,



_____

ALBERO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA
C.C. No.1.067.845.580 de Montería
Contratista

Recibí a satisfacción:

_____

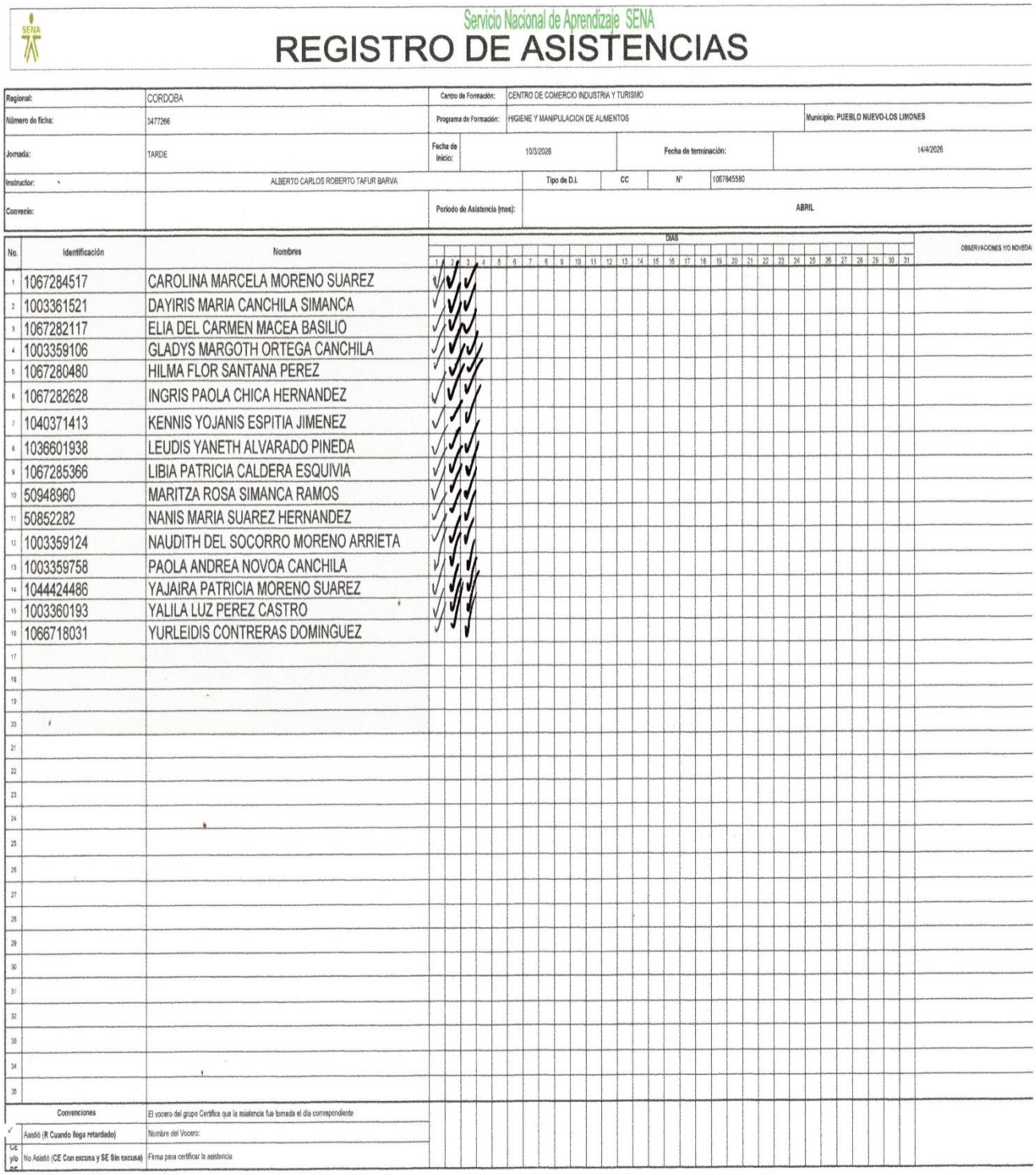
JOSE FRANCISCO RUIZ DORIA
SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR.9136190

PROFESIONAL GRADO 5

Centro de Comercio Industria y Turismo

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Listado de asistencia Ficha: 3477266



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	3477266	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Municipio: PUEBLO NUEVO-LOS LIMONES	
Jornada:	TARDE	Fecha de Inicio:	10/3/2026	Fecha de terminación:	14/4/2026
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC	N°	1067845580
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	ABRIL		

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDA
1	1067284517	CAROLINA MARCELA MORENO SUAREZ	✓ ✓ ✓ ✓	
2	1003361521	DAYIRIS MARIA CANCHILA SIMANCA	✓ ✓ ✓ ✓	
3	1067282117	ELIA DEL CARMEN MACEA BASILIO	✓ ✓ ✓ ✓	
4	1003359106	GLADYS MARGOTH ORTEGA CANCHILA	✓ ✓ ✓ ✓	
5	1067280480	HILMA FLOR SANTANA PEREZ	✓ ✓ ✓ ✓	
6	1067282628	INGRIS PAOLA CHICA HERNANDEZ	✓ ✓ ✓ ✓	
7	1040371413	KENNIS YOJANIS ESPITIA JIMENEZ	✓ ✓ ✓ ✓	
8	1036601938	LEUDIS YANETH ALVARADO PINEDA	✓ ✓ ✓ ✓	
9	1067285366	LIBIA PATRICIA CALDERA ESQUIVIA	✓ ✓ ✓ ✓	
10	50948960	MARITZA ROSA SIMANCA RAMOS	✓ ✓ ✓ ✓	
11	50852282	NANIS MARIA SUAREZ HERNANDEZ	✓ ✓ ✓ ✓	
12	1003359124	NAUDITH DEL SOCORRO MORENO ARRIETA	✓ ✓ ✓ ✓	
13	1003359758	PAOLA ANDREA NOVOA CANCHILA	✓ ✓ ✓ ✓	
14	1044424486	YAJAIRA PATRICIA MORENO SUAREZ	✓ ✓ ✓ ✓	
15	1003360193	YALILA LUZ PEREZ CASTRO	✓ ✓ ✓ ✓	
16	1066718031	YURLEIDIS CONTRERAS DOMINGUEZ	✓ ✓ ✓ ✓	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Convenciones	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 2: Registro fotográfico Ficha: 3477266



Obligación Contractual 1

Anexo 3: Listado de asistencia Ficha: 3491275

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO
Número de ficha:	3491275	Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
Municipio:	PUEBLO NUEVO-LA MAGDALENA		
Jornada:	TARDE	Fecha de inicio:	14/3/2026
Fecha de terminación:	6/5/2026		
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC
N°	1067845580		
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	ABRIL

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDA
1	1003358407	CRISTINA BELTRAN PEÑATA	√																															
2	1067280911	DIANNIS MARCELA TORDECILLA MELLAO	√																															
3	1003307356	DANNA SOFIA TORDECILLA MELLAO	√																															
4	50853789	ELIZABETH NORIEGA GUTIERREZ	√																															
5	50949916	EVA MARGOTH LAMBRANO NORIEGA	√																															
6	1003361238	GARDENIA ISABEL DE LA OSSA LIDUEÑA	√																															
7	1003499396	KELYS KATERINE FRANCO BASILIO	√																															
8	50949342	LUCENIS DEL CARMEN NARVAEZ HERNANDEZ	√																															
9	1003360607	LUZ MARINA SAEZ CORDERO	√																															
10	1067289543	MARIO ANDRES HERNANDEZ CONEO	√																															
11	50948605	MARELVI ESTER TORRES CONTRERAS	√																															
12	1003362128	MAUDITH CANCHILA JIMENEZ	√																															
13	1007288935	MAYERLI RIAÑO CARRILLO	√																															
14	1003359345	SINDY PATRICIA PAEZ RUIZ	√																															
15	1003288289	TATIANA ACOSTA DE LA ROSA																																
16	1003359141	YULISA DEL CARMEN MELLADO SUAREZ	√																															
17	64697761	ZULMA RAQUEL TORDECILLA FERIA	√																															
18																																		
19																																		
20																																		
21																																		
22																																		
23																																		
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

Convenciones	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 4: Registro fotográfico Ficha: 3491275.



Obligación Contractual 1

Anexo 5: Listado de asistencia Ficha Tierralta-Santa Marta

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO				
Número de ficha:		Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			Municipio: TIERRALTA-SANTA MARTA	
Jornada:	TARDE	Fecha de inicio:	27/3/2026	Fecha de terminación:	8/5/2026		
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC	N°	1067845580		
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	ABRIL				

No.	Identificación	Nombres	DIAS																											OBSERVACIONES Y/O NOVEDA
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	1064309299	EILEEN CINTHIA LOPEZ MADRID	✓																													
2	1007822447	FABIAN HOYOS VERGARAS	✓																													
3	1067866191	GLENDA YENIFER RAMOS MARTINEZ	✓																													
4	50949416	IRIS ROSA MONTIEL CORDERO	✓																													
5	1003357675	ISELA TORRES MARQUEZ	✓																													
6	1003401375	JOSE GABRIEL TIRADO CEBALLOS	✓																													
7	5914917	JOSE LUIS MAYO LIMPIO	✓																													
8	1067286436	KAREN SUSANA AGUIRRE SIERRA	✓																													
9	1067914324	LUIS FELIPE ORTIZ BARRIOS	✓																													
10	1067862229	MARIA JOSE BULA MUÑOIZ	✓																													
11	1073979938	MARLENE DEL CARMEN HERNANDEZ HERNANDEZ	✓																													
12	9294614	MARLON BLANQUICETT GOMEZ	✓																													
13	1062955186	MAYERLYS PASTRANA MARTINEZ	✓																													
14	1067284225	MELISSA MANJARRES BERNAL	✓																													
15	1003050598	MIGUEL ANGEL JIMENEZ CAMACHO	✓																													
16	1071355946	NESTOR ANTONIO PEREZ PLAZA	✓																													
17	1073974351	NORELIS MARGOT MORELO MENDOZA	✓																													
18	1066605272	RODOLFO ROSARIO MENDOZA	✓																													
19	50852652	ROSARIO JANETH OLASCUAGA RIOS	✓																													
20																																
21																																
22																																
23																																
24																																
25																																
26																																
27																																
28																																
29																																
30																																
31																																
32																																
33																																
34																																
35																																

Convenciones	
	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:
CE y/o SE No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 6: Registro fotográfico Ficha Tierralta-Santa Marta



Obligación Contractual 1

Anexo 7: Listado de asistencia Ficha: Pueblo Nuevo-Cintura.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO
Número de ficha:		Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
Municipio:	PUEBLO NUEVO-CINTURA		
Jornada:	TARDE	Fecha de Inicio:	6/4/2026
Fecha de terminación:	11/5/2026		
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC
N°	1067845580		
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	ABRIL

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDA
1	50949842	ANA IRENE MENDOZA ROMERO	✓	✓																														
2	50949554	ARACELI BEATRIZ PEREZ MENDOZA	✓	✓																														
3	1067284946	DAURIS PATRICIA MONTIEL MEJIA	✓	✓																														
4	26067400	ELIVIA LUCIA MENDOZA ROMERO	✓	✓																														
5	1067291741	INGRY MARCELA MERCADO FLOREZ	✓	✓																														
6	50950118	LENIS JUDITH MENDOZA ROMERO	✓	✓																														
7	50949787	LEONOR ELENA MONTIEL MEJIA	✓	✓																														
8	1067286484	LUIS ENRIQUE MONTERROSA BUELVAS	✓	✓																														
9	1003360849	MARIA FERNANDA CHICA MENDOZA	✓	✓																														
10	50871525	MARIA VERENICE PEREZ ARDILA	✓	✓																														
11	1003361764	MARINELLA CHICA MENDOZA	✓	✓																														
12	50949877	ROSA ELENA MONTERROZA LOPEZ	✓	✓																														
13	1003358734	TANIA MARGARITA PACHECO VERGARA	✓	✓																														
14	26038837	YENIS ESTER FLOREZ SUAREZ	✓	✓																														
15	1066719181	YINA ESTELA VERGARA MENDOZA	✓	✓																														
16	1003358311	YULEISI PAOLA PEREZ HERNANDEZ	✓	✓																														
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		
21																																		
22																																		
23																																		
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

	Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el dia correspondiente	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:	
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia	

Obligación Contractual 1

Anexo 8: Registro fotográfico Ficha Pueblo Nuevo-Cintura.



Obligación Contractual 1

Anexo 9: Listado de asistencia Ficha Tierralta-Carrizola.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO				
Número de ficha:		Programa de Formación:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS			Municipio: TIERRALTA-CARRIZOLA	
Jornada:	TARDE	Fecha de inicio:	9/4/2026	Fecha de terminación:		8/5/2026	
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC	N°	1067845580		
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	ABRIL				

No.	Identificación	Nombres	DIAS																													OBSERVACIONES Y/O NOVEDA
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	26201314	ANA SUSANA AYALA ORTEGA	✓																														
2	1073980253	CARLOS MANUEL COGOLLO ALTAMIRANDA	✓																														
3	50909814	EMILIA SUSANA SANDOVAL FUENTES	✓																														
4	1062428485	ESTEBAN DE JESUS RAMOS GARCIA	✓																														
5	1003396401	JORGE LUIS AYALA JULIO	✓																														
6	10932798	LUIS ARTURO BRUNAL MEZA	✓																														
7	50975709	LUZ MARLENE HUMANEZ JIMENEZ	✓																														
8	50934193	MARCELA LUZ GARCES SOTELO	✓																														
9	1071429029	MOISES RIVERO PEREZ	✓																														
10	26040268	NUREIDIS SOFIA HERAZO PACHECO	✓																														
11	1192895427	SANDRA PATRICIA RIVEROS SOTELO	✓																														
12	1067931100	SARAY SOFIA MARTINEZ DIAZ	✓																														
13	50906479	ROSALIA DEL CARMEN PEREZ MORALES	✓																														
14	1073993050	TANIA LUZ PASTRANA ARCIA	✓																														
15	50931161	YENIS YANETH SEGURA ALTAMIRANDA	✓																														
16																																	
17																																	
18																																	
19																																	
20																																	
21																																	
22																																	
23																																	
24																																	
25																																	
26																																	
27																																	
28																																	
29																																	
30																																	
31																																	
32																																	
33																																	
34																																	
35																																	

	Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 10: Registro fotográfico Ficha Tierralta Carrizola.



Obligación Contractual 1

Anexo 11: Listado de asistencia Ficha Tierralta-Salto del Loro.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:		Programa de Formación:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Municipio:	TIERRALTA-SALTO DEL LORO
Jornada:	TARDE	Fecha de inicio:	11/4/2026	Fecha de terminación:	3/6/2026
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC	N°	1067845580
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	ABRIL		

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDA
1	1003359789	ADRIANA PAOLA SUAREZ AYALA	✓																															
2	1073979702	ANA CARMELA OVIEDO RAMOS	✓																															
3	1067286223	ANTONELA ARCIAS MORENO	✓																															
4	1067286254	ANTONIA BEATRIZ CHIMA PILA	✓																															
5	50894755	BIAMI MARIA GALARCIO MARTINEZ	✓																															
6	1073995963	DORKA EDITH TEHERAN CASTRO	✓																															
7	1073978793	ENIFER DEL CARMEN IBAÑEZ ESTRADA	✓																															
8	1192776365	LIBIA MARIA MORALES POLO	✓																															
9	1073979318	LILIANA PATRICIA POLO PINEDA	✓																															
10	26231986	NURYS DEL CARMEN LOPEZ PERTUZ	✓																															
11	1042825805	QUEVIS EMIR USME CASTRO	✓																															
12	1069475123	YARLEDIS MARIA SANTANA URANGO	✓																															
13	26066470	YECENIA YADITH ROMERO CALDERA	✓																															
14	1143346384	YOHIS MARIA MADRI RUIZ	✓																															
15	50928143	YURLEY MARGOTH MEJIA CALDERA	✓																															
16																																		
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		
21																																		
22																																		
23																																		
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

Convenciones	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el dia correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 12: Registro fotográfico Ficha Tierralta Salto del Loro.



Obligación Contractual 2

Anexo 13: Formatos GFPI-F-135 (Guía de aprendizaje)

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 MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GFPI-F-135 V04

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

A través de cuadro sinóptico o video been, se explica de manera general la temática relaciona con la manipulación de alimentos, aspectos como:

Principios y normas del Decreto 3075 de 1997 (Res. 2374 de 2015)
• Identificación
Alimento y clases de alimentos
• Condiciones higiénicas y sanitarias del manipulador de alimentos.
• Condiciones de saneamiento básico en el establecimiento, plantas de alimentos: diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño.perfil higiénico sanitario de la empresa: concepto, importancia
buenas prácticas de manufactura: concepto, contaminación, contaminación cruzada, microbiología básica, tipos de microorganismos que afectan los alimentos, proliferación de microorganismos, crecimiento microbiano, recontaminación, supervivencia, infección, intoxicación, destrucción microbiana.
Peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación.
• higienización y sanitización: conceptos, tipos, características, importancia, técnicas de
limpieza y desinfección, tipos de suciedades, frecuencias, contaminantes y riesgos
soluciones: concepto, sustancias higienizantes: tipos, características, función, usos, presentaciones, manejo,fichas técnicas equipos, elementos: tipos, características, usos
normatividad sanitaria vigente; seguridad industrial ,ambiental residuos:tipos,características, disposición formatos: registros , diligenciamiento
• Enfermedades transmitidas por alimentos

3.3 Actividades de apropiación.

En grupos de trabajo leer y analizar el siguiente caso

El instituto colombiano de bienestar familiar ICBF, cada año contratan por invitación directa los operadores que administran los hogares de bienestar familiar, los cuales son los responsables del suministro de las raciones de alimentación durante 200 días hábiles, generalmente la comida es enviada los días sábado para el consumo de toda la semana

Según el menú para almuerzo del día miércoles corresponde consume de pollo, arroz, ensalada y jugo de naranja, transcurrido 1hora de haber consumido los alimentos, varios niños presentaron nauseas, vómitos, dolor abdominal etc. presentándose una emergencia que fue necesario trasladarlos a un centro hospitalario.

¿Cuáles son las posibles causas que originaron los hechos?

¿Enuncie las consecuencias que se expone un establecimiento donde se manipulan alimento y no se aplican correctamente las BPM?

Verifica si existe un plan de limpieza y desinfección de los utensilios usados en el procesamiento de los alimentos

Consultar normatividad vigente y enunciar los posibles artículos que se violaron en el anterior caso.

Realizar un visita a un restaurante escolar de tu entorno y a una casa de familiar , verifica si se cumple con la aplicación de las BPM ,plan de limpieza y desinfección y elabora un cuadro de comparación

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

En mesa redonda socializar la importancia que tiene aplicar correctamente la buenas prácticas de manufactura en los alimentos , normas higiénicas –sanitarias , plan de limpieza y desinfección de equipos y materiales, como también y las posibles consecuencias de un deficiente manipulación de los alimentos

3.5 Actividades de evaluación.

En esta prueba se le evaluara los conocimientos básicos en los temas de

1. Enfermedades causadas por alimentos

2. Importancia de los manipuladores de alimentos e higiene personal

3. Plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección de equipos de procesamiento de alimentos)

Materiales de apoyo

Pc, video been, marcadores, tablero acrílico, carteleras, textos, fotocopias, ambiente de aprendizaje en buenas condiciones, etc.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	Acatar la normatividad para la producción de alimentos. Alistar instalaciones, equipos, materia prima e insumos. Dosificar materia primas e insumos	Reconoce la normatividad vigente para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con parámetros técnicos y normativa vigente .

	Operar equipos de proceso e instrumentos de medición. Operar equipos artesanales de conservas de frutas Empacar o envasar y embalar conservas de frutas y hortalizas. Almacenar producción de conservas de frutas y hortalizas Verificar variables de proceso Ajustar condiciones de proceso	Describe el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas según criterios técnicos dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos de la empresa y necesidades de producción. Entrega las conservas de frutas y hortalizas según la ficha técnica.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el decreto.3075/1997

BUENAS PRACTICAS 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

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.
ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).
http://www.solociencia.com/biologia/microbiologia-microorganismosalimentos.htm
http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=1177
http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337
http://www.scribd.com/doc/8550364/Clasificacion-de-ALIMENTOS
http://www.elergonomista.com/alimentos/gruposalimentos.htm

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA	INSTRUCTOR	PROGRAMA VICTIMAS SENA-CABP	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					