



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



Generalidades:

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivar de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	---	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, abril 30 del 2026

Señor (a)

GUILLERMO ELOY CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No 9082469

Coordinador Académico

Agroempresarial y Minero

Cartagena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de abril del año 2026.

Referencia: Referencia: No CO1.PCCNTR. 9082469 del año 2026

MARISODELI DE JESÚS MIRANDA BENITEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 33208938 de Magangué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempresarial y Minero Regional, 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 DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTO SETENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$42.637.473,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

Nueve pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a octubre por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOSTREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE (\$4.737.497,00).

Honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros N.º **48419205551** de Banco BANCOLOMBIA, cuyo Titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 30 de octubre de 2026.



Objeto: Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del área de procesamiento de alimentos, en programas de formación titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional agroempresarial y minero

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación de la Media Técnica que desarrolla el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas	Asesoría y acompañamiento para el desarrollo de actividades de formación de los programas complementarios: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Fichas: 3476333, 347635. PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS. Ficha: 3486663	Informe cualitativo
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Solicitud de activación de los roles instructor, desarrollo curricular SENA de orientar formación profesional integral	Roles activos en la plataforma Sena Sofia plus
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. COMPETENCIA: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: -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. -Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección	Evidencias fotográficas de las gestiones realizadas anexadas en el informe cualitativo



		establecidas en la 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.	
4	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos.	Guías de aprendizaje aplicadas en los programas de formación	Guías de aprendizaje anexadas en el informe cualitativo
5	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	NO APLICA	NO APLICA
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	NO APLICA	NO APLICA
7	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras.	Creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a ruta de aprendizaje, y evaluación de aprendices	Ruta de aprendizaje evaluada.
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y		Aprendices evaluados



	finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	Resultados de aprendizaje evaluados	
9	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendizaje SENA.	NO APLICA	NO APLICA
10	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con copia a la Coordinación Académica. Si corresponde al cierre de la etapa lectiva, el acta deberá consignar el estado general de la ficha como soporte del cumplimiento contractual	NO APLICA	NO APLICA
11	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.	Certificación vigente	Certificación vigente
12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico, deberán además contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el Grupo LACde COLCIENCIAS	NO APLICA	NO APLICA
13	Participar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero	NO APLICA	NO APLICA
14	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	NO APLICA	NO APLICA
15	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de formación titulada y/o complementaria vigente y de las que disponga el centro de formación	NO APLICA	NO APLICA
16	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación.	NO APLICA	NO APLICA
17	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	Se atendió solicitud de la alcaldía de Magangué, de la asociación mirador del bosque y de la asociación Girardot sur.	Solicitud atendida



18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación.	Soportes cargados	Soportes cargados
19	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas.	Documentos entregados	Documentos entregados
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados.	Se elaboró toda la información y se creó el archivo gestión contractual	Se adjunta informe contractual, informe cualitativo, fotografías, lista de asistencia, juicios de evaluación y gestión tiempo.

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	28026	Magangué	16/03/2026	30/03/2026
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y No. de la planilla, 36612241 del mes de marzo de 2026, pagado mediante el operador Asopagos. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)



Cordialmente,

MARISODELI DE JESÚS MIRANDA BENITEZ

Contratista

C.C. 33208938

Recibí a satisfacción:

GUILLERMO ELOY CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No 9082469

Coordinador Académico



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 Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS
DESARROLLADAS EN EL MES DE ABRIL DE 2026**

Instructor: MARISODELI MIRANDA BENITEZ

Cédula: 33208938

Contrato: CO1.PCCNTR. 9082469 del año 2026

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE:
MARZO de 2026, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Fichas: 3476333, 347635.

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS. Ficha: 3486663.

NOMBRE PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

CÓDIGO DE PROGRAMA: 96151529

1. Resultado de aprendizaje 1: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
2. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
3. Resultado de aprendizaje 2: -verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
4. Resultado de aprendizaje 3: -Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

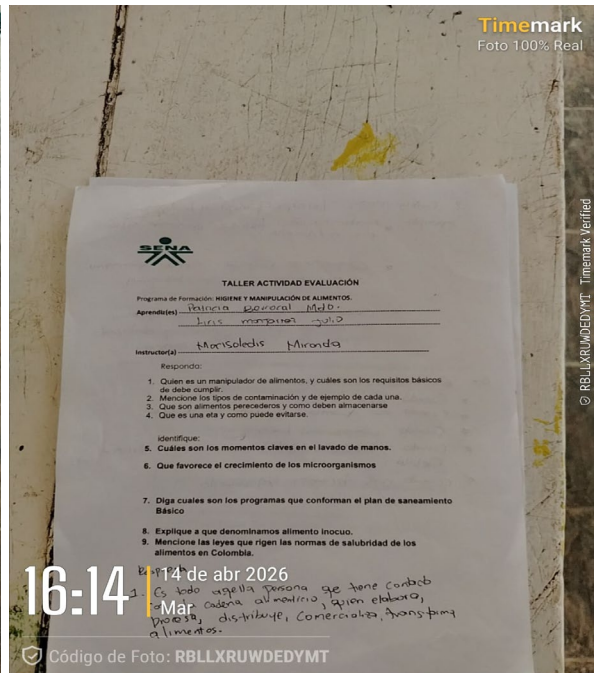
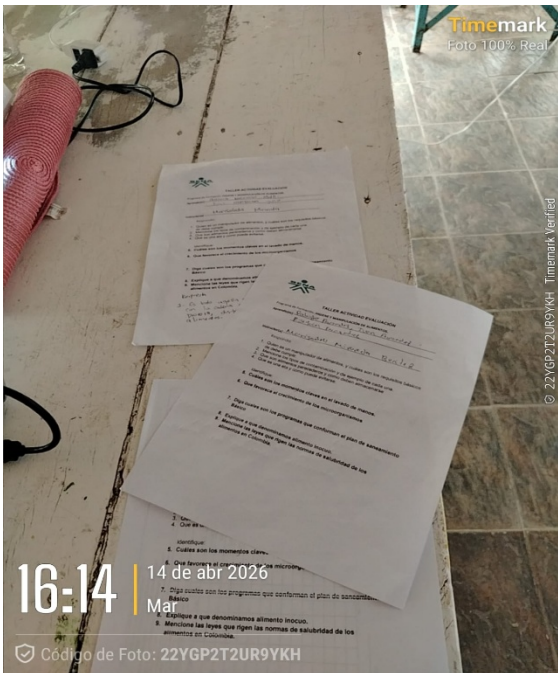
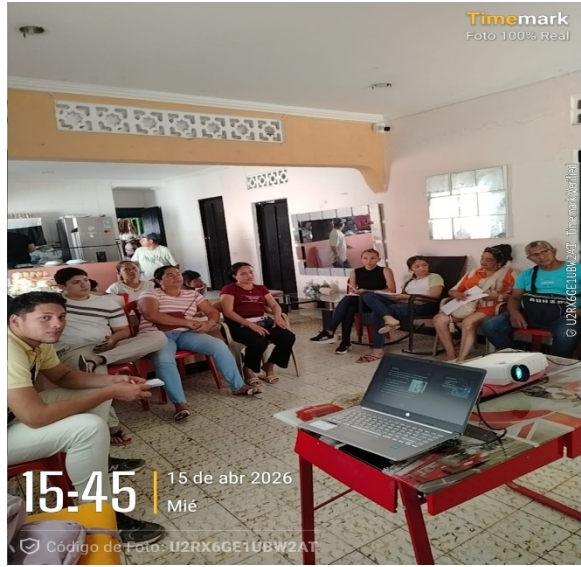
Para dar cumplimiento a los resultados de aprendizaje se realizaron las siguientes actividades:

Sesiones activas – participativas, talleres grupales, exposiciones, sociodramas y consultas para ampliar conocimientos, para el logro de los resultados de aprendizaje del programa de formación.

Además, durante el mes se llevó a cabo asistencia a reunión virtual Campesena radial, diligenciamiento de formatos objetos de pago, divulgación y ejecución de oferta complementaria en la comunidad objeto de la Formación. Proceso de ejecución de la formación.

A continuación, presento evidencia fotográfica de la formación





Marisodelis Miranda

MARISODELI MIRANDA BENITEZ
CC: 33.208.938
Cel. 3215407206
E-mail: marisodelij@hotmail.com

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARISODELI DE JESUS MIRANDA BENITEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3456023 - 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 : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3486663 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHE FERMENTADAS Y EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZAN EN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUE NECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS, DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADA VARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 3476333 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 3476335 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

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: MARISODELI DE JESUS MIRANDA BENITEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
 SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
 CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
 Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
 Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Programa de Formación: HIGIENE MANIPULACION DE ALIMENTOS Código de Ficha: 3478333
 Asesor-Tutor: MARISODELI MIRANDA BENITEZ Fecha de inicio: 7/04/2026 Fecha fin: 14/04/2026

Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBO		Firma del Ap	
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10	SI	NO		
CC - 33353441	ANA ILDA	JORDAN RODRIGUEZ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Ana Jordan
CC - 1052993937	AURY ESTHELA	MULET ACOSTA		✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Aury M
CC - 33198233	BETHY ESTHER	ATENCIA SINNING	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Bethy
CC - 33205595	IDALIA MARIA	FONTALVO MENDO	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	X	Idalia Font
CC - 1193276848	KARINA YOHANA	SÁNCHEZ MEZA	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Karina Sanchez
CC - 33238175	LENIS MARINA	MEDINA CABALLERO	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Lenis M
CC - 1052969018	LUISA BEATRIZ	ORDOÑEZ PEREZ	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Luisa Beatriz
CC - 33202360	LUZ DEL CARMEN	FONTALVO VELASQUEZ	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Luz Font
CC - 22941268	LUZ YANETH	RICO CAMPO	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Luz Rico
CC - 33311512	MARELBIS	ACONCHA CORREA		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	X	Marelbis C
CC - 33207255	MARIELA	PORTELA AGAMEZ	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	X	Mariela P
CC - 1002492482	MISLEIDYS	CORREA ARRIETA	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Misleidis
CC - 1104261009	VALENTINA	ARRIETA GUTIERREZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Valentina A
CC - 1052951776	VANESSA YANETH	HERNANDEZ MENA	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	Vanessa H.
CC - 1052954220	YESENIA	CONTRERAS AMARIS	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	X	Yesenia Contr

*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en esta plus y que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

Marisodeli Miranda Benitez
 FIRMA EL INSTRUCTOR

 FIRMA DEL COORDINADOR ACADEMICO

Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel

Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Reporte de Juicios de Evaluación

1								
2	Fecha del Reporte:	15/04/2026						
3	Ficha de Caracterización:	3476333						
4	Código:	96151529						
5	Versión:	2						
6	Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.						
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA						
8	Fecha Inicio:	07/04/2026						
9	Fecha Fin:	14/04/2026						
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL						
11	Regional:	13 - REGIONAL BOLÍVAR						
12	Centro de Formación:	9104 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO						
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellido	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha
14	CC	1002492482	MISLEIDYS	CORREA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/2026
	CC	1002492482	MISLEIDYS	CORREA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	APROBADO	15/04/2026

Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel

Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Reporte de Juicios de Evaluación

1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
14	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/2026 11:48 a	CC 33208938 - MARISODELI DE JESUS MIRANDA BENITEZ
	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	APROBADO	15/04/2026 11:51 a	CC 33208938 - MARISODELI DE JESUS MIRANDA BENITEZ

Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel

Marisol del Mirand Benitez

Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellido	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha
Centro de Formación: 9104 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO							
CC	1002492482	MISLEIDYS	CORREA ARRIETA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1002492482	MISLEIDYS	CORREA ARRIETA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1002492482	MISLEIDYS	CORREA ARRIETA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	15/04/20
CC	1002492482	MISLEIDYS	CORREA ARRIETA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20
CC	1052951776	VANESSA YANETH	HERNANDEZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1052951776	VANESSA YANETH	HERNANDEZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1052951776	VANESSA YANETH	HERNANDEZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	15/04/20
CC	1052951776	VANESSA YANETH	HERNANDEZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20
CC	1052954220	YESENIA	ARRIETA GUTIERREZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20

Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel

Marisol del Mirand Benitez

Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición

CC	1052969018	LUISA BEATRIZ	ORDÓÑEZ PEREZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1052969018	LUISA BEATRIZ	ORDÓÑEZ PEREZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1052969018	LUISA BEATRIZ	ORDÓÑEZ PEREZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	15/04/20
CC	1052969018	LUISA BEATRIZ	ORDÓÑEZ PEREZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20
CC	1052993937	AURY ESTHELA	MULET ACOSTA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1052993937	AURY ESTHELA	MULET ACOSTA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1052993937	AURY ESTHELA	MULET ACOSTA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	15/04/20
CC	1052993937	AURY ESTHELA	MULET ACOSTA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20
CC	1104261009	VALENTINA	ARRIETA GUTIERREZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
CC	1104261009	VALENTINA	ARRIETA GUTIERREZ	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20

31°

6:49 p. m. 20/04/2026

Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel

Marisol del Miranda Benitez

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda

Insertar Eliminar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

	A	B	C	D	F	G	H	
39	CC	1193276848	KARINA YOHANA	SANCHEZ MEZA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
40	CC	1193276848	KARINA YOHANA	SANCHEZ MEZA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
41	CC	1193276848	KARINA YOHANA	SANCHEZ MEZA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	15/04/20
42	CC	22941268	LUZ YANETH	RICO CAMPO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
43	CC	22941268	LUZ YANETH	RICO CAMPO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
44	CC	22941268	LUZ YANETH	RICO CAMPO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
45	CC	22941268	LUZ YANETH	RICO CAMPO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	15/04/20
46	CC	33198233	BETHY ESTHER	ATENCIA SINNING	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
47	CC	33198233	BETHY ESTHER	ATENCIA SINNING	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
47	CC	33198233	BETHY ESTHER	ATENCIA SINNING	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	15/04/20

Hoja

31°

6:50 p.m. 20/04/2026

Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel

Marisol del Miranda Benitez

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda

Insertar Eliminar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

	A	B	C	D	F	G	H	
47	CC	33198233	BETHY ESTHER	ATENCIA SINNING	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
48	CC	33198233	BETHY ESTHER	ATENCIA SINNING	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
49	CC	33198233	BETHY ESTHER	ATENCIA SINNING	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	15/04/20
50	CC	33202360	LUZ DEL CARMEN	FONTAL VO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
50	CC	33202360	LUZ DEL CARMEN	FONTAL VO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
51	CC	33202360	LUZ DEL CARMEN	FONTAL VO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
52	CC	33202360	LUZ DEL CARMEN	FONTAL VO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	15/04/20
53	CC	33205695	IDALIA MARIA	FONTAL VO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
54	CC	33205695	IDALIA MARIA	FONTAL VO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	15/04/20
55	CC	33205695	IDALIA MARIA	FONTAL VO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	15/04/20

Hoja

31°

6:50 p.m. 20/04/2026

Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel

Marisol del Mirandá Benítez

Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Formato condicional Dar formato Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

	A	B	C	D	F	G	H	
58	CC	33207255	MARIELA	PORTELA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
59	CC	33207255	MARIELA	PORTELA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
60	CC	33207255	MARIELA	PORTELA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	15/04/20
61	CC	33207255	MARIELA	PORTELA	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20
62	CC	33238175	LENIS MARINA	MEDINA CABALL	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
63	CC	33238175	LENIS MARINA	MEDINA CABALL	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
64	CC	33238175	LENIS MARINA	MEDINA CABALL	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	15/04/20
65	CC	33238175	LENIS MARINA	MEDINA CABALL	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20
66	CC	33311512	MARELBIS	ACONCH	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
67	CC	33311512	MARELBIS	ACONCH	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20

Hoja

31°

6:51 p.m. 20/04/2026

Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel

Marisol del Mirandá Benítez

Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat

Formato condicional Dar formato Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

	A	B	C	D	F	G	H	
65	CC	33238175	LENIS MARINA	MEDINA CABALL	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20
66	CC	33311512	MARELBIS	ACONCH	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
67	CC	33311512	MARELBIS	ACONCH	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
68	CC	33311512	MARELBIS	ACONCH	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	15/04/20
69	CC	33311512	MARELBIS	ACONCH	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20
70	CC	33353441	ANA ILDA	JORDAN RODRIG	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
71	CC	33353441	ANA ILDA	JORDAN RODRIG	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	15/04/20
72	CC	33353441	ANA ILDA	JORDAN RODRIG	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	15/04/20
73	CC	33353441	ANA ILDA	JORDAN RODRIG	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	15/04/20

Hoja

31°

6:52 p.m. 20/04/2026



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHsptorres SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-013-910410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO-BOLIVAR
 Fecha y Hora Generación Reporte: viernes, 13 de marzo de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	28026	Fecha Solicitud	2026-03-13	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-013-910410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO-BOLIVAR			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-03-13	Genera Viáticos	NO	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	COORDINACION FULL POPULAR COMPLEMENTARIA			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2826	Dependencia Solicitante	910485 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO - BOLIVAR - ECONOMIA POPULAR						
Rubro Presupuestal de Viaticos					Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
MARISODELI MIRANDA BENITEZ	CC: 33208938	CONTRATISTA	Autorizada	2026-03-16	2026-03-30	BOLIVAR / CARTAGENA	BOLIVAR / MAGANGUE	14	No	0	14	0,00	0,00	0,00	200.000,00	200.000,00	VIATICOS FORMACION FULL POPULAR COMPLEMENTARIA APOYO TRANSPORTE MES DE MARZO MAGANGUE
Totales Solicitud de Comisión													0,00	200.000,00	200.000,00		

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION FULL POPULAR COMPLEMENTARIA APOYO TRANSPORTE MES DE MARZO MAGANGUE

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	34545005	Nombre:	SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO BOLIVAR
-----------------	----------	---------	----------------------------------	--------	---

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""
---------	----	--------	----

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
 Serial del certificado: 5540827336374662968
 Entidad: Persona Juridica
 Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
 Hora de firma: 2026/03/13 17:31:06 -05:00



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHsptorres SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-013-910410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO-BOLIVAR
Fecha y Hora Generación Reporte: viernes, 13 de marzo de 2026

Firma Responsable

Verificado Por:	HECTOR FABIO VILLADIEGO LORA	Fecha Verificación:	13/03/2026 16:57:03
-----------------	------------------------------	---------------------	---------------------



Firmado digitalmente por:
Nombre: SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES
Cédula de ciudadanía: 34545005
Usuario SIF: MHsptorres
13/03/2026 5:31:24 p. m.



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Cartagena, 6 de abril de 2026

PRESENTADO A: SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES

ORDEN DE VIAJE No: 28026	FECHA DE INICIO: 16/03/2026	FECHA DE FINALIZACION: 30/03/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Magangué	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: Cartagena
	Bolívar/centro agroempresarial y minero	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del área de agroindustria, a población del programa full popular (microempresas, emprendedores, campesinos, mujeres cabeza de hogar).

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Formar a aprendices del centro agroempresarial y minero de Bolívar en higiene y manipulación de alimentos.
2. Capacitar a microempresarios en el área de la higiene y manipulación de alimentos, para cumplir con normatividad vigente en sus sitios de trabajo

RESULTADOS:

1. Microempresarios capacitados en normatividad vigente en temas exigidos por la resolución 2674 de 2013.
2. Aprendices formados en higiene y manipulación de alimentos.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe



1.





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Orientar la formación, brindar acompañamiento y asesoría en el proceso formativo según lo establecido en el programa de formación.	INSTRUCTOR	Durante y después de la formación
2. Cumplir con las reglamentaciones que exige la normatividad vigente de higiene y manipulación de alimentos, según lo establecido y aprendido en la formación.	APRENDICES	Durante y después de la formación.

CONCLUSIONES:

1. De acuerdo con lo establecido en el programa de formación y de acuerdo a las actividades planteadas en la guía de aprendizaje se logro cumplir con los resultados de aprendizaje de la competencia **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
2. Los aprendices/microempresarios se comprometieron a aplicar las medidas higiénico-sanitarias dispuestas en la resolución 2674 de 2013, y con este fin reducir los riesgos de contaminación de los alimentos elaborados en sus lugares de trabajo.



DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
MARISODELI DE JESUS MIRANDA BENITEZ		<i>Marisodeli Miranda</i>
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Instructor G18	GUILLERMO ELOY CASTILLA TABORDA	<i>Guillermo</i>

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

Generalidades

1. El objeto del formato es completar el trámite de comisión realizado por los contratistas, con este, el contratista justifica la realización de la comisión, así como las actividades realizadas en su desarrollo.
2. El formato es diligenciado por los contratistas posterior a la realización de la comisión.
3. Debe ser diligenciado por cada comisión realizada por el contratista.
4. El trámite que surte el formato una vez diligenciado es la legalización de la comisión.
5. No requiere imprimirse.
6. El documento debe reposar dentro de los aplicativos de la administración de documentos del SENA
7. Control de Cambios



VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V02	Agosto	Se realizan modificaciones de imagen institucional y generalidades

Nº 00373

NOMBRE DEL PASAJERO Marisodelli Miranda					
ORIGEN: Cartagena			VALOR		80.000 =
DESTINO: Magangué			OTROS		
HORA	BUS No.	DÍA	MES	AÑO	PUESTO
	012	15	3	26	
TOTAL					80.000

VIGILADO
SUPERTRANSPORTE

TRANSPORTES GONZÁLEZ S.C.A. Actualmente no presta el servicio de encomiendas, por lo tanto no se hace responsable por ninguna encomienda soportada con este tiquete.

Nº 00357

NOMBRE DEL PASAJERO Marisodelli Miranda					
ORIGEN: Magangué			VALOR		120.000 =
DESTINO: Cartagena			OTROS		
HORA	BUS No.	DÍA	MES	AÑO	PUESTO
	014	30	3	26	
TOTAL					120.000

VIGILADO
SUPERTRANSPORTE

TRANSPORTES GONZÁLEZ S.C.A. Actualmente no presta el servicio de encomiendas, por lo tanto no se hace responsable por ninguna encomienda soportada con este tiquete.