5. Evidencia obligación 5. Entregables

<table>
<tr><td colspan="4">ACTA No. 001</td></tr>
<tr><td colspan="4">NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación del grupo COCINA SALUDABLE – ID 3474025</td></tr>
<tr><td>CIUDAD Y FECHA:
puerto Boyacá 26 de marzo del 2026</td><td></td><td>HORA INICIO:
14:00PM- A LAS</td><td>HORA FIN:
22:00PM</td></tr>
<tr><td>LUGAR Y/O ENLACE:
PUERTO BOYACA</td><td>Carrera 4 # 14-83</td><td colspan="2">DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</td></tr>
<tr><td colspan="4">AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros</td></tr>
<tr><td colspan="4">OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso de cocina saludable, identificado con el ID 3474025</td></tr>
<tr><td colspan="4">DESARROLLO DE LA REUNIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="4">Siendo las 14:00 horas, el instructor PEDRO ANTONIO CELIS PARRA en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS , ID 3474025

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.
<table>
<tr><td>NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:</td><td>25</td></tr>
<tr><td>MUNICIPIO:</td><td>Puerto Boyacá</td></tr>
<tr><td>VEREDA:</td><td></td></tr>
<tr><td>SITIO PARA CLASES:</td><td>Cocina</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

HORARIO:	14:00PM-22:00PM
INSTRUCTOR:	Pedro Antonio Celis
FECHA INICIO:	26/03/2026-
FECHA FIN:	07/04/2026-

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.
Incluir las evidencias a presentar

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

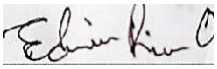
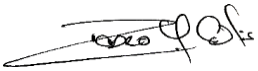
Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

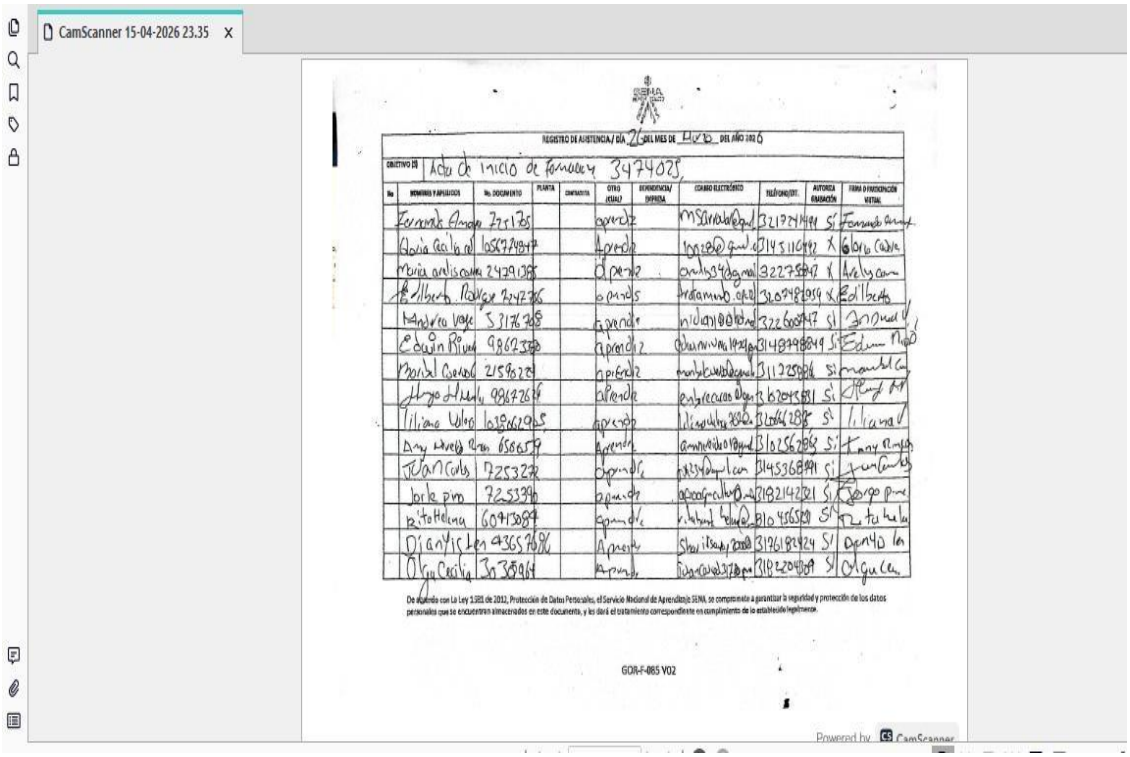
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	26 de marzo al 07 de abril de 2026	Representante de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**
Cumplir con lo señalado en la Inducción y durante el proceso	26 de marzo al 07 de abril de 2026	Representante de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**

Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la capacitación, para aplicar los conocimientos adquiridos mediante una réplica y concertación de estos.	26 de marzo al 07 de abril de 2026	Representante de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES (colocar los datos)	**Edwin rivera**	**si**		
INSTRUCTOR (Colocar los datos)	**Pedro Antonio celis**	**si**		
APRENDICES				**Firma en listado de asistencia**

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.


CamScanner 15-04-2026 23.35
REGISTRO DE ASISTENCIA/ DÍA 26 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2026
OBJETIVO DE Acta de inicio de formación 3474025
GOR-F-085 V02
Powered by CamScanner


25/03/2026 6:09:33 p. m.
166° S
4-4 Calle 12
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:157.3msnm
Velocidad:0.0km/h
Número de índice: 1013


26/03/2026 4:57:58 p. m.
227° SW
3-30 Calle 14
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:167.0msnm
Velocidad:0.0km/h
Número de índice: 1021


27/03/2026 9:32:19 a. m.
155° SE
12-4 Calle 12
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:144.7msnm
Velocidad:0.0km/h
Número de índice: 1024


27/03/2026 4:37:56 p. m.
130° SE
13-65 Carrera 3a
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:181.0msnm
Velocidad:0.0km/h
Número de índice: 1026
Central Boyacá
Puerto Boyacá
Carrera 7
Google


28/03/2026 10:34:32 a. m.
194° S
3-34 Calle 14
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:158.2msnm
Velocidad:0.0km/h
Número de índice: 1031
Central Boyacá
Puerto Boyacá
Carrera 7
Google



Foto día y listado de asistencia




8/04/2026 9:24:47 a. m.
80° E
11-92 Carrera 4
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:173.3msnm
Velocidad:0.0km/h
Número de índice: 1051
El Rosario
Puerto Boyacá
Carrera 7
Google


8/04/2026 4:01:03 p. m.
194° S
3-21 Calle 14
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:179.5msnm
Velocidad:3.4km/h
Número de índice: 1053



PROTOCOLO DE DESINFECCION DE LA COCINA						
ELEMENTO	FRECUENCIA	AGUA	DETERGENTE EN POLVO	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25% 52500ppm	LIMPIEZA	DESINFECCION
AGUA PARA CONSUMO	SIEMPRE	1 LITRO		1 GOTA 5,25 ppm	-	Agua para el consumo
FRUTAS Y VERDURAS	SIEMPRE	1 LITRO	_	10 GOTAS (1 ml) 52,4 ppm	Lavar las frutas y verduras con abundante agua antes y después de la desinfección	Colocar las frutas y verduras en la solución por 10 minutos
VAJILLAS Y MENAJERIA	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm	Lavar con jabón de loza y enjuagar con abundante agua	Colocar los utensilios en la solución por 10 minutos y enjuagar con agua potable
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	6 LITROS	9 GRAMOS		Con esponja y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm		Limpiar con la solución preparada para su desinfección
PISOS PAREDES Y TECHOS	DIARIO SEMANAL	6 LITROS	9 GRAMOS		Con escoba y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
PISOS PAREDES Y	DIARIO			40 GOTAS		Trapear con la solución



ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación del grupo HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – ID 3486004			
CIUDAD Y FECHA: puerto Boyacá 10 de abril del 2026		**HORA INICIO:** 14:00PM- A LAS	**HORA FIN:** 22:00PM
LUGAR Y/O ENLACE: SERVIES	**Casa de la aprendiz Sandra rivera**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso de cocina saludable, identificado con el ID 3486004

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 14:00 horas, el instructor PEDRO ANTONIO CELIS PARRA en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ID 3474025

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.

NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:	25
MUNICIPIO:	Puerto Boyacá
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	Cocina
HORARIO:	14:00PM-22:00PM
INSTRUCTOR:	Pedro Antonio Celis

FECHA INICIO:	10/04/2026-
FECHA FIN:	15/04/2026-

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.
Incluir las evidencias a presentar

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	10 de abril al 15 de abril de 2026	Representante de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**
Cumplir con lo señalado en la Inducción y durante el proceso	10 de abril al 15 de abril de 2026	Representante de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**
Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la capacitación, para aplicar los conocimientos adquiridos mediante una réplica y concertación de estos.	10 de abril al 15 de abril de 2026	Representante de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**

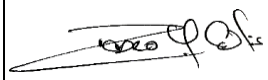
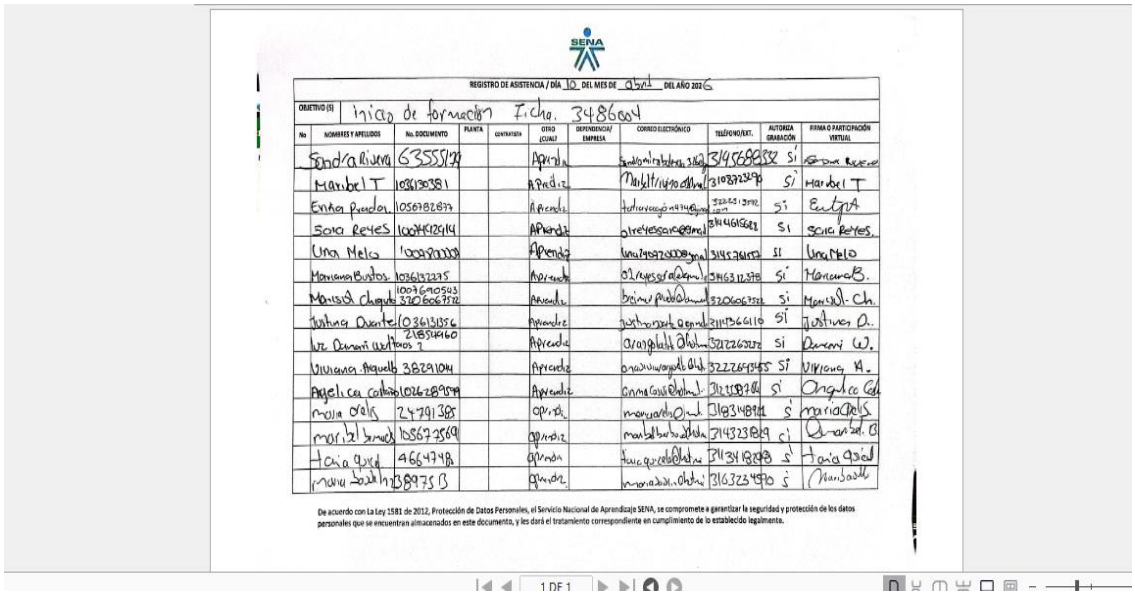
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES (colocar los datos)	**Erika prada**	**si**		Erika Prada.
INSTRUCTOR (Colocar los datos)	**Pedro Antonio celis**	**si**		
APRENDICES				**Firma en listado de asistencia**
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.				

Foto día y listado de asistencia



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Inicio de formación Ficha. 3486041

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sandra Rivera	63555197			Aprendiz			3145698858	Si	
	Maribel T	1081130381			Aprendiz			3108372898	Si	Maribel T
	Erika Pardo	1056182877			Aprendiz			3224513992	Si	Erika A
	Sara Reyes	1007412414			Aprendiz			3144616583	Si	Sara Reyes
	Una Melo	1006783338			Aprendiz			3145761473	Si	Una Melo
	Mariana Bustos	1036137275			Aprendiz			3146312378	Si	Mariana B.
	Marisol Chaves	1007690503 3206067858			Aprendiz			3206067858	Si	Marisol Ch.
	Justina Duente	1036135056 2185144160			Aprendiz			3114366110	Si	Justina D.
	Luz Dennis Ustaos ?				Aprendiz			3122265878	Si	Dennis U.
	Viviana Arquelly	38291044			Aprendiz			3222693455	Si	Viviana A.
	Angelica Cortes	1026289894			Aprendiz			3125198784	Si	Angelica C.
	maria celis	24791385			aprendiz			3193148414	Si	maria celis
	maribel bermudez	1056772569			aprendiz			3143238819	Si	Maribel B.
	Tania Ayala	46647498			aprendiz			3134182493	Si	Tania Ayala
	maria Sandra	1038975 B			aprendiz			3163234970	Si	Maria Sandra

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

1 DE 1




13/04/2026 8:01:16 p. m.
337° NW
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:126.6msnm
Velocidad:0.0km/h
Número de índice: 1062


14/04/2026 6:51:21 p. m.
352° N
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:187.0msnm
Número de índice: 1066


15/04/2026 7:09:24 p. m.
131° SE
Puerto boyaca
Puerto Boyacá
Boyacá
Altitud:0.0msnm
Velocidad:0.0km/h
Número de índice: 1076
Serviez
Papelería
Carrera 1ª
Google




15 de abril de 2026
8:01 p. m.
10:50 p. m.

PROTOCOLO DE DESINFECCION EN LA C...

PROTOCOLO DE DESINFECCION DE LA COCINA						
ELEMENTO	FRECUENCIA	AGUA	DETERGENTE EN POLVO	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25% 52500ppm	LIMPIEZA	DESINFECCION
AGUA PARA CONSUMO	SIEMPRE	1 LITRO		1 GOTA 5,25 ppm	-	Agua para el consumo
FRUTAS Y VERDURAS	SIEMPRE	1 LITRO	_	10 GOTAS (1 ml) 52,4 ppm	Lavar las frutas y verduras con abundante agua antes y después de la desinfección	Colocar las frutas y verduras en la solución por 10 minutos
VAJILLAS Y MENAJERIA	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm	Lavar con jabón de loza y enjuagar con abundante agua	Colocar los utensillos en la solución por 10 minutos y enjuagar con agua potable
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	6 LITROS	9 GRAMOS		Con esponja y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm		Limpiar con la solución preparada para su desinfección
PISOS PAREDES Y TECHOS	DIARIO SEMANAL	6 LITROS	9 GRAMOS		Con escoba y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
PISOS PAREDES Y TECHOS	DIARIO SEMANAL	1 LITRO		40 GOTAS 4 ml 209,2 ppm		Trapear con la solución preparada para su desinfección
BAÑOS Y DEPOSITOS DE BASURA	DIARIO	6 LITROS	9 GRAMOS		Con esponja y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
BAÑOS Y DEPOSITOS DE BASURA	DIARIO	1 LITRO		60 GOTAS 6 ml 313,1 ppm		Limpiar con la solución preparada para su desinfección



