CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**x**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil, abril de 2026

Señor(a)
OSCAR WILLAM VERGARA MORENO
Supervisor(a) contrato nro. **No. CO1.PCCNTR.9174090**
Instructor Grado 20
Coordinación de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual abril de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9174090 del 2026

ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 9.694.641, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Cuarenta y siete millones doscientos diecisiete mil cincuenta y tres pesos M/cte ($47.217.053). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2026. b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos m/cte ($ 4.737.497).

Plazo: Será hasta el (30) de (noviembre) de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, complementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamiento de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programas: **Ficha:** 3449710 Higiene y Manipulación de alimentos. **Ficha:** 3450632 Higiene y Manipulación de alimentos. **Ficha:** 3470305 Higiene y Manipulación de alimentos. **Ficha:** 3470324 Higiene y Manipulación de alimentos. **Ficha:** 3402666 Técnico en Auxiliar de Cocina **Ficha:** 3410173 Técnico en Cocina **Ficha:** 3410230 Técnico en Cocina	**Evidencia No. 1. Guía de aprendizaje** Ver evidencia Ficha: 3449710 Ver evidencia Ficha: 3450632 Ver evidencia Ficha: 3470305 Ver evidencia Ficha: 3470324 Ver evidencia Ficha: 3402666 Ver evidencia Ficha: 3410173 Ver evidencia Ficha: 3410230
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES

3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichasasignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en los siguientes programas:	**Evidencia No. 2** Ficha: 3402666 Ficha: 3410173 Ficha: 3449710 Ficha: 3450632 Firma en el formato de asistencia entregado para tal fin.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	**Evidencia No. 3. Instrumento de Evaluación** Ver evidencia Ficha: 3449710 Ver evidencia Ficha: 3450632 Ver evidencia Ficha: 3470305 Ver evidencia Ficha: 3470324 Ver evidencia Ficha: 3402666 Ver evidencia Ficha: 3410230 Ver evidencia Ficha: 3410173
6	Participar cuando el centro deformación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los	Se realiza el Juicio evaluativo para diferentes fichas de aprendizaje.	**Evidencia No. 4. Juicio Evaluativo** Ver evidencia Ficha: 3410173

	procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.		Ver evidencia Ficha: 3402666
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, ·fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.	***Evidencia No. 5*** Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación Complementaria con los aprendices.
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integralmediante las siguientesactividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento deaprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices	***Evidencia No. 6*** Rutas de aprendizaje, registradas en Sofía Plus.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Divulgación del reglamento delaprendiz y manual de convivencia a los aprendices en las actividades de inducción.	Evidencias de apropiación del reglamento delaprendiz y manual deconvivencia por parte de los aprendices.
12	Apoyar procesos de Registrocalificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES

13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Saluden el Trabajo y asistir a lasconvocatorias que el centro programa.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en lapromoción del portafolio de servicios.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
15	Realizar seguimiento en la etapaproductiva a los a los aprendicesque le sean asignados, cuando elcentro de formación lo requiera.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimientodel objeto del contrato y una vezfinalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
17	Acompañar a /os aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación deprogramas de formación en niveltecnólogo del Centro de Formación.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/opedagógicas.	Invitación a reunión de equipo complementaria	***Evidencia No. 7*** Registro fotográfico en la participación en reunión del equipo complementaria.
22	Ejecutar la formaciónprofesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3449710	***Evidencia No. 8***

		Programa: Higiene y Manipulación de alimentos. **Fecha:** 01 de abril **Rangos:** 08:00 a 11:00 **Fechas:** 11 y 17 de abril **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Fechas:** 06 y 07 de abril **Rangos:** 08:00 a 11:00 **Fechas:** 16 de abril **Rangos:** 17:00 a 22:00 **Fechas:** 11 de abril **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:**	Ver evidencia Ficha: 3449710

		Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Horas totales mensuales de la ficha:** 24 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3450632 **Programa:** Higiene y Manipulación de alimentos. **Fechas:** 10 y 12 de abril **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Fechas:** 14 y 15 de abril **Rangos:** 18:00 a 21:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Fechas:** 08 de abril	Ver evidencia Ficha: 3450632

		Rangos: 08:00 a 11:00 **Fechas:** 12 de abril **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Fechas:** 13 de abril **Rangos:** 17:00 a 22:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Horas totales mensuales de la ficha:** 24 Horas.	
		Formación Titulada Presencial. **Ficha:** 3402666 **Programa:** Técnico en Auxiliar de Cocina **Fechas:** 01,06,07 y 08 de abril **Rangos:** 16:00 a 21:00 **Competencia:** Apoyar la producción y el servicio de alimentos y bebidas.	Ver evidencia Ficha: 3402666

		Resultado de Aprendizaje: Clasificar los residuos mediante las normas medio ambientales e internas de acuerdo a la normatividad vigente **Horas totales mensuales de la ficha:** 20 Horas.	
		Formación Titulada Presencial. **Ficha:** 3410230 **Programa:** Técnico en Cocina **Fechas:** 09 y 13 de abril **Rangos:** 06:30 a 12:30 **Competencia:** Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social **Resultado de Aprendizaje:** Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social. **Fechas:** 14 y 15 de abril **Rangos:** 06:30 a 12:30	Ver evidencia Ficha: 3410230

		Resultado de Aprendizaje: Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social. **Fechas:** 16 y 20 de abril **Rangos:** 06:30 a 12:30 **Resultado de Aprendizaje:** Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno. **Horas totales mensuales de la ficha:** 36 Horas.	
		Formación Titulada Presencial. **Ficha:** 3410173 **Programa:** Técnico en Cocina **Fechas:** 09 de abril **Rangos:** 18:30 a 23:30 **Competencia:** Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social	Ver evidencia Ficha: 3410173

		Resultado de Aprendizaje: Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno. **Horas totales mensuales de la ficha:** 5 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3470305 **Fechas:** 19, 21,22,23 y 24 de abril **Rangos:** 16:00 a 19:00 **Programa:** Higiene y Manipulación de alimentos. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Fechas:** 19, 21,22,23 y 24 de abril	Ver evidencia Ficha: 3470305

		Rangos: 20:00 a 22:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Fechas:** 27, 28,29 y 30 de abril **Rangos:** 16:00 a 19:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Fechas:** 28,29 y 30 de abril **Rangos:** 19:00 a 22:00 **Fechas:** 27 de abril	

		Rangos: 20:00 a 22:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 48 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3470324 **Programa:** Higiene y Manipulación de alimentos. **Fechas:** 25 y 26 de abril **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:**	Ver evidencia Ficha: 3470324

		Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Fechas:** 25 y 26 de abril **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Horas totales mensuales de la ficha:** 16 Horas.	
Total, de horas de formación: 173 horas **TOTAL, DE HORAS ADICIONALES: 8h** **Total, Horas mes de abril: 181 horas**			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
24	Cumplir con los lineamientos deorientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en elaplicativo compromiso – Guía Orientación Formación ambientes	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES

	virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).		
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
27	Realizar técnicamente cuandosea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y serviciosnecesarios para el cumplimientode la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación yevaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes yservicios del Centro según la redde conocimiento a la cual pertenezca.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES

32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Solicitud de cuenta de cobro	***Evidencia No. 9*** Pantallazo del Correo
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	NO SE DESARROLLO EN EL MES	NO SE DESARROLLO EN EL MES

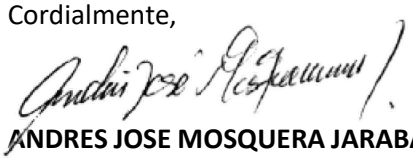
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. 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	37826	Suaita	16/04/2026	17/04/2026
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 6011206468 con el operador SOI referente al mes de marzo.

Cordialmente,



ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Contratista
C.C. No. 9.694.641



OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
Supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.9174090 del 2026

EVIDENCIAS GESTION CONTRACTUAL MES DE ABRIL 2026					
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA No. CO1.PCCNTR.9174090					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

<u>Evidencia 1.</u> Obligación 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

- ✓ Realizar alistamiento de formación, de los programas descritos a continuación.

Fichas No: 3449710-3450632-3470305-3470324 – Higiene y Manipulación de alimentos.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ***HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.***
- Código del Programa de Formación: ***96151529. Version N° 2***
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): N/A
- 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.

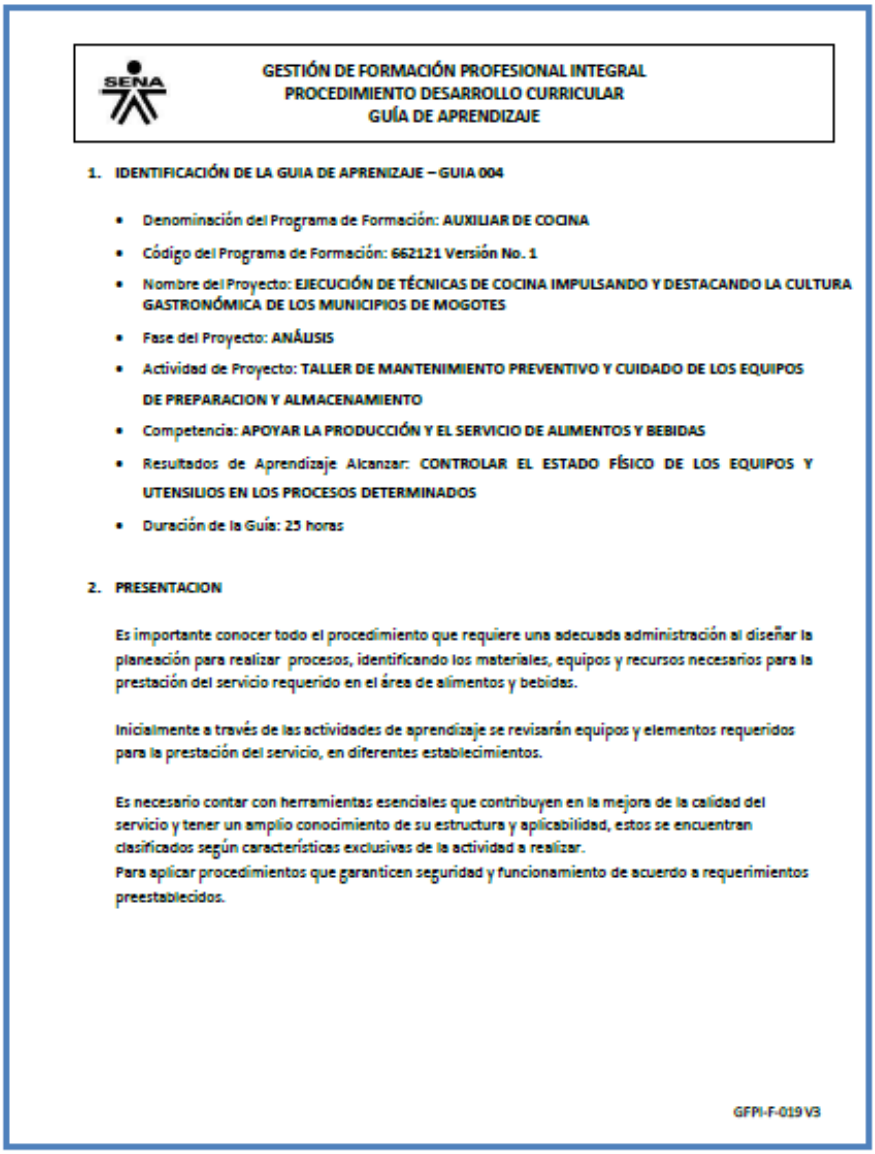
✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

✓ 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.

- Duración de la Guía: **48 hrs**

Fichas No: 3402666 – Técnico Auxiliar de Cocina.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE – GUIA 004**

- Denominación del Programa de Formación: **AUXILIAR DE COCINA**
- Código del Programa de Formación: **662121 Versión No. 1**
- Nombre del Proyecto: **EJECUCIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA IMPULSANDO Y DESTACANDO LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LOS MUNICIPIOS DE MOGOTES**
- Fase del Proyecto: **ANÁLISIS**
- Actividad de Proyecto: **TALLER DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CUIDADO DE LOS EQUIPOS DE PREPARACION Y ALMACENAMIENTO**
- Competencia: **APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS**
- Duración de la Guía: 25 horas

2. **PRESENTACION**

Es importante conocer todo el procedimiento que requiere una adecuada administración al diseñar la planeación para realizar procesos, identificando los materiales, equipos y recursos necesarios para la prestación del servicio requerido en el área de alimentos y bebidas.

Inicialmente a través de las actividades de aprendizaje se revisarán equipos y elementos requeridos para la prestación del servicio, en diferentes establecimientos.

Es necesario contar con herramientas esenciales que contribuyen en la mejora de la calidad del servicio y tener un amplio conocimiento de su estructura y aplicabilidad, estos se encuentran clasificados según características exclusivas de la actividad a realizar.
Para aplicar procedimientos que garanticen seguridad y funcionamiento de acuerdo a requerimientos preestablecidos.

GFPI-F-019 V3

Fichas No: 3410173-3410230- Técnico en Cocina

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico de Cocina**
- Código del Programa de Formación: 635503 VERSION 103
- Nombre del Proyecto: Aplicación de las técnicas y procedimientos de cocina en empresas de servicios alimentarios que permitan la optimización de los recursos bajo parámetros de inocuidad y calidad.
- Fase del Proyecto: Analisis
- Actividad de Proyecto: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
- Competencias: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social- Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  - Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad.
  - Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)
  - Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno
  - Efctuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

- Duración de la Guía 60 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz SENA: Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina. Las temáticas que aportan saberes para el desarrollo de las actividades propuestas en esta guía de aprendizaje son las necesarias para que conozca el manejo de las materias de primas en la producción de alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos, así como la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.

GFPI-F-135 V04

<u>Evidencia 2.</u> Obligación 4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Evidencias 3402666 Técnico en Auxiliar de Cocina Mogotes por medio Presencial.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

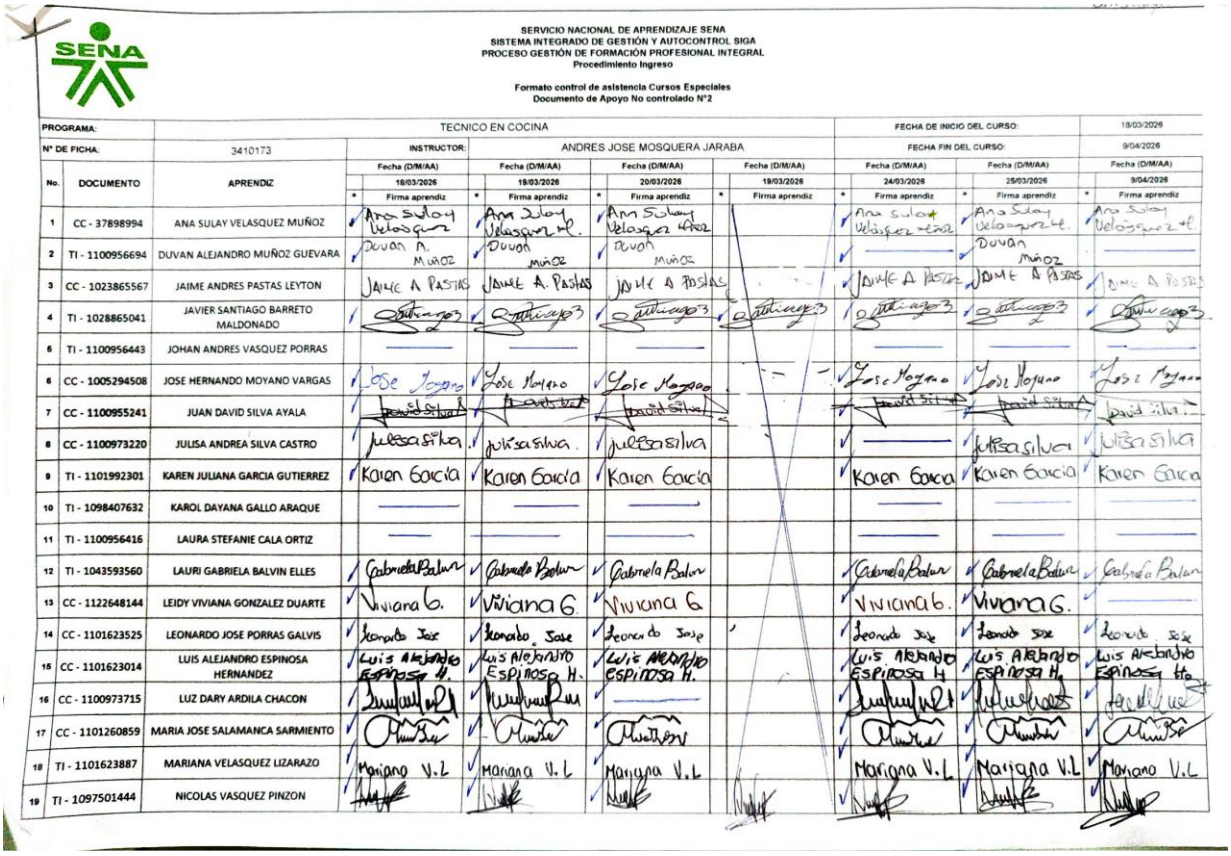
Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	AUXILIAR EN TECNICO DE COCINA									FECHA DE INICIO DEL CURSO:	1/04/2026
N° DE FICHA:	3402666	INSTRUCTOR:	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA							FECHA FIN DEL CURSO:	8/04/2026

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 1/04/2026	Fecha (D/M/AA) 6/04/2026	Fecha (D/M/AA) 7/04/2026	Fecha (D/M/AA) 8/04/2026	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	TI - 1100221392	ADRIAN DAVID ARENAS PINTO							
2	CC - 1116778445	AGDES ANIBAL MOJICA RUIZ							
3	CC - 52535426	ALIX ALFONSO RIOS							
4	CC - 91287858	ARNULFO DE JESUS PINZON JIMENEZ							
5	CC - 1102488569	BRAYAN STEVEN CALDERON GARCIA							
6	CC - 1007644821	DIEGO ARMANDO PINTO PINTO							
7	CC - 28253984	FLOR MARIA MAYORGA GOMEZ							
8	CC - 1047228769	KEYLA VENEDELSA SANJUAN CHAMORRO							
9	CC - 1098740950	LAURA XIMENA AYALA HERNANDEZ							
10	CC - 37898454	MARIA BRIGIDA RUIZ GARCIA							
11	CC - 28253948	MARTHA CRISTINA GALVIS RIVERA							
12	CC - 1007199642	MELISSA ISABEL NARVAEZ DE LA HOZ							
13	CC - 1100221126	NANCY YOLIMA PINTO TAVERA							
14	CC - 37900396	RUTH MILENA AYALA CONTRERAS							
15	CC - 1099206429	SANDRA PATRICIA ARGUELLO GOMEZ							
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

* SIN EXCUSA / CON EXCUSA — SE / CE — RETARDO / ASISTENCIA

Evidencias 3410230 Técnico en Cocina San Gil por medio Presencial.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:		TECNICO EN COCINA					FECHA DE INICIO DEL CURSO:		18/03/2026
Nº DE FICHA:		3410173	INSTRUCTOR:	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA			FECHA FIN DEL CURSO:		9/04/2026
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 18/03/2026	Fecha (D/M/AA) 18/03/2026	Fecha (D/M/AA) 20/03/2026	Fecha (D/M/AA) 19/03/2026	Fecha (D/M/AA) 24/03/2026	Fecha (D/M/AA) 25/03/2026	Fecha (D/M/AA) 9/04/2026
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 37898994	ANA SULAY VELASQUEZ MUÑOZ	✓	✓	✓		✓	✓	✓
2	TI - 1100956694	DUVAN ALEJANDRO MUÑOZ GUEVARA	✓	✓	✓		✓	✓	—
3	CC - 1023865567	JAIME ANDRES PASTAS LEYTON	✓	✓	✓		✓	✓	✓
4	TI - 1028865041	JAVIER SANTIAGO BARRETO MALDONADO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
5	TI - 1100956443	JOHAN ANDRES VASQUEZ PORRAS	—	—	—		—	—	—
6	CC - 1005294508	JOSE HERNANDO MOYANO VARGAS	✓	✓	✓		✓	✓	✓
7	CC - 1100955241	JUAN DAVID SILVA AYALA	✓	✓	✓		✓	✓	✓
8	CC - 1100973220	JULISA ANDREA SILVA CASTRO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
9	TI - 1101992301	KAREN JULIANA GARCIA GUTIERREZ	✓	✓	✓		✓	✓	✓
10	TI - 1098407632	KAROL DAYANA GALLO ARAQUE	—	—	—		—	—	—
11	TI - 1100956416	LAURA STEFANIE CALA ORTIZ	—	—	—		—	—	—
12	TI - 1043593560	LAURI GABRIELA BALVIN ELLES	✓	✓	✓		✓	✓	✓
13	CC - 1122648144	LEIDY VIVIANA GONZALEZ DUARTE	✓	✓	✓		✓	✓	—
14	CC - 1101623525	LEONARDO JOSE PORRAS GALVIS	✓	✓	✓		✓	✓	✓
15	CC - 1101623014	LUIS ALEJANDRO ESPINOSA HERNANDEZ	✓	✓	✓		✓	✓	✓
16	CC - 1100973715	LUZ DARY ARDILA CHACON	✓	✓	—		✓	✓	✓
17	CC - 1101260859	MARIA JOSE SALAMANCA SARMIENTO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
18	TI - 1101623887	MARIANA VELASQUEZ LIZARAZO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
19	TI - 1097501444	NICOLAS VASQUEZ PINZON	✓	✓	✓		✓	✓	✓
20	TI - 1100957327	PAULA SOFIA MONSALVE RIBERO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
21	CC - 1100952553	RAYHAN NAIR VELASQUEZ GALLO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
22	TI - 1100959279	SEBASTIAN PEÑUELA CASTILLO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
23	CC - 1100838414	THANIA LUCIA GARAVITO SILVA	✓	✓	✓		✓	✓	✓
24	TI - 1102489377	XIOMARA CANO BENITEZ	✓	✓	✓		✓	✓	✓
25	CC - 1052394030	YASMIN ROCIO SIERRA ESPEJO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
26	CC - 1100969436	YESICA ANDREA ESPINOSA HERNANDEZ	✓	✓	✓		✓	✓	✓
27	CC - 1005334795	YESSICA ANDREA SERRANO PRIETO	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*	RETARDO	R
✓	ASISTENCIA	✓

Evidencias 3449710 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Vado Real No 1 por medio Presencial.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			FECHA DE INICIO DEL CURSO:	14/03/2026
N° DE FICHA:	3449710	INSTRUCTOR:	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA	FECHA FIN DEL CURSO:	16/04/2026

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 16/03/2026	Fecha (D/M/AA) 22/03/2026	Fecha (D/M/AA) 29/03/2026	Fecha (D/M/AA) 5/04/2026	Fecha (D/M/AA) 7/04/2026	Fecha (D/M/AA) 9/04/2026	Fecha (D/M/AA) 11/04/2026
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 23533634	ANA BELEN ROJAS RIOS							
2	CC - 1099213314	ANA MARIA BELTRAN CHACON							
3	CC - 1000135286	ANDRES FELIPE ORTIZ CABEZAS							
4	CC - 1103713391	ANGELICA MARIA SUAREZ GOMEZ							
5	CC - 1103712077	ANGIE PAOLA DIAZ SIERRA	✓	✓	✓	✓			
6	CC - 28168503	BLANCA CECILIA PARDO PARDO							
7	CC - 52462220	BLANCA INES NUÑEZ MONTOYA							
8	CC - 1101686487	CARLOS DUVAN QUINTERO JURADO							
9	CC - 1104224370	DARVIN HAIR MATEUS DIAZ	✓	✓					
10	CC - 1101694437	DEYSI VIVIANA NORIEGA ARDILA							
11	CC - 1098631962	DIANA CAROLINA MELO MARTINEZ	✓	✓					
12	CC - 1099642004	EDWIN FERNANDO CALA MORENO							
13	CC - 1104184487	EMILSEN MORA CACERES	✓		✓				
14	CC - 1051287805	FLOR YISETH GUERRERO PARRA	✓	✓	✓				
15	CC - 28428209	FLORINDA MARTINEZ ARANDA							
16	CC - 18462614	GERMAN ANTONIO ORJUELA VASQUEZ	✓	✓	✓				
17	CC - 53063495	GLORIA INES CALDERON CASTELLANOS							
18	CC - 33816846	GLORIA NANCY BUITRAGO							
19	CC - 63477114	HILDA PATRICIA RANGEL SANTOS	✓						
20	CC - 28140304	ISMELDA ROJAS TOPAHUESO							
21	CC - 19403290	JAIME ALBERTO JIMENEZ GONZALEZ	✓	✓	✓				
22	CC - 1104224001	JEFFERSON STIVEN BAUTISTA MONTAÑEZ							
23	CC - 1101690117	JESIKA TATIANA CARDENAS GOMEZ							
24	CC - 13762125	JOAQUIN AGUILAR GUERRERO	✓	✓	✓				
25	CC - 37535777	JOHANA NEYARY TORRES MONTAÑEZ							
26	CC - 1103712462	OSCAR JAVIER DIAZ BENAVIDEZ							
27	TI - 1101623748	OSCAR STEBAN DIAZ SUAREZ							
28	CC - 1103714367	YEIMY CAROLINA TORRES SALAZAR							
29	CC - 1104071068	YICETH GAONA QUINTERO	✓	✓	✓				

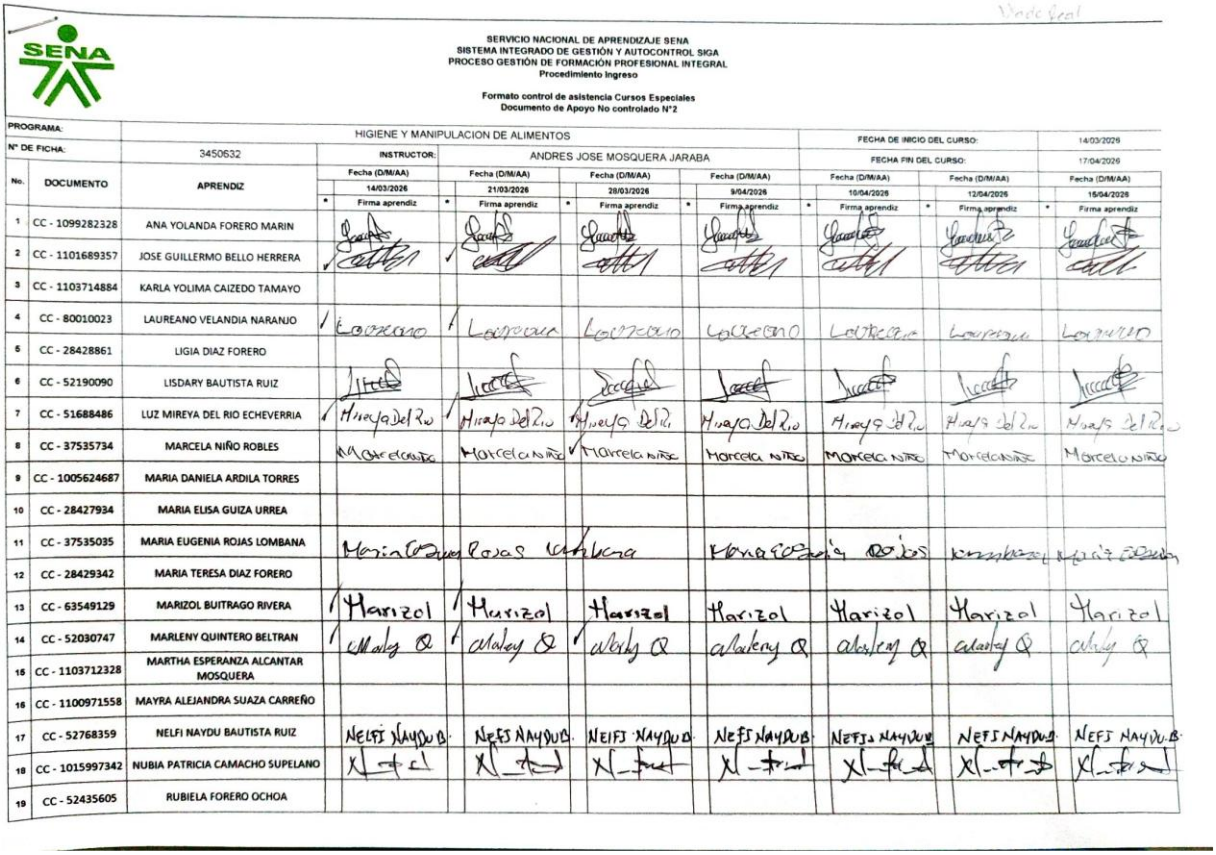
Observaciones:

Firma Nombre instructor	Firma Nombre instructor	Firma Nombre instructor	Firma Nombre instructor	Firma Nombre instructor	Firma Nombre instructor	Firma Nombre instructor

* SIN EXCUSA SE
CON EXCUSA CE

* RETARDO R
ASISTENCIA ✓

Evidencias 34450632 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Vado Real No 2 por medio Presencial.

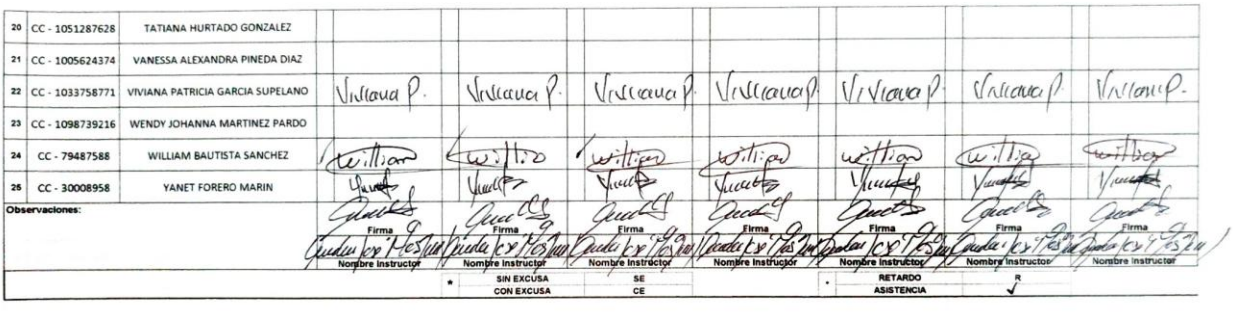


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS						FECHA DE INICIO DEL CURSO:		14/03/2026
N° DE FICHA:	3450632	INSTRUCTOR:	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA				FECHA FIN DEL CURSO:		17/04/2026

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 14/03/2026	Fecha (D/M/AA) 21/03/2026	Fecha (D/M/AA) 28/03/2026	Fecha (D/M/AA) 9/04/2026	Fecha (D/M/AA) 10/04/2026	Fecha (D/M/AA) 12/04/2026	Fecha (D/M/AA) 15/04/2026
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 1099282328	ANA YOLANDA FORERO MARIN							
2	CC - 1101689357	JOSE GUILLERMO BELLO HERRERA							
3	CC - 1103714884	KARLA YOLIMA CAIZEDO TAMAYO							
4	CC - 80010023	LAUREANO VELANDIA NARANJO							
5	CC - 28428861	LIGIA DIAZ FORERO							
6	CC - 52190090	LISDARY BAUTISTA RUIZ							
7	CC - 51688486	LUZ MIREYA DEL RIO ECHEVERRIA							
8	CC - 37535734	MARCELA NIÑO ROBLES							
9	CC - 1005624687	MARIA DANIELA ARDILA TORRES							
10	CC - 28427934	MARIA ELISA GUIZA URREA							
11	CC - 37535035	MARIA EUGENIA ROJAS LOMBANA							
12	CC - 28429342	MARIA TERESA DIAZ FORERO							
13	CC - 63549129	MARIZOL BUITRAGO RIVERA							
14	CC - 52030747	MARLENY QUINTERO BELTRAN							
15	CC - 1103712328	MARTHA ESPERANZA ALCANTAR MOSQUERA							
16	CC - 1100971558	MAYRA ALEJANDRA SUAZA CARREÑO							
17	CC - 52768359	NELFI NAYDU BAUTISTA RUIZ							
18	CC - 1015997342	NUBIA PATRICIA CAMACHO SUPELANO							
19	CC - 52435605	RUBIELA FORERO OCHOA							



20	CC - 1051287628	TATIANA HURTADO GONZALEZ							
21	CC - 1005624374	VANESSA ALEXANDRA PINEDA DIAZ							
22	CC - 1033758771	VIVIANA PATRICIA GARCIA SUPELANO							
23	CC - 1098739216	WENDY JOHANNA MARTINEZ PARDO							
24	CC - 79487588	WILLIAM BAUTISTA SANCHEZ							
25	CC - 30008958	YANET FORERO MARIN							
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor

* SIN EXCUSA / CON EXCUSA — SE / CE — * RETARDO / ASISTENCIA — R

<u>Evidencia No 3</u>. Obligación 5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACION GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACION DEL PROGRAMA: 96151529
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Versión No 2
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado: APLICAR MEDIDAS DE PREVENCIÓN CONFORME A NORMATIVA.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA. R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES. R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA. R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO. R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Señor aprendiz: La prueba se conforma por enunciados (textos que describen problemas, situaciones o casos), de los cuales se deriva una pregunta, las cuales se listan utilizando números, cada una esta se debe definir el concepto, cuestionario, falso o verdades y siga la instrucción correspondiente; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta. Las respuestas debe consignarlas en la firma hoja

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACION GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACION DEL PROGRAMA: 635530
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO DE COCINA Versión No 103
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
Resultado: 22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. 22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL. 22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS QUE SE PRESENTAN EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA. ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO APROPIA LOS CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS PRESENTES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. ESTABLECE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS LEYES Y TEORÍAS. SIGUE INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES EXPERIMENTALES TENIENDO EN CUENTA ASPECTOS TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Señor aprendiz: La prueba se conforma por enunciados (textos que describen problemas, situaciones o casos), de los cuales se deriva una pregunta, las cuales se listan utilizando números, cada una esta se debe definir el concepto, cuestionario, falso o verdades y siga la instrucción correspondiente; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta. Las respuestas debe consignarlas en la firma hoja

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

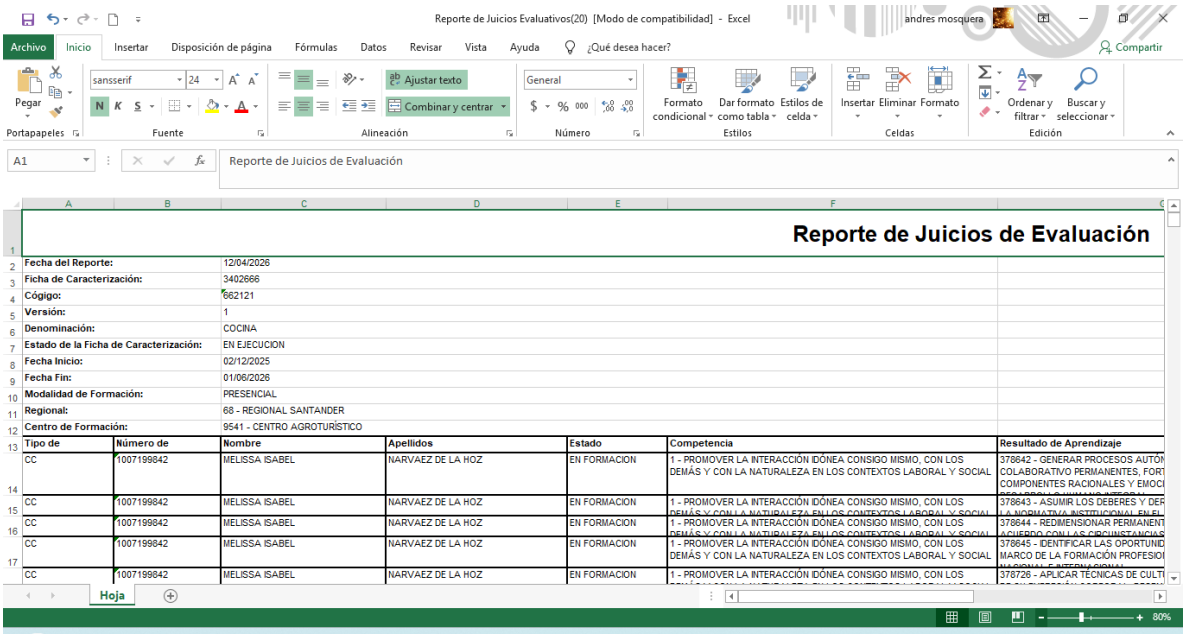
INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACION GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACION DEL PROGRAMA: 635530
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO DE COCINA Versión No 103
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
Resultado: 22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. 22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL. 22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS QUE SE PRESENTAN EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA. ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO APROPIA LOS CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS PRESENTES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. ESTABLECE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS LEYES Y TEORÍAS. SIGUE INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES EXPERIMENTALES TENIENDO EN CUENTA ASPECTOS TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Señor aprendiz: La prueba se conforma por enunciados (textos que describen problemas, situaciones o casos), de los cuales se deriva una pregunta, las cuales se listan utilizando números, cada una esta se debe definir el concepto, cuestionario, falso o verdades y siga la instrucción correspondiente; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta. Las respuestas debe consignarlas en la firma hoja

<u>Evidencia 4.</u> Obligación 7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

Se emitieron juicios evaluativos en los programas: 3402666

Ficha No. **3402666**



Reporte de Juicios Evaluativos(20) [Modo de compatibilidad] - Excel

A1: Reporte de Juicios de Evaluación

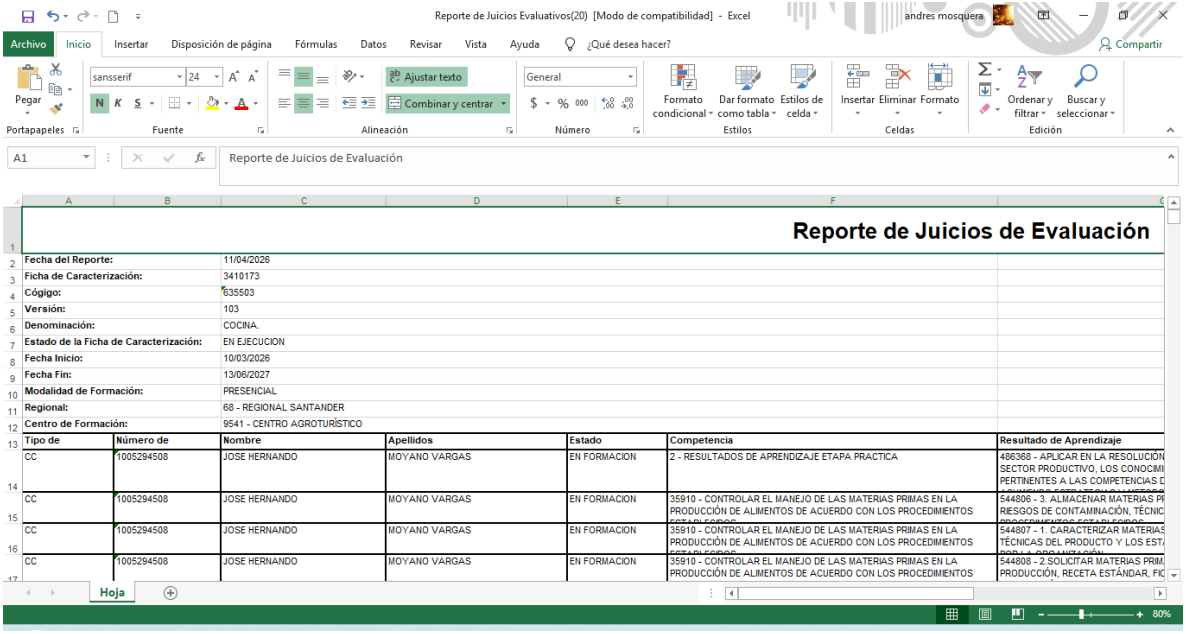
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	12/04/2026
Ficha de Caracterización:	3402666
Código:	662121
Versión:	1
Denominación:	COCINA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	02/12/2025
Fecha Fin:	01/06/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1007199842	MELISSA ISABEL	NARVAEZ DE LA HOZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	378642 - GENERAR PROCESOS AUTÓN COLABORATIVO PERMANENTES, FORT COMPONENTES RACIONALES Y EMOCI
CC	1007199842	MELISSA ISABEL	NARVAEZ DE LA HOZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	378643 - ASUMIR LOS DEBERES Y DER LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL
CC	1007199842	MELISSA ISABEL	NARVAEZ DE LA HOZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	378644 - REDIMENSIONAR PERMANENT ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS
CC	1007199842	MELISSA ISABEL	NARVAEZ DE LA HOZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	378645 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNID MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIO
CC	1007199842	MELISSA ISABEL	NARVAEZ DE LA HOZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS	378726 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTI

Hoja

Ficha No. **3410230**



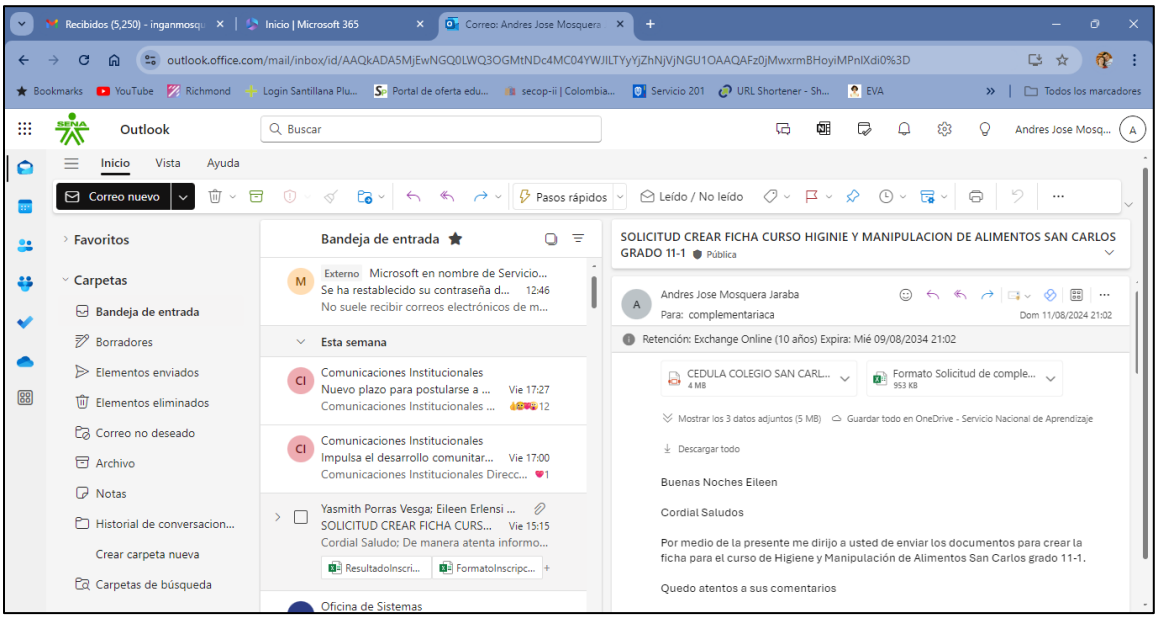
Reporte de Juicios Evaluativos(20) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/04/2026
Ficha de Caracterización:	3410173
Código:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/03/2026
Fecha Fin:	13/06/2027
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1005294508	JOSE HERNANDO	MOYANO VARGAS	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMI PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS D
CC	1005294508	JOSE HERNANDO	MOYANO VARGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNIC
CC	1005294508	JOSE HERNANDO	MOYANO VARGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS EST
CC	1005294508	JOSE HERNANDO	MOYANO VARGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIM PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FIC

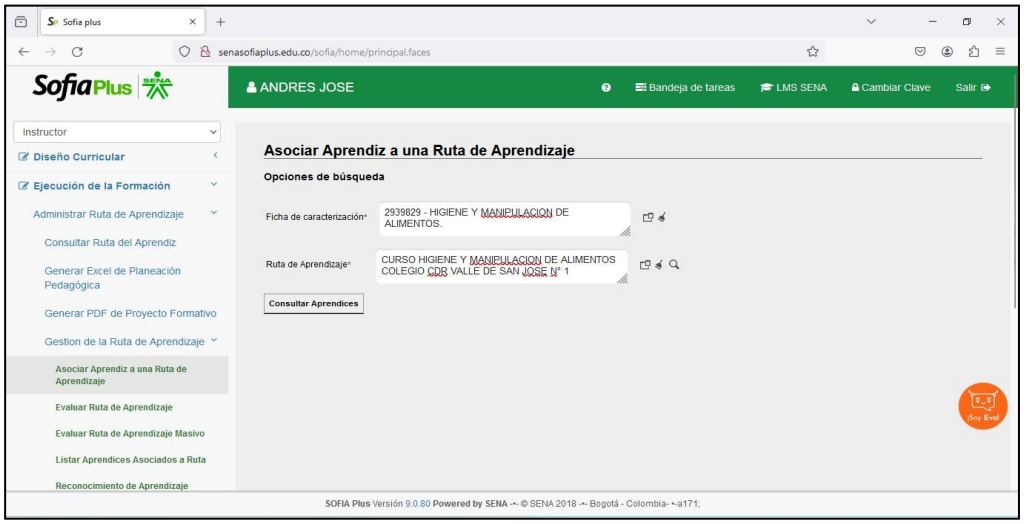
<u>Evidencia 5.</u> Obligación 8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

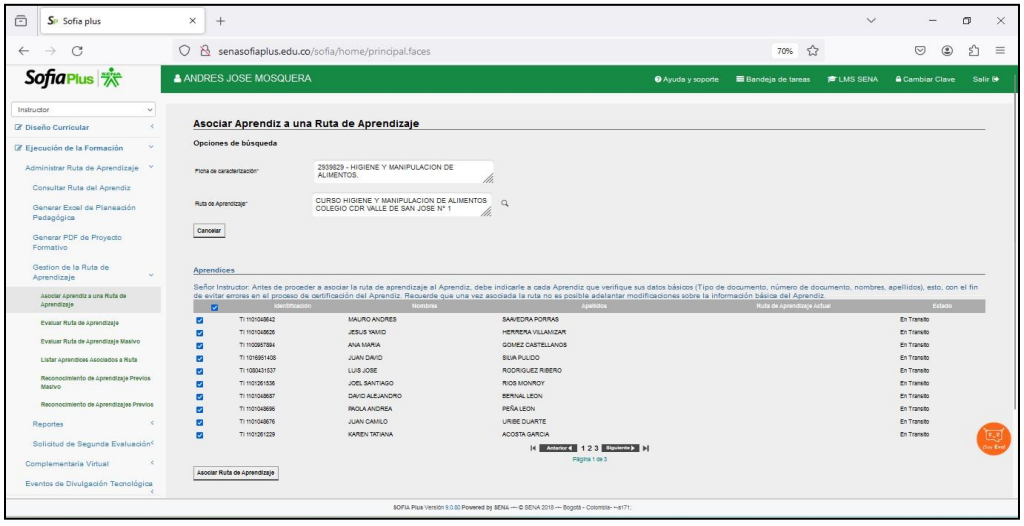


Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación: 3449710-3450632-3402666-3410230-3410173-3470305-3470324

Evidencias 3449710 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3449710
Evidencias 3450632 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3450632
Evidencias 3402666 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3402666
Evidencias 3410230 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3410230
Evidencias 3410173 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3410173
Evidencias 3470305 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3470305
Evidencias 3470324 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3470324

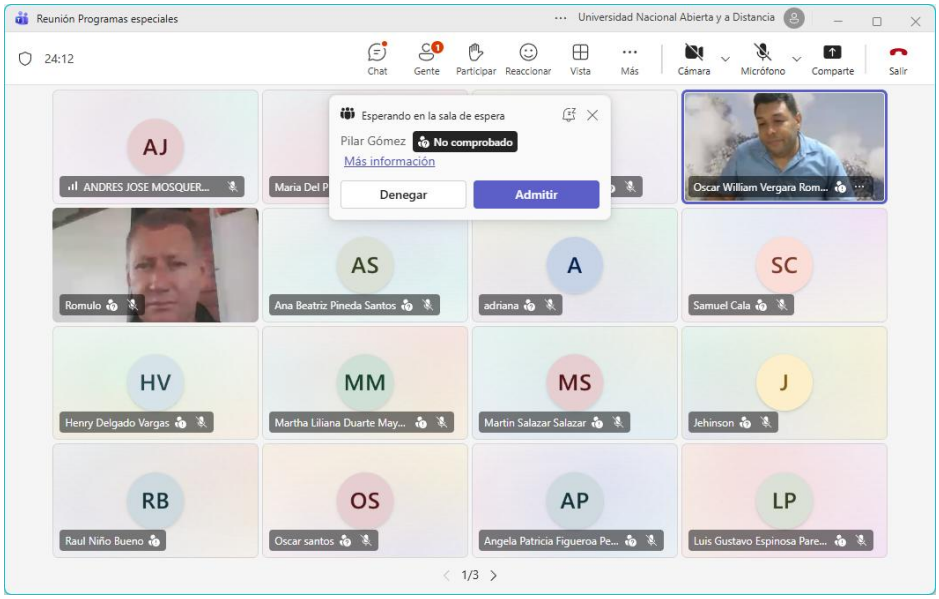
<u>Evidencia 6.</u> Obligación 9. Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje y registro de inasistencia de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices.

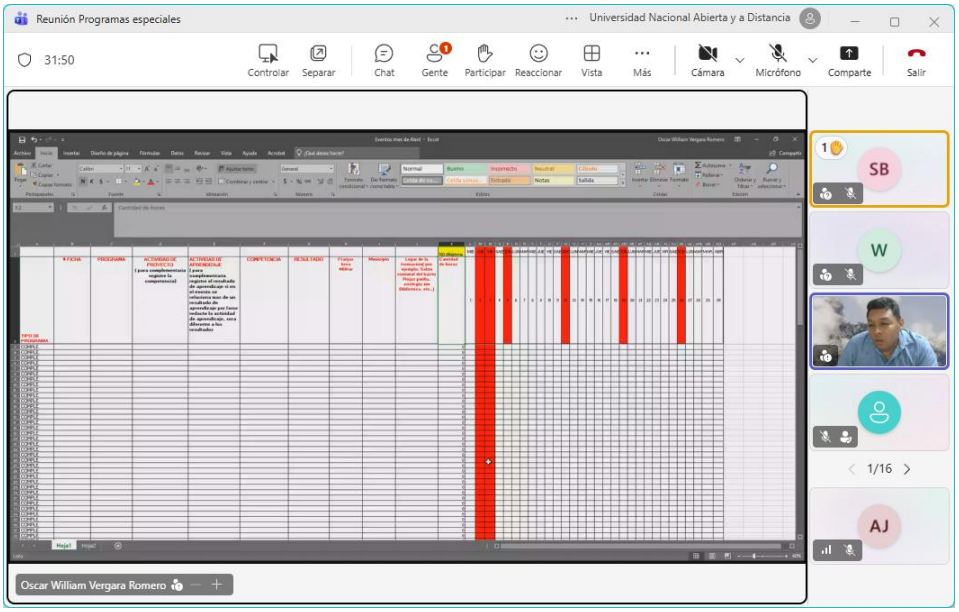




<u>Evidencia 7</u>. Obligación 21. Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.

FECHA: 06/04/2026





<u>Evidencia 8</u>. Obligación 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Evidencias 3402666 Técnico en Auxiliar de Cocina Mogotes por medio Presencial. Fecha: 01 al 08 abril.

FECHA: 01-04-26





FECHA: 06-04-26





FECHA: 07-04-26





FECHA: 08-04-26





Evidencias 3410173 Técnico en Cocina por medio Presencial. Fecha: 09 abril.

FECHA: 09-04-26





Evidencias 3449710 Higiene y Manipulación de Alimentos Vado Real por medio Presencial.
Fecha: 01 al 17 abril.

FECHA: 01/04/2026





FECHA: 11/04/2026





Evidencias 3450632 Higiene y Manipulación de Alimentos Vado Real por medio Presencial. Fecha: 06 al 15 abril.

FECHA: 06/04/2026





FECHA: 07/04/2026





FECHA: 10/04/2026





FECHA: 12/04/2026





FECHA: 13/04/2026



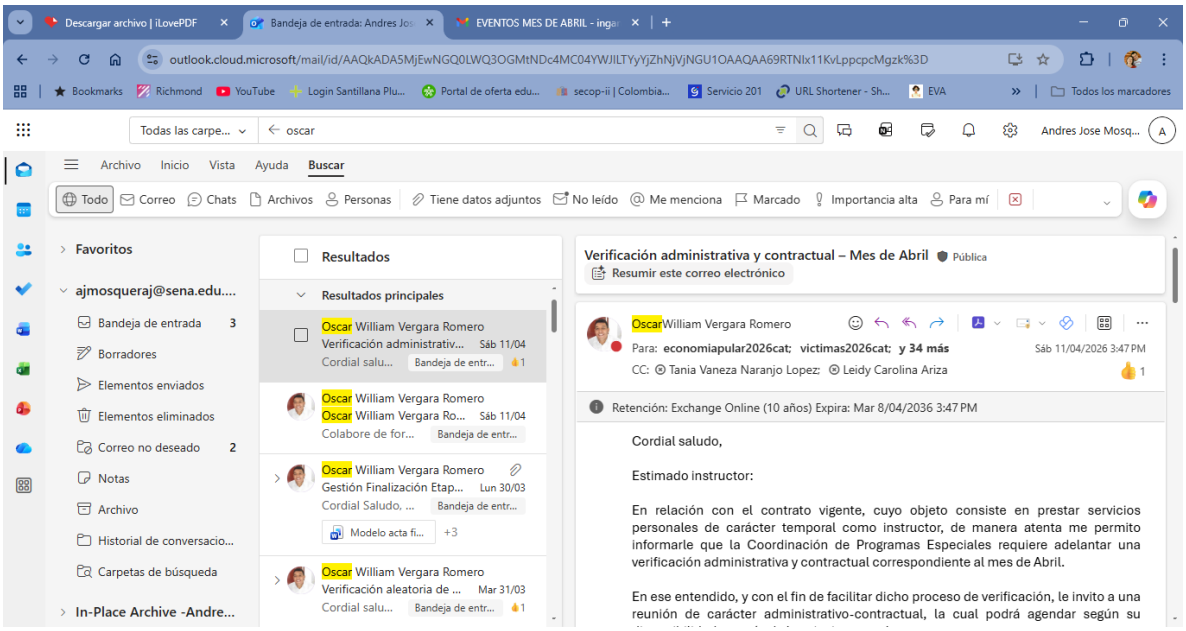


FECHA: 14/04/2026





<u>Evidencia 9.</u> Obligación 32. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3449710 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3410173 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• 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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3470305 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3450632 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3402666 - COCINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CLASIFICAR LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3410230 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• 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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	35,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3470324 - 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 :	16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	172,90

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
01/04/2026	10/04/2026	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	8,00

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

Usuario que Genera Reporte:	MHcprodrig	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 15 de abril de 2026	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	37826	**Fecha Solicitud**	2026-04-15	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-068-954110 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-04-15	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION COMPLEMENTARIA			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2526	**Dependencia Solicitante**	954145 CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION.
Rubro Presupuestal de Viaticos	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	**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 dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA	CC: 9694641	CONTRATISTA/INSTRUCTOR	Autorizada	2026-04-16	2026-04-17	SANTANDER / SAN GIL	SANTANDER / SUAITA	1,5	No	50	1,5	4.737.497,00	251.640,00	377.460,00	106.813,00	484.273,00	VIATICOS FORMACION 16-17 ABRIL A VADO REAL CORREGIMIENTO DE SUAITA EJECUTAR FORMACIÓN DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3449710 APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE
											Totales Solicitud de Comisión			**377.460,00**	**106.813,00**	**484.273,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION 16-17 ABRIL A VADO REAL CORREGIMIENTO DE SUAITA EJECUTAR FORMACIÓN DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3449710 APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	41786707	Nombre:	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 1566035429378378625
Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Unidad Organizacional: Persona Juridica
Hora de firma: 2026/04/15 14:56:23 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

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

Usuario que Genera Reporte:	MHcprodrig	CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-068-954110	CENTRO AGROTURISTICO - SANTANDER
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 15 de abril de 2026	

Firma Responsable

Verificado Por:	ZAIDA LENY MELGAREJO BALLESTEROS	Fecha Verificación:	15/04/2026 14:41:49

Firmado digitalmente por:
Nombre: CELIA PATRICIA RODRIGUEZ MARTINEZ
Cédula de ciudadanía: 41786707
Usuario SIIF: MHcprodrig
15/04/2026 2:56:34 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: 19 de abril de 2026

PRESENTADO A: CELIA PATRICIARODRIGUEZ MARTINEZ

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
37826	16-04-2026	17-04-2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Centro Agroturístico	VADO REAL

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: EJECUTAR FORMACIÓN DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3449710 APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
2. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente

RESULTADOS:

1. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
2. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
3. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimento y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

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



Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.

RAP 1 – Teórico

- Principios de buenas prácticas de manufactura
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Legislación sanitaria de alimentos.



Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

RAP 1 – Teórico

- Introducción
- Objeto y ámbito de aplicación de la Resolución
- Marco Legal en Colombia



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

RAP 2 – Teórico

- Introducción
- Marco normativo en Colombia
- Identificación de Factores de Contaminación.
- Medidas preventivas según la normativa

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Formar y educar al personal en las habilidades laborales, técnicas y estándares esenciales en la manipulación de alimentos, siguiendo la normativa actual	**ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA**	**16/04/2026**
2. Proporcionar conocimiento al personal en aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	**ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA**	**17/04/2026**

CONCLUSIÓNES:

1. Ejecutar actividades en formación y educación continua para el personal manipulador de alimentos para garantizar la calidad inocuidad de los alimentos y proteger la salud publica según la normativa vigente.
2. Realizar actividades en proporción al conocimiento al personal sobre la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los procesos productivos, conforme a la legislación vigente.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Instructor Grado 20	**Oscar William Vergara Romero**	

CELEBRAMOS NUESTRO 50 ANIVERSARIO
GRACIAS POR PREFERIRNOS!

TRANSSANDER S.A

NIT 890203838
TELEFONO 3183473477
DIRECCION TERMINAL DE TRANSPORTES SOCORRO

--- TIQUETE TRANSPORTE DE PASAJEROS ---

DESO-28268

FECHA-HORA VENTA: 2026-04-16 07:36:08
FECHA-HORA VIAJE: 2026-04-16 12:10:00

-- ORIGEN/DESTINO -----

SAN GIL. VADOREAL
CEDULA: 9694641
CELULAR: 3208906814
PASAJERO: ANDRES JOSE MOSQUERA
PUESTO(S):(17)
FORMA PAGO: EFECTIVO

VEHICULO: 9230 - UZN448

RUTA: BUCARAMANGA - BARBOSA
POLIZA RCC: 61101000058
SBS SEGUROS COLOMBIA S.A. NIT-860037707
POLIZA RCE: 63061000064
SBS SEGUROS COLOMBIA S.A. NIT-860037707
SOAT: 3474288700
ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA LTDA. NIT-860524654

VALOR TOTAL: $25.000

OBSERVACION:

-------- ORIGINAL PASAJERO --------

AGENCIA: SOCORRO OPERACION: 299069
TIPO VENTA: ANTICIPADA
TIPO TRANSPORTE: TERRESTRE
ELABORO: JOAQUIN MORENO

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

==== Impreso por SI TRANS S.A ====

Servicios Productivos S.A.S
900972955-3

www.sitrans.com.co

CELEBRAMOS NUESTRO 50 ANIVERSARIO
GRACIAS POR PREFERIRNOS!

TRANSSANDER S.A

NIT 890203838
TELEFONO 3183473477
DIRECCION TERMINAL DE TRANSPORTES SOCORRO

--- TIQUETE TRANSPORTE DE PASAJEROS ---

DESO-28357

FECHA-HORA VENTA: 2026-04-17 14:45:25
FECHA-HORA VIAJE: 2026-04-17 19:19:00

-- ORIGEN/DESTINO -----

VADOREAL. SAN GIL
CEDULA: 9694641
CELULAR: 3208906814
PASAJERO: ANDRES JOSE MOSQUERA
PUESTO(S):(17)
FORMA PAGO: EFECTIVO

VEHICULO:

RUTA: VELEZ - BUCARAMANGA
POLIZA RCC:
NIT-
POLIZA RCE:
NIT-
SOAT:
NIT-

VALOR TOTAL: $25.000

OBSERVACION:

-------- ORIGINAL PASAJERO --------

AGENCIA: SOCORRO OPERACION: 300644
TIPO VENTA: ANTICIPADA
TIPO TRANSPORTE: TERRESTRE
ELABORO: JOAQUIN MORENO

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

==== Impreso por SI TRANS S.A ====

Servicios Productivos S.A.S
900972955-3

www.sitrans.com.co

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy sábado 11 de abril de 2026, a las 21:31:39, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	9694641
Código de Verificación	9694641260411213138

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 294181086

PIB
21:33:38

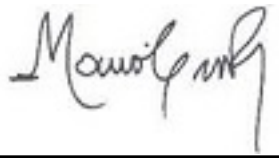
Bogotá DC, 11 de abril del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 9694641:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx



Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 09:34:22 PM horas del 11/04/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **9694641**
Apellidos y Nombres: **MOSQUERA JARABA ANDRES JOSE**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Todos los derechos reservados.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 11/04/2026 09:36:01 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **9694641** y Nombre: **ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **138052582** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 21:37:31 horas del 11/04/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **9694641,**
Apellidos y Nombres **MOSQUERA JARABA ANDRES JOSE**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SENA**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 9694641 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 11/04/2026 09:38 PM

Código Verificación: **NB3J76ACFU**

Válida hasta: **11/07/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC