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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 15 de abril del 2026

Señor
HENRY ALIRIO MEJÍA ZULUAGA
Supervisor del contrato nro. 9233634 del 2026
Coordinador Académico - Programas especiales
Centro de la Innovación Agroindustria y Aviación
Rionegro, Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual abril de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9233634 de 2026

Diego Armando Serrano Sierra, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.110.446.928 de Ibagué, 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 OCHO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TRES PESOS MCTE. ($ $ 48.638.303)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero por valor de **CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE. ($ 4.263.747),** b) nueve **(09)** pagos iguales correspondiente a los meses de marzo a noviembre de 2026 por valor de **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ 4.737.497)** y un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de **UN MILLON SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y DOS PESOS MCTE. ($ 1.737.082)**.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre del 2026.

Objeto: Prestar servicios personales y/o de apoyo a la gestión, de carácter temporal, en la planeación y ejecución de la formación profesional integral, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares virtuales, en concordancia con los lineamientos institucionales y la

programación, asignados desde la subdirección de centro y la coordinación académica, en el centro de la innovación, la agroindustria y la aviación durante la vigencia 2026.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación profesional integral, de conformidad con los programas definidos, entregando la guía, asesoría y acompañamiento profesional requerido a los aprendices en la ejecución de sus actividades de aprendizaje.	Alistamiento de cada ficha para orientar formación en complementaria virtual, familia manipulación de alimentos.	Programa de formación en Zajuna - Formato Guía de Aprendizaje - Cronograma del curso - Anuncios en el programa de formación en Zajuna - Programación de actividades LMS Zajuna. Cursos virtuales de: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 3475744 – 3475745 – 3475746 – 3475747.
2	Desarrollar actividades de orientación y evaluación según la programación académica establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, y utilizando los métodos y recursos pedagógicos que sean acordes con las normativas y estándares del SENA.	Orientación, asesoría y acompañamiento de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia). Valoración de las evidencias de aprendizaje Emisión de juicios en el aplicativo Sofía Plus	Programa de formación en ambiente virtual de aprendizaje Zajuna - Encuentros sincrónicos y asincrónicos. - Foros temáticos, sociales y de dudas e inquietudes. - Calificación de actividades. Cursos virtuales de: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 3475744 – 3475745 – 3475746 – 3475747.
3	Realizar el seguimiento formativo a los aprendices en la etapa productiva,	No se ejecutan acciones porque el proceso de	No hay evidencias porque el proceso de

	conforme a los lineamientos y procedimientos establecidos.	formación no lo requirió para este mes	formación no lo requirió para este mes.
4	Actualizar las siguientes actividades en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación.	Evaluación permanente de los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje propuestas para alcanzar los Resultados de Aprendizaje.	- Reporte de Centro de calificaciones plataforma Zajuna - Guía de aprendizaje Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS - Reporte generado en SOFIA PLUS "Reporte de juicios de Evaluación"
5	Comunicar oportunamente ante la coordinación académica las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y los hallazgos en el registro de la información en SOFIA Plus.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
6	Mantener la documentación de la ejecución de la formación al día, y hacer entrega (máximo mensualmente o cuando se requiera) de las actas de ejecución de las fichas asignadas. Estas actas deben contener: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias, y toda novedad que requiera seguimiento o haya sido informada al comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación.	Cierres administrativos de las fichas según el cronograma generado por coordinación académica.	- Asignación de juicios evaluativos en Sofía plus. - Reporte de cierre de ficha, cargado en Zajuna. ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICIÓN Y LA ALIMENTACIÓN, con números de ficha 3449841 – 3449842 – 3449843 – 3449844.
7	Llevar los registros de la ejecución de la formación de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el SENA, y consignándolos dentro del Portafolio del Instructor según el procedimiento SIGA y la plataforma institucional designada.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
8	Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sea convocado, con la finalidad de apoyar técnica o profesionalmente la integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el seguimiento efectivo a la formación profesional integral.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
9	Participar y entregar informes (máximo mensualmente o cuando se requiera) en la	Elaboración, envió y cargue en el secop ll,	Informe de ejecución contractual

	generación de proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineados con el plan tecnológico del centro.	Informe mensuales de ejecución	Informe financiero
10	Realizar las actualizaciones necesarias en materia de certificación de competencia laboral, a sí mismo, participar en los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo al plan estratégico institucional.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
11	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
12	Hacer entrega del carné institucional una vez se dé por terminado el presente contrato.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
13	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.	Ejecución de actividades asignadas por el equipo ejecutor.	Asistencia programación atención sincrónica instructores.

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	N/A	N/A	N/A	N/A

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. 9501991072 de la planilla operador aportes en línea, referente al periodo de marzo.

Cordialmente,

DIEGO SERRANO

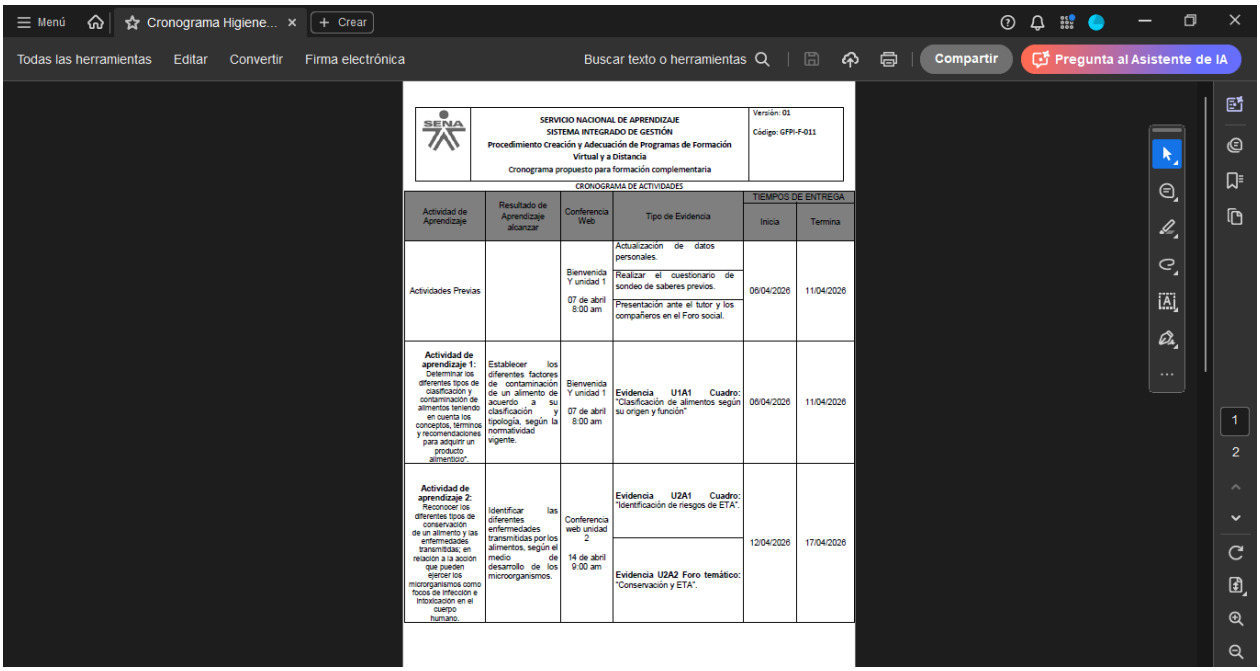
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Contratista
C.C. 1.110.446.928

Recibí a satisfacción:

HENRY ALIRIO MEJÍA ZULUAGA
SUPERVISOR CONTRATO No. 9233634 de 2026
Coordinador Académico - Programas Especiales
Rionegro, Antioquia

EVIDENCIAS MES: ARIL

OBLIGACIÓN N°1: Orientar la formación profesional integral, de conformidad con los programas definidos, entregando la guía, asesoría y acompañamiento profesional requerido a los aprendices en la ejecución de sus actividades de aprendizaje.

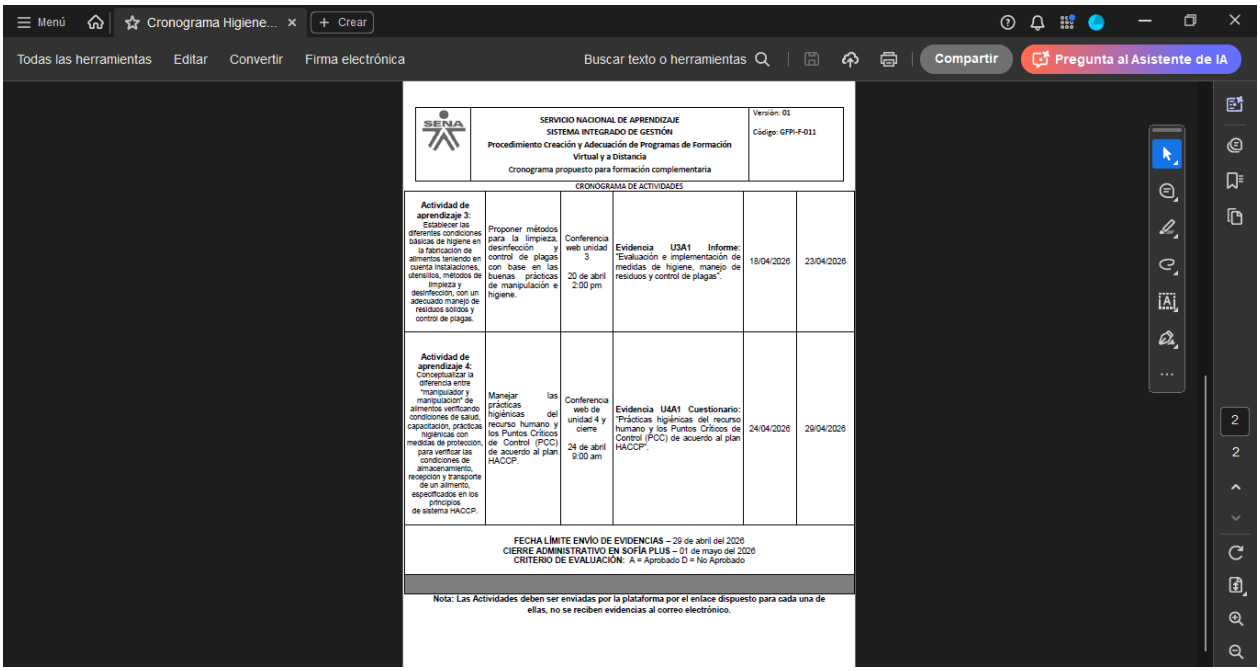


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Conferencia Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Bienvenida Y unidad 1 07 de abril 8:00 am	Actualización de datos personales. Realizar el cuestionario de sondeo de saberes previos. Presentación ante el tutor y los compañeros en el Foro social.	06/04/2026	11/04/2026
Actividad de aprendizaje 1: Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Bienvenida Y unidad 1 07 de abril 8:00 am	**Evidencia U1A1 Cuadro:** "Clasificación de alimentos según su origen y función"	06/04/2026	11/04/2026
Actividad de aprendizaje 2: Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Conferencia web unidad 2 14 de abril 9:00 am	**Evidencia U2A1 Cuadro:** "Identificación de riesgos de ETA". **Evidencia U2A2 Foro temático:** "Conservación y ETA".	12/04/2026	17/04/2026



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

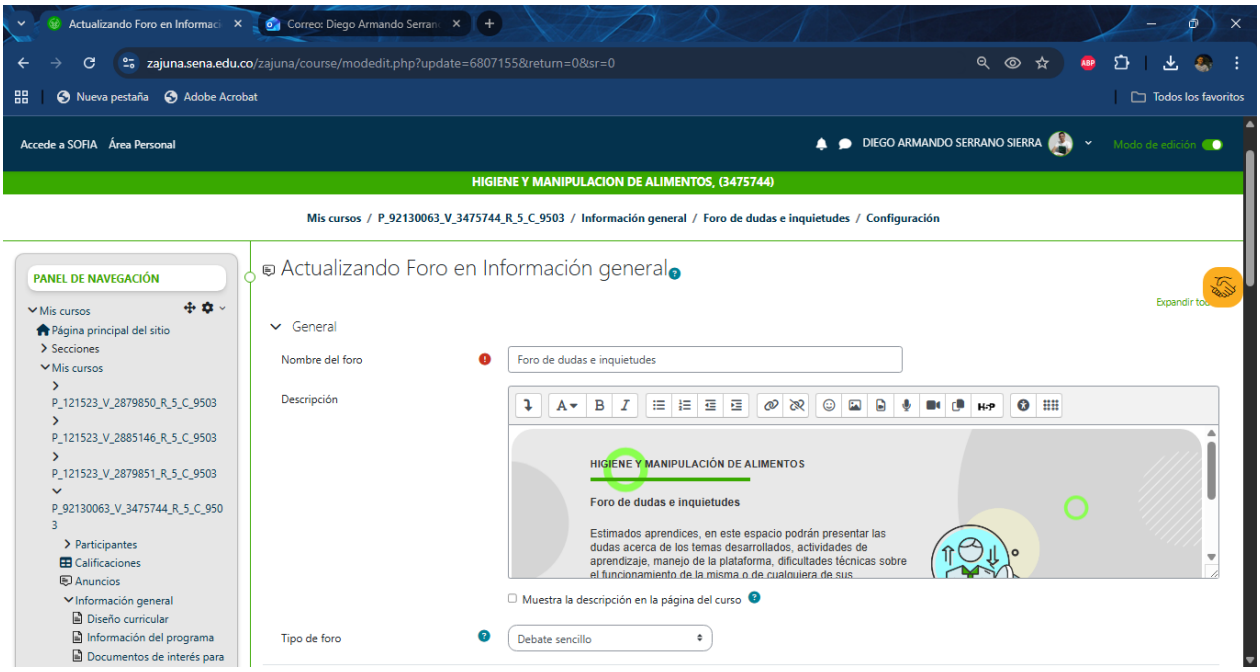
Versión: 01
Código: GFPI-F-011

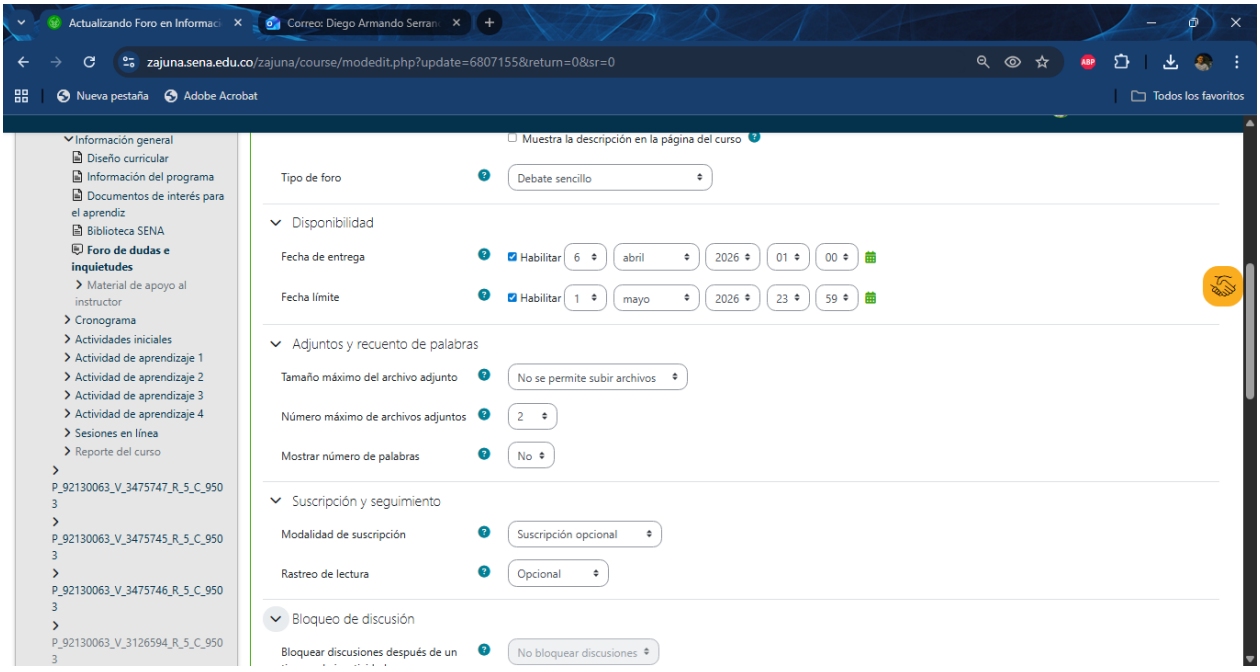
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

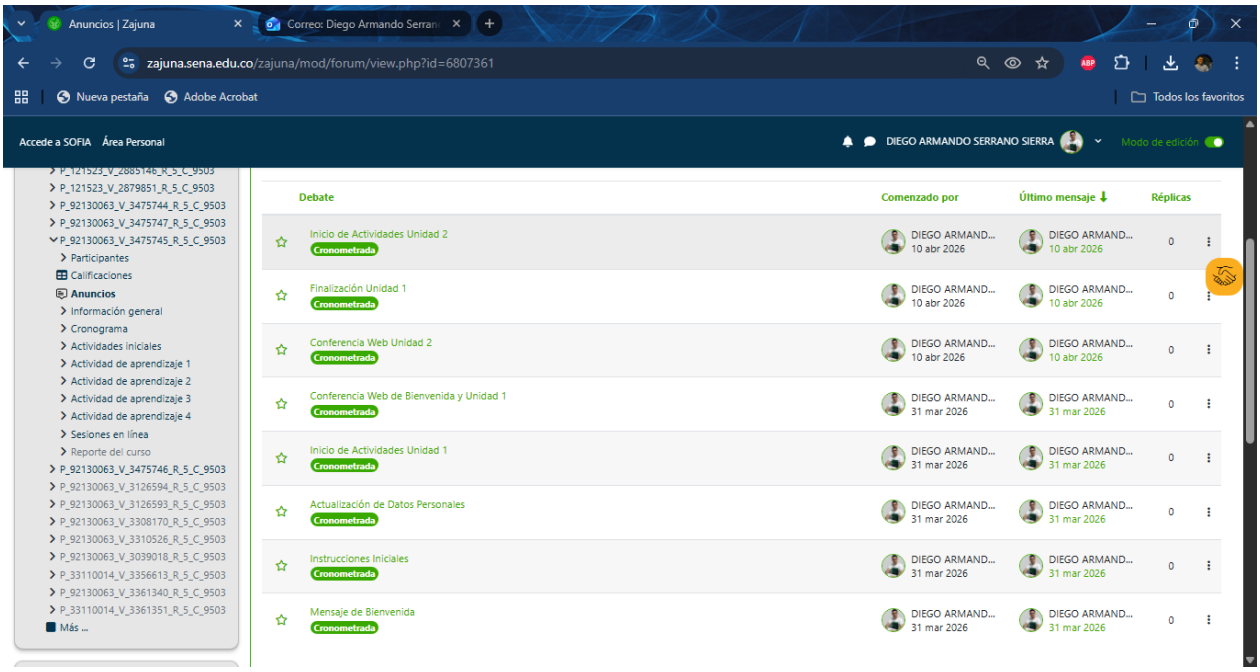
Actividad de aprendizaje 3: Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Conferencia web unidad 3 20 de abril 2:00 pm	**Evidencia U3A1 Informe:** "Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas".	18/04/2026	23/04/2026
Actividad de aprendizaje 4: Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Conferencia web de unidad 4 y cierre 24 de abril 9:00 am	**Evidencia U4A1 Cuestionario:** "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP".	24/04/2026	29/04/2026

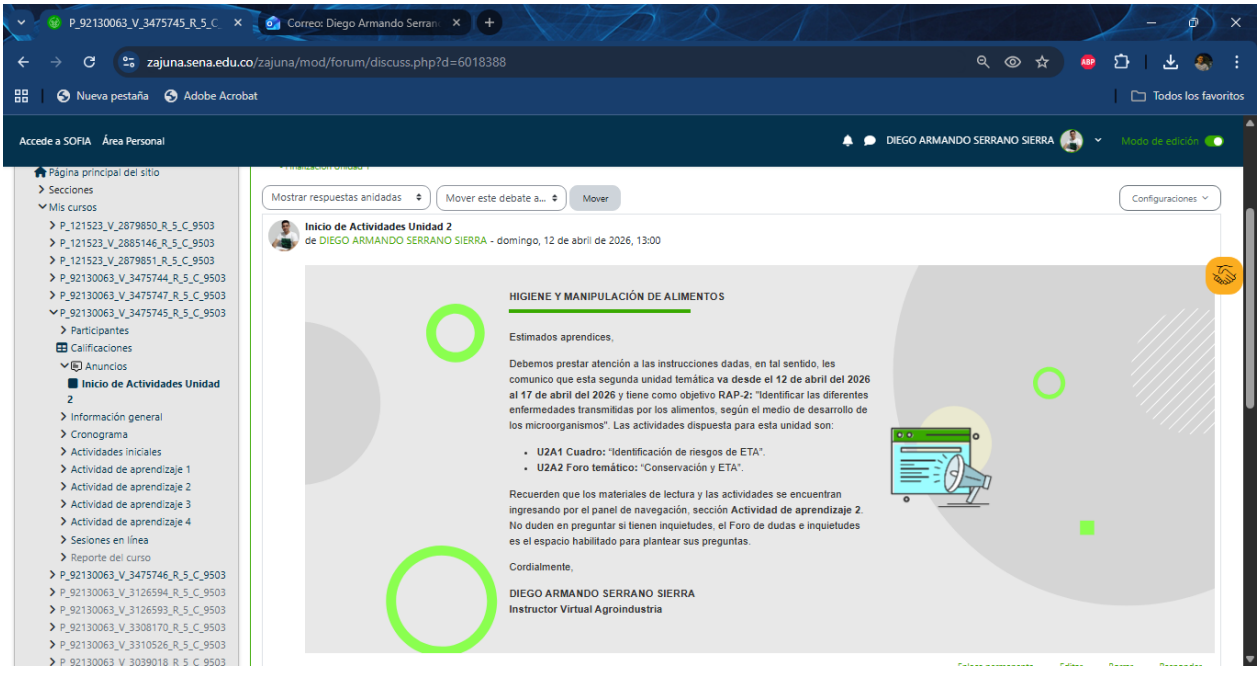
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS – 29 de abril del 2026
CIERRE ADMINISTRATIVO EN SOFÍA PLUS – 01 de mayo del 2026
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A = Aprobado D = No Aprobado

Nota: Las Actividades deben ser enviadas por la plataforma por el enlace dispuesto para cada una de ellas, no se reciben evidencias al correo electrónico.

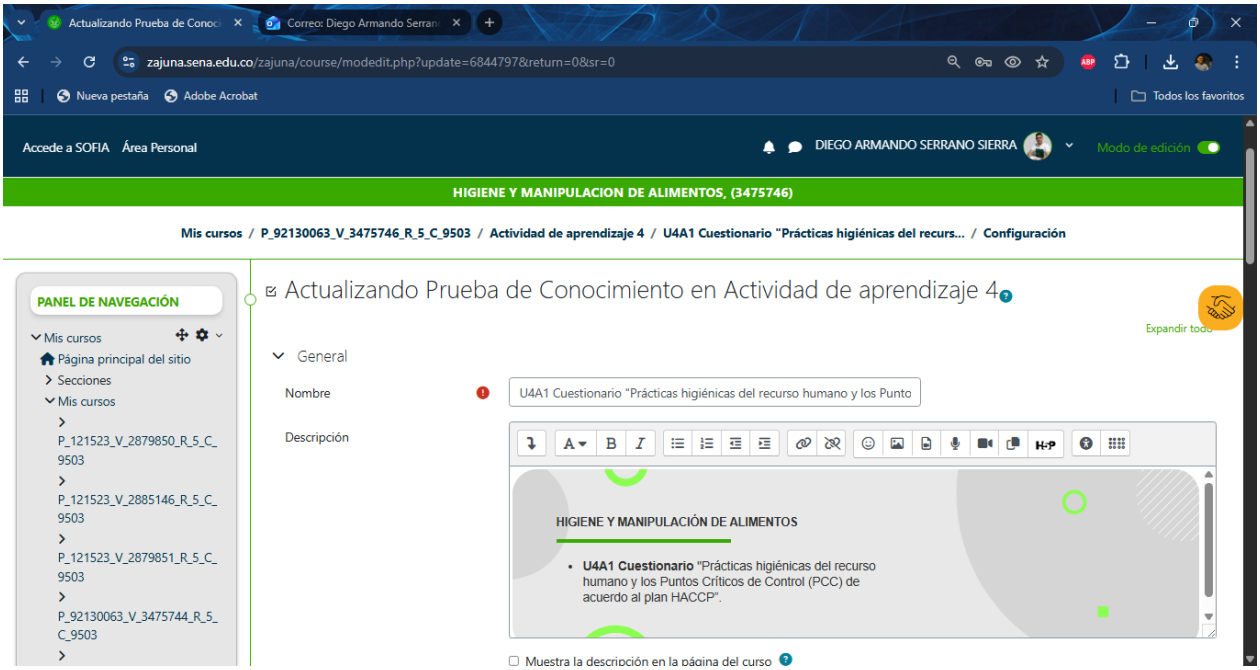

Actualizando Foro en Informac
Correo: Diego Armando Serran
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/modedit.php?update=6807155&return=0&sr=0
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3475744)
Mis cursos / P_92130063_V_3475744_R_5_C_9503 / Información general / Foro de dudas e inquietudes / Configuración
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_121523_V_2879850_R_5_C_9503
P_121523_V_2885146_R_5_C_9503
P_121523_V_2879851_R_5_C_9503
P_92130063_V_3475744_R_5_C_9503
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información general
Diseño curricular
Información del programa
Documentos de interés para
Actualizando Foro en Información general
Expandir todo
General
Nombre del foro
Foro de dudas e inquietudes
Descripción
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Foro de dudas e inquietudes
Estimados aprendices, en este espacio podrán presentar las dudas acerca de los temas desarrollados, actividades de aprendizaje, manejo de la plataforma, dificultades técnicas sobre
Muestra la descripción en la página del curso
Tipo de foro
Debate sencillo

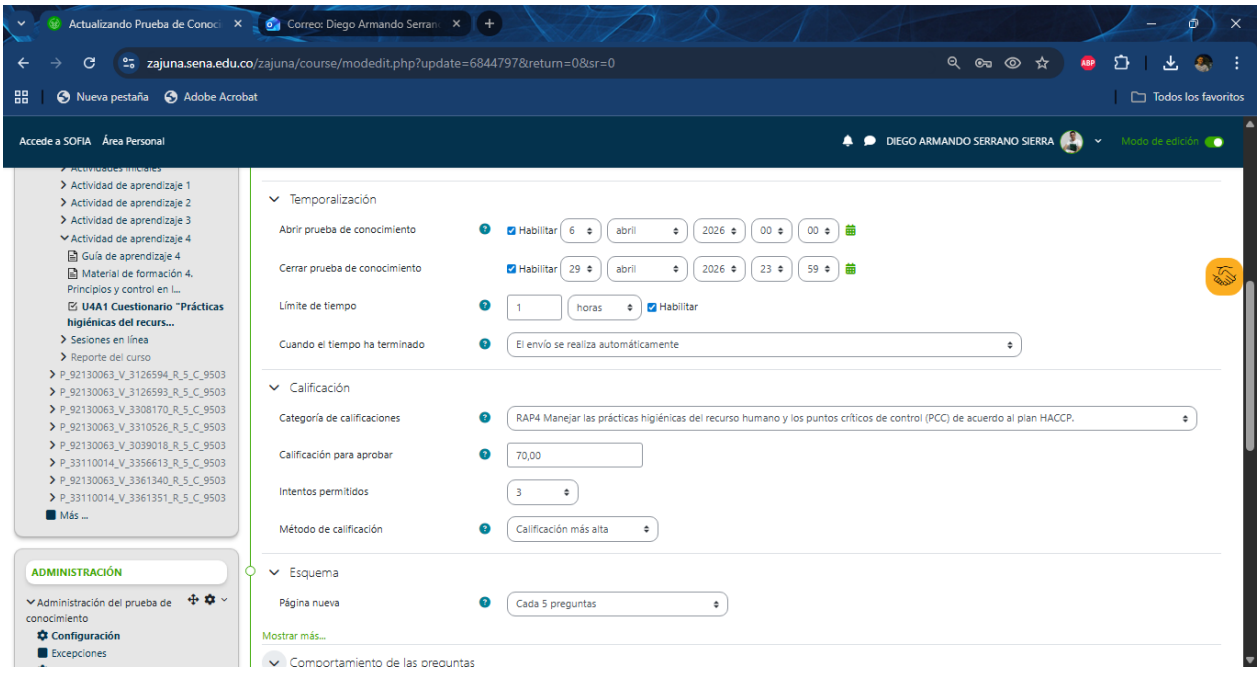

Actualizando Foro en Informac
Correo: Diego Armando Serran
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/modedit.php?update=6807155&return=0&sr=0
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Información general
Diseño curricular
Información del programa
Documentos de interés para el aprendiz
Biblioteca SENA
Foro de dudas e inquietudes
Material de apoyo al instructor
Cronograma
Actividades iniciales
Actividad de aprendizaje 1
Actividad de aprendizaje 2
Actividad de aprendizaje 3
Actividad de aprendizaje 4
Sesiones en línea
Reporte del curso
P_92130063_V_3475747_R_5_C_9503
P_92130063_V_3475745_R_5_C_9503
P_92130063_V_3475746_R_5_C_9503
P_92130063_V_3126594_R_5_C_9503
Muestra la descripción en la página del curso
Tipo de foro
Debate sencillo
Disponibilidad
Fecha de entrega
Habilitar
6
abril
2026
01
00
Fecha límite
Habilitar
1
mayo
2026
23
59
Adjuntos y recuento de palabras
Tamaño máximo del archivo adjunto
No se permite subir archivos
Número máximo de archivos adjuntos
2
Mostrar número de palabras
No
Suscripción y seguimiento
Modalidad de suscripción
Suscripción opcional
Rastreo de lectura
Opcional
Bloqueo de discusión
Bloquear discusiones después de un
No bloquear discusiones

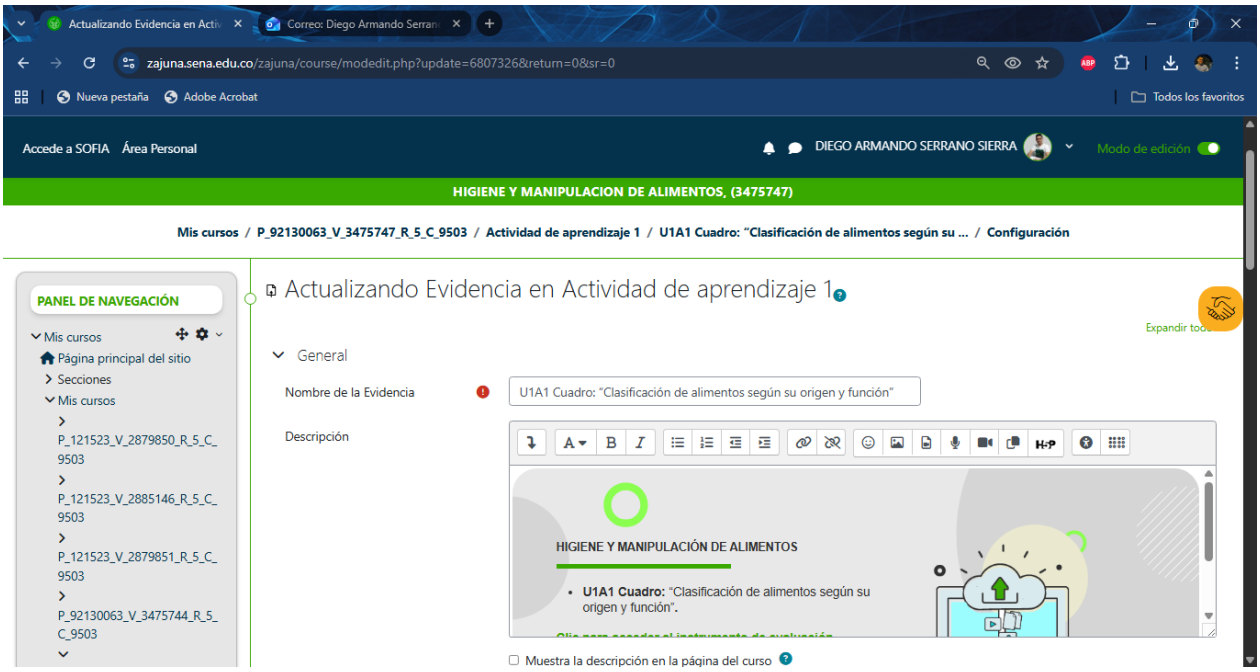

Anuncios | Zajuna
Correo: Diego Armando Serrano
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6807361
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Inicio de Actividades Unidad 2
Finalización Unidad 1
Conferencia Web Unidad 2
Conferencia Web de Bienvenida y Unidad 1
Inicio de Actividades Unidad 1
Actualización de Datos Personales
Instrucciones Iniciales
Mensaje de Bienvenida
Cronometrada

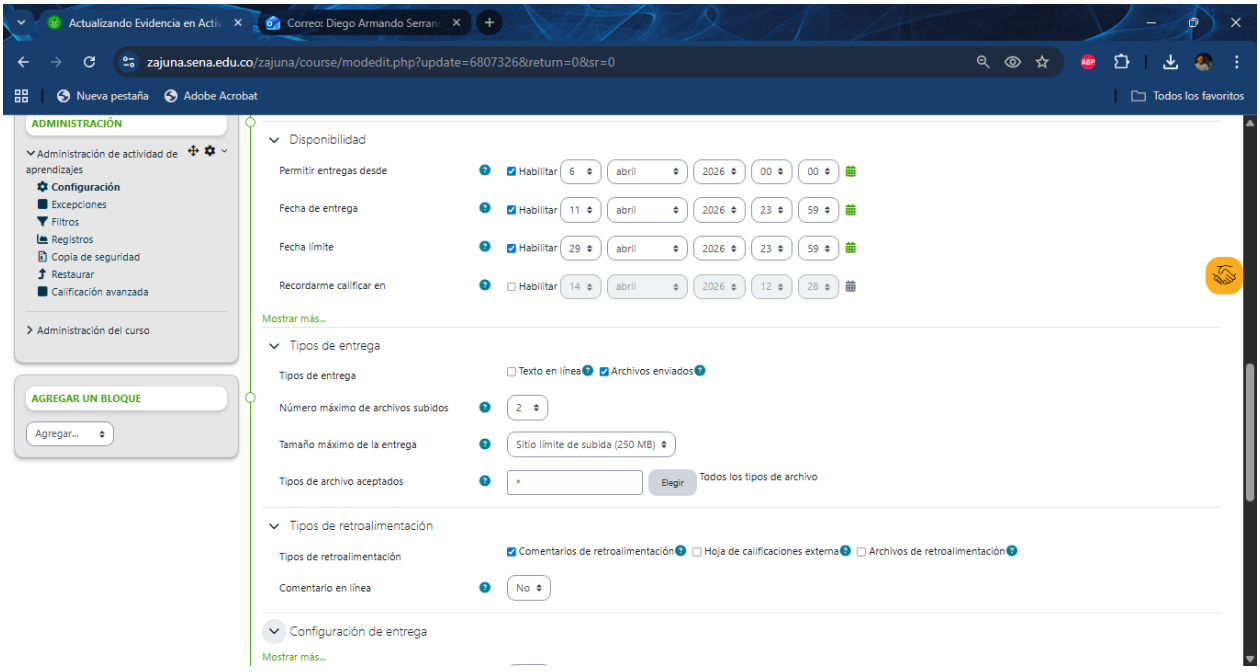

P_92130063_V_3475745_R_5_C
Correo: Diego Armando Serrano
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=6018388
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Inicio de Actividades Unidad 2
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - domingo, 12 de abril de 2026, 13:00
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estimados aprendices,
Debemos prestar atención a las instrucciones dadas, en tal sentido, les comunico que esta segunda unidad temática va desde el 12 de abril del 2026 al 17 de abril del 2026 y tiene como objetivo RAP-2: "Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos". Las actividades dispuesta para esta unidad son:
U2A1 Cuadro: "Identificación de riesgos de ETA".
U2A2 Foro temático: "Conservación y ETA".
Recuerden que los materiales de lectura y las actividades se encuentran ingresando por el panel de navegación, sección Actividad de aprendizaje 2. No duden en preguntar si tienen inquietudes, el Foro de dudas e inquietudes es el espacio habilitado para plantear sus preguntas.
Cordialmente,
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Instructor Virtual Agroindustria

FICHA 3475746: Higiene y Manipulación de Alimentos

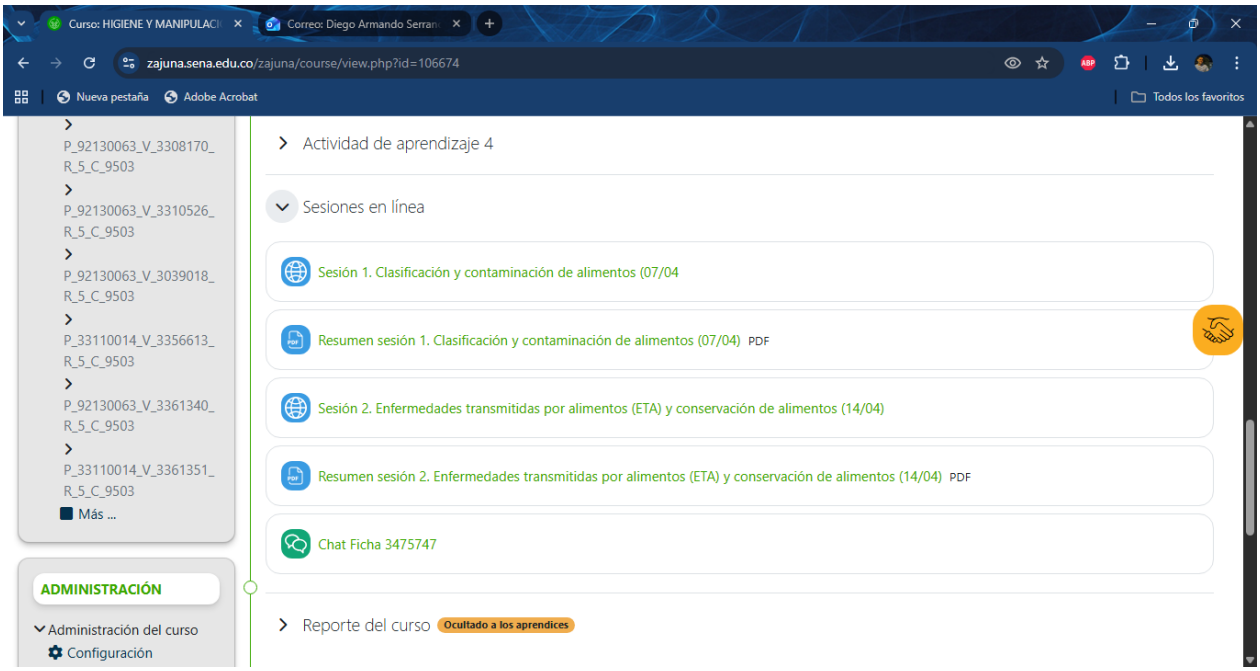


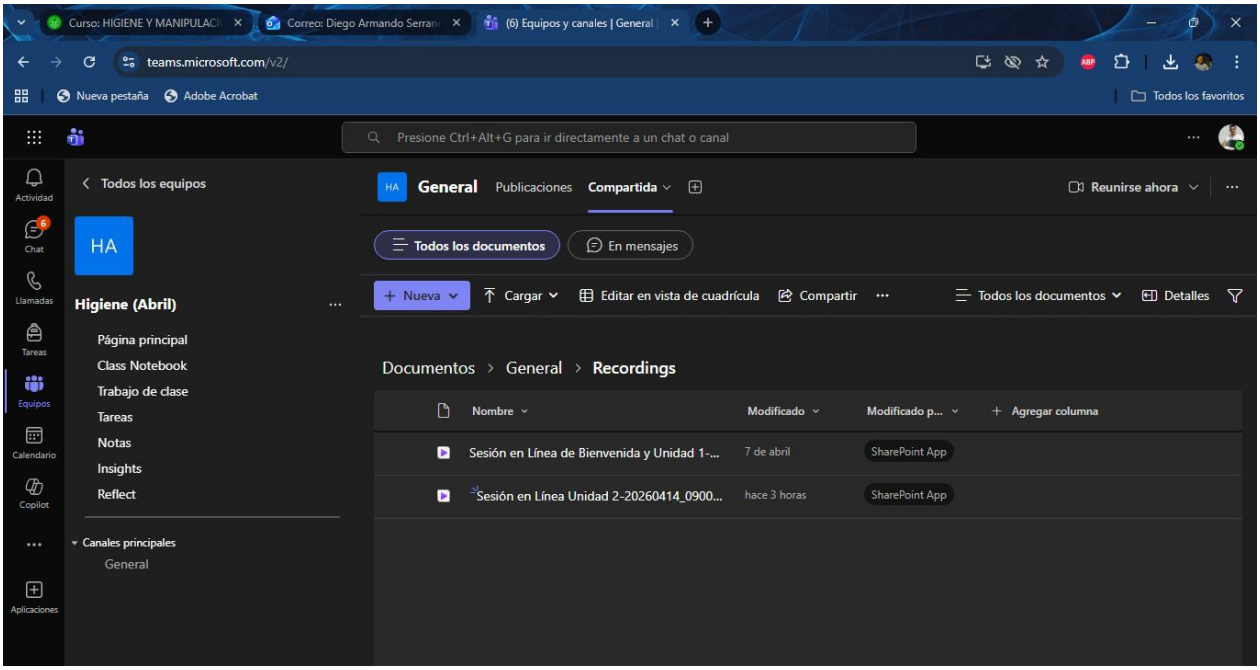


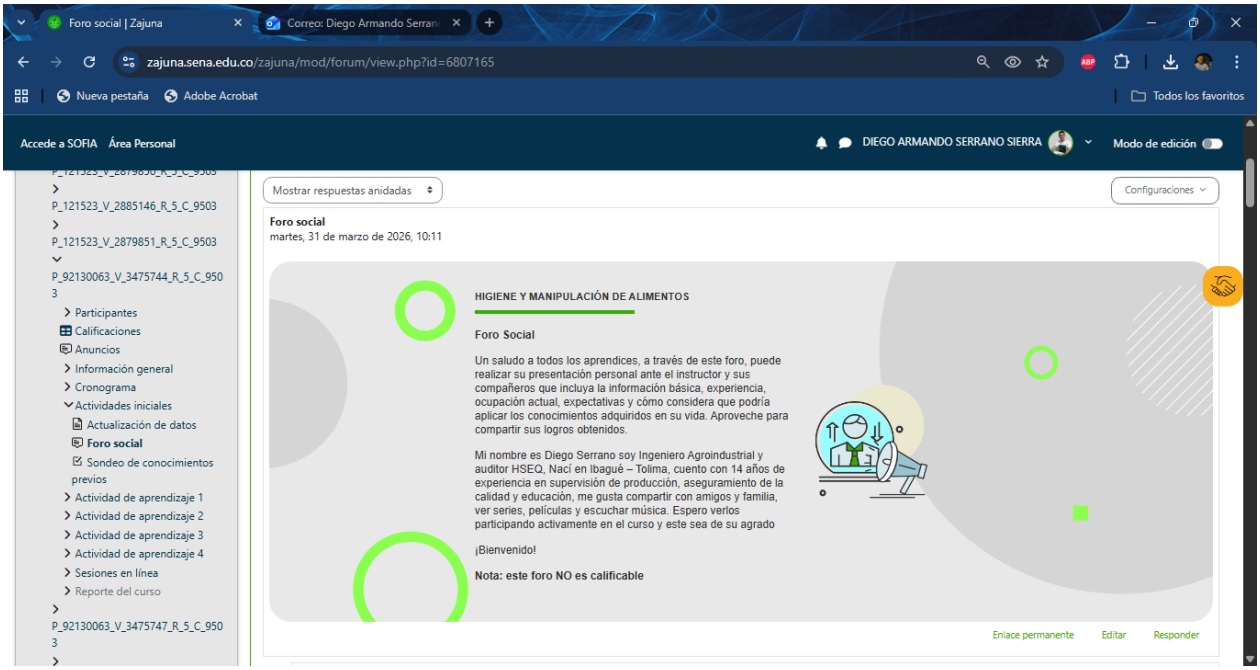

Actualizando Evidencia en Actividad de aprendizaje 1
General
Nombre de la Evidencia
U1A1 Cuadro: "Clasificación de alimentos según su origen y función"
Descripción
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
U1A1 Cuadro: "Clasificación de alimentos según su origen y función".
Muestra la descripción en la página del curso

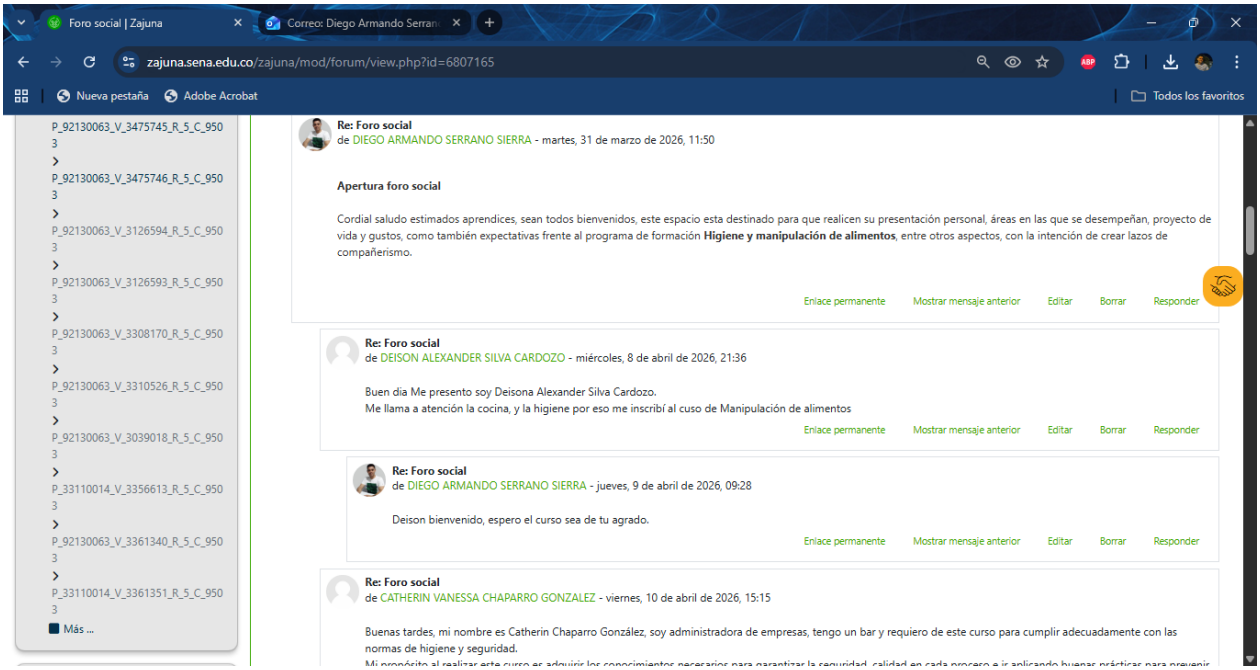

Disponibilidad
Permitir entregas desde
Fecha de entrega
Fecha límite
Recordarme calificar en
Tipos de entrega
Número máximo de archivos subidos
Tamaño máximo de la entrega
Tipos de archivo aceptados
Tipos de retroalimentación
Comentario en línea
Configuración de entrega

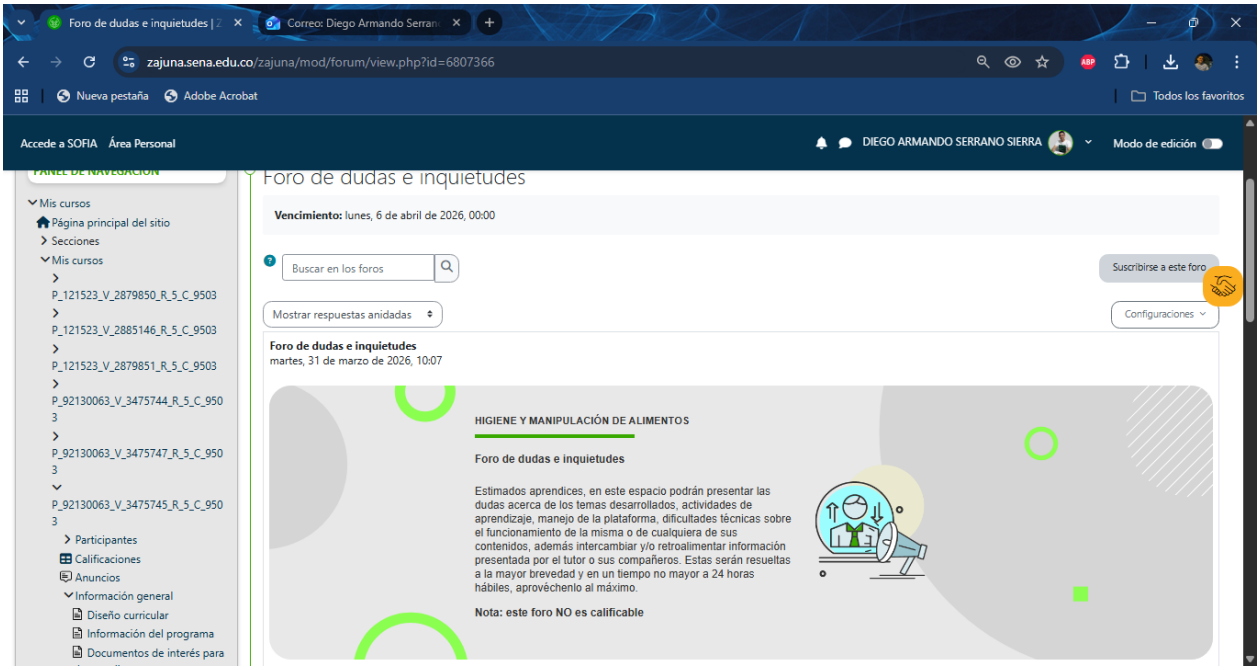
OBLIGACIÓN N°2: Desarrollar actividades de orientación y evaluación según la programación académica establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, y utilizando los métodos y recursos pedagógicos que sean acordes con las normativas y estándares del SENA.

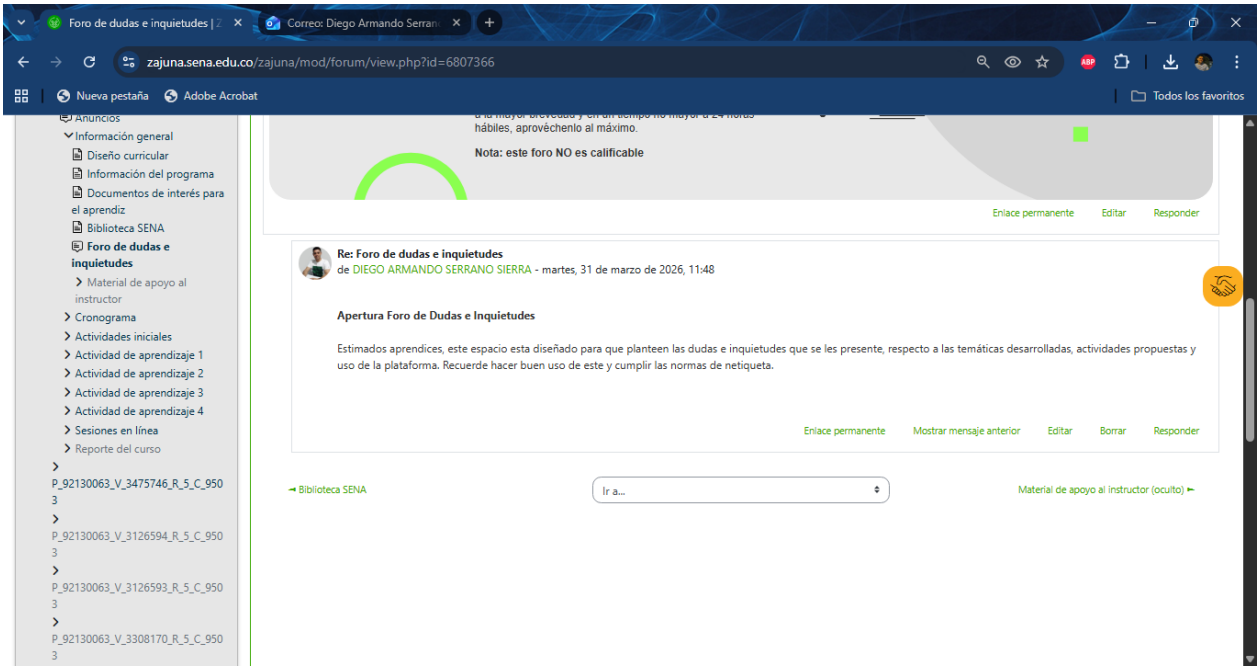


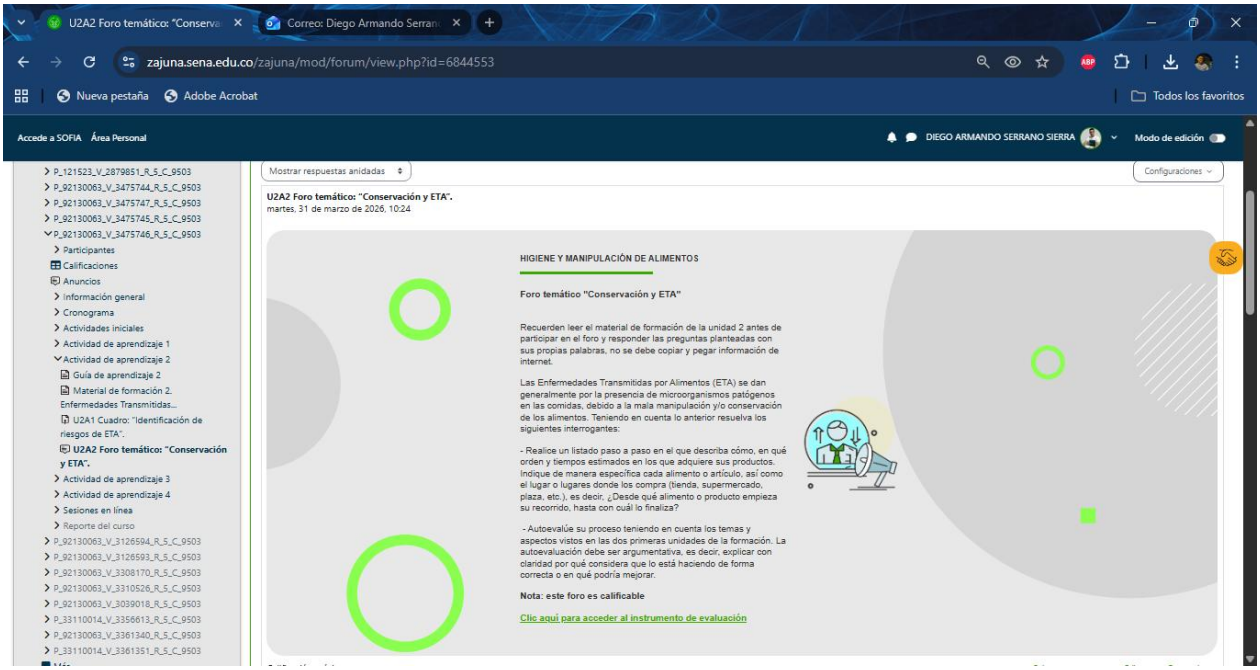


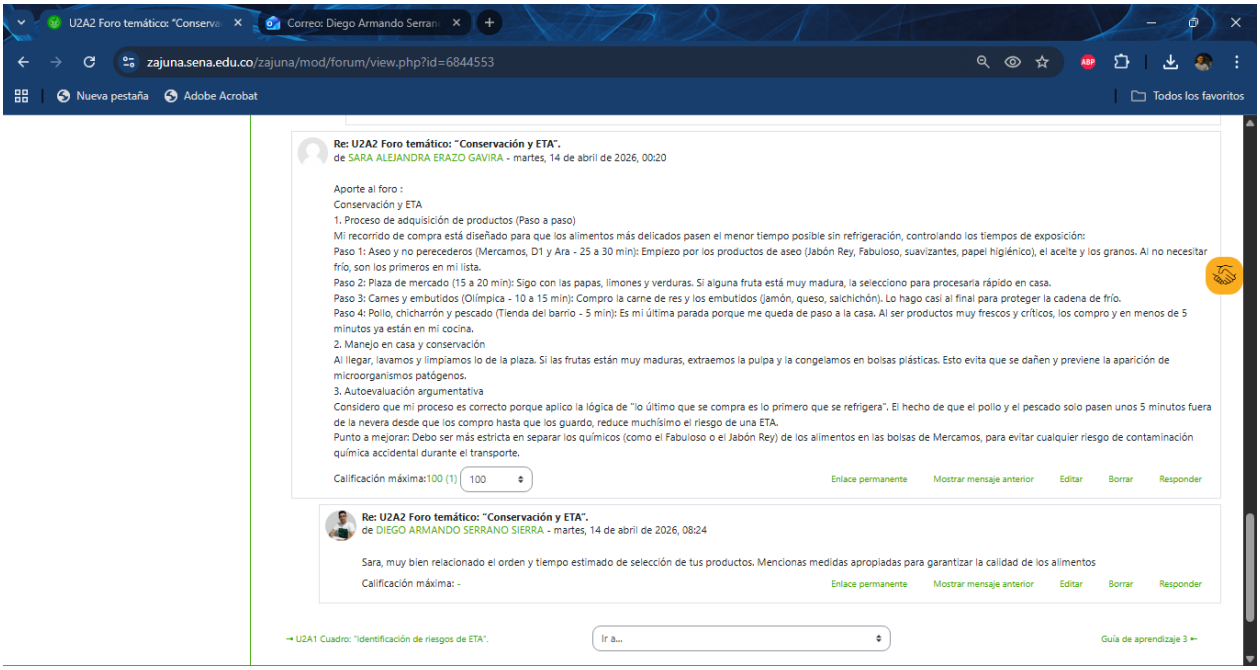

Foro social | Zajuna
Correo: Diego Armando Serrano
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6807165
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
Mostrar respuestas anidadas
Configuraciones
Foro social
martes, 31 de marzo de 2026, 10:11
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Foro Social
Un saludo a todos los aprendices, a través de este foro, puede realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros que incluya la información básica, experiencia, ocupación actual, expectativas y cómo considera que podría aplicar los conocimientos adquiridos en su vida. Aproveche para compartir sus logros obtenidos.
Mi nombre es Diego Serrano soy Ingeniero Agroindustrial y auditor HSEQ, Nací en Ibagué – Tolima, cuento con 14 años de experiencia en supervisión de producción, aseguramiento de la calidad y educación, me gusta compartir con amigos y familia, ver series, películas y escuchar música. Espero verlos participando activamente en el curso y este sea de su agrado
¡Bienvenido!
Nota: este foro NO es calificable
Enlace permanente
Editar
Responder
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información general
Cronograma
Actividades iniciales
Actualización de datos
Foro social
Sondeo de conocimientos previos
Actividad de aprendizaje 1
Actividad de aprendizaje 2
Actividad de aprendizaje 3
Actividad de aprendizaje 4
Sesiones en línea
Reporte del curso

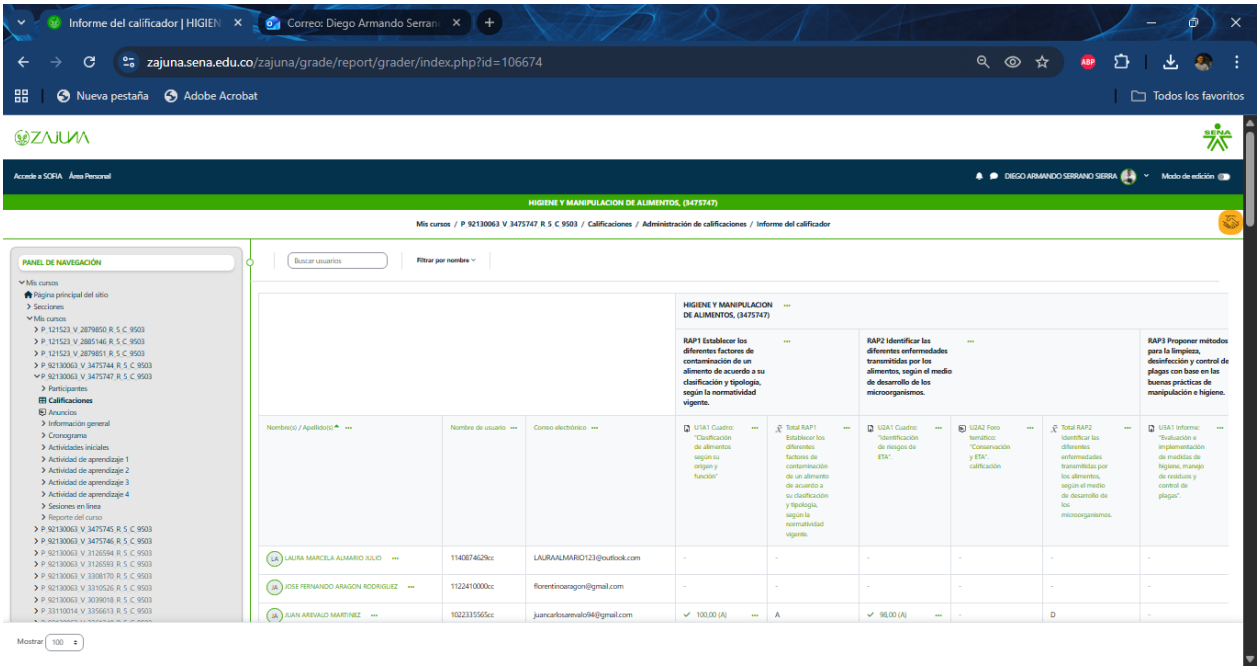

Foro social | Zajuna
Correo: Diego Armando Serrano
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6807165
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Re: Foro social
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - martes, 31 de marzo de 2026, 11:50
Apertura foro social
Cordial saludo estimados aprendices, sean todos bienvenidos, este espacio esta destinado para que realicen su presentación personal, áreas en las que se desempeñan, proyecto de vida y gustos, como también expectativas frente al programa de formación Higiene y manipulación de alimentos, entre otros aspectos, con la intención de crear lazos de compañerismo.
Enlace permanente
Mostrar mensaje anterior
Editar
Borrar
Responder
Re: Foro social
de DEISON ALEXANDER SILVA CARDOZO - miércoles, 8 de abril de 2026, 21:36
Buen dia Me presento soy Deisona Alexander Silva Cardozo.
Me llama a atención la cocina, y la higiene por eso me inscribí al cuso de Manipulación de alimentos
Re: Foro social
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - jueves, 9 de abril de 2026, 09:28
Deison bienvenido, espero el curso sea de tu agrado.
Re: Foro social
de CATHERIN VANESSA CHAPARRO GONZALEZ - viernes, 10 de abril de 2026, 15:15
Buenas tardes, mi nombre es Catherin Chaparro González, soy administradora de empresas, tengo un bar y requiero de este curso para cumplir adecuadamente con las normas de higiene y seguridad.
Más ...

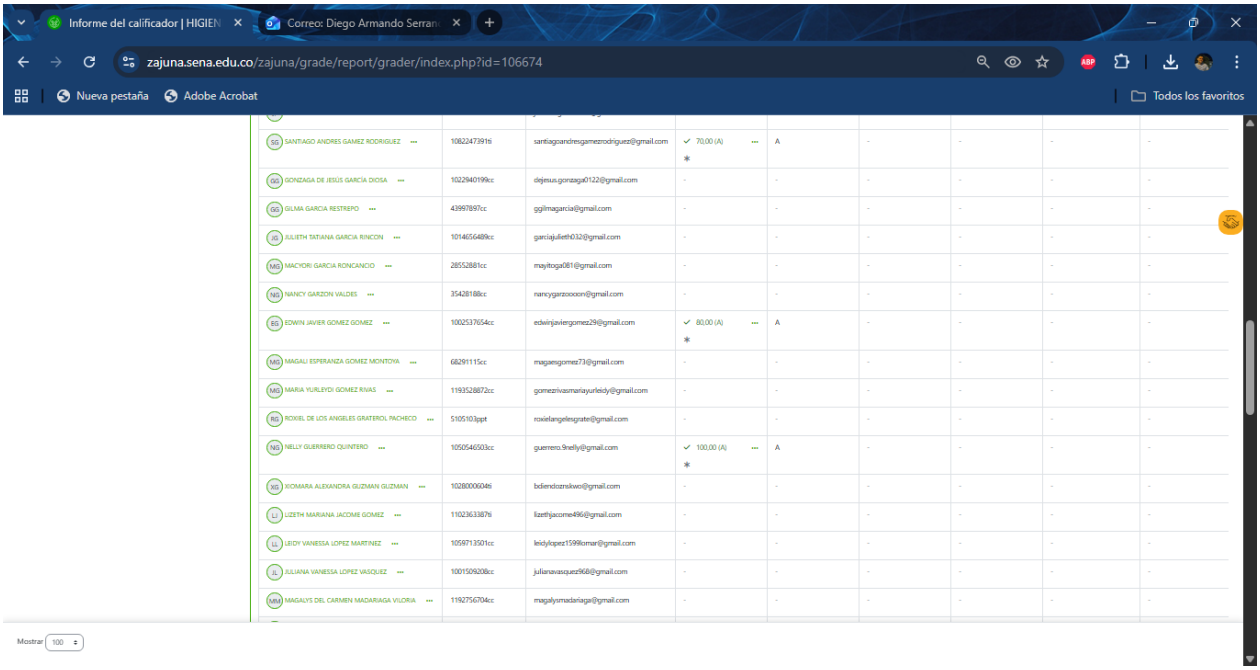

Foro de dudas e inquietudes
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6807366
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: lunes, 6 de abril de 2026, 00:00
Buscar en los foros
Suscribirse a este foro
Mostrar respuestas anidadas
Configuraciones
Foro de dudas e inquietudes
martes, 31 de marzo de 2026, 10:07
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Foro de dudas e inquietudes
Estimados aprendices, en este espacio podrán presentar las dudas acerca de los temas desarrollados, actividades de aprendizaje, manejo de la plataforma, dificultades técnicas sobre el funcionamiento de la misma o de cualquiera de sus contenidos, además intercambiar y/o retroalimentar información presentada por el tutor o sus compañeros. Estas serán resueltas a la mayor brevedad y en un tiempo no mayor a 24 horas hábiles, aprovéchenlo al máximo.
Nota: este foro NO es calificable


Foro de dudas e inquietudes
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6807366
Información general
Diseño curricular
Información del programa
Documentos de interés para el aprendiz
Biblioteca SENA
Foro de dudas e inquietudes
Material de apoyo al instructor
Cronograma
Actividades iniciales
Actividad de aprendizaje 1
Actividad de aprendizaje 2
Actividad de aprendizaje 3
Actividad de aprendizaje 4
Sesiones en línea
Reporte del curso
Nota: este foro NO es calificable
Enlace permanente
Editar
Responder
Re: Foro de dudas e inquietudes
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - martes, 31 de marzo de 2026, 11:48
Apertura Foro de Dudas e Inquietudes
Estimados aprendices, este espacio esta diseñado para que planteen las dudas e inquietudes que se les presente, respecto a las temáticas desarrolladas, actividades propuestas y uso de la plataforma. Recuerde hacer buen uso de este y cumplir las normas de netiqueta.
Enlace permanente
Mostrar mensaje anterior
Editar
Borrar
Responder
Biblioteca SENA
Ir a...
Material de apoyo al instructor (oculto)


U2A2 Foro temático: "Conserva
Correo: Diego Armando Serran
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6844553
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
Mostrar respuestas anidadas
Configuraciones
U2A2 Foro temático: "Conservación y ETA".
martes, 31 de marzo de 2026, 10:24
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Foro temático "Conservación y ETA"
Recuerden leer el material de formación de la unidad 2 antes de participar en el foro y responder las preguntas planteadas con sus propias palabras, no se debe copiar y pegar información de internet.
Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se dan generalmente por la presencia de microorganismos patógenos en las comidas, debido a la mala manipulación y/o conservación de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior resuelva los siguientes interrogantes:
- Realice un listado paso a paso en el que describa cómo, en qué orden y tiempos estimados en los que adquiere sus productos. Indique de manera específica cada alimento o artículo, así como el lugar o lugares donde los compra (tienda, supermercado, plaza, etc.), es decir, ¿Desde qué alimento o producto empieza su recorrido, hasta con cuál lo finaliza?
- Autoevalúe su proceso teniendo en cuenta los temas y aspectos vistos en las dos primeras unidades de la formación. La autoevaluación debe ser argumentativa, es decir, explicar con claridad por qué considera que lo está haciendo de forma correcta o en qué podría mejorar.
Nota: este foro es calificable
Clic aquí para acceder al instrumento de evaluación

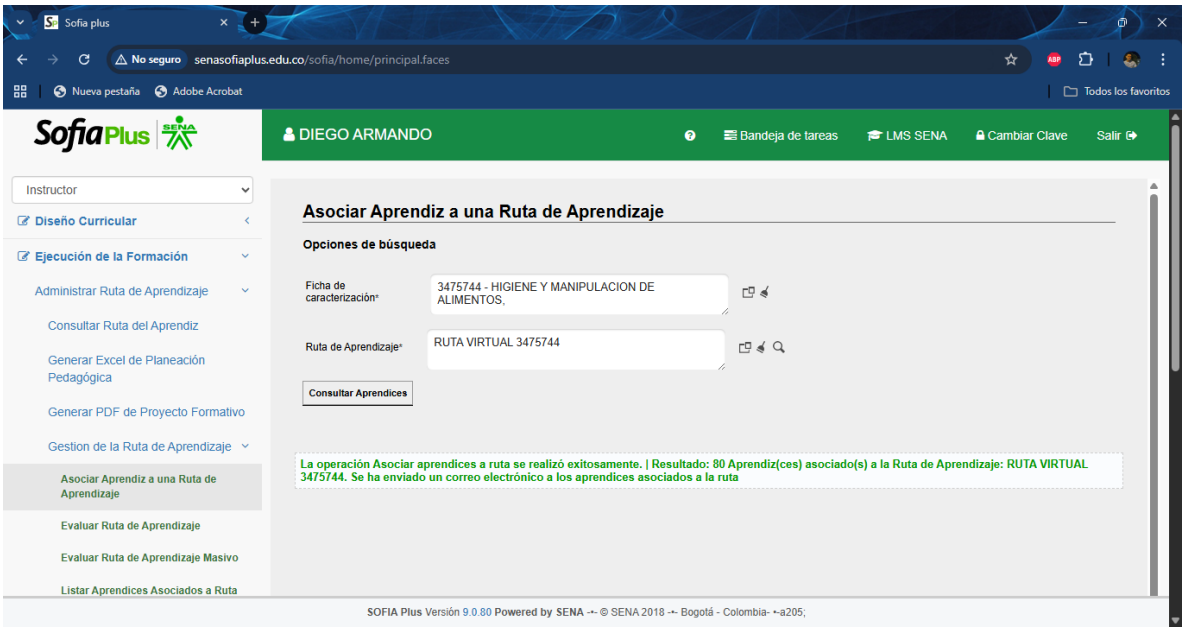

U2A2 Foro temático: "Conserva
Correo: Diego Armando Serran
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6844553
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Re: U2A2 Foro temático: "Conservación y ETA".
de SARA ALEJANDRA ERAZO GAVIRA - martes, 14 de abril de 2026, 00:20
Aporte al foro :
Conservación y ETA
1. Proceso de adquisición de productos (Paso a paso)
Mi recorrido de compra está diseñado para que los alimentos más delicados pasen el menor tiempo posible sin refrigeración, controlando los tiempos de exposición:
Paso 1: Aseo y no perecederos (Mercamos, D1 y Ara - 25 a 30 min): Empiezo por los productos de aseo (Jabón Rey, Fabuloso, suavizantes, papel higiénico), el aceite y los granos. Al no necesitar frío, son los primeros en mi lista.
Paso 2: Plaza de mercado (15 a 20 min): Sigo con las papas, limones y verduras. Si alguna fruta está muy madura, la selecciono para procesarla rápido en casa.
Paso 3: Carnes y embutidos (Olímpica - 10 a 15 min): Compro la carne de res y los embutidos (jamón, queso, salchichón). Lo hago casi al final para proteger la cadena de frío.
Paso 4: Pollo, chicharrón y pescado (Tienda del barrio - 5 min): Es mi última parada porque me queda de paso a la casa. Al ser productos muy frescos y críticos, los compro y en menos de 5 minutos ya están en mi cocina.
2. Manejo en casa y conservación
Al llegar, lavamos y limpiamos lo de la plaza. Si las frutas están muy maduras, extraemos la pulpa y la congelamos en bolsas plásticas. Esto evita que se dañen y previene la aparición de microorganismos patógenos.
3. Autoevaluación argumentativa
Considero que mi proceso es correcto porque aplico la lógica de "lo último que se compra es lo primero que se refrigera". El hecho de que el pollo y el pescado solo pasen unos 5 minutos fuera de la nevera desde que los compro hasta que los guardo, reduce muchísimo el riesgo de una ETA.
Punto a mejorar: Debo ser más estricta en separar los químicos (como el Fabuloso o el Jabón Rey) de los alimentos en las bolsas de Mercamos, para evitar cualquier riesgo de contaminación química accidental durante el transporte.
Calificación máxima:100 (1)
100
Enlace permanente
Mostrar mensaje anterior
Editar
Borrar
Responder
Re: U2A2 Foro temático: "Conservación y ETA".
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - martes, 14 de abril de 2026, 08:24
Sara, muy bien relacionado el orden y tiempo estimado de selección de tus productos. Mencionas medidas apropiadas para garantizar la calidad de los alimentos
Calificación máxima: -
Enlace permanente
Mostrar mensaje anterior
Editar
Borrar
Responder
U2A1 Cuadro: "Identificación de riesgos de ETA".
Ir a...
Guía de aprendizaje 3


Informe del calificador | HIGIEN
Correo: Diego Armando Serran
zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grader/index.php?id=106674
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
ZAJUNA
Accede a SOFIA Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3475747)
Mis cursos / P 92130063 V 3475747 R 5 C 9503 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador
PANEL DE NAVEGACIÓN
Buscar usuarios
Filtrar por nombre
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3475747)
RAP1 Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.
RAP2 Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
RAP3 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico
U1A1 Cuadro: "Clasificación de alimentos según su origen y función"
Total RAP1 Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.
U2A1 Cuadro: "Identificación de riesgos de ETA".
U2A2 Foro temático: "Conservación y ETA". calificación
Total RAP2 Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
U3A1 Informe: "Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas".
LAURA MARCELA ALMARIO JULIO 1140874629cc LAURAALMARIO123@outlook.com
JOSE FERNANDO ARAGON RODRIGUEZ 1122410000cc florentinoaragon@gmail.com
JUAN AREVALO MARTINEZ 1022335565cc juancarlosarevalo94@gmail.com 100,00 (A) A 98,00 (A) D
Mostrar 100

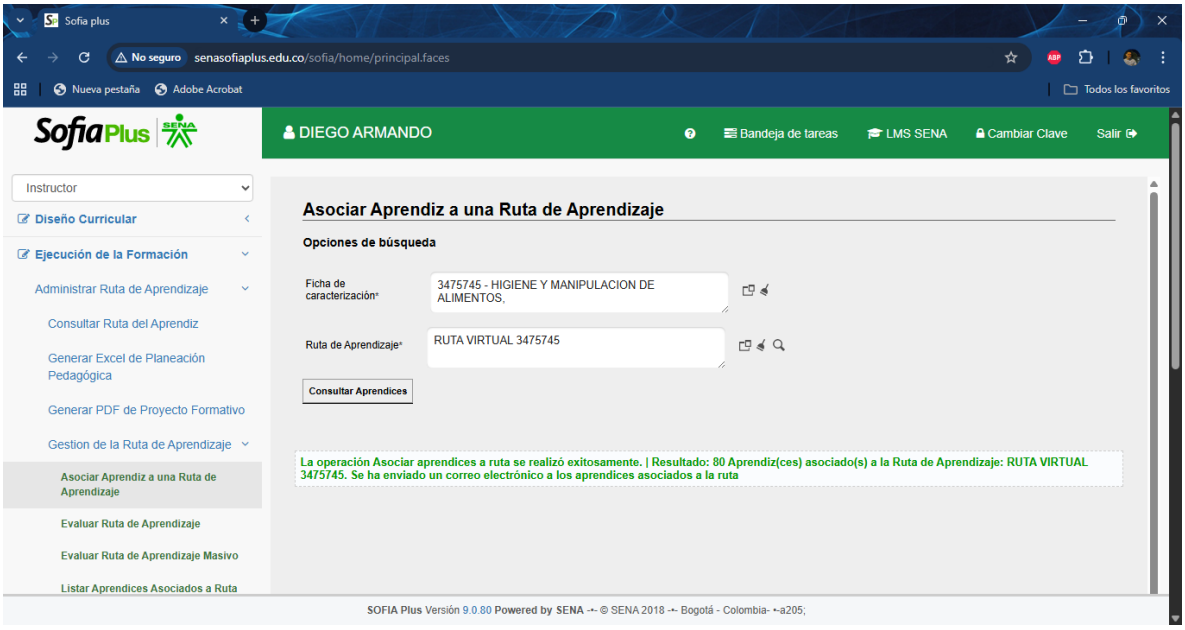

Informe del calificador | HIGIEN
Correo: Diego Armando Serran
zajuna.sena.edu.co/zajuna/grade/report/grader/index.php?id=106674
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
SANTIAGO ANDRES GAMEZ RODRIGUEZ 1082247391 santiagoandresgamezrodriguez@gmail.com 70,00 (A) A
GONZAGA DE JESÚS GARCÍA DIOSA 1022940199cc dejesus.gonzaga0122@gmail.com
GILMA GARCIA RESTREPO 43997897cc ggilmagarcia@gmail.com
JULIETH TATIANA GARCIA RINCON 1014656489cc garciajulieth032@gmail.com
MACHORI GARCIA RONCANCIO 28552881cc mayitoga081@gmail.com
NANCY GARZON VALDES 35428188cc nancygarzoooon@gmail.com
EDWIN JAVIER GOMEZ GOMEZ 1002537654cc edwinjaviergomez29@gmail.com 80,00 (A) A
MAGALI ESPERANZA GOMEZ MONTOYA 68291115cc magaesgomez73@gmail.com
MARIA YURLEYDI GOMEZ RIVAS 1193528872cc gomezrivasmariayurleidy@gmail.com
ROXIEL DE LOS ANGELES GRATEROL PACHECO 5105103ppt roxielangelesgrate@gmail.com
NELLY GUERRERO QUINTERO 1050546503cc guerrero.9nelly@gmail.com 100,00 (A) A
XIOMARA ALEXANDRA GUZMAN GUZMAN 1028000604ti bdiendoznskwo@gmail.com
LIZETH MARIANA JACOME GOMEZ 1102363387ti lizethjacome496@gmail.com
LEIDY VANESSA LOPEZ MARTINEZ 1059713501cc leidylopez1599lomar@gmail.com
JULIANA VANESSA LOPEZ VASQUEZ 1001509208cc julianavasquez968@gmail.com
MAGALYS DEL CARMEN MADARIAGA VILORIA 1192756704cc magalysmadariaga@gmail.com
Mostrar 100

OBLIGACIÓN N°4: Actualizar las siguientes actividades en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación.

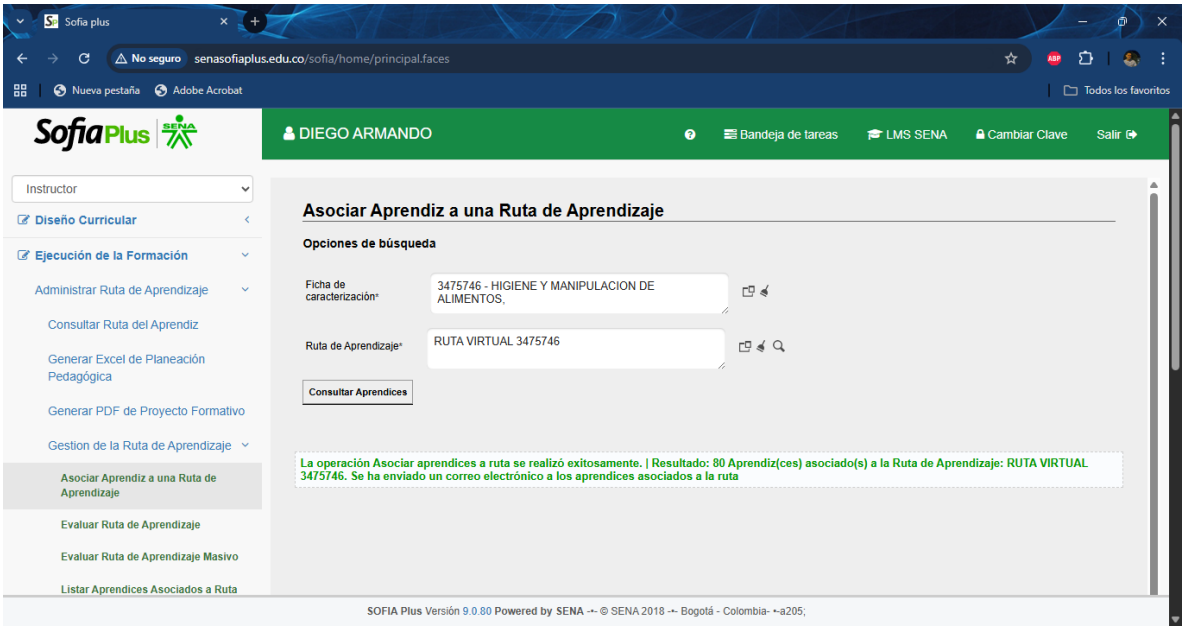
FICHA 3475744: Higiene y Manipulación de Alimentos



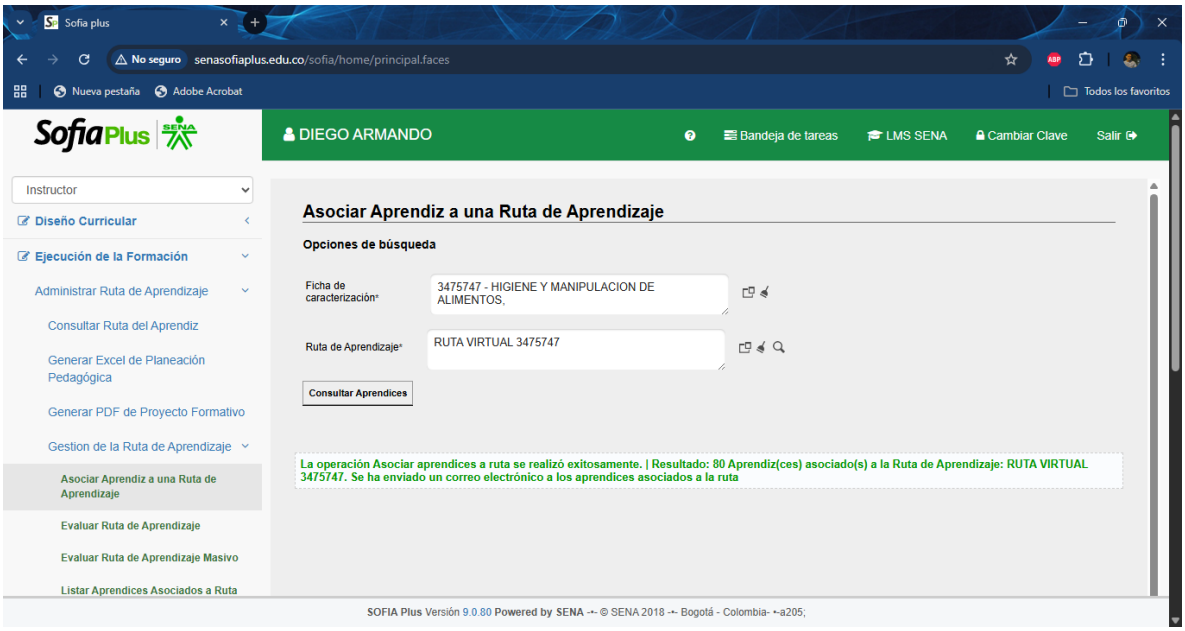
FICHA 3475745: Higiene y Manipulación de Alimentos



FICHA 3475746: Higiene y Manipulación de Alimentos

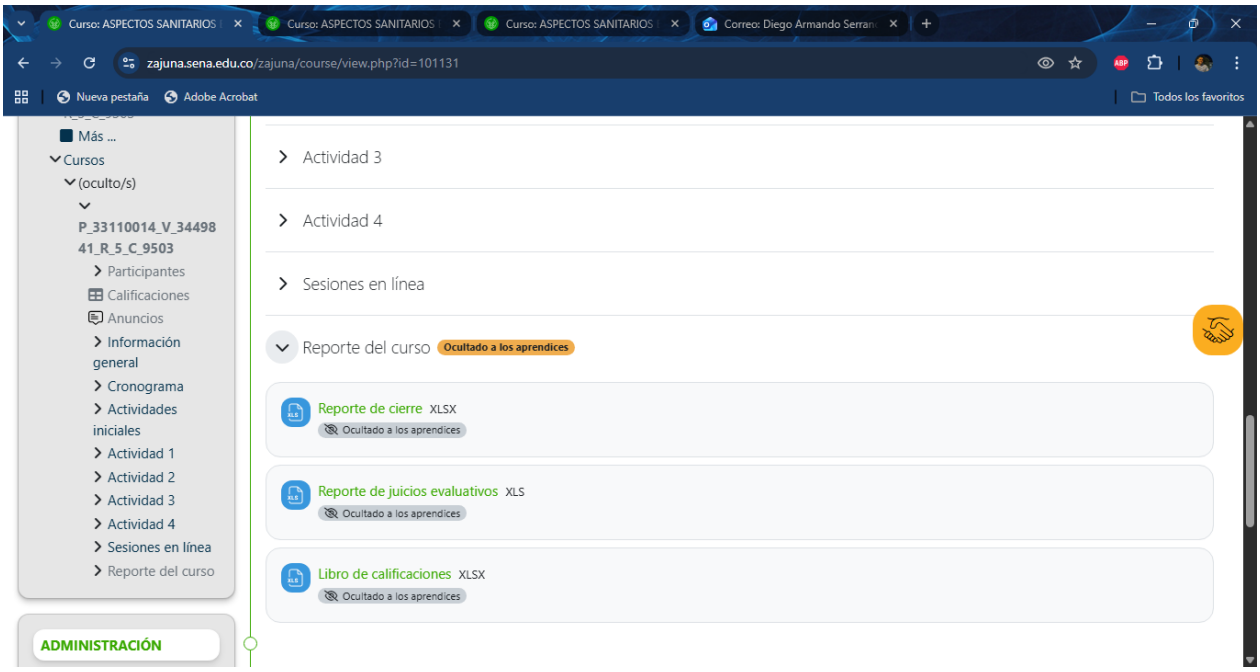


FICHA 3475747: Higiene y Manipulación de Alimentos

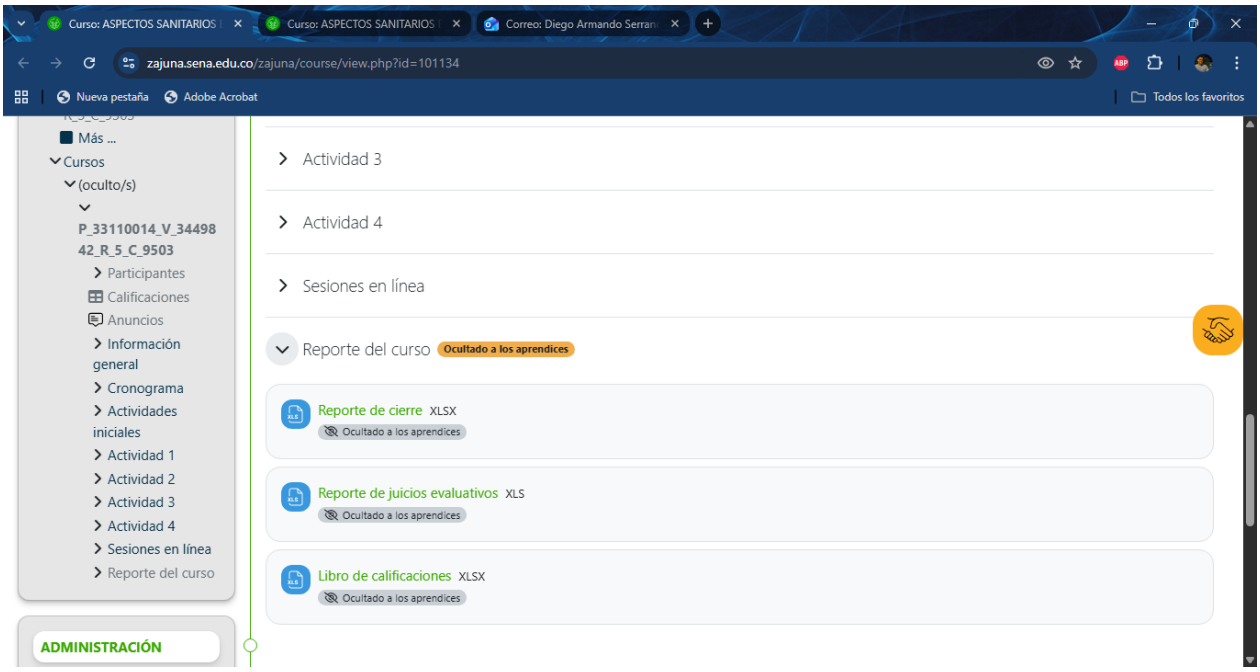


OBLIGACIÓN N°6: Mantener la documentación de la ejecución de la formación al día, y hacer entrega (máximo mensualmente o cuando se requiera) de las actas de ejecución de las fichas asignadas. Estas actas deben contener: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias, y toda novedad que requiera seguimiento o haya sido informada al comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación.

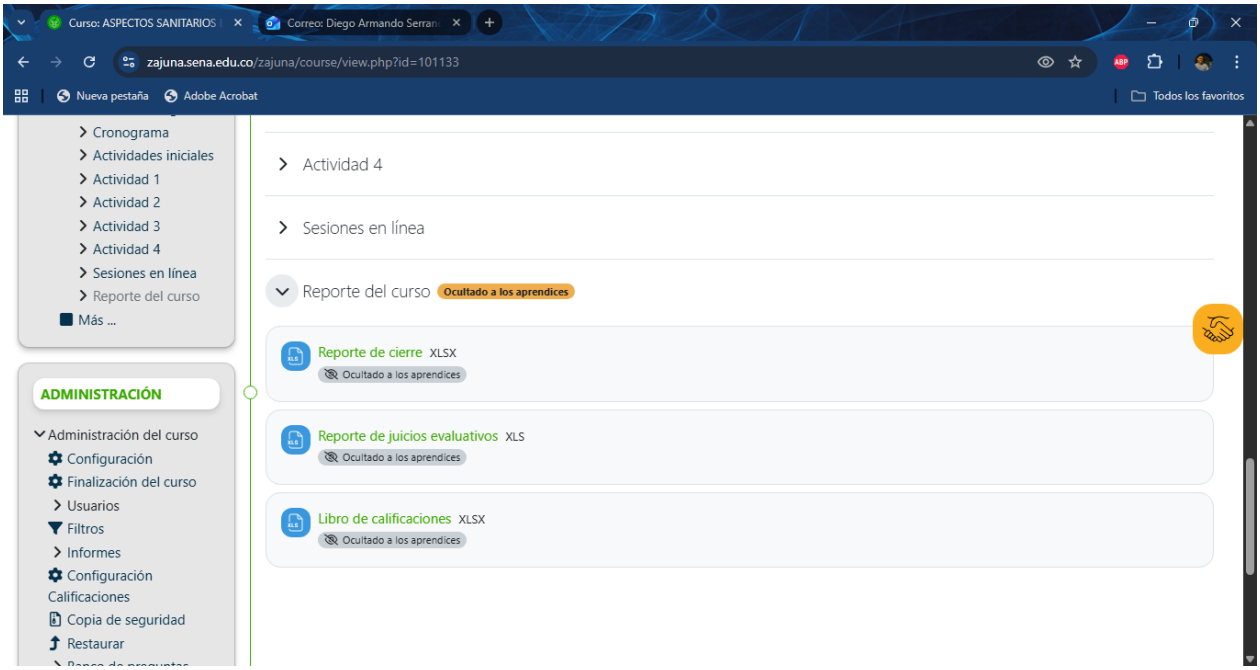
FICHA 3449841: Aspectos Sanitarios En La Nutrición Y La Alimentación

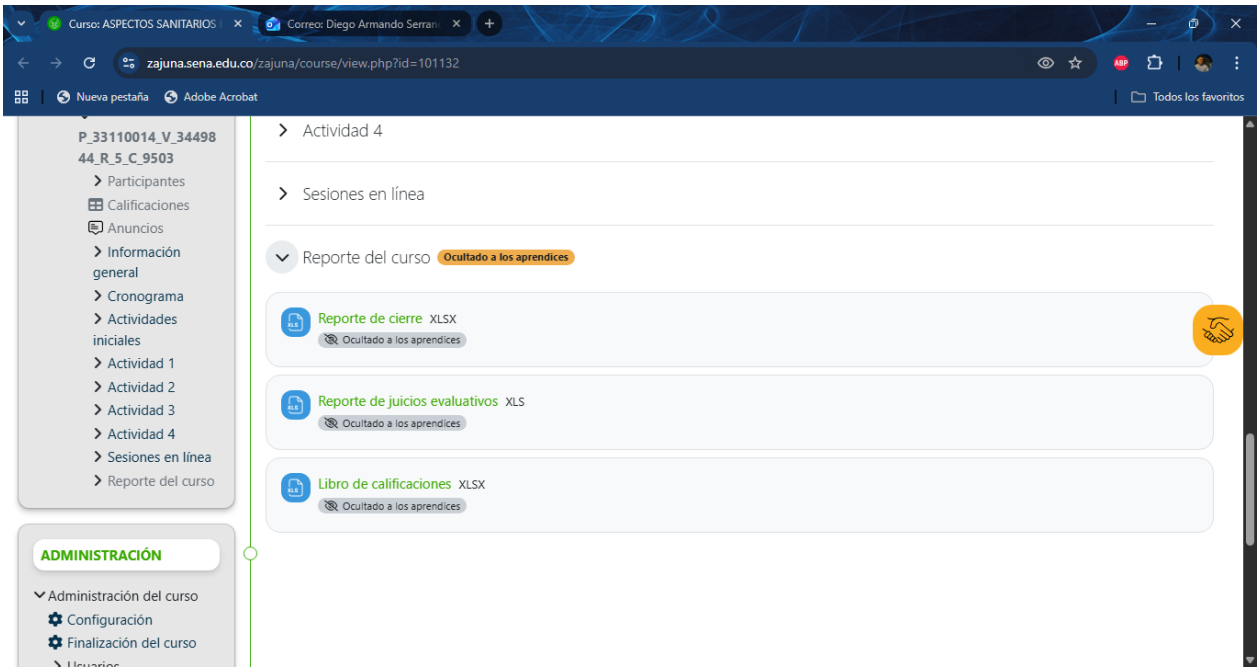


FICHA 3449842: Aspectos Sanitarios En La Nutrición Y La Alimentación

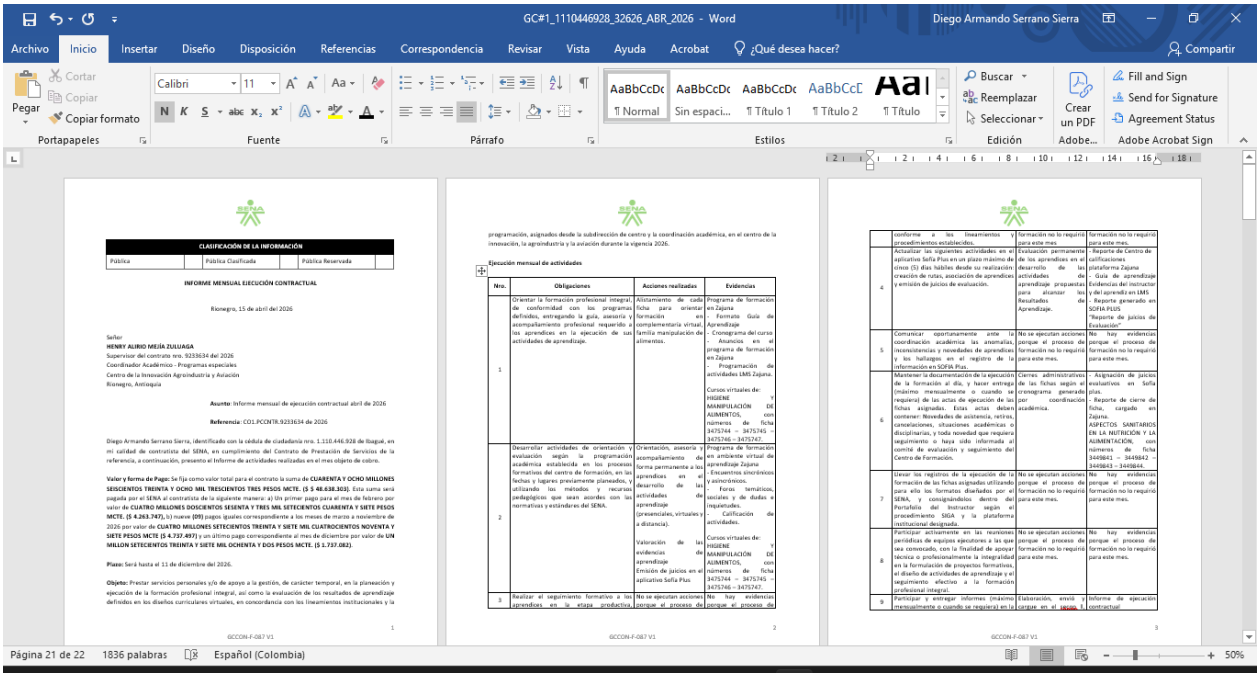


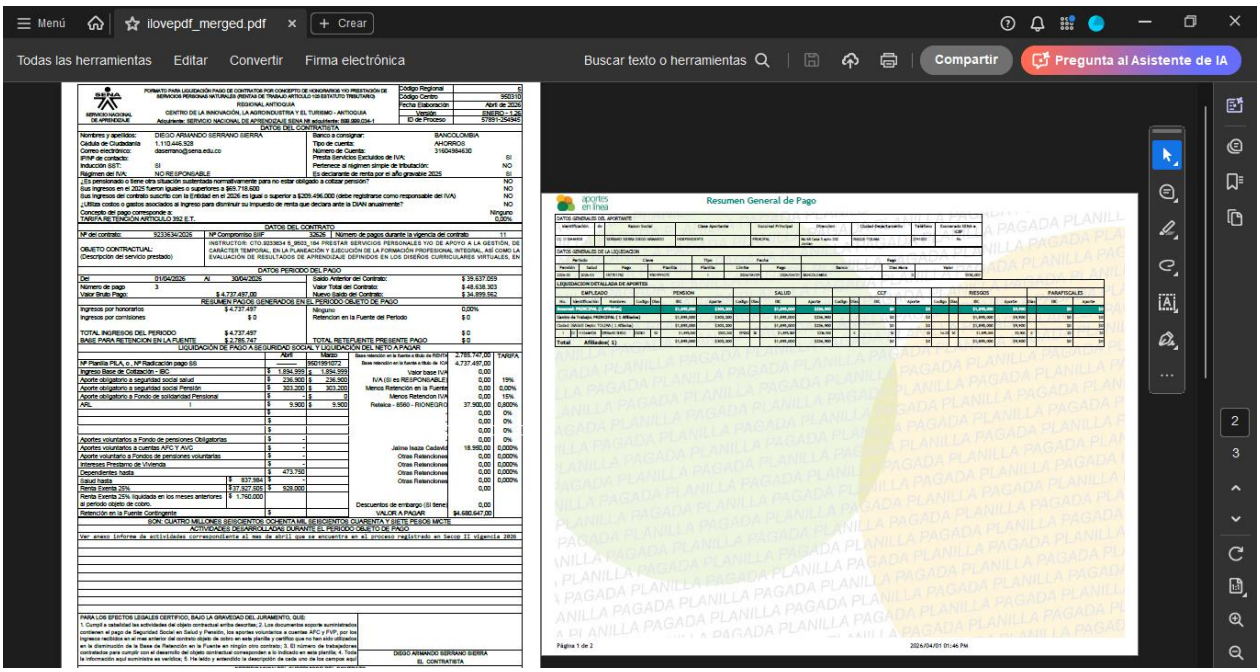
FICHA 3449843: Aspectos Sanitarios En La Nutrición Y La Alimentación




Curso: ASPECTOS SANITARIOS
Correo: Diego Armando Serran
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=101132
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
P_33110014_V_3449844_R_5_C_9503
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información general
Cronograma
Actividades iniciales
Actividad 1
Actividad 2
Actividad 3
Actividad 4
Sesiones en línea
Reporte del curso
ADMINISTRACIÓN
Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Actividad 4
Sesiones en línea
Reporte del curso
Ocultado a los aprendices
Reporte de cierre XLSX
Ocultado a los aprendices
Reporte de juicios evaluativos XLS
Ocultado a los aprendices
Libro de calificaciones XLSX
Ocultado a los aprendices

OBLIGACIÓN N°9: Participar y entregar informes (máximo mensualmente o cuando se requiera) en la generación de proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineados con el plan tecnológico del centro.





OBLIGACIÓN N°13: Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.

