



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

Mayo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El Bagre, de mayo de 2026

Señor(a)

CLAUDIA ALEXANDRA CUBIDES NUÑEZ

Supervisor(a) contrato nro. CO1_PCCNTR_920916 de 2026

Coordinadora Académica

Centro de formación minero ambiental

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo de 2026

Referencia: CO1_PCCNTR_920916 de 2026

Yo, ELÍAS FENÍVERO PATIÑO RIVERA identificado con la cédula de ciudadanía nro. 15305654, 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 DOCIENTOS DIECISIETE MIL CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. (\$47.217.054). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE (\$4.579.581). 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: 5_9127_483 Prestación de servicios profesionales de carácter temporal como instructor en la planeación y ejecución de la formación complementaria, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población desplazada vulnerable y de economía popular, en los programas de la red tecnológica tecnologías agroindustriales en los lugares que atiende el centro de formación minero ambiental".



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria (presencial y/o virtual), como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	<p>Durante este mes se impartió formación complementaria en “Higiene y manipulación de alimentos” en población vulnerable</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p>	<p>En el Drive del instructor puede observarse las evidencias de formato de asentamiento de matrículas, evidencias fotográficas, guías aprendizaje.</p> <p>OBLIGACION No. 1</p>
2	Realizar acompañamiento presencial y/o virtual a los aprendices en el diligenciamiento de formatos y gestión de novedades, durante sus prácticas o desarrollo de la etapa productiva bajo cualquiera de las modalidades establecidas en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias
3	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias



4	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias
5	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija	Acaté la solicitud de la información del Supervisor de contrato en relación con el proceso de ejecución de la formación.	El portafolio está disponible en el Drive del instructor. OBLIGACION No. 5
6	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Informé por Correo electrónico personal y por medio de las herramientas tecnológicas disponibles a los aprendices.	Reporte de juicios de evaluación en el Drive del instructor. OBLIGACION No. 6
7	Seleccionar y programar actividades de enseñanza - aprendizaje - evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Ofrecí todas las actividades de aprendizaje, de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral.	Planeación y guías de aprendizajes según la Fase en el Drive del instructor. OBLIGACION No. 7
8	Seleccionar y reportar novedades en los ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Seleccioné ambiente presencial de aprendizaje, según los requerimientos de los aprendices y en base a los resultados propuestos. No hubo hallazgos de	La actividad no genera evidencias



		novedades que afecten el desarrollo de la formación complementaria.	
9	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros 5 días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Hice entrega de la documentación con visto bueno de supervisión del contrato, y en los tiempos establecidos.	En Drive del instructor - Planilla de seguridad social, Cronograma de actividades. OBLIGACION No. 9
10	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para realizar el seguimiento a la planeación y ejecución de la formación profesional, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No hay evidencias, no se realizaron actividades relacionadas con la obligación contractual
11	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes.	En formación complementaria no se hace uso de los recursos, ya que el lugar lo facilitan quienes solicitan el servicio; de igual manera se respeta y se procede a hacer uso de las buenas prácticas ambientales.	La actividad no genera evidencias
12	Reportar en el sistema Sofia Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de	Se realizan las actividades de acuerdo con los procesos según la obligación contractual. En cursos cortos o complementarios se realiza la asociación de aprendices a ruta de aprendizaje, juicios de evaluación	Las evidencias se pueden observar en el Drive del instructor. OBLIGACION No. 12



	aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
13	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Impartí la formación manejando cada una de las plataformas que se adapten con la conectividad disponible, y las actividades que hacen parte del proceso formativo.	Correo electrónico personal del aprendiz, la plataforma WhatsApp y la plataforma Meet.
14	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias
15	Apoyar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se generaron Evidencias con respecto a esta obligación contractual.
16	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias
17	Brindar apoyo en la elaboración de solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias
18	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión y autocontrol.	Realicé las actividades necesarias en cumplimiento del objeto contractual.	OBLIGACIÓN No. 18



19	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Minero Ambiental, acorde a la especialidad técnica.	En este mes se realizó divulgación del portafolio de oferta educativa Sena 2026 del CFMA acorde a la especialidad técnica	La evidencia se puede verificar en el Drive del instructor
----	--	---	--

20	Apoyar el proceso de investigación según las necesidades del Centro y la normatividad institucional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	La actividad no genera evidencias
21	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	En cursos cortos o complementarios no se presenta la deserción de aprendices.	La actividad no genera evidencias
22	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignados por la supervisión del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias
23	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido por el Consejo Nacional de Acreditación - CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias
24	Que, en caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades relacionadas con objeto del contrato, ya se dentro del territorio nacional o fuera de este, tal circunstancia deberá ser informada por el supervisor, para que se adelante las gestiones necesarias para el efecto, esto de conformidad con lo establecido en la Resolución 092 de 2015.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	La actividad no genera evidencias



25	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean asignados del centro por el ordenador del gasto.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	La actividad no genera evidencias
26	Atender al cliente interno y externo con el objetivo de prestar un servicio de calidad, oportunidad y teniendo en cuenta las características y necesidades particulares de los procesos.	Atendí con atención profesional y de calidad la prestación del servicio oportuno con las características necesidades particulares de los procesos.	La actividad no genera evidencias
27	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Tengo actualizado el certificado de la norma de competencia: 240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Evidencias en el portafolio del instructor OBLIGACION No. 27
28	Participar en las reuniones y capacitación de programas por el supervisor o por el centro de formación.	Acaté las invitaciones a reuniones y capacitaciones de programas por el supervisor de contrato y por el centro de formación.	Evidencias en el portafolio del instructor OBLIGACIÓN No. 28
29	Las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean asignadas por la supervisión del contrato.	estuve dispuesto al cumplimiento de las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que sean necesarias.	No se requirió de otra actividad.

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				
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. 85298807 -ARUS referente al mes de abril de 2026

Cordialmente,

Firma
ELÍAS FENÍVERO PATIÑO RIVERA
Contratista
C.C. No. 15305654

Firma
CLAUDIA ALEXANDRA CUBIDES NUÑEZ
Supervisor(a) Contrato CO1_PCCNTR_920916
Cargo: Coordinadora Académica

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión "No se requirió la actividad" por "Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

PAGADO 30/04/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA		
Documento	CC15305654	Dirección	CL 32 #20 - 14
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	5865352
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	CAUCASIA	Departamento	ANTIOQUIA
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	1	ARP	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades												Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total								
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	USP	COR	USI	SN	UM	UMC	AMP	AC	IRP	Dias FER	Dias EPS	Dias ANC	Dias CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 15305654	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA	59	00																	0	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	\$ 1.894.999	\$ 303.200	(ESSC24) EPS-S COOSALUD MOVILIDAD	\$ 1.894.999	\$ 236.900	1,044	\$ 1.894.999	\$ 19.800	(CCF04) COMFAMA	\$ 1.894.999	\$ 37.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 597.800

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
\$ 1.894.999	\$ 1.894.999	\$ 1.894.999	\$ 1.894.999	\$ 303.200	\$ 236.900	\$ 19.800	\$ 37.900	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 597.800	\$ 0	\$ 597.800

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3501671 - 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 3001001 - GESTION AGROEMPRESARIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Acondicionar producto agrícola según manual técnico

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- 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: CONTABILIZAR OPERACIONES DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES Y LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LABORES AGRÍCOLAS SEGÚN TIPO DE CULTIVO Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE GESTIÓN Y PROCESO ADMINISTRATIVO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Coordinar producción de especie pecuaria según procedimiento técnico y normativa
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Dirigir el talento humano de acuerdo con normativa
- 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: Implementar acciones estratégicas de mercadeo de acuerdo con segmentos y escenarios del mercado.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Implementar condiciones bioseguras según sistema de producción pecuaria y normativa sanitaria
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Implementar programa de certificación según estándares y proceso productivo
- 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: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar datos de acuerdo con procedimiento técnico y metodología estadística

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- **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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 136,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL



CENTRO DE FORMACION MINERO AMBIENTAL
INFORME DE ACTIVIDADES FORMATIVAS Y NO FORMATIVAS POR PARTE DE CONTRATISTAS

INSTRUCTOR:	ELIAS FENIVERO PATIÑO RIVERA	N° DCTO IDENTIDAD:	15305654	NIS:	
CORREO SENA	epatino@sena.edu.co	MES A REPORTAR:	MAYO	DIAS	19
EVENTO SEGÚN PROGRAMACION:		FECHA DE ENTREGA:	5/4/2026		

ACTIVIDADES DE FORMACION REPORTADAS SEGÚN PROGRAMACIÓN

NUMERO DE FICHA	FASE DEL PROYECTO	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	COMPETENCIA A DESARROLLAR	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Ambiente de aprendizaje	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORA DESDE	HORA HASTA	HORAS POR DIA	TOTAL HORAS	L	M	M	J	V	S	D
96151529		Ejecución de las actividades planeadas del Curso Manipulación de Alimentos 1. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	Barrio Centro	5/4/2026	5/5/2026	6:00:00 AM	2:00: p. m.	8	16	X	X	X	X	X		
			Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	Salon Alimentos SAYCO	5/6/2026	5/13/2026	6:00:00 AM	2:00: p.m.	8	20	X		X	X	X		
			Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	Salon Veinte de Julio	5/14/2026	5/22/2026	6:00:00 AM	2:00: p.m.	8	48		X	X	X	X		
96151529		Ejecución de las actividades planeadas del Curso Manipulación de Alimentos 1. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente. Adoptar la cultura del buen trato durante la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y la política de servicio definido por la entidad. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos de manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.	LAS COLINAS	5/25/2026	5/29/2026	6:00:00 AM	2:00: p.m.	8	48	X	X	X	X	X		
3001001	SEGUIMIENTO Y EVALUACION DE ETAPA PRODUCTIVA	SEGUIMIENTO Y EVALUACION DE ETAPA PRODUCTIVA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRÁCTICA		POLIVALENTE			2:00:00 PM	10:00: p. m.	8	20	X	X	X	X	X		

ACTIVIDADES DIFERENTES A FORMACION SEGÚN PROGRAMACION

DESCRIPCIÓN	Lugar	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORA DESDE	HORA HASTA	HORAS POR DIA	TOTAL HORAS	L	M	M	J	V	S	D
							SUBTOTAL HORAS:	192						

TOTAL HORAS REPORTADAS 192

VºBº COORDINADOR

VºBº SUPERVISOR

Elias Fenivero Patiño Rivera
FIRMA INSTRUCTOR



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje:

Res: 1- Tener conocimiento claro de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.

Res: 2- Tener conocimientos básicos sobre los microorganismos, de su biología, su ecología y, en nuestro caso su utilización en la producción de bienes industriales (área de alimentos) y su actividad en la alteración y deterioro de dichos bienes. El conocimiento de la biología y la ecología microbiana son imprescindibles para poder comprender de qué forma los microorganismos interaccionan con los seres humanos y qué tipos de relaciones establecen con ellos.

Res: 3- Aplicación de el Plan de saneamiento básico (Aseo, limpieza y desinfección, Manejo de residuos sólidos y líquidos, Control de plagas y vectores y Conservación de la calidad del agua).

Res: 4- Identificar los factores de riesgo que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos.

Res: 5- Aplicar la Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso de transformación de la materia prima en un producto alimenticio terminado, buscando siempre la calidad e inocuidad de éstos.

Res: 6- Llevar registros diarios del Plan de saneamiento básico en los formatos establecidos por la normatividad de acuerdo con criterios propios de la empresa.



- Duración de la Guía de Aprendizaje: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

2.1 Descripción de la actividad: **“Habitos positivos y negativos”**

Nota: Esta actividad está orientada a tomar conciencia de nuestras actitudes cotidianas relacionadas con los procesos en el cumplimiento de la norma; y estimule la atención y estado de conciencia en el desarrollo de la Guía de aprendizaje en la formación de Higiene y manipulación de alimentos; por consiguiente, no es calificable.

Ambiente requerido: Aula con ayudas audiovisuales

Estrategias o técnicas didácticas activas: El instructor proyectará un video “Alimentos UNO”

Materiales de formación: Video beam, computadora portátil, marcadores para pizarra blanca, borrador

Material de apoyo: Imágenes, folletos

Duración de la actividad: 16:21 minutos.

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

Descripción de la actividad:

Los siguientes temas tienen que ver con el abordaje como resumen de la normatividad de referencia:



- 1° Legislación (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013)
- 2° Microbiología de alimentos (Video “Buenas prácticas de manufactura”)
- 3° Factores de riesgo
- 4° Enfermedades de origen alimentario
- 5° Saneamiento básico
- 6° Higiene personal (Video “Higiene y B.P.M.”)
- 7° Calidad del agua (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007)

Ambiente requerido: Aula de clases o auditorio disponible.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Se da participación de los aprendices durante el desarrollo de las temáticas para despejar dudas, complementar sobre lo abordado de acuerdo a sus propias experiencias.

Materiales de formación: Tablero en acrílico, marcadores borrables, borrador, láminas con temas de ayuda.

Material de apoyo: Tablas de formulación de preparación de desinfectantes, papel periódico, marcadores fijos no borrables.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Se realiza un taller, Se divide el total de los aprendices en dos grupos donde el grupo “A” formulará cinco preguntas relacionadas con los temas abordados durante el desarrollo de la formación, con la responsabilidad de tener la capacidad de respuesta ante las preguntas que hace cada aprendiz del grupo. Acto seguido, el segundo grupo (grupo B) realiza el mismo procedimiento del grupo A con el objeto de retroalimentar y reforzar los conceptos agotados en la agenda de trabajo. El instructor deberá acompañar a los aprendices en el desarrollo de esta actividad con el apoyo y desenlace de la misma para brindar seguridad y claridad de los temas relacionados, complementar si es necesario para el cierre de esta actividad.

Ambiente requerido: Salón de clases

Estrategias o técnicas didácticas activas: Retroalimentación y enriquecimiento de los contextos del abordaje.



Materiales de formación: Video beam, computadora portátil, tablero en acrílico, marcadores varios, borradores

Material de apoyo: Sillas y mesas

Evidencias de aprendizaje: **Evidencias de Conocimiento:**

Evidenciar el conocimiento por medio de la dinámica de pregunta y respuesta.

Instrumentos de evaluación: Dinámica “la papa se quema”

Duración de la actividad: 30 minutos.

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento:

Descripción de la actividad: Se organizan dos grupos en forma aleatoria, donde el grupo “A” se encarga de realizar actividades comerciales de manipulación de alimentos; aplicado las BPM según norma vigente, hacen una exposición de su actividad económica. Apto seguido, el grupo “B” realiza una exposición sobre una actividad económica de manipulación de alimentos sin tener aplicación de la resolución 2674 de 2013 (Norma vigente en manipulación de alimentos)

Ambiente requerido: 25 minutos

Estrategias o técnicas didácticas activas: Visualización y análisis de factores de riesgo en el proceso de las BPM.

Materiales de formación: Delantales, cubre cabezas, gorros, bandejas, panes

Material de apoyo: Papel cometa, cuardenos, lápices, borrador.

Evidencias de aprendizaje: Evidencias de Desempeño:

Utilización correcta de dotación de uniforme requerido en las BPM.

Instrumentos de evaluación: **Técnica:** observación

Verificación: componentes del uniforme.

Duración de la actividad: 40 minutos.



4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Inicial	visualizar videos donde se aplican las bpm y verificar procedimientos según norma vigente.	Interpreta y aplica la normatividad legal vigente que debe cumplir todo manipulador de alimentos.	Evidenciar el conocimiento por medio de la dinámica de pregunta y respuesta.	Interpreta y aplica la normatividad legal vigente que debe cumplir todo manipulador de alimentos	preguntas y respuestas, observación y cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos, importación o exportación de materia prima para alimentos.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Bacterias. Son microorganismos procariontes, unicelulares, de tamaño microscópico (del orden de los micrones).

Hongos. Son microorganismos de estructura celular eucariota (pudiendo ser unicelulares o pluricelulares).



Virus. Son microorganismos subcelulares, que se comportan como parásitos intracelulares estrictos.

Agentes microbianos. Son los microorganismos de vida útil, indicadores y patógenos.

Contaminación. La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Calidad sanitaria. Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Inocuidad. La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Enfermedad infecciosa. Son aquellas enfermedades causadas por múltiples agentes patógenos (bacterias, virus, hongos y parásitos). Dichos agentes interactúan con el organismo humano de diferentes maneras.

Acción tóxica. Determinada por la producción de Exotoxinas y/o Endotoxinas producidas por un agente microbiano.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).
- **Avella, P. (2017).** Plan de Saneamiento modalidad CDI Institucional. Fundación Ambiental Pro Vida FUNAPROM.
- **Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (2013).** Guía sobre buenas prácticas de manipulación de bienestarina y alimentos de alto valor nutricional en las bodegas y sitios de almacenamiento ICBF.
- **Ministerio de Salud y Protección Social. (2013).** Resolución 2674 del 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Disponible en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030>
- **Organización Mundial de la Salud (s.f).** Manual de Capacitación para Manipuladores de alimentos. Disponible en: www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ELÍAS FENÍVERO PATIÑO RIVERA	INSTRUCTOR	C.F.M.A.	23/05/2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

siqa

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

CÓDIGO: 6FFI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 27/04/2026

REGIONAL: 5 Antioquia CENTRO DE FORMACIÓN: 912710 Centro de Formación Minero Ambiental CIUDAD/MUNICIPIO: El Bague

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (ÚNICA PARA PRUEBAS Y MATRÍCULA): 350167A

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES MATRÍCULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

NO.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	C.C.	39278871	Noluis Madexi	Bataller Solipa	Restaurante escolar	Noluisbataller@gmail.com	322983662	Noluis Bataller
2	C.C.	39277971	NURY TAMARA	TENOTI	TRISTE ESCOLAR	NURYTAMARA700@gmail.com	3127083672	NURY TAMARA
3	C.C.	1038096021	Andrés Felipe	LOPEZ BUENA	Vodera	Andresfelipe1204@gmail.com	3013961033	Andrés L.
4	C.C.	39271195	Luz Margarita	Brauo	Corrales	LuzMargarita1966@gmail.com	313913634	Luz Margarita
5	CC	22238588	Miriam Colono	Belfort	Restaurante	miriamrosario1968@gmail.com	3132423567	Miriam Colono
6	CC	1031920271	JOSE ANGELO	CNAVARRO	Auxiliar de cocina	Joseangelclectuercalier@gmail.com	3106576090	JOSE ANGELO
7	CC	1038139560	MARTELIS	Carcamo E	Secretaria	carcamocastillo@gmail.com	321657059	MARTELIS E.
8	CC	106608841	Diana Fonseca	Rangel	Barista	fonsecadiana1985@gmail.com	3178051742	Diana Fonseca
9	CC	106609380	Ricardo Mano	Avellaneda J	Barista	ricardoavellaneda1122@gmail.com	3146889972	Ricardo Mano
10	C.C.	1038102023	Ana Sofia	Arias Garcia	Asesora de Mesa	aniasosofia19@gmail.com	3216091086	Ana Sofia A.
11	CC	1038092860	Pamela	Posada Torres	Asesora de mesa	posadapamela0@gmail.com	3046372719	Pamela Posada
12	CC	1038104851	Mileidy	Bohiquez	Barista	bohiquezmontesmileidy99@gmail.com	3128135087	Mileidy B.
13	CC	16445115	Sergio	Arenas	Asesor mesa	sergioarenas@gmail.com	3016681140	Sergio Arenas
14	CC		Cindy Paola A.	Avellaneda	Asesora mesa	paolacastillo@gmail.com	3017809210	Cindy Paola A.
15	CC	709120371	DAVID	Pimenez				DAVID
16	C.E	700735012	Jhonatan	MARTINEZ	veterinaria	Jhonatan509@hotmail.com	327802707	Jhonatan
17	C.E	36741033	Jhonatan	RIVERA	domesticación	riverajhonatan@gmail.com	3124011683	Jhonatan
18	C.E	1038104851	MILIA	Hernandez	Auxilia Venta	pc305807@gmail.com	313537811	Milia Hernandez
19	C.C.	1001697365	Cristhian	Martinez Zulke	Surtidor	Cristhian2031@gmail.com	3146125354	Cristhian
20	CC	100151602	Saray	Braunholtz	Surtidora	Saraybraunholtz@gmail.com	3128911585	Saray

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3
CODIGO:
GFP-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 27/04/2026

REGIONAL: 5 Antioquia CENTRO DE FORMACIÓN: 912710 Centro de Formación Minero Ambiental CIUDAD/MUNICIPIO:
 NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3501671

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES MATRICULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	CC	1007350916	Sparatan	MARTINEZ T.	Proveedora - DA	Sparatan.S.A BHA	312780202	Sparatan
2	CL	8363028	Jorgi	Rodriguez	Proveedora B.	JorgiRodriguez@G	323471234	Ch B
3	CC	1090440523	Bruno Itaya	Itaya, Bruno	Proveedora	bruno.1936@bcl	314773997	Itaya
4	CC	104050210	Bravo Javier	Bravo Bravo	Proveedora	bravo.javier33@G	3116183963	Bravo
5	CC	1007350922	Jandelin	Mendez	Proveedora	jandelinmendez@G	3163516075	Jandelin
6	CC	104443551	Andry	Mendez	Proveedora	andry.mendez@G	3113660005	Andry
7	CC	1040497902	Javier	Jarama	Proveedora B.	Jarama23@G	3292715816	Jarama
8	CC	1053007224	Belen	Villalobos	Proveedora	belenvillalobos@gmail	322653667	Belen
9	CC	1041086849	Jenis	León	Proveedora	Jenis2006@G	3146125047	Jenis
10	CC	1050722509	Escarley Tatum	Piñero Torres	Proveedora	escarleytatum@G	3136657275	Escarley
11	CC	1041501391	José David	Jayas Diaz	Proveedora	josedavidjayas@G	323452791	José David
12	CC	8204708	Juan Jairo	Anchic Ortega	Proveedora	JuanJairo@G	322656644	Juan Jairo
13	CC	110550235	Camilo Alberto	Camacho	Proveedora	camiloalberto@G	3043564319	Camilo
14	CC	204044201	Rebeca Fran	Correa	Proveedora	rebeca1317022@G	311742836	Rebeca
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá ser publicado en el sistema.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MADRES COMUNITARIAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS; PROGRAMA PAE



