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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil, mayo de 2026

Señor(a)
OSCAR WILLAM VERGARA MORENO
Supervisor(a) contrato nro. **CO1.PCCNTR.9174090**
Instructor Grado 20
Coordinación de programas especiales
San gil

Asunto Informe mensual de ejecución contractual mayo 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 losprocesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el áreatemática del objeto contractual.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programas: **Ficha:** 3470324 Higiene y Manipulación de alimentos. **Ficha:** 3502492 Higiene y Manipulación de alimentos. **Ficha:** 3503792 Higiene y Manipulación de alimentos. **Ficha:** 3516263 Higiene y Manipulación de alimentos.	**Evidencia No. 1. Guía de aprendizaje** Ver evidencia Ficha: 3470324 Ver evidencia Ficha: 3502492 Ver evidencia Ficha: 3503792 Ver evidencia Ficha: 3516263
2	Participar cuando el centro deformación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral,conforme a las necesidadesnacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichasasignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del áreatemática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesionalen los siguientes programas:	**Evidencia No. 2** Ficha: 3470324 Ficha: 3502492 Ficha: 3503792 Ficha: 3516263

			Ficha: Firma en el formato deasistencia 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 seevidencia durante la formación.	**Evidencia No. 3. Instrumento de Evaluación** Ver evidencia Ficha: 3470324 Ver evidencia Ficha: 3502492 Ver evidencia Ficha: 3503792 Ver evidencia Ficha: 3516263
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.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de lascompetencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos,plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realiza el Juicio evaluativo para diferentes fichas de aprendizaje.	**Evidencia No. 4. Juicio Evaluativo** Ver evidencia Ficha: 3470324 Ver evidencia Ficha: 3502492
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso deaprendices 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 laentidad defina para la Gestión dela Formación Profesional Integralmediante las siguientesactividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculadosqueden en ese estado. b).Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de	***Evidencia No. 6*** Rutas de aprendizaje, registradas en Sofía Plus.

	aprendizajes 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.	deserciones de aprendices	
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.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	**Divulgación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia a los aprendices en las actividades de inducción.**	**Evidencias de apropiación del reglamento delaprendiz y manual de convivencia porparte de los aprendices.**
12	Apoyar procesos de Registrocalificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presentecontrato, cuando el centro lo requiera.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
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.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en lapromoción del portafolio de servicios.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
15	Realizar seguimiento en la etapaproductiva a los a los aprendicesque le sean asignados, cuando elcentro de formación lo requiera.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**

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.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
17	Acompañar a /os aprendices alas actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación deprogramas de formación en niveltecnólogo del Centro de Formación.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimientopropias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/opedagógicas.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
22	Ejecutar la formaciónprofesional integral en losdiferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria yvirtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 3470324 **Programa:** Higiene y Manipulación de alimentos.	***Evidencia No. 7***

		Fecha: 01 de mayo **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:** 01 de mayo **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	Ver evidencia Ficha: 3470324

		Fecha: 02, 03 y 04 de mayo **Rangos:** 08:00 a 12:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 02,03 y 04 de mayo **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos	

		y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas totales mensuales de la ficha:** 32 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3502492 **Programa:** Higiene y Manipulación de alimentos. **Fecha:** 07,08 y 09 de mayo **Rangos:** 13:00 a 17:00 **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:** 07,08 y 09 de mayo **Rangos:** 18:00 a 22:00	Ver evidencia Ficha: 3502492

		Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** 10, 11 y 12 de mayo **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	

		Fechas: 10, 11 y 12 de mayo **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas totales mensuales de la ficha:** 48 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3503792 **Programa:** Higiene y Manipulación de alimentos. **Fecha:** 14,15 y 16 de mayo **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Competencia:**	Ver evidencia Ficha: 3503792

		Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Fechas:** 14,15 y 16 de mayo **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** 14,15 y 16 de mayo **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Competencia:**	

		Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 14,15 y 16 de mayo **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	

		Horas totales mensuales de la ficha: 48 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3516263 **Programa:** Higiene y Manipulación de alimentos. **Fecha:** 21,22 y 25 de mayo **Rangos:** 13:00 a 17:00 **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:** 21,22 y 25 de mayo **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Ver evidencia Ficha: 3516263

		Actividad de Aprendizaje: Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** 26 de mayo **Rangos:** 13:00 a 17:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fechas:** 26 de mayo **Rangos:** 18:00 a 22:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	

		Actividad de Aprendizaje: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Horas totales mensuales de la ficha:** 32 Horas.	
Total, de horas de formación: 160 horas **TOTAL, DE HORAS ADICIONALES: 8h** **Total, Horas mes de abril: 168 horas**			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
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 virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**

26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que elCentro participe, dentro y fuera del país.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
27	Realizar técnicamente cuandosea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificacionestécnicas de los bienes y serviciosnecesarios para el cumplimientode la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación yevaluación técnica o económica de las propuestas que se recibandentro de los procesos de contratación de la Entidad.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
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.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
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.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del	Solicitud de cuenta de cobro	***Evidencia No. 8*** Pantallazo del Correo

	contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.		
33	Las demás necesarias para elcabal cumplimiento del objeto contractual.	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**	**Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación**

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. 6015613998 con el operador SOI referente al mes de abril.

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 MAYO 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: 3470324-3502492-3503792-3516263 – 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**

<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 3470324 Higiene y Manipulación de Alimentos 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:			25/04/2026
N° DE FICHA:		3470324	INSTRUCTOR:	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA						FECHA FIN DEL CURSO:			5/05/2026
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 25/04/2026		Fecha (D/M/AA) 26/04/2026		Fecha (D/M/AA) 1/05/2026		Fecha (D/M/AA) 2/05/2026		Fecha (D/M/AA) 3/05/2026		Fecha (D/M/AA) 4/05/2026		Fecha (D/M/AA) 5/05/2026	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 63477351	ALBA LUCIA ANGARITA GONZALEZ	✓	Alba Lucia	✓	Alba Lucia	✓	Alba Lucia	✓	Alba Lucia	✓	Alba Lucia	✓	Alba Lucia	✓	Alba Lucia
2	CC - 27989099	ANA TERESA GALVIS RODRIGUEZ	✓	Ana Galvis R.	✓	Ana Galvis R.	✓	Ana Galvis R.	✓	Ana Galvis R.	✓	Ana Galvis R.	✓	Ana Galvis R.	✓	Ana Galvis R.
3	CC - 28172665	ANGELA PATRICIA LADINO JIMENEZ	✓	Angela Patricia L.J	✓	Angela Patricia L.J	✓	Angela Patricia L.J	✓	Angela Patricia L.J	✓	Angela Patricia L.J	✓	Angela Patricia L.J	✓	Angela Patricia L.J
4	CC - 37944977	BARBARA CARDENAS TORRES														
5	CC - 28268469	BERTHA CECILIA DIAZ OSSES	✓	Bertha C Diaz	✓	Bertha C Diaz	✓	Bertha C Diaz	✓	Bertha C Diaz	✓	Bertha C Diaz	✓	Bertha C Diaz	✓	Bertha C Diaz
6	CC - 37878659	BLANCA NIEVES MENDOZA	✓	Blanca Nieves	✓	Blanca Nieves	✓	Blanca Nieves	✓	Blanca Nieves	✓	Blanca Nieves	✓	Blanca Nieves	✓	Blanca Nieves
7	CC - 63336441	CARMEN JULIA CALDERON MENDEZ	✓	Carmen Julia C.	✓	Carmen Julia C.	✓	Carmen Julia C.	✓	Carmen Julia C.	✓	Carmen Julia C.	✓	Carmen Julia C.	✓	Carmen Julia C.
8	CC - 28172681	CLAUDIA PATRICIA LAMUS DIAZ														
9	CC - 1096926075	DIANA MARCELA OLARTE DUARTE	✓	Diana Olarte	✓	Diana Olarte	✓	Diana Olarte	✓	Diana Olarte	✓	Diana Olarte	✓	Diana Olarte	✓	Diana Olarte
10	CC - 1096926014	EDY YOHANA RODRIGUEZ GALVAN	✓	E. Johana Rodriguez	✓	E. Johana Rodriguez	✓	E. Johana Rodriguez	✓	E. Johana Rodriguez	✓	E. Johana Rodriguez	✓	E. Johana Rodriguez	✓	E. Johana Rodriguez
11	CC - 28172652	ELIANA ROSS MIRA DUARTE FRANCO														
12	CC - 50642905	ESPERANZA DE JESUS HOYOS PETRO	✓	Esperanza Hoyos	✓	Esperanza Hoyos	✓	Esperanza Hoyos	✓	Esperanza Hoyos	✓	Esperanza Hoyos	✓	Esperanza Hoyos	✓	Esperanza Hoyos
13	CC - 13638109	FREDY ALBERTO ARTEAGA MARTINEZ	✓	Fredy	✓	Fredy	✓	Fredy	✓	Fredy	✓	Fredy	✓	Fredy	✓	Fredy
14	CC - 28172585	GLORIA DIAZ ORTIZ	✓	Gloria Diaz Ortiz	✓	Gloria Diaz Ortiz	✓	Gloria Diaz Ortiz	✓	Gloria Diaz Ortiz	✓	Gloria Diaz Ortiz	✓	Gloria Diaz Ortiz	✓	Gloria Diaz Ortiz
15	CC - 63487787	HILDA SARMIENTO GOMEZ	✓	Hilda S.G.	✓	Hilda S.G.	✓	Hilda S.G.	✓	Hilda S.G.	✓	Hilda S.G.	✓	Hilda S.G.	✓	Hilda S.G.
16	CC - 1066867703	JOSE DANIEL GOMEZ ANGARITA	✓	Jose Daniel G.	✓	Jose Daniel G.	✓	Jose Daniel G.	✓	Jose Daniel G.	✓	Jose Daniel G.	✓	Jose Daniel G.	✓	Jose Daniel G.
17	CC - 1101683821	KAREN JINET ARDILA RIOS	✓	Karen Ardila R.	✓	Karen Ardila R.	✓	Karen Ardila R.	✓	Karen Ardila R.	✓	Karen Ardila R.	✓	Karen Ardila R.	✓	Karen Ardila R.
18	CC - 1085224193	KATERIN PAOLA GONZALEZ CAMPO	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
19	CC - 28172494	LAURA MARIA GOMEZ RODRIGUEZ														

20	CC - 28172676	LIDA YAMILE RIOS PEREIRA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
21	CC - 1096926555	LORENA SILVA DIAZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
22	CC - 28185046	LUCIA MARTINEZ CASTELLANOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
23	CC - 1077850523	LUZ STELLA AGUDELO COMETA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
24	CC - 1096926476	MARIA CELESTE ARIZA	•							
25	CC - 28172553	MARIA CLEMENCIA DIAZ OSES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
26	CC - 28469277	MARIA LUISA SANCHEZ SANTAMARIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
27	CC - 37949784	MARITZA FRANCO COLMENARES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
28	CC - 1007423965	MARTHA LILIANA PARDO BAYONA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
29	CC - 5656723	PEDRO MANUEL COLMENARES NIÑO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
30	CC - 1096926474	SANDRA MILENA ROZO ORTIZ	•							
31	CC - 1023892932	SERGIO DIAZ ANGARITA	•							
32	CC - 1094288453	YECERLEY DEL MAR SALCEDO LOPEZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
33	CC - 37949314	ZANDRA LILIANA ROJAS MORALES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

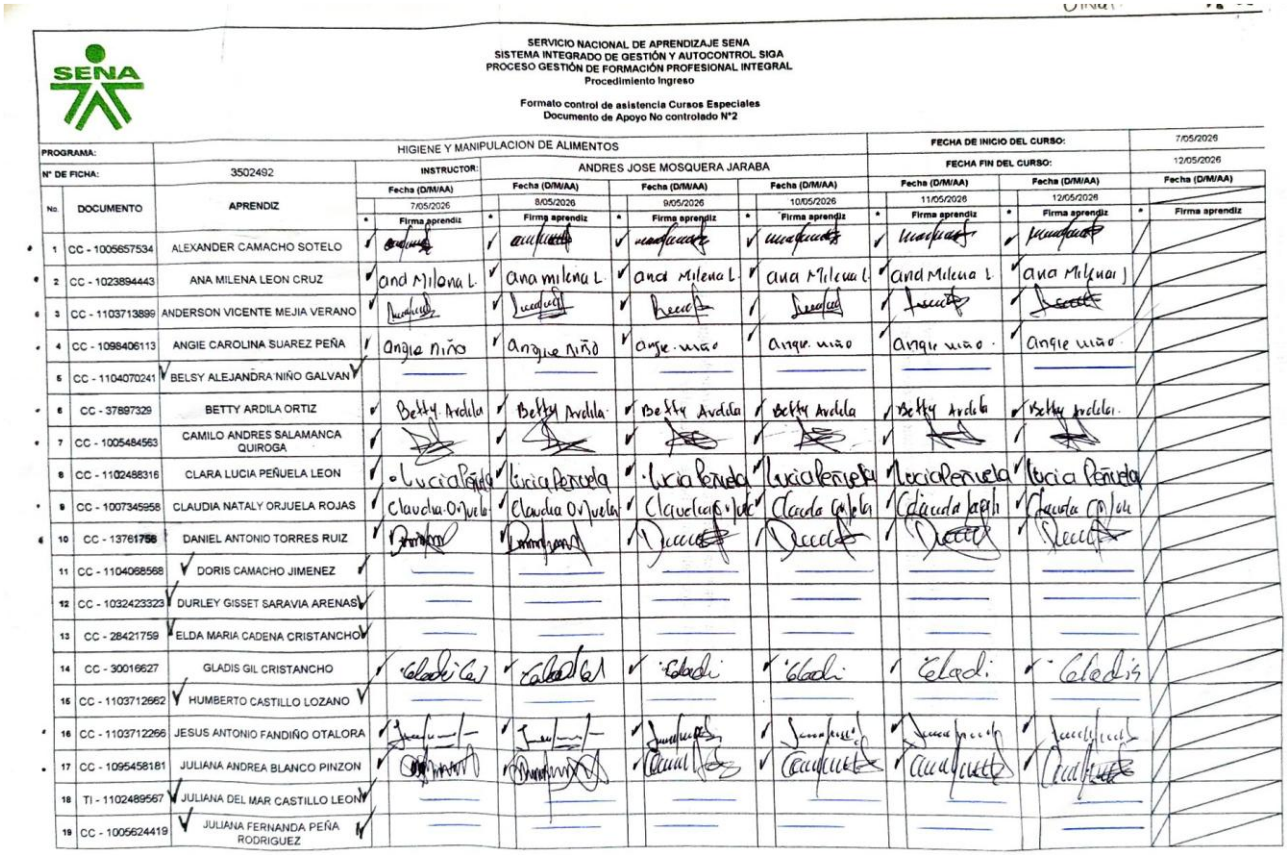
Observaciones:

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

• SIN EXCUSA — SE
CON EXCUSA — CE

• RETARDO — R
ASISTENCIA — ✓

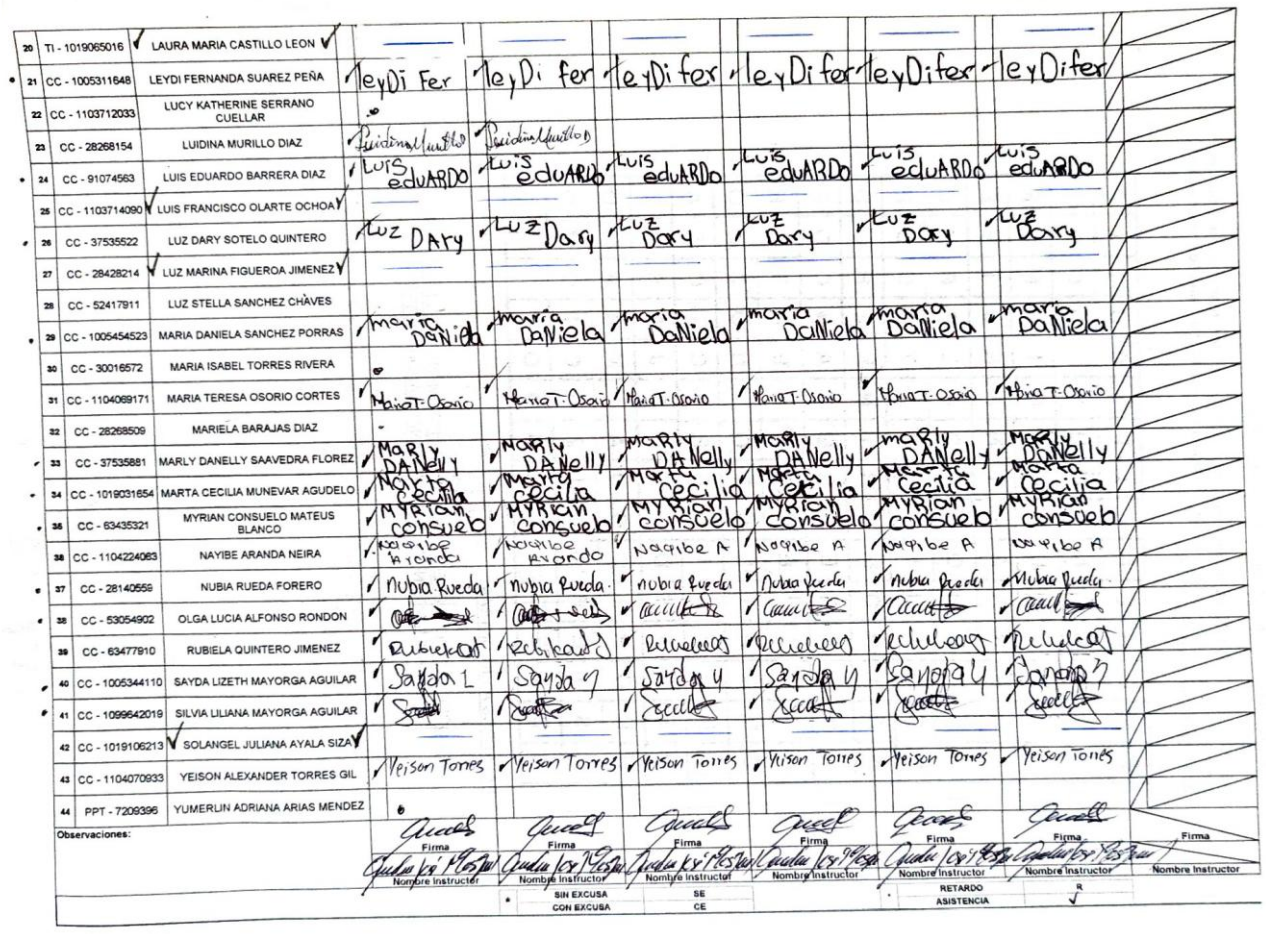
Evidencias 3502492 Higiene y Manipulación de Alimentos por medio Presencial.



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:		7/05/2026
N° DE FICHA:		3502492	INSTRUCTOR:	ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA				FECHA FIN DEL CURSO:		12/05/2026
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 7/05/2026	Fecha (D/M/AA) 8/05/2026	Fecha (D/M/AA) 9/05/2026	Fecha (D/M/AA) 10/05/2026		Fecha (D/M/AA) 11/05/2026	Fecha (D/M/AA) 12/05/2026	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz		* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 1005657534	ALEXANDER CAMACHO SOTELO	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
2	CC - 1023894443	ANA MILENA LEON CRUZ	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
3	CC - 1103713899	ANDERSON VICENTE MEJIA VERANO	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
4	CC - 1098406113	ANGIE CAROLINA SUAREZ PEÑA	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
5	CC - 1104070241	BELSY ALEJANDRA NIÑO GALVAN	✓							
6	CC - 37897329	BETTY ARDILA ORTIZ	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
7	CC - 1005484563	CAMILO ANDRES SALAMANCA QUIROGA	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
8	CC - 1102488316	CLARA LUCIA PEÑUELA LEON	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
9	CC - 1007345958	CLAUDIA NATALY ORJUELA ROJAS	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
10	CC - 13761758	DANIEL ANTONIO TORRES RUIZ	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
11	CC - 1104068568	DORIS CAMACHO JIMENEZ	✓							
12	CC - 1032423323	DURLEY GISSET SARAVIA ARENAS	✓							
13	CC - 28421759	ELDA MARIA CADENA CRISTANCHO	✓							
14	CC - 30016627	GLADIS GIL CRISTANCHO	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
15	CC - 1103712662	HUMBERTO CASTILLO LOZANO	✓							
16	CC - 1103712266	JESUS ANTONIO FANDIÑO OTALORA	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
17	CC - 1095458181	JULIANA ANDREA BLANCO PINZON	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
18	TI - 1102489567	JULIANA DEL MAR CASTILLO LEON	✓							
19	CC - 1005624419	JULIANA FERNANDA PEÑA RODRIGUEZ	✓							



20	TI - 1019065016	LAURA MARIA CASTILLO LEON									
21	CC - 1005311648	LEYDI FERNANDA SUAREZ PEÑA	leyDi Fer	leyDi fer	leyDi fer	leyDifer	leyDifer	leyDifer			
22	CC - 1103712033	LUCY KATHERINE SERRANO CUELLAR									
23	CC - 28268154	LUIDINA MURILLO DIAZ	Luidina Murillo	Luidina Murillo							
24	CC - 91074563	LUIS EDUARDO BARRERA DIAZ	Luis eduARDO	Luis eduARDO	Luis eduARDO	Luis eduARDO	Luis eduARDO	Luis eduARDO			
25	CC - 1103714090	LUIS FRANCISCO OLARTE OCHOA									
26	CC - 37535522	LUZ DARY SOTELO QUINTERO	LUZ DAry	LUZ Dary	LUZ Dary	LUZ Dary	LUZ Dary	LUZ Dary			
27	CC - 28428214	LUZ MARINA FIGUEROA JIMENEZ									
28	CC - 52417911	LUZ STELLA SANCHEZ CHÁVES									
29	CC - 1005454523	MARIA DANIELA SANCHEZ PORRAS	maria DaNiela	maria DaNiela	maria DaNiela	maria DaNiela	maria DaNiela	maria DaNiela			
30	CC - 30016572	MARIA ISABEL TORRES RIVERA									
31	CC - 1104069171	MARIA TERESA OSORIO CORTES	MariaT. Osorio	MariaT. Osorio	MariaT. Osorio	MariaT. Osorio	MariaT. Osorio	MariaT. Osorio			
32	CC - 28268509	MARIELA BARAJAS DIAZ	-								
33	CC - 37535881	MARLY DANELLY SAAVEDRA FLOREZ	MarlY DANelly	MarlY DANelly	MarlY DANelly	MarlY DANelly	MarlY DANelly	MarlY DANelly			
34	CC - 1019031654	MARTA CECILIA MUNEVAR AGUDELO	Marta Cecilia	Marta Cecilia	Marta Cecilia	Marta Cecilia	Marta Cecilia	Marta Cecilia			
35	CC - 63435321	MYRIAN CONSUELO MATEUS BLANCO	MYRIAN consuelo	MYRIAN consuelo	MYRIAN consuelo	MYRIAN consuelo	MYRIAN consuelo	MYRIAN consuelo			
36	CC - 1104224083	NAYIBE ARANDA NEIRA	Nayibe Arando	Nayibe Arando	Nayibe A	Nayibe A	Nayibe A	Nayibe A			
37	CC - 28140556	NUBIA RUEDA FORERO	Nubia Rueda	Nubia Rueda	Nubia Rueda	Nubia Rueda	Nubia Rueda	Nubia Rueda			
38	CC - 53054902	OLGA LUCIA ALFONSO RONDON									
39	CC - 63477910	RUBIELA QUINTERO JIMENEZ	Rubiela Q	Rubiela Q	Rubiela Q	Rubiela Q	Rubiela Q	Rubiela Q			
40	CC - 1005344110	SAYDA LIZETH MAYORGA AGUILAR	Sayda L	Sayda L	Sayda L	Sayda L	Sayda L	Sayda L			
41	CC - 1099642019	SILVIA LILIANA MAYORGA AGUILAR									
42	CC - 1019106213	SOLANGEL JULIANA AYALA SIZA									
43	CC - 1104070933	YEISON ALEXANDER TORRES GIL	Yeison Torres	Yeison Torres	Yeison Torres	Yeison Torres	Yeison Torres	Yeison Torres			
44	PPT - 7209396	YUMERLIN ADRIANA ARIAS MENDEZ									

Observaciones:

Firma — Nombre Instructor: Cecilia Lopez Mosquera

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

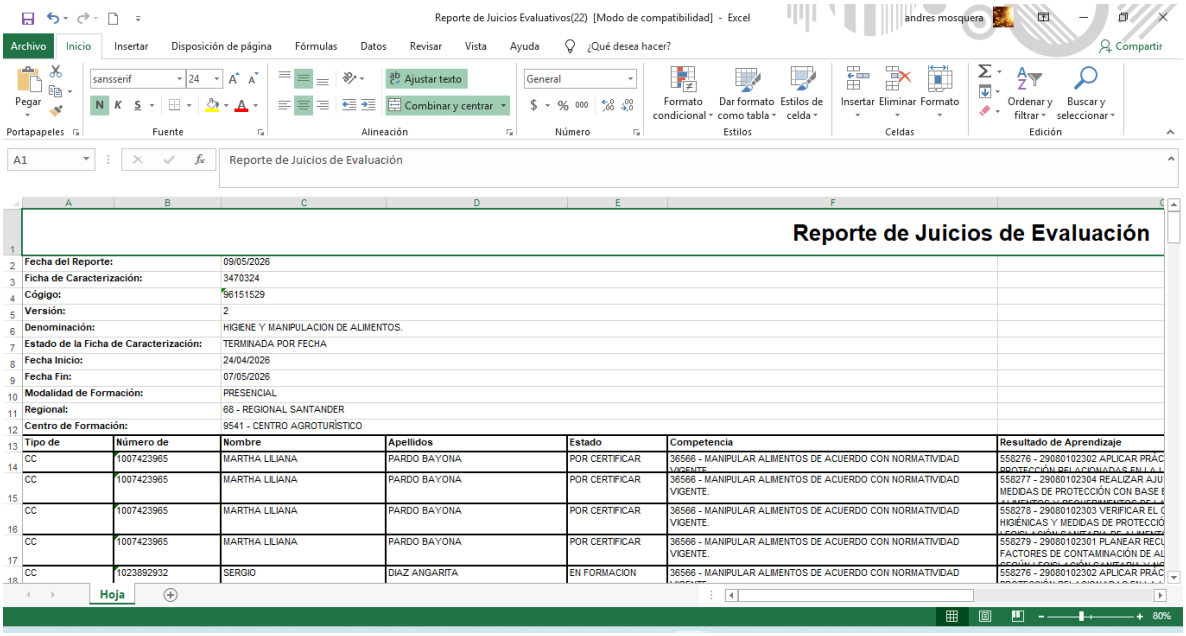
INSTRUMENTO DE EVALUACION

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

<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: 3470324-3502492

Ficha No. **3470324**



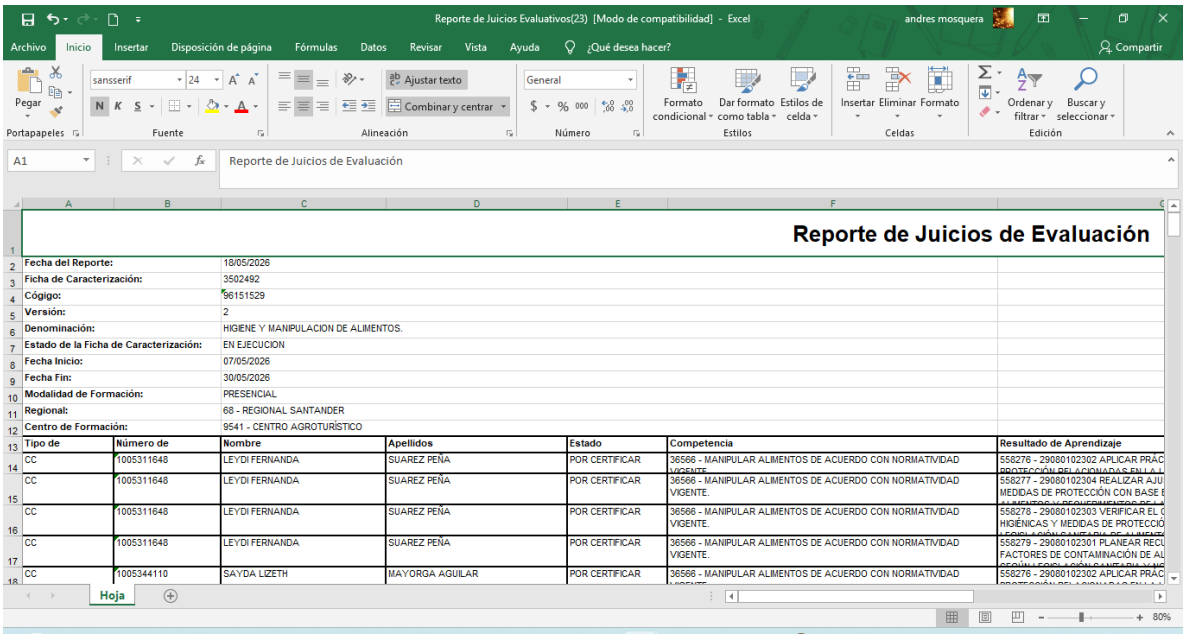
Reporte de Juicios Evaluativos(22) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	09/05/2026
Ficha de Caracterización:	3470324
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	24/04/2026
Fecha Fin:	07/05/2026
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	1007423965	MARTHA LILIANA	PARDO BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁC
CC	1007423965	MARTHA LILIANA	PARDO BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJU
CC	1007423965	MARTHA LILIANA	PARDO BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL
CC	1007423965	MARTHA LILIANA	PARDO BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECU
CC	1023892932	SERGIO	DIAZ ANGARITA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁC

Ficha No. **3502492**



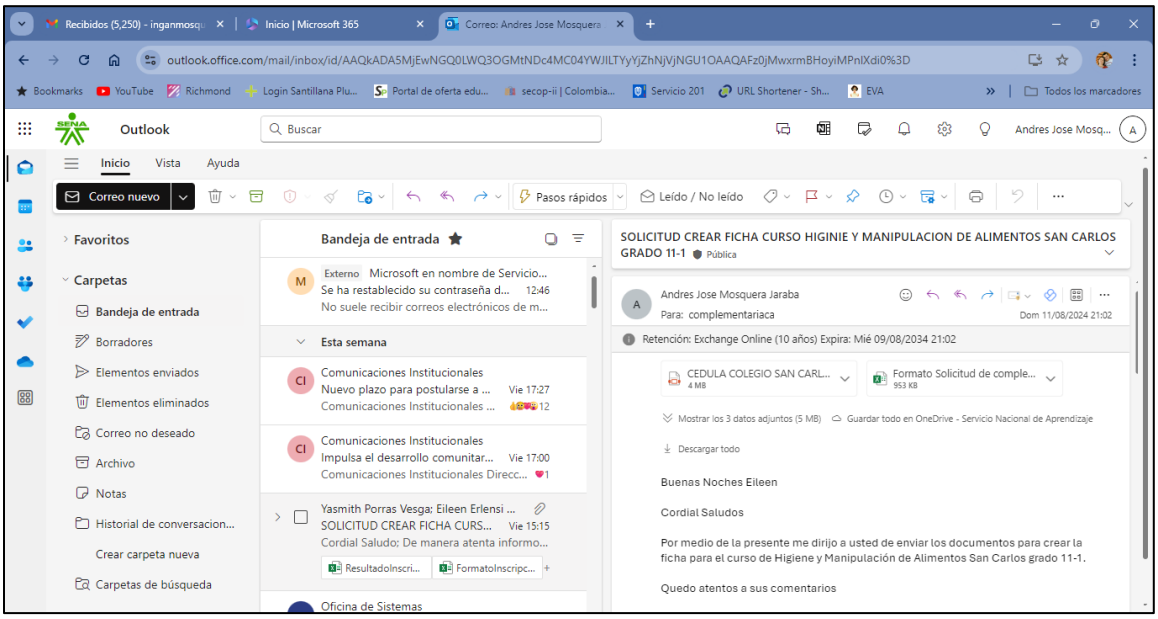
Reporte de Juicios Evaluativos(23) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	18/05/2026
Ficha de Caracterización:	3502492
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	07/05/2026
Fecha Fin:	30/05/2026
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	1005311648	LEYDI FERNANDA	SUAREZ PEÑA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁC
CC	1005311648	LEYDI FERNANDA	SUAREZ PEÑA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJU
CC	1005311648	LEYDI FERNANDA	SUAREZ PEÑA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL C
CC	1005311648	LEYDI FERNANDA	SUAREZ PEÑA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECU
CC	1005344110	SAYDA LIZETH	MAYORGA AGUILAR	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁC

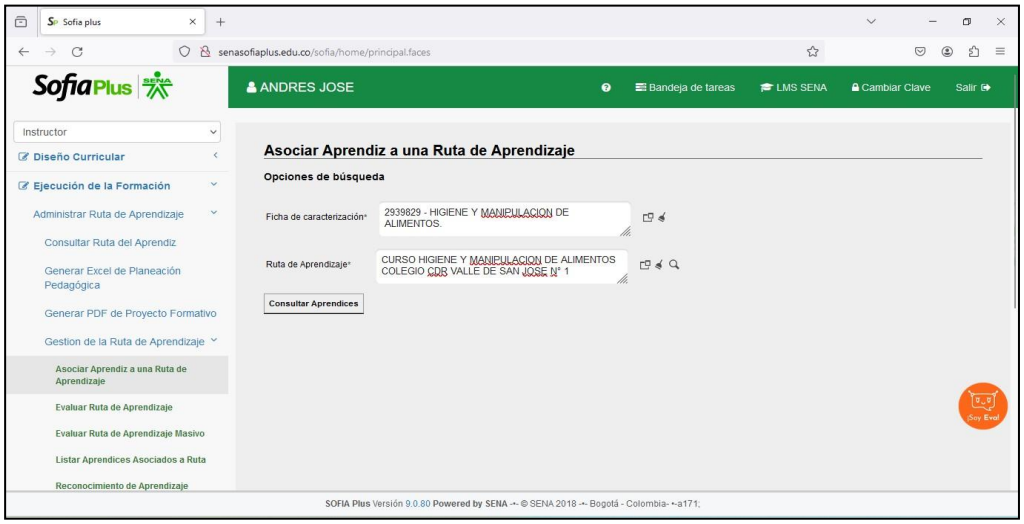
<u>Evidencia 5.</u> Obligación 8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

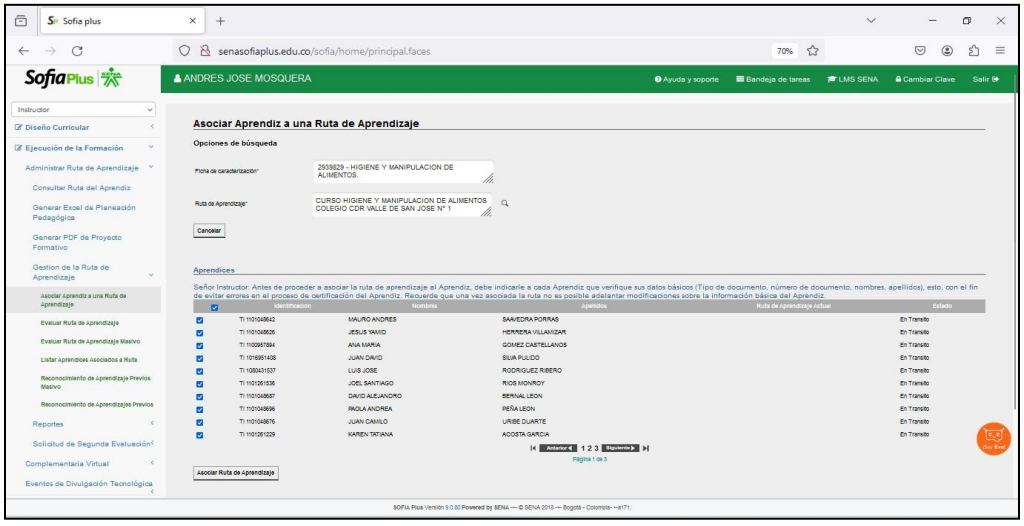


Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación: 3470324-3502492-3503792-3516263

Evidencias 3470324 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3470324
Evidencias 3502492 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3502492
Evidencias 3503792 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3503792
Evidencias 3516263 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –** 3516263

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

Evidencias 3470324 Higiene y Manipulación de Alimentos Guapota por medio Presencial. Fecha: 01 al 05 mayo.

FECHA: 01/05/2026





FECHA: 02/05/2026





FECHA: 03/05/2026





FECHA: 04/05/2026





FECHA: 05/05/2026





Evidencias 3502492 Higiene y Manipulación de Alimentos Olival por medio Presencial. Fecha: 07 al 12 mayo.

FECHA: 07/05/2026





FECHA: 08/05/2026





FECHA: 09/05/2026





FECHA: 10/05/2026



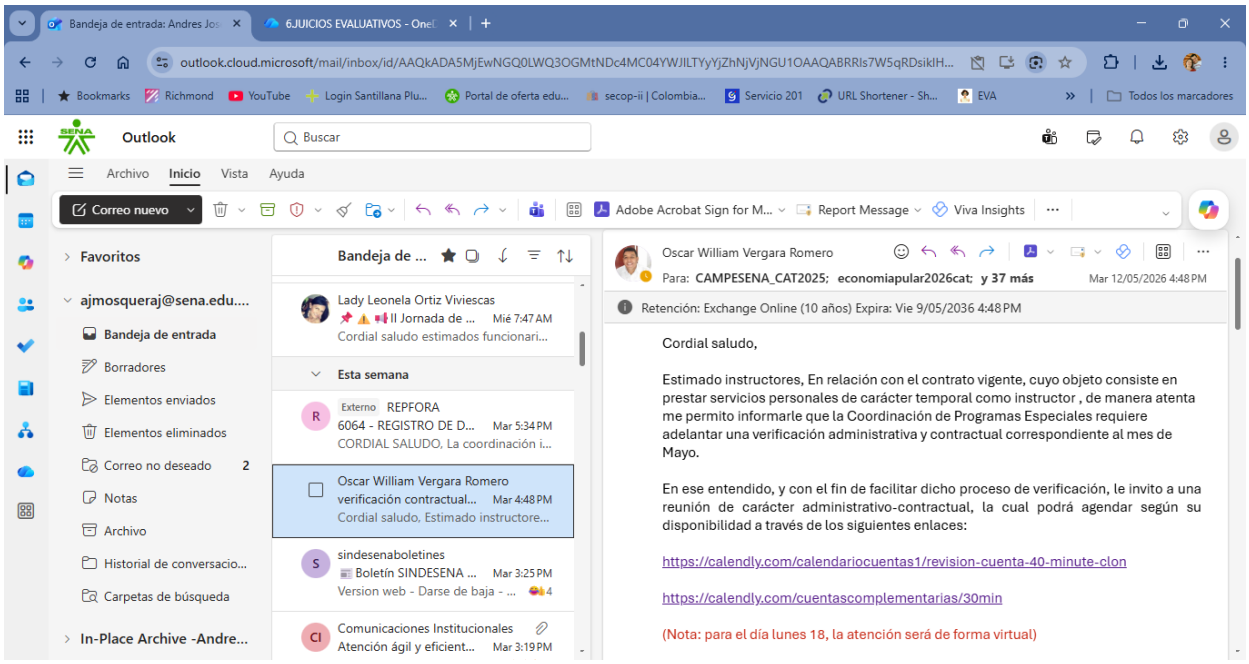


FECHA: 11/05/2026





<u>Evidencia 8.</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: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3502492 - 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: 3503792 - 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: 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 : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

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
01/05/2026	05/05/2026	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO