# RESUMEN PLANILLA PAGADA

| DATOS GENERALES DEL APORTANTE | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IDENTIFICACIÓN | DV | RAZÓN SOCIAL | CLASE | CÓDIGO | ARL | F. PRESENTACIÓN | ACT. ECO | TIPO DE EMPRESA |
| CC 24674810 | 0 | OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ | I | 0 | POSITIVA - 14-23 | ÚNICA | 7490 | Natural |
| MUN-DEP | DIRECCIÓN | | TELÉFONO | | | EMAIL | | EXENTO DE PARAFISCALES |
| 63-1 | SORRENTO BL 18 APT 203 | | 3122166066 | | | OLGALUMARTINEZ1@GMAIL.COM | | N |

| DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PERÍODO PENSIÓN | PERÍODO SALUD | PLANILLA | TIPO PLANILLA | FECHA PAGO | CENTRO DE TRABAJO | DEPARTAMENTO | MUNICIPIO | VALOR PAGO | INTERÉS X MORA | ENTIDAD RECAUDO |
| 2026-04 | 2026-04 | 37238125 | I | 2026-05-04 | TODOS LOS CENTROS | TODOS | TODOS | 550.000 | 0 | BANCOLOMBIA |
| Nº AFILIADOS | REF. DE PAGO (PIN) | FECHA LÍMITE PAGO | ESTADO PLANILLA | | | | | | | |
| 1 | 37238125 | 2026-05-06 | Pagada | | | | | | | |

| EMPLEADO | | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | | DÍAS | | | | PENSIÓN | | | | | SALUD | | | CCF | | | RIESGOS | | TARIFA | PARAF | SENA | ICBF | ESAP | MIN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N. | ID | EMPLEADO | SALARIO | MODALIDAD DE SALARIO | ING | RET | TDE | TAE | TDP | TAP | VSP | VTE | VST | SLN | IGE | LMA | VAC | AVP | VCT | IRL | EPST | AFPT | AFP | EPS | CCF | ARL | NOMBRE | IBC | Cot | FNSOL | FNSUB | NOMBRE | IBC | Cot | NOMBRE | IBC | Cot | IBC | Cot. | ARL | IBC | Cot. | Cot. | Cot. | Cot. | Tipo Cot. | Sub. Tipo Cot. | Total | Exento de Parafiscales | Actividad Económica |
| 1 | CC 24674810 | MARTINEZ GOMEZ OLGA LUCIA | 1.894.999 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | 30 | 30 | 0 | 30 | COLPENSION ES-25-14 | 1.894.999 | 303.200 | 0 | 0 | NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037 | 1.894.999 | 236.900 | SIN CCF-SINCCF | 0 | 0 | 1.894.999 | 9.900 | 0,00522 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 59 | 0 | 550.000 | N | 1855101 |


# RESUMEN PLANILLA PAGADA

| DATOS GENERALES DEL APORTANTE | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IDENTIFICACIÓN | DV | RAZÓN SOCIAL | CLASE | CÓDIGO | ARL | F. PRESENTACIÓN | ACT. ECO | TIPO DE EMPRESA |
| CC 24674810 | 0 | OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ | I | 0 | POSITIVA - 14-23 | ÚNICA | 7490 | Natural |
| MUN-DEP | DIRECCIÓN | | TELÉFONO | | | EMAIL | | EXENTO DE PARAFISCALES |
| 63-1 | SORRENTO BL 18 APT 203 | | 3122166066 | | | OLGALUMARTINEZ1@GMAIL.COM | | N |

| DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PERÍODO PENSIÓN | PERÍODO SALUD | PLANILLA | TIPO PLANILLA | FECHA PAGO | CENTRO DE TRABAJO | DEPARTAMENTO | MUNICIPIO | VALOR PAGO | INTERÉS X MORA | ENTIDAD RECAUDO |
| 2026-04 | 2026-04 | 37238125 | I | 2026-05-04 | TODOS LOS CENTROS | TODOS | TODOS | 550.000 | 0 | BANCOLOMBIA |
| Nº AFILIADOS | REF. DE PAGO (PIN) | FECHA LÍMITE PAGO | ESTADO PLANILLA | | | | | | | |
| 1 | 37238125 | 2026-05-06 | Pagada | | | | | | | |


| TOTALES IBC | | | | |
|---|---|---|---|---|
| IBC PENSIÓN | IBC SALUD | IBC RIESGOS | IBC CAJAS | IBC PARAF |
| 1.894.999 | 1.894.999 | 1.894.999 | 0 | 0 |

| SUBSISTEMA | CÓDIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | VALOR UPC | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AFP(Administradoras: 1) | | | | 1 | 303.200 | 0 | 0 | 0 | 303.200 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900336004 | 7 | 1 | 303.200 | 0 | 0 | 0 | 303.200 |
| EPS(Administradoras: 1) | | | | 1 | 236.900 | 0 | 0 | 0 | 236.900 |
| NUEVA E.P.S. S.A. | EPS037 | 900156264 | 2 | 1 | 236.900 | 0 | 0 | 0 | 236.900 |
| ARP(Administradoras: 1) | | | | 1 | 9.900 | 0 | 0 | 0 | 9.900 |
| POSITIVA | 14-23 | 860011153 | 6 | 1 | 9.900 | 0 | 0 | 0 | 9.900 |
| Gran Total | | | | | 550.000 | 0 | 0 | 0 | 550.000 |

Bancolombia

# Comprobante en línea

4 May 2026 10:50

Pago PSE

## Pago exitoso

CUS 277922048

Comercio
**ASOPAGOS**

Referencia 1
**10.10.11.80**

Fecha
**4 May 2026 10:50**

Referencia 2
**CC**

Número de factura
**37238125**

Referencia 3
**24674810**

Descripción del pago
**Pago de seguridad Social Integrado**

Valor del Pago
**$550.000**

Número de comprobante
**TR260504105026dC6Cof**

Costo de la transacción
**$ 0**

Producto origen
**Producto**
****** 7427**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

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

**INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**
**Armenia, Mayo del 2026**

**Señor (a)**
**JORGE MARIO PARDO CASTRO**
**SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7506296 de 2026**
**Centro Agroindustrial**
**Armenia**

**Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mayo de 2026**

**Referencia: CO1.PCCNTR.7506296 de 2026**

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro.24674810, 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: a) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONESQUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y PESOS MCTE ($ $4.579.580 )b) 4 pagos iguales por los meses de marzo a junio de 2026, por valor de CUATROMILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ $4.737.497 ) cada uno. Y c) un pago final correspondiente al mes de Julio de 2026 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE ($ $2.526.666).

**Plazo: 26-07 de 2026.**

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES CARACTER TEMPORAL EN ACTS DE INSTRUCTOR PARA ORIENTAR EVALUAR Y REALIZAR SEGUIMIENTO A LA FPI DEL SENA, EN LA MODALIDAD ASIGNADA POR NECESIDADES DEL SERVICIO EN EL AREA DE QUÍMICA

**Ejecución mensual de actividades**

| N° | Obligaciones | Acciones Realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices en formación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO, diseñando y/o actualizando los documentos requeridos para la ejecución de la FPI. | No realicé la planeación de los procesos formativos que respondieran a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los Aprendices, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad establecidos en la plataforma COMPROMISO, ni diseñé o actualicé los documentos requeridos para la ejecución de la FPI. | No Aplica |
| 2 | Entregar los archivos producidos en el desarrollo del objeto y las obligaciones contractuales, manteniendo actualizado el Portafolio del Instructor, utilizando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, emitir y reportar los juicios de evaluación a más tardar el último día de la programación del proceso formativo. | Realicé la entrega de los archivos producidos en el desarrollo del objeto y de las obligaciones contractuales, mantuve actualizado el Portafolio del Instructor utilizando los formatos vigentes del Sistema Integrado de Gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, y emití y reporté los juicios de evaluación de las fichas 3480070-3480075-3480083-3477646-3477645 | Guías de Aprendizaje, Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus |
| 3 | Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Diseño y Desarrollo Curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato, aplicando según la modalidad las estrategias de enseñanza aprendizaje, seguimiento y evaluación continua del proceso, reportando en oportunidad al Aprendiz su avance en el proceso formativo, teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad que se encuentren en la plataforma COMPROMISO. | Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática a las fichas 3480070-3480075-3480083-3415383-3423483-3477645-3477646-3505231-3505232 objeto del contrato. | Guías de Aprendizaje |
| 4 | Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio. | Ejecuté la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y el lugar establecidos por las necesidades del servicio. | Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus |
| 5 | Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de | Reporte 160 horas en el aplicativo Sofíaplus para el mes de Mayo | Programación Horario |

| N° | Obligaciones | Acciones Realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| | manera proporcional en las fechas indicadas. | | |
| 6 | En caso de ser requerido, participar de las jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores para fortalecer los procesos de formación. | En este periodo no se apoyaron jornadas de desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, Apoyo y Seguimiento a Proyectos Productivos y demás actividades programadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores para fortalecer los procesos de formación a los cuales haya sido asignado. | No Aplica |
| 7 | Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o Supervisores. | Di respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Coordinación Académica y/o los Supervisores. | Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC, Correos Electrónicos |
| 8 | Aplicar el Reglamento del Aprendiz SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación. | Apliqué el Reglamento del Aprendiz SENA y, en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, las reporté oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación. | Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus |
| 9 | Promover y divulgar activa y oportunamente el Portafolio de Servicios Institucionales y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA, para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices. | Promoví y divulgué de manera activa y oportuna el Portafolio de Servicios Institucionales, y participé en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA para garantizar el proceso de inscripción de Aprendices. | Pantallazos redes sociales ver paginas adjuntas |
| 10 | Mantener actualizados los pagos al sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y ARL) y presentar los debidos soportes en oportunidad, de acuerdo con la normatividad legal vigente. | Realicé el pago de seguridad social correspondiente al mes de Abril de 2026, Planilla 37238125 | Consignación y Planillas de Aportes |
| 11 | Presentar y entregar en las fechas establecidas, a la supervisión de contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, novedades o inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato con los soportes correspondientes. | Presenté y entregué, en las fechas establecidas, a la supervisión del contrato los informes mensuales de ejecución de las actividades realizadas, así como las novedades o inconvenientes ocurridos | Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC. |

| N° | Obligaciones | Acciones Realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| | | durante la ejecución contractual, con sus respectivos soportes. | |
| 12 | Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, así como velar por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos. | Cumplí e hice cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones de uso de los ambientes y plataformas de formación, y velé por el aseo y el cuidado de los equipos y elementos que hacen parte de estos. | Cronograma ejecutado<br>Resúmenes de sesión<br>Material instruccional utilizado (presentaciones, guías, talleres, enlaces a LMS).<br>Registros del ambiente uso de plataforma, enlaces a Teams<br>Evaluaciones aplicadas<br>Evidencias fotográficas o pantallazos |
| 13 | Cumplir y hacer cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y participar de las jornadas programadas. | Cumplí e hice cumplir los protocolos, normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, y participé en las jornadas programadas. | Plataforma<br>Compromiso |
| 14 | Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera. | No realicé el acompañamiento ni incentivé la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, durante el periodo de cobro. | No Aplica |
| 15 | Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación. | Participé activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación. | Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus |
| 16 | Responder por los bienes y elementos asignados en la vigencia de ejecución de su contrato y quedar a paz y salvo con el Almacén antes de la finalización de este. | No poseo inventario asignado a mi cargo | No Aplica |
| 17 | Presentar la certificación vigente de la norma técnica de competencia, para la ejecución de su contrato, según requerimientos de la entidad. | Me certifiqué en la NSCL Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO. | Certificado Entregado Etapa Precontractual |
| 18 | Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolle el objeto contractual. | Permanecí identificado con mi carné dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolló el objeto contractual. | Uso permanente de Carnet |

| N° | Obligaciones | Acciones Realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 19 | Informar al supervisor y/o coordinación académica, inmediatamente hechos y circunstancias, que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales. | Para este periodo no informé al supervisor ni a la coordinación académica de hechos o circunstancias que pudieran incidir en la oportuna o debida ejecución de las obligaciones contractuales. | No Aplica |
| 20 | En caso de ser requerido, participar en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional. | Para este periodo no participé en eventos convocados por el SENA a nivel nacional y/o internacional, para fortalecer y contribuir al cumplimiento de la misión institucional | No Aplica |

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. 37238125 pagada y el operador ante ASOPAGOS referente al MES ABRIL

Cordialmente,

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ
Contratista Centro Agroindustrial
C.C. No. 24.674.820 de Génova (Q)

JORGE MARIO PARDO CASTRO
C.C. No. 9.725.947
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7506296 de 2026

## Control de Cambios

| VERSIÓN | FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA | NATURALEZA DEL CAMBIO |
|---|---|---|
| 1 | Marzo 2026 | Creación del formato.<br>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. |

**CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO**
**FOLIO DE ANEXOS AL INFORME DE GESTIÓN**
**DOCUMENTO DE APOYO INFORME DE CENTRO**

Nombre del instructor: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas y no reportadas en otro periodo de cobro a lo largo de la formación virtual para, fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

## PERIODO DE REPORTE DE EVIDENCIAS

A continuación, relacionar las fechas y números de fichas orientadas. Es importante que este reporte esté revisado y autorizado por el supervisor del contrato:

| | |
|---|---|
| **Fecha inicial del reporte de evidencias**<br>*Debe registrar la fecha de elaboración de su anterior informe de evidencias.* | **4/1/2026** |
| **Fecha final de reporte de evidencias**<br>*Debe registrar la fecha de entrega de este informe* | **5/11/2026** |
| **Fichas orientadas** | *3480070-3480075-3480083-3415383-3423483-3477645-3477646-3505231-3505232* |

**INSTRUCCIONES**

Los siguientes anexos corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y las relacionadas con las obligaciones contractuales. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:

- **FECHAS**: Deben corresponder a ***la ejecución de la formación dentro de las fechas estipuladas en la tabla***. No se aceptan evidencias repetidas, de publicaciones, asociación, calificaciones, actividades, comunicación, etc., ejecutadas en un periodo diferente al relacionado en la tabla.
- **CAPTURA DE PANTALLA**: Deben ser completa, que evidencie la fecha del equipo correspondiente al periodo relacionado en la tabla. No recortar, no editar, no alterar las capturas.
- **LEGIBLE**: Todas las evidencias deben facilitar la lectura, no se aceptan capturas borrosas, que no sean claras las fechas reportadas.
- **RELACIONADAS CON EL OBJETO CONTRACTUAL** - Las evidencias deben:
  a) Corresponder ÚNICAMENTE a las obligaciones contractuales
  b) Estar completas y relacionadas con todas las acciones registradas en el informe mensual.
  c) Cuando aplique, autorizadas por la supervisión del contrato.
- **CANTIDAD**: El reporte y tipo de evidencias es a discreción del instructor, por favor anexar lo solicitado en cada título de los anexos, sin omitir ninguno.

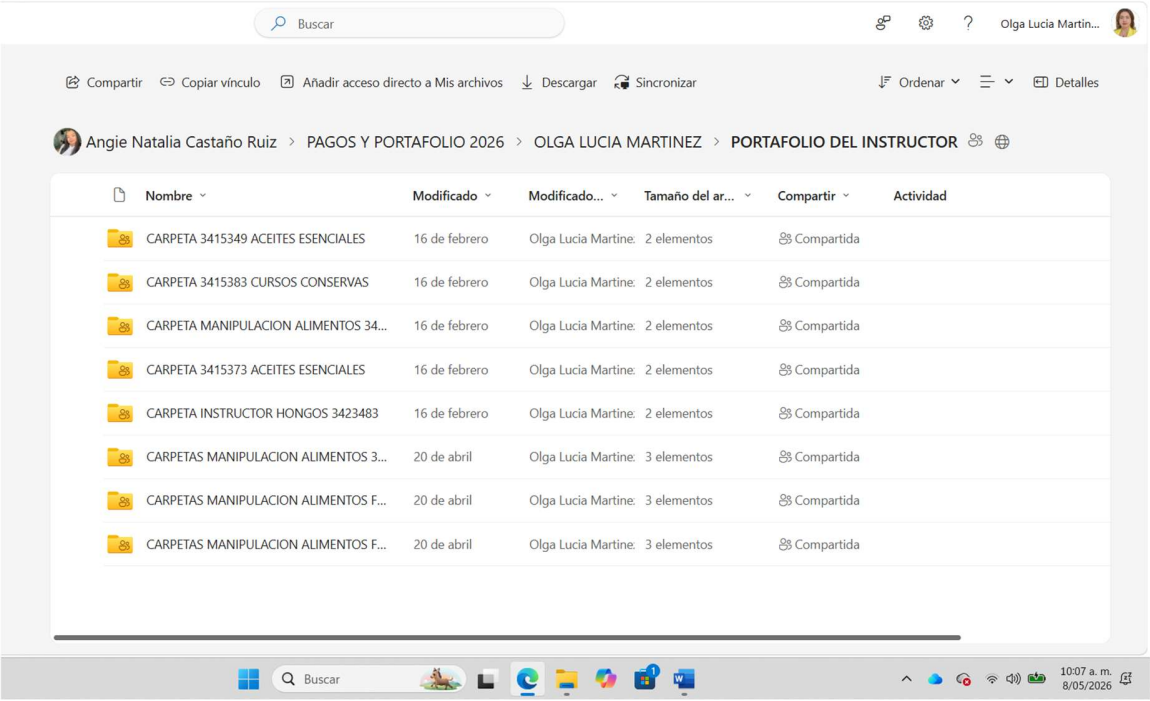
- **SIN EVIDENCIA EN EL MES DE COBRO**: Si hay alguna actividad que no se realiza, no borrar el título, reportar actividad no realizada en el mes de cobro y una corta explicación, con su respectivo soporte.
- **NO ELIMINAR NUMERALES**: No eliminar Ningún numeral de este formato, si no cuenta con la evidencia de algún numeral, debe seguir la instrucción anterior **SIN EVIDENCIA EN EL MES DE COBRO.**
- **EJEMPLO DE CAPTURA DE PANTALLA**

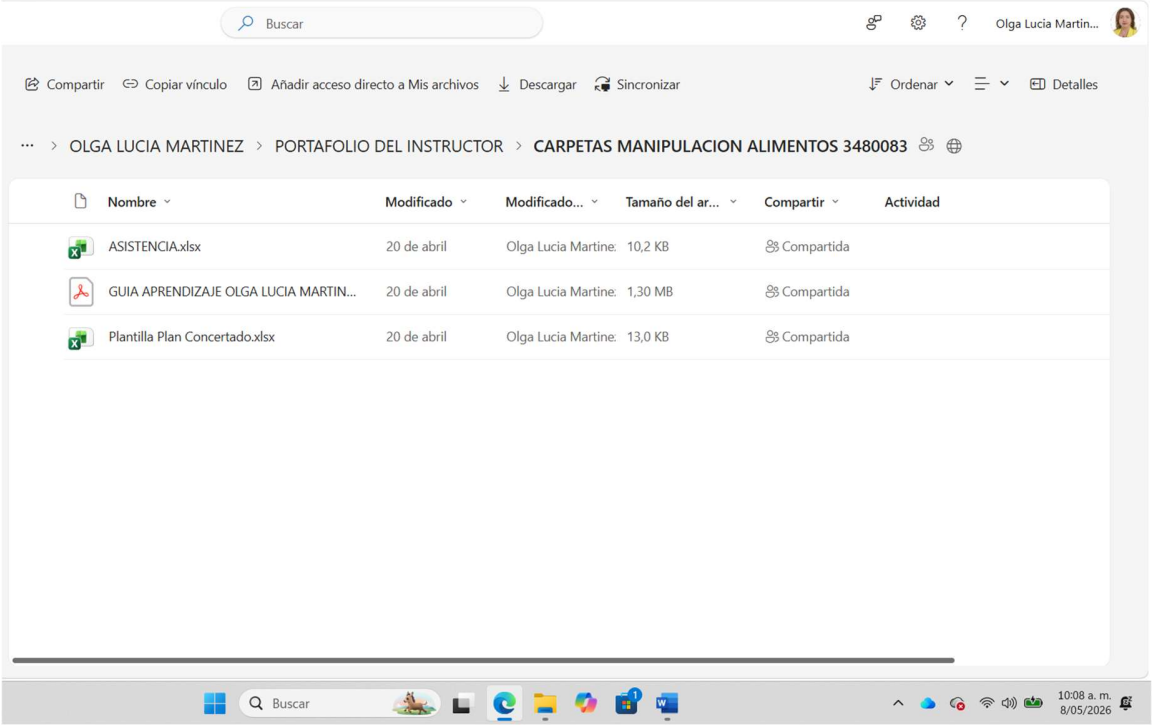
## EVIDENCIAS

1. Acciones de alistamiento
2. Anuncios
3. Cronograma
4. Implementación de sesiones en línea
5. Atención sincrónica de chat
6. Calificaciones y Realimentación
7. Juicios Evaluativos
8. Respuesta a las inquietudes de los aprendices
9. Registro de Ingresos en la Plataforma
10. Asociación de aprendices
11. Divulgación de la oferta del CENTRO
12. Otras actividades

Las siguientes evidencias corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y las relacionadas con las obligaciones contractuales. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:

PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR




1. FICHAS
   3480070

Asigna una directiva de retención o de archivado para eliminar o archivar automáticamente los elementos seleccionados.

FICHA 3480070 Resumir este correo electrónico

A administración educativa Centro Agroindustrial<complementariagro@gmail.com>

Para: Olga Lucia Martinez Gomez Lun 06/04/2026 7:34

Este remitente complementariagro@gmail.com es de fuera de su organización. Bloquear remitente Mostrar contenido bloqueado

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 03/04/2036 7:33

Cordial saludo,

Atentamente informamos que se ha generado la **Ficha número: 3480070**

Código de empresa:**2410023**

Formación: MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

Inicio de formación: 6/04/2026

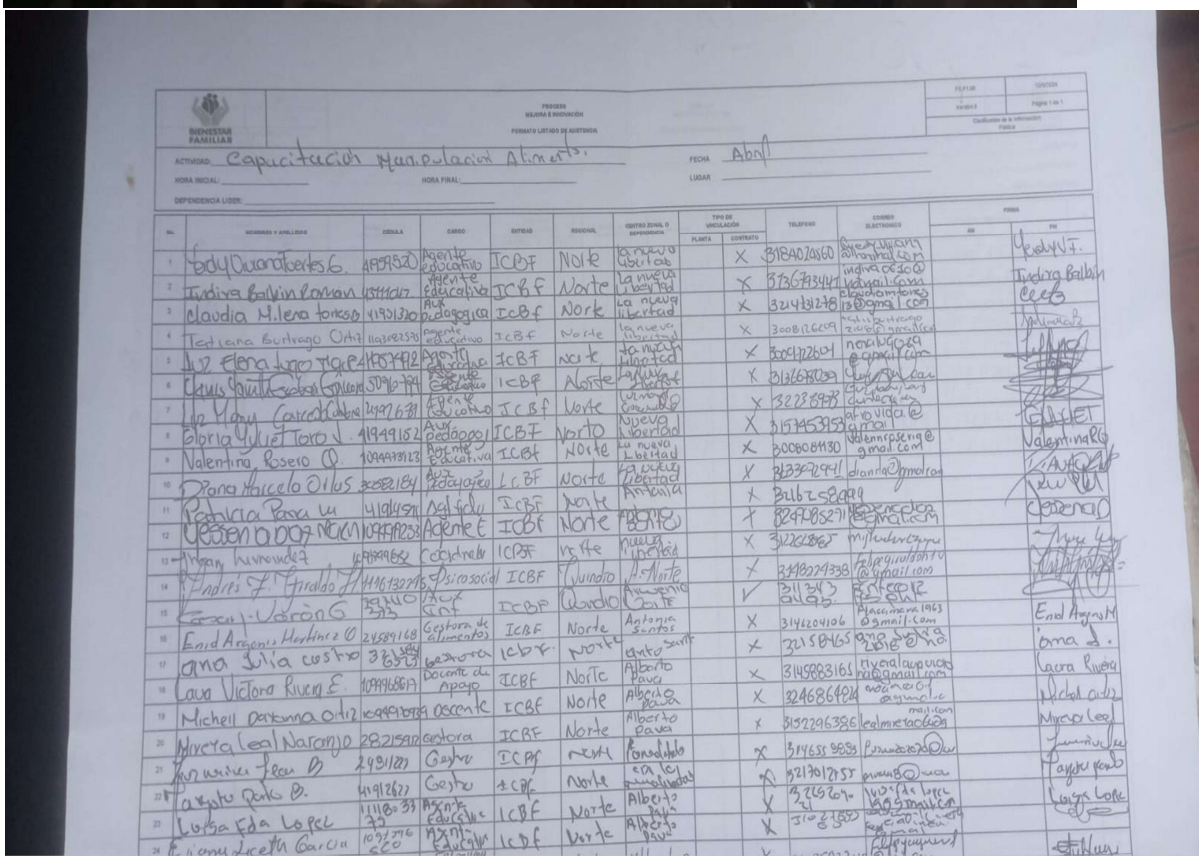
Fecha fin formación: 11/04/2026

Dirección donde se orientará la formación / municipio: SENA AGROINDUSTRIAL/Armenia

Nombre instructor: olga lucia martinez gomez

Programa: Complementaria

9:08 a. m.
15/04/2026



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: Capacitación Manipulación Alimentos.

FECHA: Abril

HORA INICIAL:

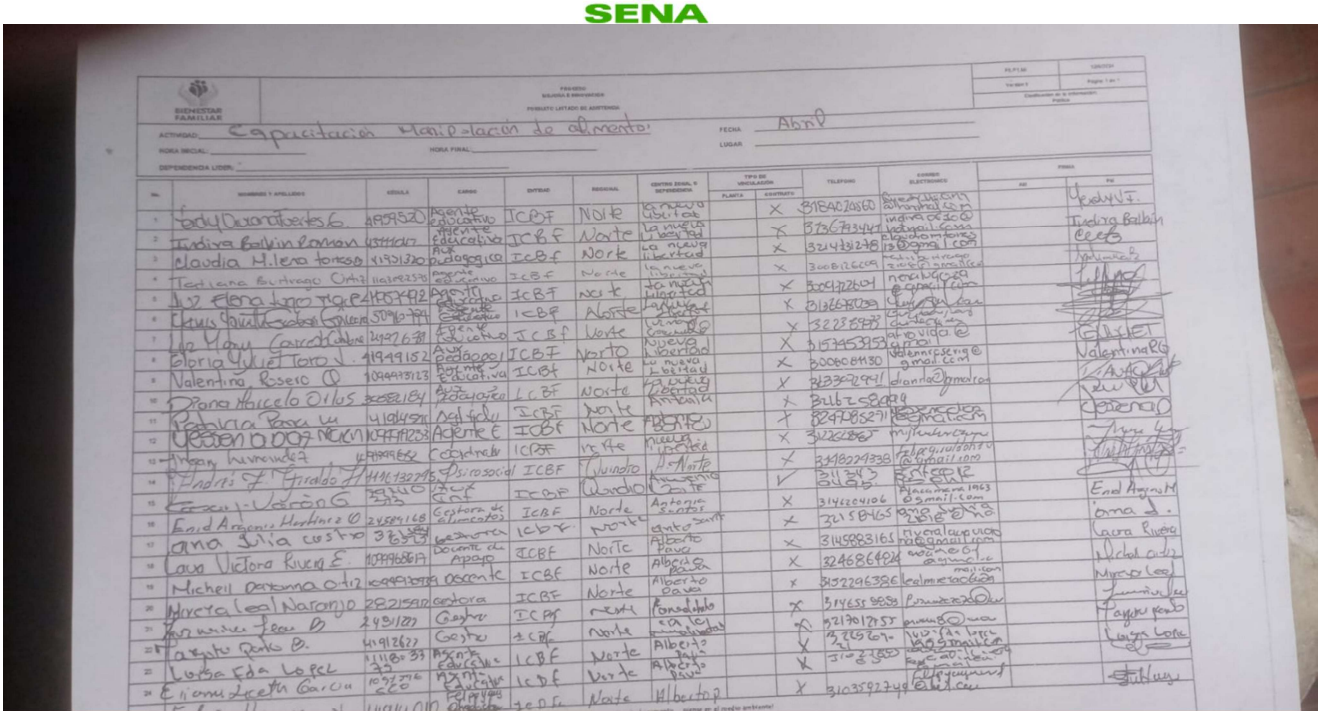
HORA FINAL:

LUGAR:

DEPENDENCIA LIDER:

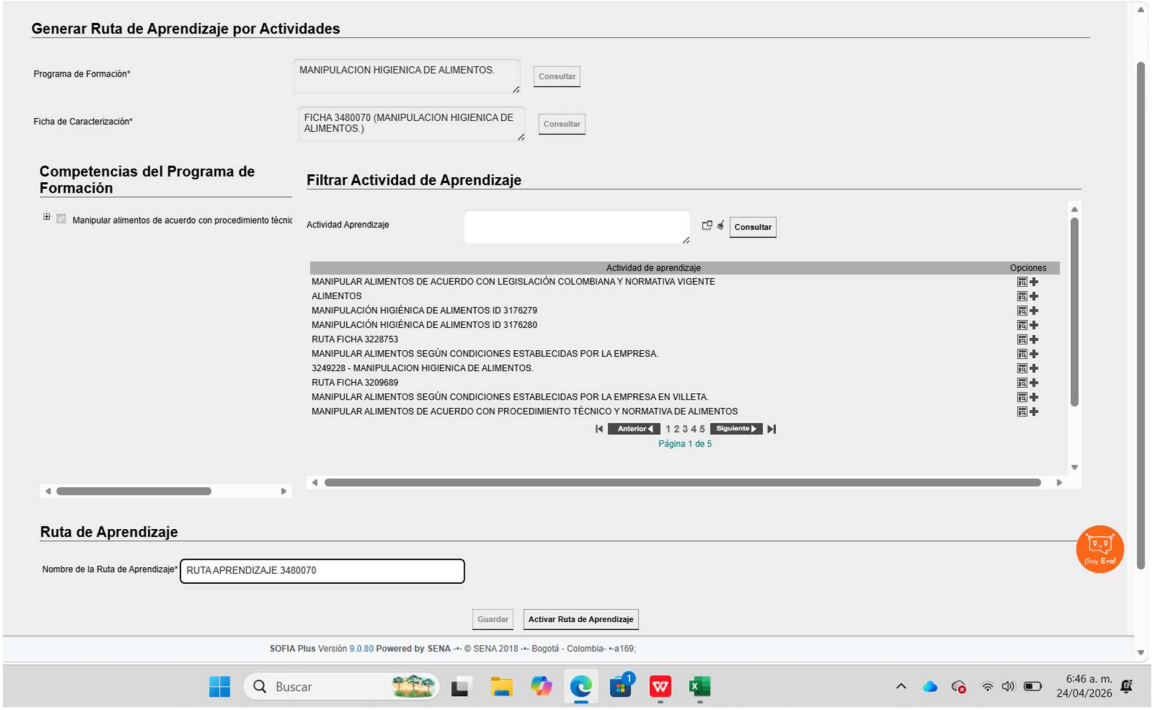
| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | CÉDULA | CARGO | ENTIDAD | REGIONAL | CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA | TIPO DE VINCULACIÓN PLANTA | TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATO | TELÉFONO | CORREO ELECTRÓNICO | FIRMA AM | FIRMA PM |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Judy Duvan Torres G. | 4959520 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva Libertad | | X | 3184020160 | [illegible] | | [illegible] |
| 2 | Indira Balvin Roman | 1057101017 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva Libertad | | X | 3136793447 | indira0630@yahoo.com | | [illegible] |
| 3 | Claudia M. Lera Torres | 41951320 | Aux. pedagogica | ICBF | Norte | La nueva Libertad | | X | 3243132278 | claudiamoreno13@gmail.com | | [illegible] |
| 4 | Tatiana Buitrago Ortiz | 1143822578 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3008126609 | [illegible] | | [illegible] |
| 5 | Ana Elena Lopez Mora | 44857472 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva Libertad | | X | 3004722604 | [illegible] | | [illegible] |
| 6 | Claudis Janith Sabon Galvis | 1096-794 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva Libertad | | X | 3136658039 | [illegible] | | [illegible] |
| 7 | Ana Mary Garcia Cabrera | 24976871 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva Libertad | | X | 3223897873 | [illegible] | | [illegible] |
| 8 | Gloria Yulieth Toro V. | 41949152 | Aux. pedagogica | ICBF | Norte | Nueva Libertad | | X | 3157453953 | [illegible] | | [illegible] |
| 9 | Valentina Rosero Q. | 1094478123 | Agente educativa | ICBF | Norte | La nueva Libertad | | X | 3008084130 | valentinaserq@gmail.com | | [illegible] |
| 10 | Diana Marcela Orlos | 36582184 | Aux. pedagogica | ICBF | Norte | La nueva Libertad | | X | 3133729411 | [illegible] | | [illegible] |
| 11 | Patricia Parra M. | 41945911 | Aux. pedagogica | ICBF | Norte | Antonia | | X | 3116258099 | [illegible] | | [illegible] |
| 12 | Yessenia Dorado Mora | 1094878238 | Agente E | ICBF | Norte | Antonia | | X | 8242085271 | [illegible] | | [illegible] |
| 13 | Yorgan Hernandez | 41894862 | Coordinador | ICBF | Norte | Nueva Libertad | | X | 3126258627 | [illegible] | | [illegible] |
| 14 | Andrés F. Giraldo | 1116132715 | Psicosocial | ICBF | Norte | Quindio | A. Norte | X | 3148224338 | [illegible] | | [illegible] |
| 15 | Carol Valencia G. | [illegible] | Aux. int | ICBF | Norte | Quindio | Quindio Centro | ✓ | 3112[illegible] | [illegible] | | [illegible] |
| 16 | Enid Argenis Martinez O. | 24589168 | Gestora de alimentos | ICBF | Norte | Antonia Santos | | X | 3142204106 | [illegible] | | [illegible] |
| 17 | Ana Lilia Castro | 38673[illegible] | Gestora | ICBF | Norte | Antonia Santos | | X | 3215845[illegible] | [illegible] | | [illegible] |
| 18 | Laura Victoria Rivera E. | 1094966869 | Docente de apoyo | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3145883165 | [illegible] | | [illegible] |
| 19 | Michell Barbosa Ortiz | 1094918878 | Docente | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3246864924 | [illegible] | | [illegible] |
| 20 | Mireya Leal Naranjo | 28215917 | Gestora | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3152296386 | [illegible] | | [illegible] |
| 21 | Yorwinis Flores B. | 24931727 | Gestor | ICBF | Norte | Pondalido | | X | 3146559883 | [illegible] | | [illegible] |
| 22 | Layuto Pinto B. | 41912627 | Gestor | ICBF | Norte | En la Amistad | | X | 3217012755 | [illegible] | | [illegible] |
| 23 | Luisa Fda Lopez | 1118[illegible] | Agente educativa | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3126269[illegible] | [illegible] | | [illegible] |
| 24 | Liana Lucetta Garcia | 1032276[illegible] | Agente educativa | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3102[illegible] | [illegible] | | [illegible] |

SENA



ACTIVIDAD: Capacitación Manipulación de alimentos
FECHA: Abril
LUGAR:
HORA INICIAL:
HORA FINAL:
DEPENDENCIA LÍDER:

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | CÉDULA | CARGO | ENTIDAD | REGIONAL | CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA | TIPO DE VINCULACIÓN: PLANTA | TIPO DE VINCULACIÓN: CONTRATO | TELÉFONO | CORREO ELECTRÓNICO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Yady Duvan Roberto G. | 1095952[illegible] | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 318402[illegible]60 | [illegible] | |
| 2 | Tiading Balbin Roman | 1[illegible] | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3136793447 | [illegible] | |
| 3 | Claudia M. lena tonso | 41931320 | pedagogica | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3247312748 | [illegible] | |
| 4 | Tatiana Burbano Ortiz | 1123[illegible] | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3008126609 | [illegible] | |
| 5 | Luz Elena Lopez Tique | 24857472 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3004172604 | [illegible] | |
| 6 | Ortus Gavilan Cabrera Gonzalez | 5096794 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3136680039 | [illegible] | |
| 7 | Luz Mary Garcia Galvis | 24927688 | Agente educativo | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3223858895 | [illegible] | |
| 8 | Gloria Yulet Toro J. | 41949152 | pedagogo | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3157453958 | [illegible] | |
| 9 | Valentina Rosero Q | 1094973123 | Agente educativa | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3008084830 | valentinaserg@gmail.com | |
| 10 | Diana Marcela Olus | 3[illegible]2881184 | Educadora | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3233929941 | diana@gmail.com | |
| 11 | Fabiola Pava M | 41914[illegible] | Agente | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3116258889 | [illegible] | |
| 12 | Yessenia Duque Nieto | 1094[illegible] | Agente E | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3122[illegible] | [illegible] | |
| 13 | Yeny Hernandez | [illegible] | Coordinadora | ICBF | Norte | La nueva libertad | | X | 3148224338 | [illegible] | |
| 14 | Andrés F. Giraldo | 1144[illegible] | Psicosocial | ICBF | Quindío | Norte | | X | 3113[illegible] | [illegible] | |
| 15 | Cecil Varón G | 39[illegible] | Agente educativo | ICBF | Quindío | Norte | | X | 3142264106 | [illegible] | |
| 16 | Enid Argenis Hernandez O | 24584168 | Gestora de Educativos | ICBF | Norte | Antonio Santos | | X | 3215846[illegible] | [illegible] | |
| 17 | Ana Julia Castro | 3[illegible] | Gestora | ICBF | Norte | Antonio Santos | | X | 3145883165 | [illegible] | |
| 18 | Laura Victoria Rivera E | 1[illegible] | Docente de Apoyo | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3246864[illegible] | [illegible] | |
| 19 | Michell Dayana Ortiz | 1094[illegible] | Docente | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3152296386 | [illegible] | |
| 20 | Miryela Leal Naranjo | 28215[illegible] | Gestora | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3146558859 | [illegible] | |
| 21 | Maria Luisa Leal B | 2431[illegible] | Gestor | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3217017857 | [illegible] | |
| 22 | Angelo Rodas B. | 41912627 | Gestor | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3[illegible] | [illegible] | |
| 23 | Luisa Eda Lopez | 1118[illegible] | Agente Educativo | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3[illegible] | [illegible] | |
| 24 | Eliana Lizeth Garcia | 1097[illegible] | Agente Educativo | ICBF | Norte | Alberto Pava | | X | 3103592749 | [illegible] | |



## Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Consultar

Ficha de Caracterización*: FICHA 3480070 (MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.) Consultar

### Competencias del Programa de Formación

- Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnic

### Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje: Consultar

| Actividad de aprendizaje | Opciones |
|---|---|
| MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LEGISLACIÓN COLOMBIANA Y NORMATIVA VIGENTE | |
| ALIMENTOS | |
| MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176279 | |
| MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176280 | |
| RUTA FICHA 3228753 | |
| MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA. | |
| 3249228 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. | |
| RUTA FICHA 3209689 | |
| MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA EN VILLETA. | |
| MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS | |

Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente

Página 1 de 5

### Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*: RUTA APRENDIZAJE 3480070

Guardar | Activar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a169;

Buscar 6:46 a. m. 24/04/2026

Ficha de Caracterización* FICHA 3480070 (MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.) Consultar

## Competencias del Programa de Formación

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnic

## Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

| Actividad de aprendizaje | Opciones |
|---|---|
| MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LEGISLACIÓN COLOMBIANA Y NORMATIVA VIGENTE | |
| ALIMENTOS | |
| MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176279 | |
| MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176280 | |
| RUTA FICHA 3228753 | |
| MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA. | |
| 3249228 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. | |
| RUTA FICHA 3209689 | |
| MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA EN VILLETA. | |
| MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS | |

Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente

## Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* RUTA APRENDIZAJE 3480070

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -·- © SENA 2018 -·- Bogotá - Colombia- ·-a169;

Buscar 6:47 a. m. 24/04/2026

## Evaluación ruta de aprendizaje masivo

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización* 3480070-MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento tecnico y normativa de alimentos

**Aprendices**

| | Identificación | Nombres | Apellidos | Estado |
|---|---|---|---|---|
| ☑ | CC 41914010 | FELIPA | HORMIGA YANGANA | Formacion |
| ☑ | CC 1094968617 | LAURA VICTORIA | RIVERA ESPINOSA | Formacion |
| ☑ | CC 1094929318 | LINA MARCELA | QUINTERO MEDINA | Formacion |
| ☑ | CC 1094970939 | MICHELL DAYANNA | ORTIZ PUERTA | Formacion |

Anterior 1 2 Siguiente

Página 2 de 2

Resultado de aprendizaje* 1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -·- © SENA 2018 -·- Bogotá - Colombia- ·-a189;

Buscar 9:04 a. m. 24/04/2026

## Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización* 3480070 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje* RUTA APRENDIZAJE 3480070

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 34 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA APRENDIZAJE 3480070. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

nacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=5#

Buscar 8:43 a. m. 24/04/2026

## Evaluación ruta de aprendizaje masivo

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización* 3480070-MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Competencia de aprendizaje* Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento tecnico y normativa de alimentos

**Aprendices**

| | Identificación | Nombres | Apellidos | Estado |
|---|---|---|---|---|
| ☑ | CC 41914010 | FELIPA | HORMIGA YANGANA | Formacion |
| ☑ | CC 1094968617 | LAURA VICTORIA | RIVERA ESPINOSA | Formacion |
| ☑ | CC 1094929318 | LINA MARCELA | QUINTERO MEDINA | Formacion |
| ☑ | CC 1094970939 | MICHELL DAYANNA | ORTIZ PUERTA | Formacion |

Anterior 1 2 Siguiente

Página 2 de 2

Resultado de aprendizaje* 1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

macion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=7# a189;

Buscar 9:04 a. m. 24/04/2026

## Reporte Final de Juicios

| | |
|---|---|
| Numero Ficha | 3480070 |
| Programa de Formación | MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS |
| Nombre del instructor(a) | OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ |
| Fecha Inicio | 12/02/2026 |
| Fecha Terminacion | 12/03/2026 |

| Tipo Documen | Número Documento | Nombre(s) | Apellido(s) | Juicio de Evalación |
|---|---|---|---|---|
| CC | 24604877 | AIDALY | BETANCOURT BETANCOURT | APROBADO |
| CC | 24603820 | ANA JULIA | CASTRO GRANADOS | APROBADO |
| CC | 1116132245 | ANDRES FELIPE | GIRALDO HENAO | APROBADO |
| CC | 41937112 | CAROL TATIANA | MUÑOZ ARIAS | APROBADO |
| CC | 79740373 | CESAR JAVIER | VARON GAMEZ | APROBADO |
| CC | 41951320 | CLAUDIA MILENA | TORRES BLANDON | APROBADO |
| CC | 30582184 | DIANA MARCELA | ORLAS FERRER | APROBADO |
| CC | 1097396526 | ELIANA LICETH | GARCIA PINEDA | APROBADO |
| CC | 24589168 | ENIT ARGENIS | MARTINEZ OROZCO | APROBADO |
| CC | 1094964717 | ERIKA | PIRACOCA GAVIDIA | APROBADO |
| CC | 41914010 | FELIPA | HORMIGA YANGANA | APROBADO |
| CC | 41949152 | GLORIA YULIET | TORO LONDOÑO | APROBADO |
| CC | 43111042 | INDIRA | BALBIN ROMAN | APROBADO |
| CC | 1098726724 | JENNIFER CAROLINA | RUEDA SALCEDO | APROBADO |
| CC | 1094952404 | LAURA DANIELA | MARIN CORTEZ | APROBADO |
| CC | 1094968617 | LAURA VICTORIA | RIVERA ESPINOSA | APROBADO |
| CC | 1094929318 | LINA MARCELA | QUINTERO MEDINA | APROBADO |
| CC | 1111803375 | LUISA FERNANDA | LOPEZ PARDO | APROBADO |
| CC | 41957492 | LUZ ELENA | LUGO TIQUE | APROBADO |
| CC | 24811227 | LUZ MARINA | LEON BOTERO | APROBADO |
| CC | 41926759 | LUZ MERY | CAICEDO CARDONA | APROBADO |
| CC | 41912623 | MARGOTH | PARDO BERRIO | APROBADO |

Inscritos Primera Opción

solicitud certificación · Pública Clasificada · Resumir este correo electrónico

Olga Lucia Martinez Gomez
Para: Certificacion9120
Vie 24/04/2026 9:30

Reporte_Final de Juicios V3 - ...
28 KB

Cordial Saludo

e Esperando te encuentres muy bien, el siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3480070

De antemano agradezco el apoyo y colaboración

Responder · Reenviar

9:30 a. m.
24/04/2026

FICHA 3480075

## Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3480075 (MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.) Consultar

### Competencias del Programa de Formación

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnic

### Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

| Actividad de aprendizaje | Opciones |
|---|---|
| MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LEGISLACIÓN COLOMBIANA Y NORMATIVA VIGENTE | |
| ALIMENTOS | |
| MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176279 | |
| MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS ID 3176280 | |
| RUTA FICHA 3228753 | |
| MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA. | |
| 3249228 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. | |
| RUTA FICHA 3209689 | |
| MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA EN VILLETA. | |
| MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS | |

Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente

### Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* RUTA APRENDIZAJE 3480075

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje



Buscar 7:29 a. m. 23/04/2026

## Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización* 3480075 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje* RUTA APRENDIZAJE 3480075

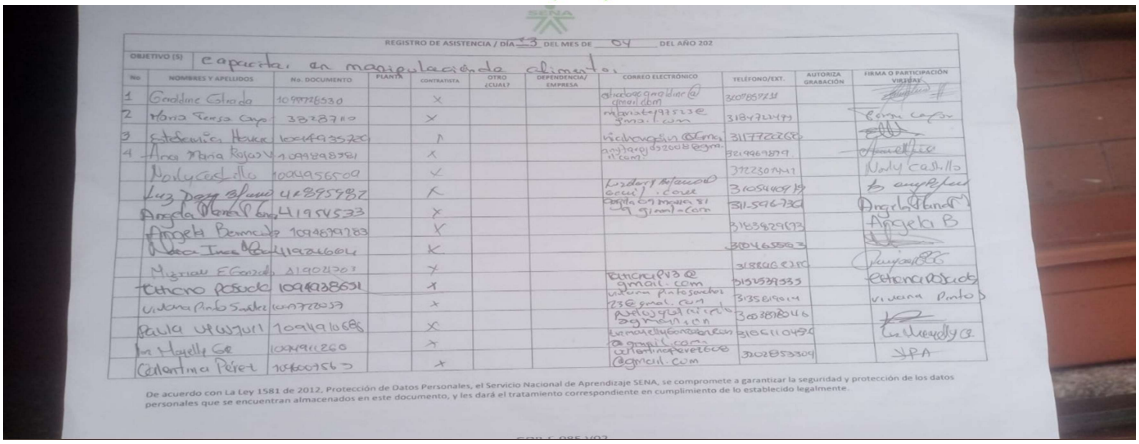
Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 30 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA APRENDIZAJE 3480075. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta



Buscar 8:49 a. m. 24/04/2026

nubia Flip 5G

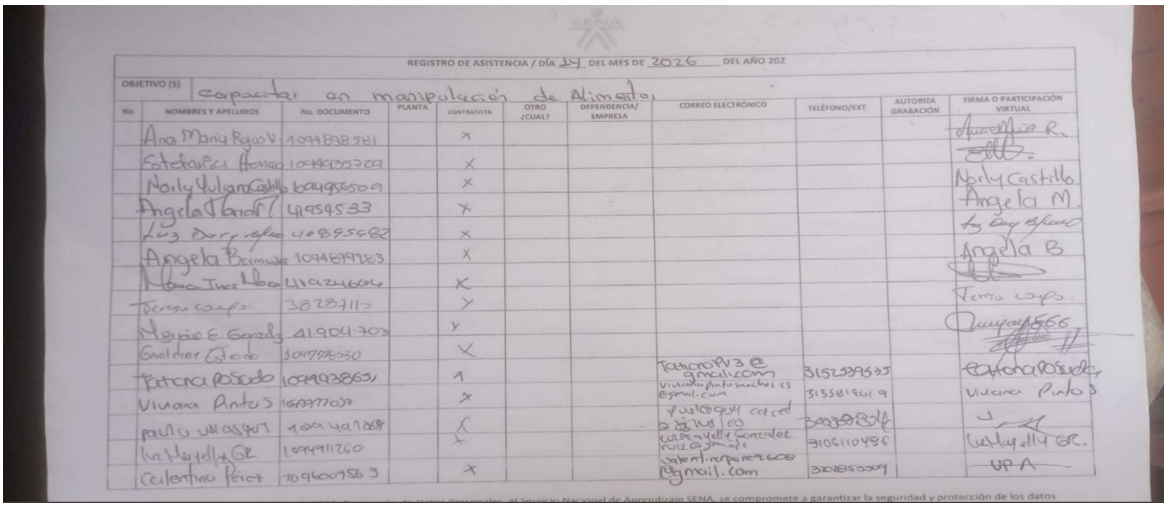


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE 04 DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): capacitar en manipulación alimentos

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Gnaldine Estrada | 1099728330 | | X | | | estradagsgnaldine@gmail.com | 3107857131 | | |
| 2 | María Teresa Cayo | 38287110 | | X | | | mariatere19223@gmail.com | 3184722479 | | Teresa Cayo |
| 3 | Estefanía Henao | 1094935260 | | X | | | nicolenagelia@gmail.com | 3117722268 | | |
| 4 | Ana María Rojas V | 1094988381 | | X | | | anaiarojas2008@gmail.com | 3219967879 | | |
| | Norly Castillo | 1094956509 | | X | | | | 3122307447 | | Norly Castillo |
| | Luz Dary Afanador | 41895582 | | X | | | luzdary1976@gmail.com | 3105440739 | | |
| | Angela Maria Bonilla | 41954533 | | X | | | angelamaria81@gmail.com | 3115676390 | | Angela Bonilla |
| | Angela Bermudez | 1094989783 | | X | | | | 3163829692 | | Angela B |
| | Mónica Inés Abril | 41922466 | | X | | | | 3104655993 | | |
| | Magnie E. Gonzalez | 41904703 | | X | | | | 3138606310 | | |
| | Catherine Rosado | 1094938631 | | X | | | tatiana0193@gmail.com | 3152389533 | | Catherine Rosado |
| | Viviana Pinto Sanchez | 1094770037 | | X | | | vivianapintosanchez23@gmail.com | 3135819014 | | Viviana Pinto S |
| | Paula Velasquez | 1094916686 | | X | | | paulavelasquez0224@gmail.com | 3003818046 | | |
| | Luz Mayelly Gómez | 1094911260 | | X | | | luzmayellygonzalez@gmail.com | 3106110496 | | Luz Mayelly G. |
| | Valentina Pérez | 1096007563 | | X | | | valentinaperez666@gmail.com | 3102853309 | | VPA |

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

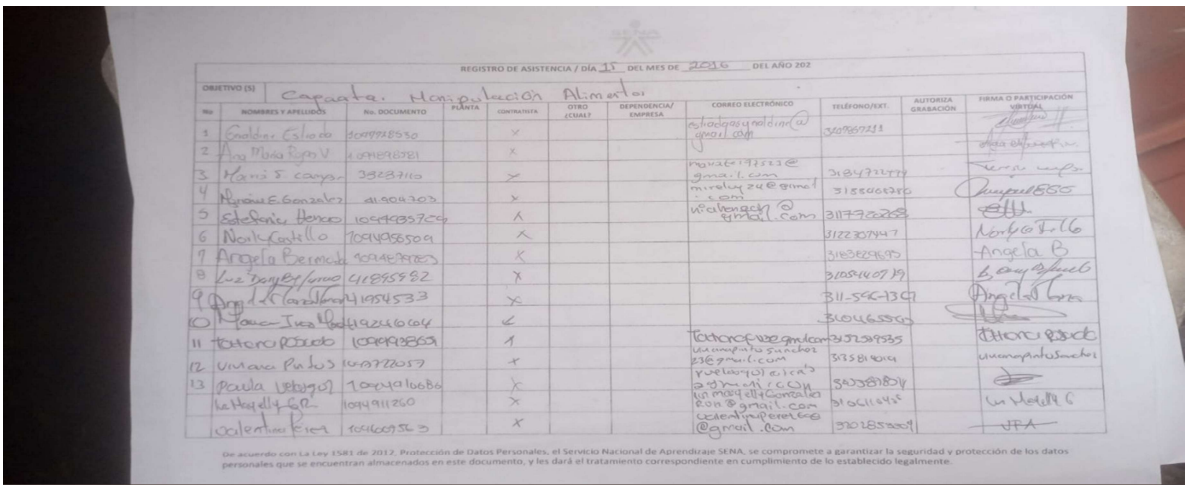


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE 2026 DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): capacitar en manipulación de Alimentos

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ana María Rojas V | 1094988381 | | X | | | | | | |
| | Estefanía Henao | 1094935269 | | X | | | | | | |
| | Norly Yuliana Castillo | 1094956509 | | X | | | | | | Norly Castillo |
| | Angela Bonilla | 41954533 | | X | | | | | | Angela M. |
| | Luz Dary Afanador | 41895582 | | X | | | | | | |
| | Angela Bermudez | 1094989783 | | X | | | | | | Angela B |
| | Mónica Inés Abril | 41922466 | | X | | | | | | |
| | Teresa Cayo | 38287110 | | X | | | | | | Teresa Cayo |
| | Magnie E. Gonzalez | 41904703 | | X | | | | | | |
| | Gnaldine Estrada | 1099728330 | | X | | | | | | |
| | Catherine Rosado | 1094938631 | | X | | | tatiana0193@gmail.com | 3152389533 | | Catherine Rosado |
| | Viviana Pinto S | 1094770037 | | X | | | vivianapintosanchez23@gmail.com | 3135819014 | | Viviana Pinto S |
| | Paula Velasquez | 1094916686 | | X | | | paulavelasquez0224@gmail.com | 3003818046 | | |
| | Luz Mayelly Gómez | 1094911260 | | X | | | luzmayellygonzalez@gmail.com | 3106110496 | | Luz Mayelly G. |
| | Valentina Pérez | 1096007563 | | X | | | valentinaperez666@gmail.com | 3102853309 | | VPA |

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos

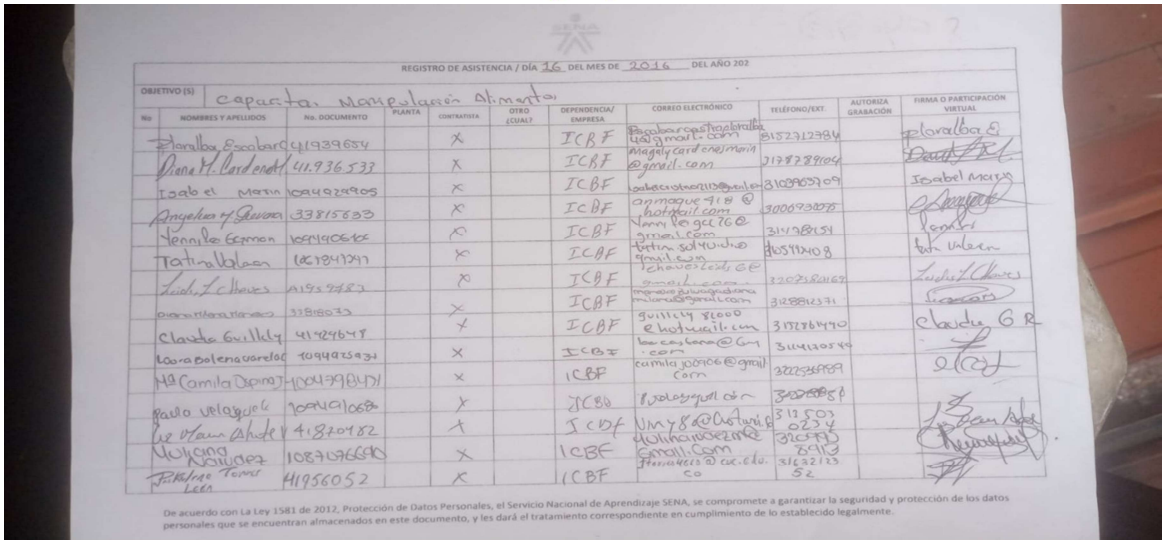


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE 2026 DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Capacita: Manipulación Alimentos

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Gnaldine Estrada | 1099728330 | | X | | | estradagsgnaldine@gmail.com | 3107857131 | | |
| 2 | Ana María Rojas V | 1094988381 | | X | | | | | | |
| 3 | María S. Cayo | 38287110 | | X | | | mariatere19223@gmail.com | 3184722479 | | Teresa Cayo |
| 4 | Magnie E. Gonzalez | 41904703 | | X | | | mirelay24@gmail.com | 3138606310 | | |
| 5 | Estefanía Henao | 1094935269 | | X | | | nicolenagelia@gmail.com | 3117722268 | | |
| 6 | Norly Castillo | 1094956509 | | X | | | | 3122307447 | | Norly Castillo |
| 7 | Angela Bermudez | 1094989783 | | X | | | | 3163829692 | | Angela B |
| 8 | Luz Dary Afanador | 41895582 | | X | | | | 3105440739 | | |
| 9 | Angela Maria Bonilla | 41954533 | | X | | | | 311-576-1390 | | Angela Bonilla |
| 10 | Mónica Inés Abril | 41922466 | | X | | | | 3104655993 | | |
| 11 | Catherine Rosado | 1094938631 | | X | | | tatiana0193@gmail.com | 3152389533 | | Catherine Rosado |
| 12 | Viviana Pinto S | 1094770037 | | X | | | vivianapintosanchez23@gmail.com | 3135819014 | | viviana pinto sanchez |
| 13 | Paula Velasquez | 1094916686 | | X | | | paulavelasquez0224@gmail.com | 3003818046 | | |
| | Luz Mayelly Gómez | 1094911260 | | X | | | luzmayellygonzalez@gmail.com | 3106110496 | | Luz Mayelly G. |
| | Valentina Pérez | 1096007563 | | X | | | valentinaperez666@gmail.com | 3102853309 | | VPA |

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

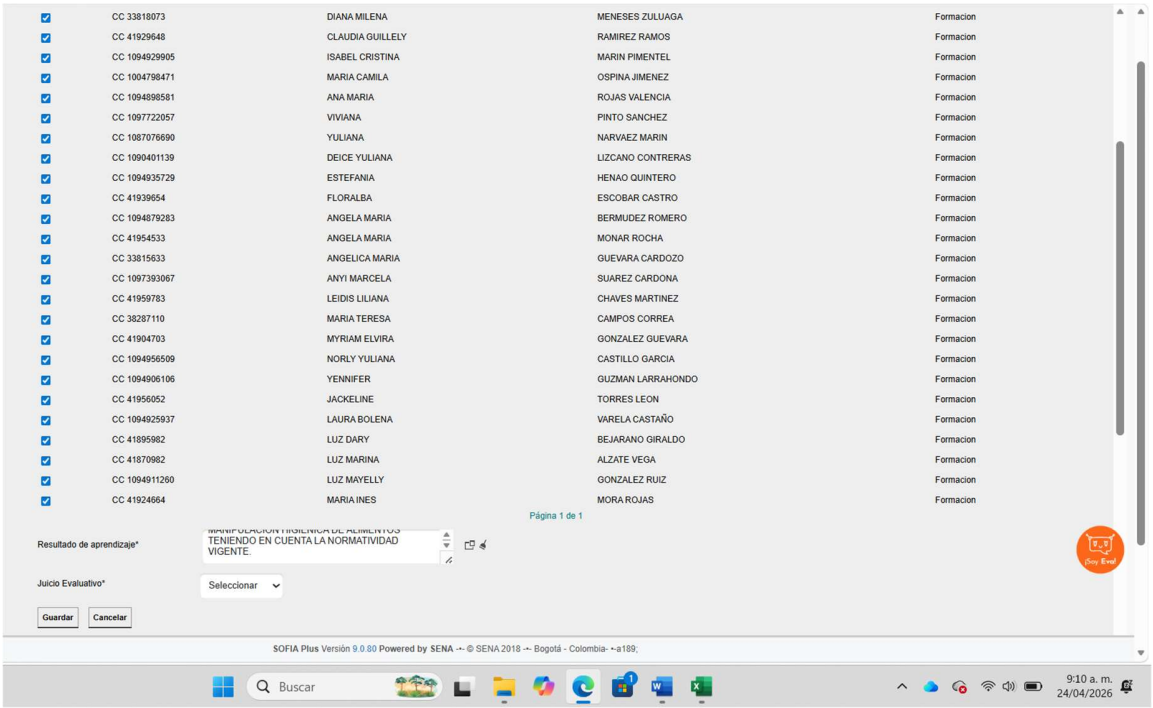


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE 2016 DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): capacita. Manipulación Alimentos

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Floralba Escobar C | 41939654 | | X | | ICBF | floralbaescobarcastro@hotmail.com | 8152717384 | | Floralba E |
| | Diana M. Cardenas | 41.936.533 | | X | | ICBF | magalycardenasmarin@gmail.com | 3178789104 | | |
| | Isabel Marin | 1094929905 | | X | | ICBF | isabelcristina1109@hotmail.com | 3109869709 | | Isabel Marin |
| | Angelica M Guevara | 33815633 | | X | | ICBF | anmaque918@hotmail.com | 3006930078 | | |
| | Yennifer German | 1094906106 | | X | | ICBF | Yennifergc16@gmail.com | 3149789154 | | Yenni |
| | Tatiana Valera | 1087847297 | | X | | ICBF | tatiana solmundo@gmail.com | 3105119408 | | Tati Valera |
| | Leidis L Chaves | 41959783 | | X | | ICBF | lchaves2001@gmail.com | 3202382162 | | Leidis L Chaves |
| | Diana Milena Meneses | 33818073 | | X | | ICBF | meneses.zuluaga.diana.milena@gmail.com | 3128812371 | | |
| | Claudia Guilley | 41929648 | | X | | ICBF | guilley81000@hotmail.com | 3157861470 | | Claudia G R |
| | Laura Bolena Varela | 1094925937 | | X | | ICBF | laurabolena@gmail.com | 3144120540 | | |
| | Ma Camila Ospina | 1004798471 | | X | | ICBF | camila100706@gmail.com | 3222348759 | | |
| | Paula Velasquez | 1094901068 | | X | | ICBF | [illegible] | [illegible] | | |
| | Luz Maria Alzate | 41870982 | | X | | ICBF | Umy98@hotmail.com | 312 5002 0234 | | |
| | Yuliana Narvaez | 1087076690 | | X | | ICBF | yulianaverzeme@gmail.com | 3167790 8913 | | |
| | Jackeline Torres Leon | 41956052 | | X | | ICBF | [illegible]@cue.edu.co | 3163212352 | | |

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



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ☑ | CC 33818073 | DIANA MILENA | MENESES ZULUAGA | Formacion |
| ☑ | CC 41929648 | CLAUDIA GUILLELY | RAMIREZ RAMOS | Formacion |
| ☑ | CC 1094929905 | ISABEL CRISTINA | MARIN PIMENTEL | Formacion |
| ☑ | CC 1004798471 | MARIA CAMILA | OSPINA JIMENEZ | Formacion |
| ☑ | CC 1094898581 | ANA MARIA | ROJAS VALENCIA | Formacion |
| ☑ | CC 1097722057 | VIVIANA | PINTO SANCHEZ | Formacion |
| ☑ | CC 1087076690 | YULIANA | NARVAEZ MARIN | Formacion |
| ☑ | CC 1090401139 | DEICE YULIANA | LIZCANO CONTRERAS | Formacion |
| ☑ | CC 1094935729 | ESTEFANIA | HENAO QUINTERO | Formacion |
| ☑ | CC 41939654 | FLORALBA | ESCOBAR CASTRO | Formacion |
| ☑ | CC 1094879283 | ANGELA MARIA | BERMUDEZ ROMERO | Formacion |
| ☑ | CC 41954533 | ANGELA MARIA | MONAR ROCHA | Formacion |
| ☑ | CC 33815633 | ANGELICA MARIA | GUEVARA CARDOZO | Formacion |
| ☑ | CC 1097393067 | ANYI MARCELA | SUAREZ CARDONA | Formacion |
| ☑ | CC 41959783 | LEIDIS LILIANA | CHAVES MARTINEZ | Formacion |
| ☑ | CC 38287110 | MARIA TERESA | CAMPOS CORREA | Formacion |
| ☑ | CC 41904703 | MYRIAM ELVIRA | GONZALEZ GUEVARA | Formacion |
| ☑ | CC 1094956509 | NORLY YULIANA | CASTILLO GARCIA | Formacion |
| ☑ | CC 1094906106 | YENNIFER | GUZMAN LARRAHONDO | Formacion |
| ☑ | CC 41956052 | JACKELINE | TORRES LEON | Formacion |
| ☑ | CC 1094925937 | LAURA BOLENA | VARELA CASTAÑO | Formacion |
| ☑ | CC 41895982 | LUZ DARY | BEJARANO GIRALDO | Formacion |
| ☑ | CC 41870982 | LUZ MARINA | ALZATE VEGA | Formacion |
| ☑ | CC 1094911260 | LUZ MAYELLY | GONZALEZ RUIZ | Formacion |
| ☑ | CC 41924664 | MARIA INES | MORA ROJAS | Formacion |

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Juicio Evaluativo* Seleccionar

Guardar Cancelar

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a189;

Buscar 9:10 a. m. 24/04/2026

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ☑ | CC 41904703 | MYRIAM ELVIRA | GONZALEZ GUEVARA | Formacion |
| ☑ | CC 1094956509 | NORLY YULIANA | CASTILLO GARCIA | Formacion |
| ☑ | CC 1094906106 | YENNIFER | GUZMAN LARRAHONDO | Formacion |
| ☑ | CC 41956052 | JACKELINE | TORRES LEON | Formacion |
| ☑ | CC 1094925937 | LAURA BOLENA | VARELA CASTAÑO | Formacion |
| ☑ | CC 41895982 | LUZ DARY | BEJARANO GIRALDO | Formacion |
| ☑ | CC 41870982 | LUZ MARINA | ALZATE VEGA | Formacion |
| ☑ | CC 1094911260 | LUZ MAYELLY | GONZALEZ RUIZ | Formacion |
| ☑ | CC 41924664 | MARIA INES | MORA ROJAS | Formacion |

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

on/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=n# a189;

Buscar 9:11 a. m. 24/04/2026

solicitud certificación ficha 3480075 Pública Clasificada Resumir este correo electrónico

Olga Lucia Martinez Gomez

Para: Certificacion9120

Vie 24/04/2026 9:48

Reporte_Final de Juicios V3 - ... 27 KB

Cordial Saludo

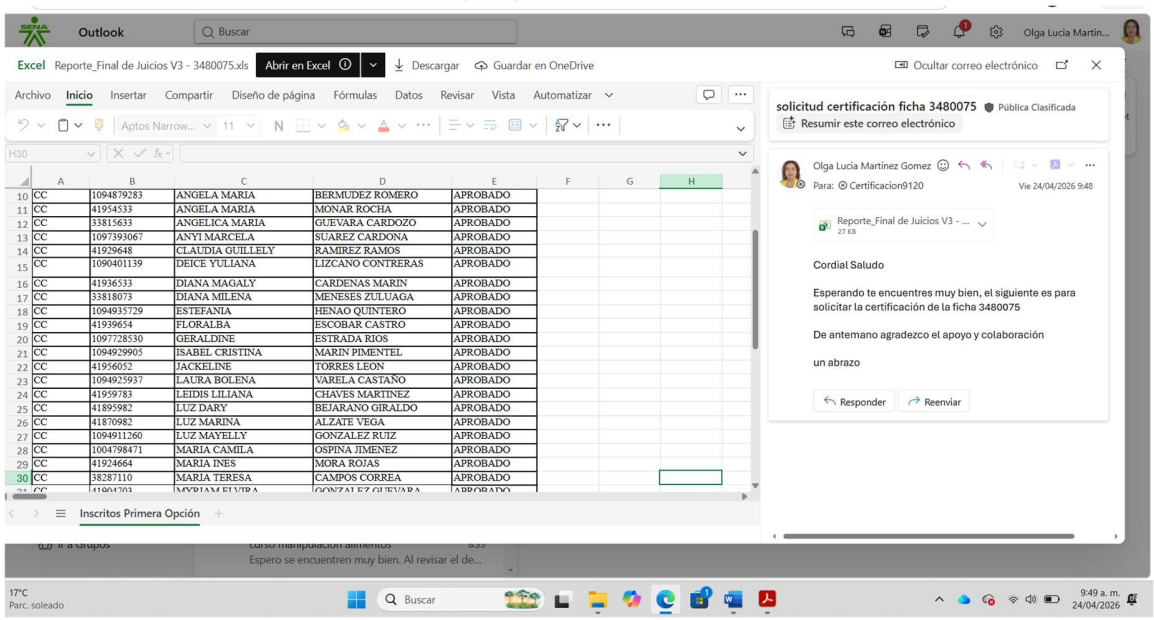
Esperando te encuentres muy bien, el siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3480075

De antemano agradezco el apoyo y colaboración

un abrazo

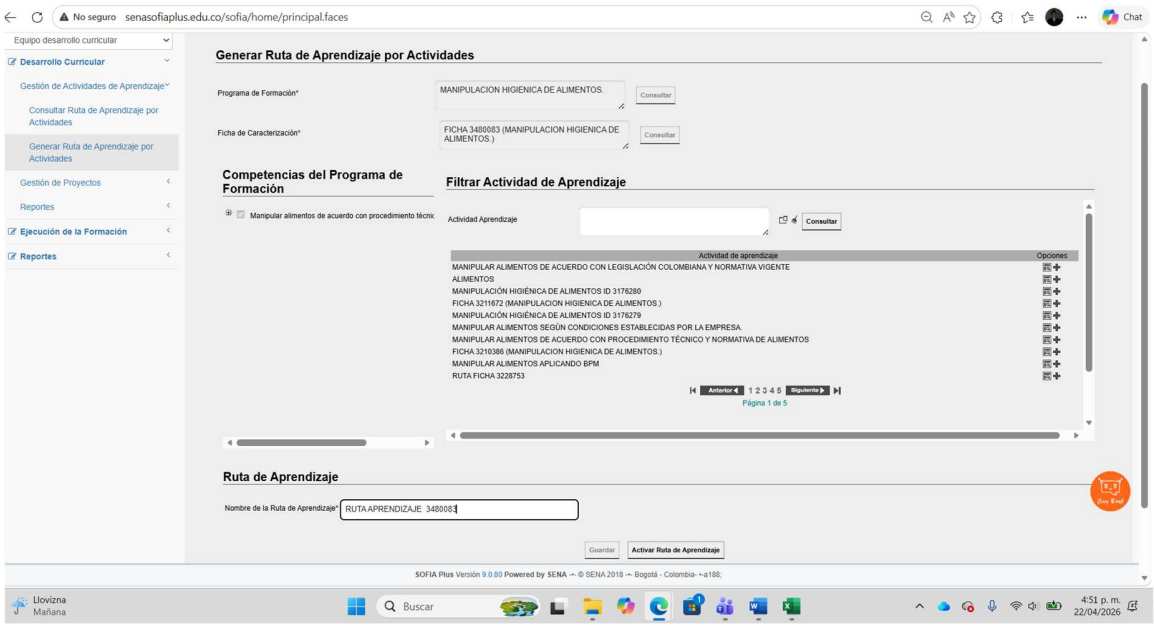
Responder Reenviar

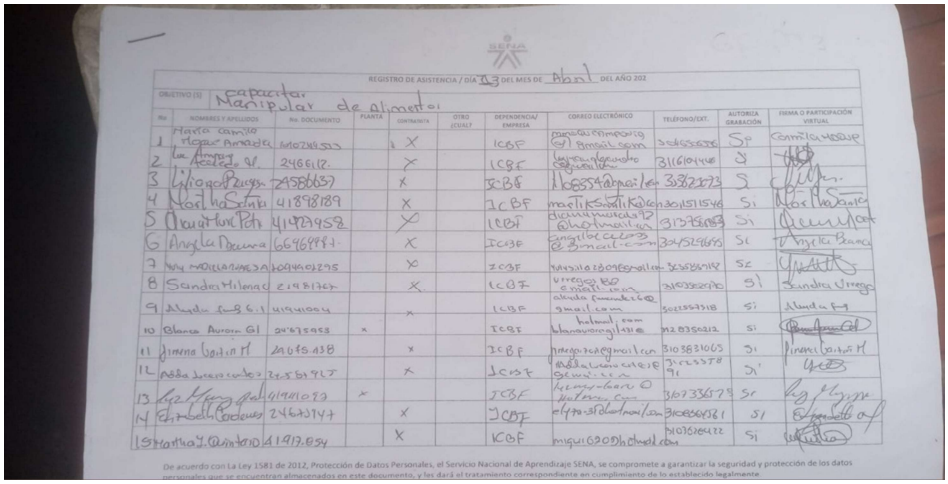
9:48 a. m. 24/04/2026




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10 | CC | 1094879283 | ANGELA MARIA | BERMUDEZ ROMERO | APROBADO |
| 11 | CC | 41954533 | ANGELA MARIA | MONAR ROCHA | APROBADO |
| 12 | CC | 33815633 | ANGELICA MARIA | GUEVARA CARDOZO | APROBADO |
| 13 | CC | 1097393067 | ANYI MARCELA | SUAREZ CARDONA | APROBADO |
| 14 | CC | 41929648 | CLAUDIA GUILLELY | RAMIREZ RAMOS | APROBADO |
| 15 | CC | 1090401139 | DEICE YULIANA | LIZCANO CONTRERAS | APROBADO |
| 16 | CC | 41936533 | DIANA MAGALY | CARDENAS MARIN | APROBADO |
| 17 | CC | 33818073 | DIANA MILENA | MENESES ZULUAGA | APROBADO |
| 18 | CC | 1094935729 | ESTEFANIA | HENAO QUINTERO | APROBADO |
| 19 | CC | 41939654 | FLORALBA | ESCOBAR CASTRO | APROBADO |
| 20 | CC | 1097728530 | GERALDINE | ESTRADA RIOS | APROBADO |
| 21 | CC | 1094929905 | ISABEL CRISTINA | MARIN PIMENTEL | APROBADO |
| 22 | CC | 41956052 | JACKELINE | TORRES LEON | APROBADO |
| 23 | CC | 1094925937 | LAURA BOLENA | VARELA CASTAÑO | APROBADO |
| 24 | CC | 41959783 | LEIDIS LILIANA | CHAVES MARTINEZ | APROBADO |
| 25 | CC | 41895982 | LUZ DARY | BEJARANO GIRALDO | APROBADO |
| 26 | CC | 41870982 | LUZ MARINA | ALZATE VEGA | APROBADO |
| 27 | CC | 1094911260 | LUZ MAYELLY | GONZALEZ RUIZ | APROBADO |
| 28 | CC | 1004798471 | MARIA CAMILA | OSPINA JIMENEZ | APROBADO |
| 29 | CC | 41924664 | MARIA INES | MORA ROJAS | APROBADO |
| 30 | CC | 38287110 | MARIA TERESA | CAMPOS CORREA | APROBADO |

# FICHA 3480083





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): capacitar Manipular de alimentos

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO (CUAL) | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria camilo Vargas Amado | 1070249533 | | X | | ICBF | [illegible] gmail.com | 3246555536 | Si | [illegible] |
| 2 | [illegible] | 24586172 | | X | | ICBF | [illegible] | 3116104148 | Si | [illegible] |
| 3 | Liliana Burgos | 24586637 | | X | | ICBF | [illegible] | 3382273 | Si | [illegible] |
| 4 | Martha Santos | 41898189 | | X | | ICBF | martiksantos@hotmail.com | 3011511546 | Si | [illegible] |
| 5 | Claudia Patricia Pata | 41979458 | | X | | ICBF | [illegible] | 3137586083 | Si | [illegible] |
| 6 | Angela Bauma | 66969981 | | X | | ICBF | angelocaro23@hotmail.com | 3045256655 | Si | [illegible] |
| 7 | [illegible] | 1094902295 | | X | | ICBF | [illegible] | 3235867148 | Si | [illegible] |
| 8 | Sandra Milena Ortega | 21981767 | | X | | ICBF | ortega160@gmail.com | 3105352010 | Si | Sandra Ortega |
| 9 | Alexandra [illegible] | 41941004 | | X | | ICBF | alexandra.[illegible]@gmail.com | 3022557318 | Si | [illegible] |
| 10 | Blanca Aurora Gil | 24675953 | X | | | ICBF | blanaurora@hotmail.com | 3128350212 | Si | [illegible] |
| 11 | Jimena Gaitan M | 24645438 | | X | | ICBF | [illegible] | 3105831063 | Si | [illegible] |
| 12 | [illegible] | 24561967 | | X | | ICBF | [illegible] | 3122578 91 | Si | [illegible] |
| 13 | [illegible] | 41941023 | X | | | ICBF | [illegible] | 3107336579 | Si | [illegible] |
| 14 | Elizabeth Rodriguez | 24672147 | | X | | ICBF | el4ro.5@hotmail.com | 3108868381 | Si | [illegible] |
| 15 | Martha Y. Quintero | 41917854 | | X | | ICBF | [illegible] | 3107526422 | Si | [illegible] |

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

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Capacitar Manipulación de Alimentos

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria Camilo Moreno | 1036246533 | | X | | ICBF | mmoreno@gmail.com | 3048356356 | Si | camilomoreno |
| 2 | Luz Amparo Acevedo | 24661121 | | X | | ICBF. | luzamaryalgandera@gmail.com | 3183777262 | Si | |
| 3 | Liliana Bayona | 24586639 | | X | | ICBF | lilo8554@gmail.com | 3382373 | Si | |
| 4 | Martha Santa | 41898189 | | X | | ICBF | martiRsanta@hotmail.com | 3011511546 | Si | Martha Santa |
| 5 | Diana Matiz | 41927952 | | X | | ICBF | dianamatiz72@hotmail.com | 3135880339 | Si | |
| 6 | Angela Becerra A | 66969987 | | X | | ICBF | angelbecerra.coo@gmail.com | 3045246655 | Si | Angela Becerra |
| 7 | Blanca Aurora Gil | 24675953 | x | | | ICBF | blanauragil1@hotmail.com | 3128350213 | Si | |
| 8 | Aleyda Fernandez | 41941004 | | x | | ICBF | aleyda.fernandez6@gmail.com | 3022557318 | Si | Aleyda Fer |
| 9 | Jimena Garzón H. | 24675438 | | X | | ICBF | jimegarzon14@gmail.com | 3103831015 | Si | Jimena Garzón H. |
| 10 | Yoly Marcela Ramos A | 1094901205 | | X | | ICBF | yolysilva3@gmail.com | 3235831842 | Si | |
| 11 | Sandra Milena V | 21981767 | | X | | ICBF | sandraviregs18@gmail.com | 3103502470 | Si | Sandra Viregs |
| 12 | Adda Lucero Cortes | 24589925 | | X | | ICBF | luceritaxc@hotmail.com | 3162335841 | Si | |
| 13 | Luz Mary Pardo | 41941097 | X | | | ICBF | luzmary-bacu@hotmail.com | 3107556279 | Si | |
| 14 | Elizabeth Cardenas | 24675947 | | X | | ICBF | elyta3@hotmail.com | 3108364561 | Si | |
| 15 | Dayana Katherine H. | 1094889688 | | X | | ICBF | mjdHH@gmail.com | 3106838180 | Si | Dayana HH |

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

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Capacitar Manipulación de Alimentos

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria Camilo Moreno | 1036246533 | | X | | ICBF | mmoreno@gmail.com | 3048356356 | Si | camilomoreno |
| 2 | Luz Amparo Acevedo | 24661121 | | X | | ICBF | luzamaryalgandera@gmail.com | 3183777262 | Si | |
| 3 | Liliana Bayona | 24586639 | | X | | ICBF | lilo8554@gmail.com | 3382373 | Si | |
| 4 | Martha Santa | 41898189 | | X | | ICBF | martiRsanta@hotmail.com | 3011511546 | Si | Martha Santa |
| 5 | Diana Matiz | 41927952 | | X | | ICBF | dianamatiz72@hotmail.com | 3135880339 | Si | |
| 6 | Angela Becerra A | 66969987 | | X | | ICBF | angelbecerra.coo@gmail.com | 3045246655 | Si | Angela Becerra |
| 7 | Jimena Garzón H. | 24675438 | | X | | ICBF | jimegarzon14@gmail.com | 3103831015 | Si | Jimena Garzón H. |
| 8 | Blanca Aurora Gil | 24675953 | x | | | ICBF | blanauragil1@hotmail.com | 3128350213 | Si | |
| 9 | Aleyda Fernandez | 41941004 | | x | | ICBF | aleyda.fernandez6@gmail.com | 3022557318 | Si | Aleyda Fer |
| 10 | Yoly Marcela Ramos A | 1094901205 | | X | | ICBF | yolysilva3@gmail.com | 3235831842 | Si | |
| 11 | Sandra Milena V | 21981767 | | X | | ICBF | sandraviregs18@gmail.com | 3103502470 | Si | Sandra Viregs |
| 12 | Adda Lucero Cortes | 24589925 | | X | | ICBF | luceritaxc@hotmail.com | 3162335841 | Si | |
| 13 | Luz Mary Pardo | 41941097 | X | | | ICBF | luzmary-bacu@hotmail.com | 3107556279 | Si | |
| 14 | Elizabeth Cardenas | 24675947 | | X | | ICBF | elyta3@hotmail.com | 3108364561 | Si | |
| 15 | Dayana Katherine H. | 1094889688 | | X | | ICBF | mjdHH@gmail.com | 3106838180 | Si | Dayana HH |

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

GOR-F-085 V02

## Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización*: 3480083 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje*: RUTA APRENDIZAJE 3480083

Cancelar

### Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

| Identificación | Nombres | Apellidos | Ruta de Aprendizaje Actual | Estado |
|---|---|---|---|---|
| CC 41941004 | ALEYDA | FERNANDEZ GIL | | En Transito |
| CC 41948623 | CLAUDIA PATRICIA | VILLANUEVA RINCON | | En Transito |
| CC 1094889688 | DAYANA KATHERINE | HERRERA RODRIGUEZ | | En Transito |
| CC 21981767 | SANDRA MILENA | URREGO RODRIGUEZ | | En Transito |
| CC 52213771 | PAULA ANDREA | BERNAL CAMPIÑO | | En Transito |
| CC 41917854 | MARTHA INES | QUINTERO LOAIZA | | En Transito |
| CC 1082911498 | MARIA ANGELICA | SANCHEZ LUNA | | En Transito |
| CC 24675438 | JIMENA | GARZON MORALES | | En Transito |
| CC 66969987 | LUZ ANGELA | BECERRA ARBOLEDA | | En Transito |
| CC 24586637 | LILIANA MARCELA | RAIGOSA ORTIZ | | En Transito |

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 1 de 3

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- -•a188;

Buscar 4:53 p. m. 22/04/2026

Competencia de aprendizaje*: manipular alimentos de acuerdo con procedimiento tecnico y normativa de alimentos

### Aprendices

| Identificación | Nombres | Apellidos | Estado |
|---|---|---|---|
| CC 24675953 | BLANCA AURORA | GIL GUTIERREZ | Formacion |
| CC 1010244533 | MARIA CAMILA | MOQUE AMPUDIA | Formacion |
| CC 41934892 | SANDRA MILENA | OSORIO PRADO | Formacion |
| CC 24661121 | LUZ AMPARO | ACEVEDO MURILLO | Formacion |
| CC 41927952 | DIANA MARCELA | PATIÑO MEJIA | Formacion |
| CC 33816947 | MARTHA LILIANA | AMADOR MONSALVE | Formacion |
| CC 24586637 | LILIANA MARCELA | RAIGOSA ORTIZ | Formacion |
| CC 41941004 | ALEYDA | FERNANDEZ GIL | Formacion |
| CC 24587925 | ADDA LUCERO | CORTES SANTAMARIA | Formacion |
| CC 41898189 | MARTHA LUCIA | SANTA BONILLA | Formacion |
| CC 1094901295 | YULY MARCELA | RUALES AGUILAR | Formacion |
| CC 41941097 | LUZ MARY | POVEDA LOAIZA | Formacion |
| CC 24675947 | ELIZABETH | CARDENAS MEDINA | Formacion |
| CC 41948348 | LAURA CAROLINA | MORALES ALDANA | Formacion |
| CC 66969987 | LUZ ANGELA | BECERRA ARBOLEDA | Formacion |
| CC 24675438 | JIMENA | GARZON MORALES | Formacion |
| CC 1082911498 | MARIA ANGELICA | SANCHEZ LUNA | Formacion |
| CC 41917854 | MARTHA INES | QUINTERO LOAIZA | Formacion |
| CC 52213771 | PAULA ANDREA | BERNAL CAMPIÑO | Formacion |
| CC 21981767 | SANDRA MILENA | URREGO RODRIGUEZ | Formacion |
| CC 1094889688 | DAYANA KATHERINE | HERRERA RODRIGUEZ | Formacion |
| CC 41948623 | CLAUDIA PATRICIA | VILLANUEVA RINCON | Formacion |

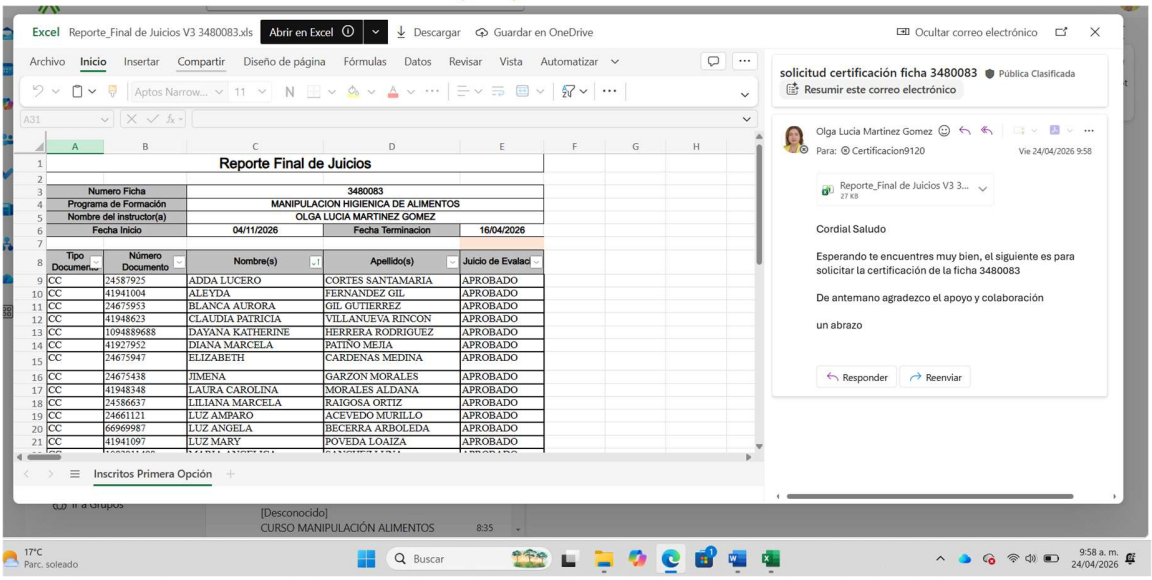
Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje*: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Juicio Evaluativo*: Aprobada

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- -•a189;

Buscar 9:15 a. m. 24/04/2026



Reporte Final de Juicios

| | |
|---|---|
| Numero Ficha | 3480083 |
| Programa de Formación | MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS |
| Nombre del instructor(a) | OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ |
| Fecha Inicio 04/11/2026 | Fecha Terminacion 16/04/2026 |

| Tipo Documen | Número Documento | Nombre(s) | Apellido(s) | Juicio de Evalac |
|---|---|---|---|---|
| CC | 24587925 | ADDA LUCERO | CORTES SANTAMARIA | APROBADO |
| CC | 41941004 | ALEYDA | FERNANDEZ GIL | APROBADO |
| CC | 24675953 | BLANCA AURORA | GIL GUTIERREZ | APROBADO |
| CC | 41948623 | CLAUDIA PATRICIA | VILLANUEVA RINCON | APROBADO |
| CC | 1094889688 | DAYANA KATHERINE | HERRERA RODRIGUEZ | APROBADO |
| CC | 41927952 | DIANA MARCELA | PATIÑO MEJIA | APROBADO |
| CC | 24675947 | ELIZABETH | CARDENAS MEDINA | APROBADO |
| CC | 24675438 | JIMENA | GARZON MORALES | APROBADO |
| CC | 41948348 | LAURA CAROLINA | MORALES ALDANA | APROBADO |
| CC | 24586637 | LILIANA MARCELA | RAIGOSA ORTIZ | APROBADO |
| CC | 24661121 | LUZ AMPARO | ACEVEDO MURILLO | APROBADO |
| CC | 66969987 | LUZ ANGELA | BECERRA ARBOLEDA | APROBADO |
| CC | 41941097 | LUZ MARY | POVEDA LOAIZA | APROBADO |

solicitud certificación ficha 3480083

Olga Lucia Martinez Gomez

Para: Certificacion9120

Vie 24/04/2026 9:58

Reporte_Final de Juicios V3 3...

Cordial Saludo

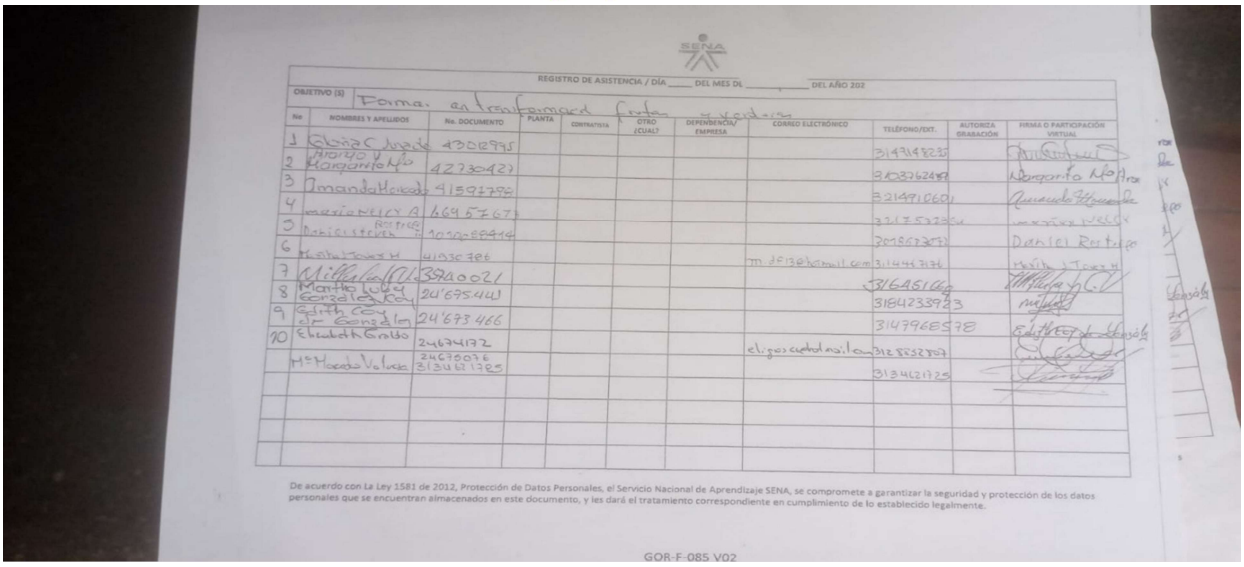
Esperando te encuentres muy bien, el siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3480083

De antemano agradezco el apoyo y colaboración

un abrazo

Responder Reenviar

# FICHA 3415383



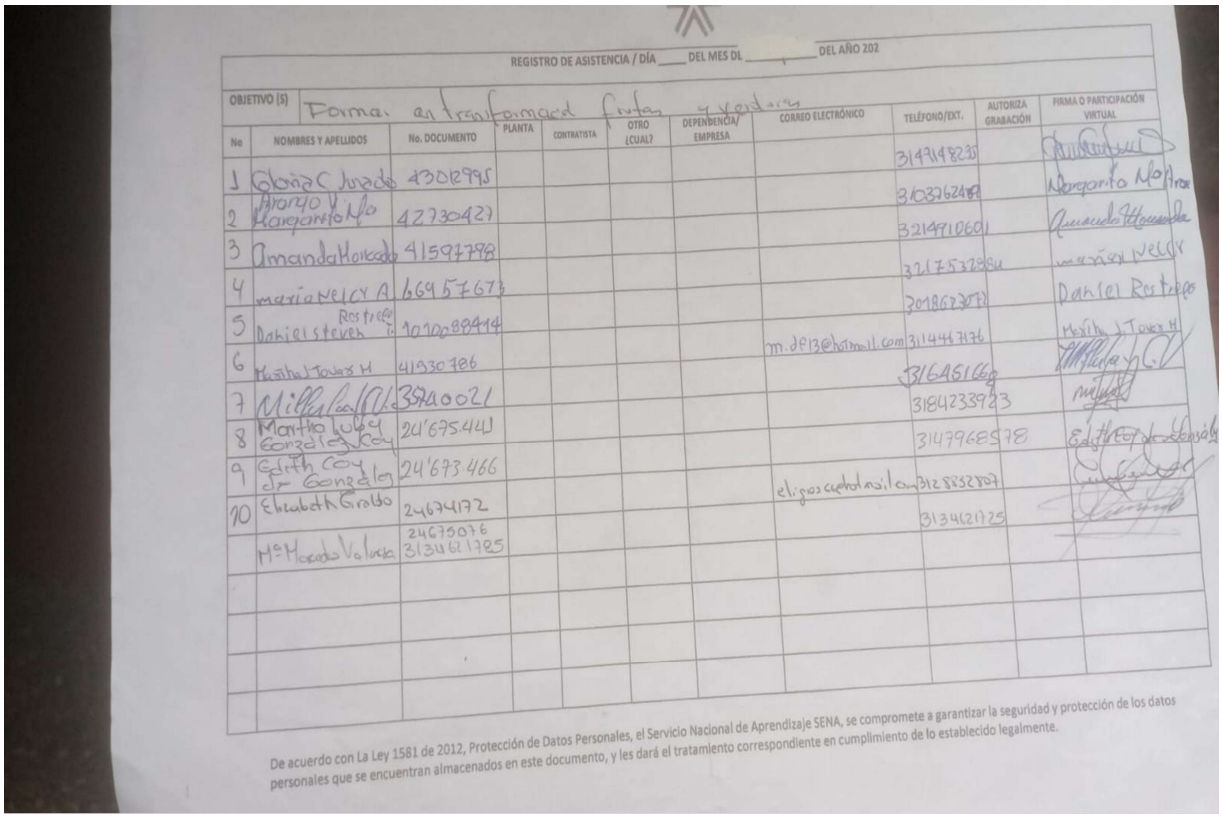
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DL _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Forma. en transformacid frutas y verduras

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Gloria C Jurado | 43028995 | | | | | | 3147148235 | | |
| 2 | Margarita Mo Arango | 42730427 | | | | | | 3103762487 | | |
| 3 | Amanda Mercado | 41597788 | | | | | | 3214710601 | | |
| 4 | maria Nelcy A | 66957673 | | | | | | 3217537284 | | |
| 5 | Daniel steven Restrepo | 1020089414 | | | | | | 3018623072 | | |
| 6 | Martha J Tovar H | 41930786 | | | | | m.df13@hotmail.com | 3114457176 | | |
| 7 | Milla | 39400021 | | | | | | 3164516 | | |
| 8 | Martha Lucy Gonzalez Coy | 24'675.441 | | | | | | 3184233923 | | |
| 9 | Edith Coy de Gonzalez | 24'673.466 | | | | | | 3147968578 | | |
| 10 | Elizabeth Grisales | 24674172 | | | | | eligos cuetol mail.com | 3128832807 | | |
| | Mª Mercado Valencia | 24679076 3134621725 | | | | | | 3134621725 | | |

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

GOR-F-085 V02



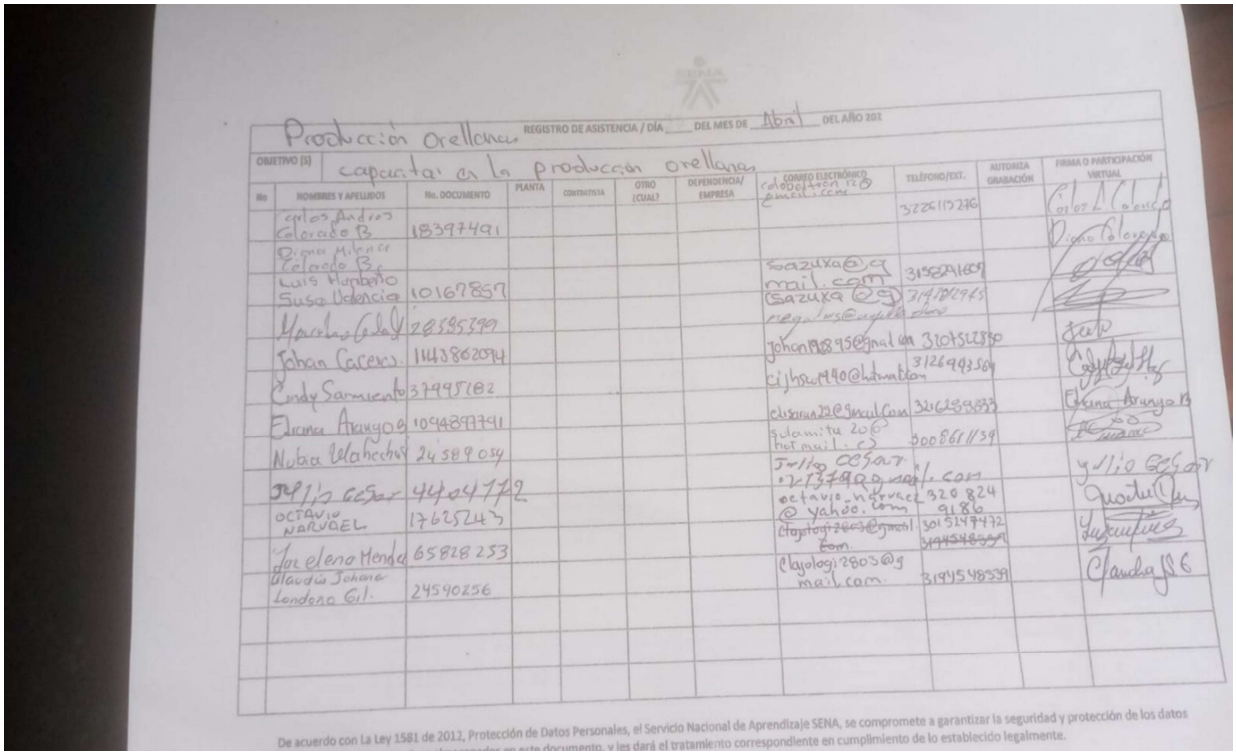
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DL _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Forma. en transformacid frutas y verduras

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Gloria C Jurado | 43028995 | | | | | | 3147148235 | | |
| 2 | Margarita Mo Arango | 42730427 | | | | | | 3103762487 | | |
| 3 | Amanda Mercado | 41597788 | | | | | | 3214710601 | | |
| 4 | maria Nelcy A | 66957673 | | | | | | 3217537284 | | |
| 5 | Daniel steven Restrepo | 1020089414 | | | | | | 3018623072 | | |
| 6 | Martha J Tovar H | 41930786 | | | | | m.df13@hotmail.com | 3114457176 | | |
| 7 | Milla | 39400021 | | | | | | 3164516 | | |
| 8 | Martha Lucy Gonzalez Coy | 24'675.441 | | | | | | 3184233923 | | |
| 9 | Edith Coy de Gonzalez | 24'673.466 | | | | | | 3147968578 | | |
| 10 | Elizabeth Grisales | 24674172 | | | | | eligos cuetol mail.com | 3128832807 | | |
| | Mª Mercado Valencia | 24679076 3134621725 | | | | | | 3134621725 | | |

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

FICHA 3423483

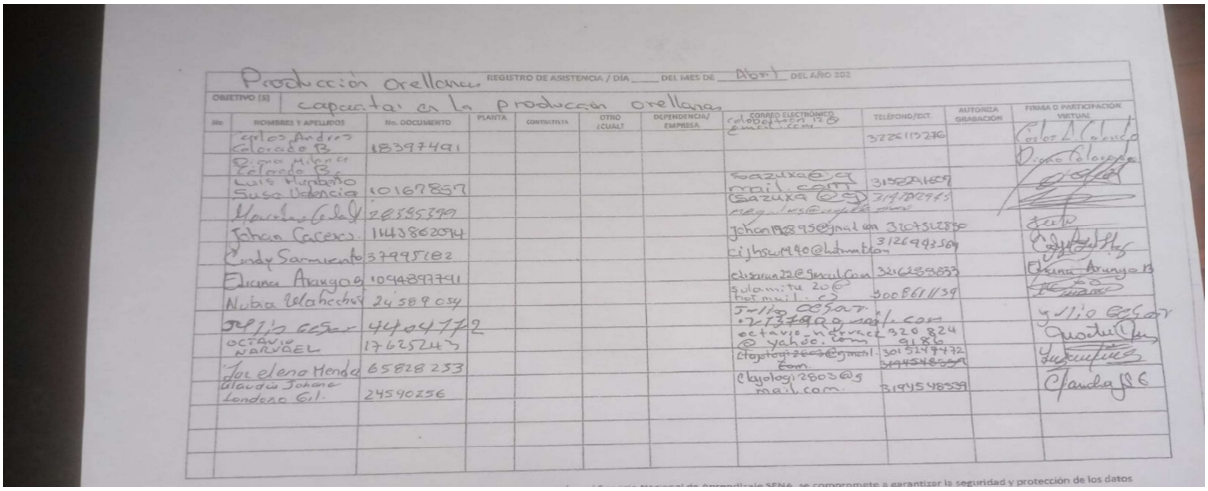


Producción Orellana REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): capacitar en la producción orellana

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Carlos Andres Colorado B | 18397491 | | | | | colodefaon 12@gmail.com | 3226115276 | | |
| | Digner Milner Colorado B | | | | | | | | | |
| | Luis Humberto Susa Valencia | 10167857 | | | | | sazuxa@gmail.com | 3158241605 | | |
| | Marcelo Galeano | 28595399 | | | | | sazuxa@gmail.com | 3142802965 | | |
| | Johan Caceres | 1143862094 | | | | | regulars@yahoo.com | 3104562380 | | |
| | Cindy Sarmiento | 37995182 | | | | | johan19889@gmail.com | 3126943569 | | |
| | Eliana Arango G | 1094897741 | | | | | cijhsu1990@hotmail.com | | | |
| | Nubia Valencia | 24589054 | | | | | elisarua29@gmail.com | 3162589833 | | |
| | Julio Cesar | 4404772 | | | | | salamita 20@hotmail.com | 3008611139 | | |
| | OCTAVIO NARVAEL | 17625243 | | | | | Julio cesar 0137900@hotmail.com | | | |
| | Jorelena Mendez | 65828253 | | | | | octavio.narvaez@yahoo.com | 320 824 9186 | | |
| | Claudia Johana Londoño Gil | 24590256 | | | | | Clayologi2803@gmail.com | 3015147472 | | |
| | | | | | | | Clayologi2803@gmail.com | 3194548339 | | |

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



Producción Orellana REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE Abril DEL AÑO 202

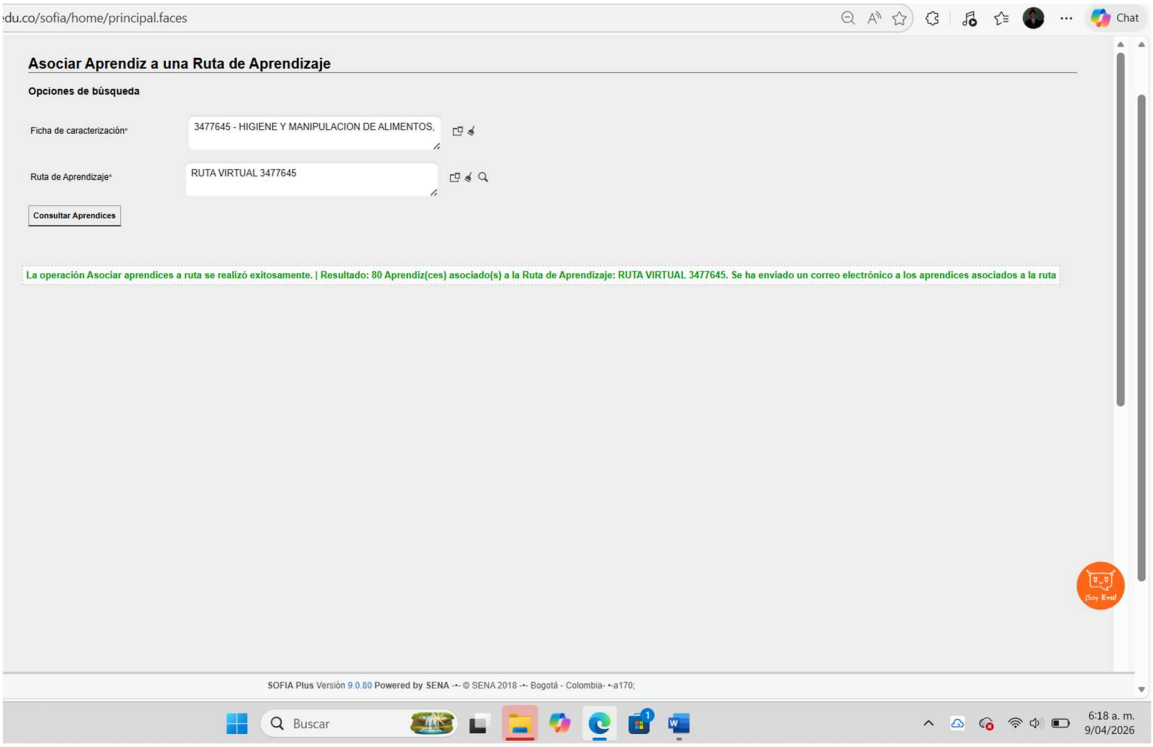
OBJETIVO (S): capacitar en la producción orellana

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/CEL. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Carlos Andrés Calderón B. | 1837491 | | | | | [illegible] | 3226117276 | | |
| | Diana Milena Calderón B. | | | | | | | | | |
| | Luis Humberto | | | | | | | | | |
| | Susa Valencia | 10167857 | | | | | sazuka@gmail.com | 3152241609 | | |
| | [illegible] | 28585399 | | | | | (sazuka@g) | 3142[illegible] | | |
| | Johan Cáceres | 1143862094 | | | | | johan[illegible]95@gmail.com | 3107512850 | | |
| | Cindy Sarmiento | 37995162 | | | | | cijhsu940@hotmail.com | 3126943564 | | |
| | Eliana Arango | 1094897741 | | | | | eliana22@gmail.com | 3216585855 | | |
| | Nubia Valencia | 24589054 | | | | | julomitu 206@hotmail.com | 3008611139 | | |
| | Julio César | 4404772 | | | | | julio cesar.[illegible]@hotmail.com | | | |
| | OCTAVIO NARVÁEZ | 1762524 | | | | | octavio.narvaez[illegible]@yahoo.com | 320 824 9186 | | |
| | Jaqueline Mendoza | 65828253 | | | | | [illegible]@gmail.com | 3015147472 | | |
| | Claudia Johana Londoño G. | 24540256 | | | | | claudiagi2805@gmail.com | 3194548539 | | |

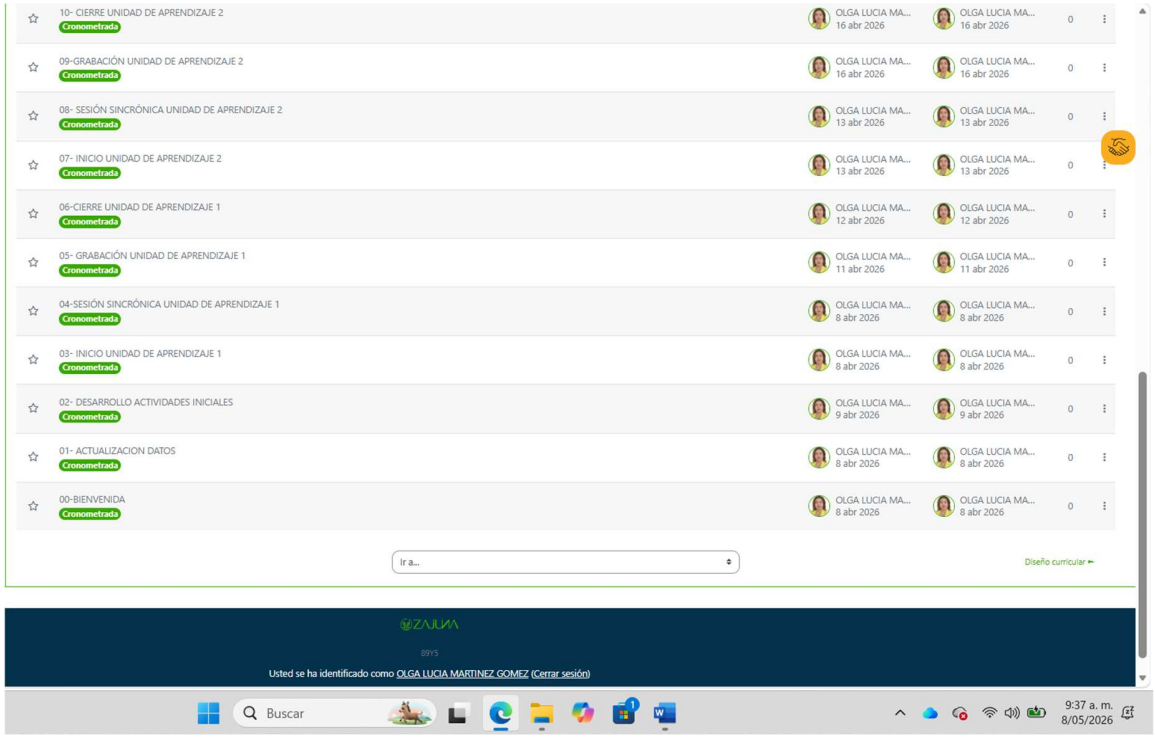
La Entidad Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos

FICHA 3477645

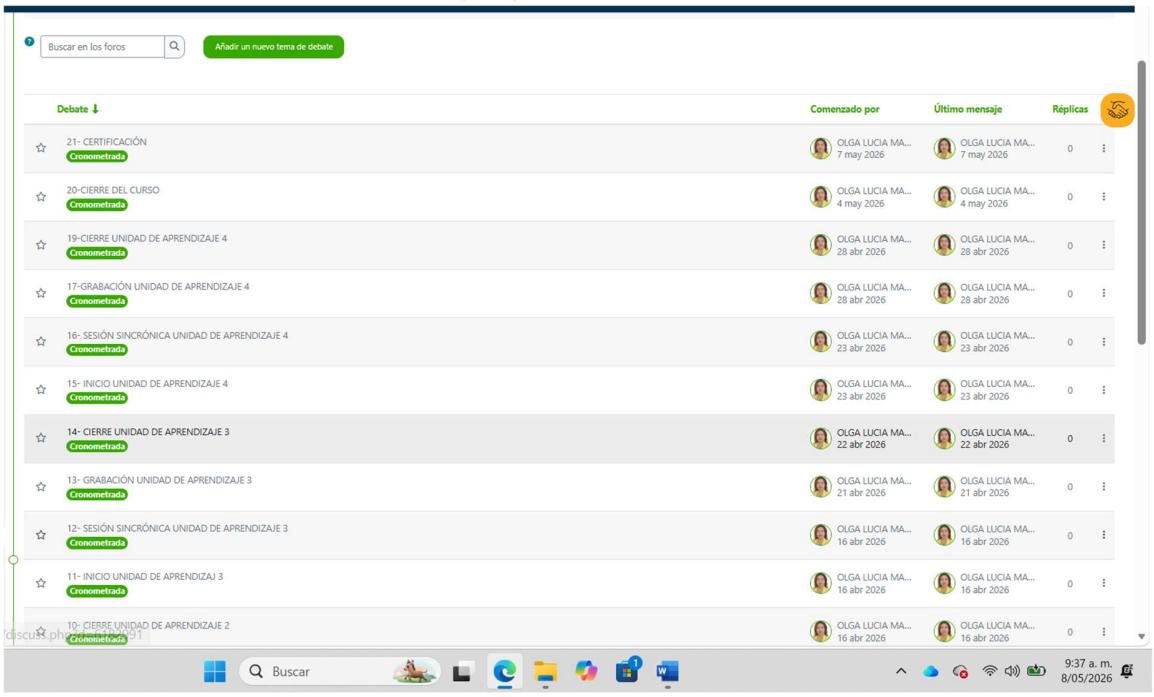
ASOCIAR RUTA APRENDIZAJE



# ANUNCIOS



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 10- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | 0 | |
| 09-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | 0 | |
| 08- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 13 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 13 abr 2026 | 0 | |
| 07- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 13 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 13 abr 2026 | 0 | |
| 06-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 12 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 12 abr 2026 | 0 | |
| 05- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 11 abr 2026 | 0 | |
| 04-SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 8 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 8 abr 2026 | 0 | |
| 03- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 8 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 8 abr 2026 | 0 | |
| 02- DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 9 abr 2026 | 0 | |
| 01- ACTUALIZACION DATOS Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 8 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 8 abr 2026 | 0 | |
| 00-BIENVENIDA Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 8 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 8 abr 2026 | 0 | |



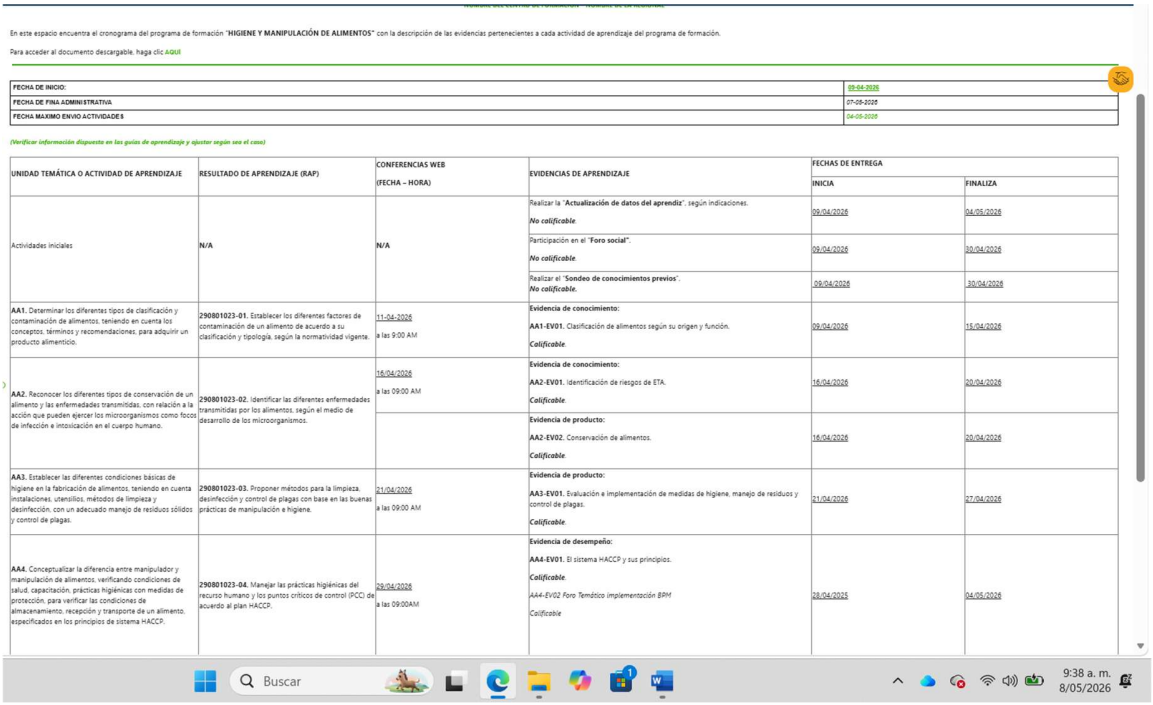
Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

| Debate | Comenzado por | Último mensaje | Réplicas |
|---|---|---|---|
| 21- CERTIFICACIÓN Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | 0 |
| 20-CIERRE DEL CURSO Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 4 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 4 may 2026 | 0 |
| 19-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 28 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 28 abr 2026 | 0 |
| 17-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 28 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 28 abr 2026 | 0 |
| 16- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 23 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 23 abr 2026 | 0 |
| 15- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 23 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 23 abr 2026 | 0 |
| 14- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 22 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 22 abr 2026 | 0 |
| 13- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 21 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 21 abr 2026 | 0 |
| 12- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | 0 |
| 11- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJ 3 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | 0 |
| 10- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 Cronometrada | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 16 abr 2026 | 0 |

Buscar 9:37 a. m. 8/05/2026

CRONOGRAMA



En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable, haga clic AQUI

| | |
|---|---|
| **FECHA DE INICIO:** | 09-04-2026 |
| **FECHA DE FINA ADMINISTRATIVA** | 07-05-2026 |
| **FECHA MAXIMO ENVIO ACTIVIDADES** | 04-05-2026 |

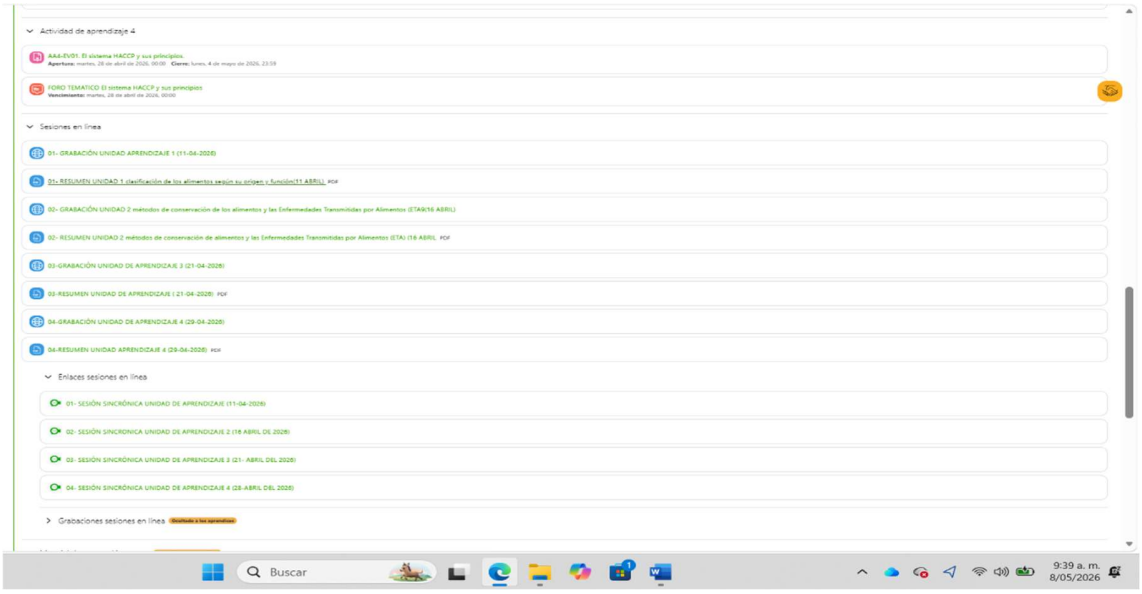
*(Verificar información dispuesta en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)*

| UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP) | CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA) | EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | FECHAS DE ENTREGA INICIA | FINALIZA |
|---|---|---|---|---|---|
| Actividades iniciales | N/A | N/A | Realizar la "**Actualización de datos del aprendiz**", según indicaciones. ***No calificable.*** | 09/04/2026 | 04/05/2026 |
| | | | Participación en el "**Foro social**". ***No calificable.*** | 09/04/2026 | 30/04/2026 |
| | | | Realizar el "**Sondeo de conocimientos previos**". ***No calificable.*** | 09/04/2026 | 30/04/2026 |
| **AA1.** Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio. | **290801023-01.** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. | 11-04-2026 a las 9:00 AM | **Evidencia de conocimiento:** **AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función. ***Calificable.*** | 09/04/2026 | 15/04/2026 |
| **AA2.** Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, con relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano. | **290801023-02.** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. | 16/04/2026 a las 09:00 AM | **Evidencia de conocimiento:** **AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA. ***Calificable.*** | 16/04/2026 | 20/04/2026 |
| | | | **Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Conservación de alimentos. ***Calificable.*** | 16/04/2026 | 20/04/2026 |
| **AA3.** 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. | **290801023-03.** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. | 21/04/2026 a las 09:00 AM | **Evidencia de producto:** **AA3-EV01.** Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas. ***Calificable.*** | 21/04/2026 | 27/04/2026 |
| **AA4.** 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. | **290801023-04.** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. | 29/04/2026 a las 09:00AM | **Evidencia de desempeño:** **AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios. ***Calificable.*** *AA4-EV02 Foro Temático implementación BPM* *Calificable* | 28/04/2025 | 04/05/2026 |

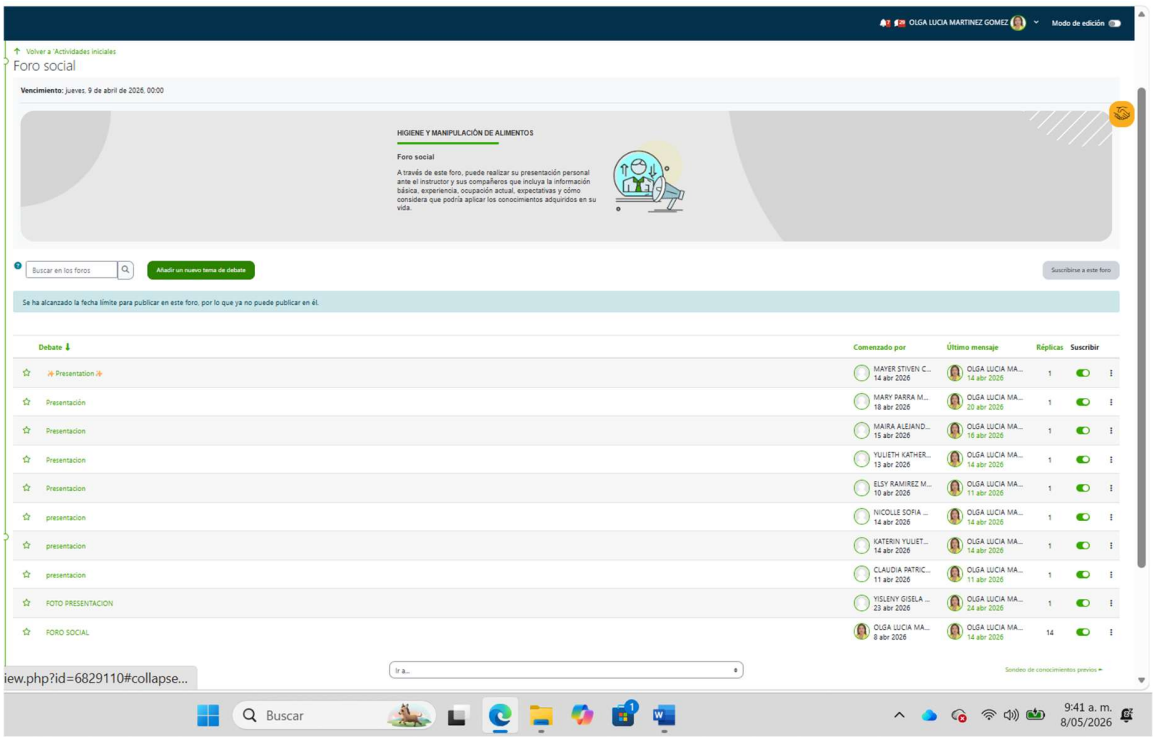
Buscar 9:38 a. m. 8/05/2026

LMS

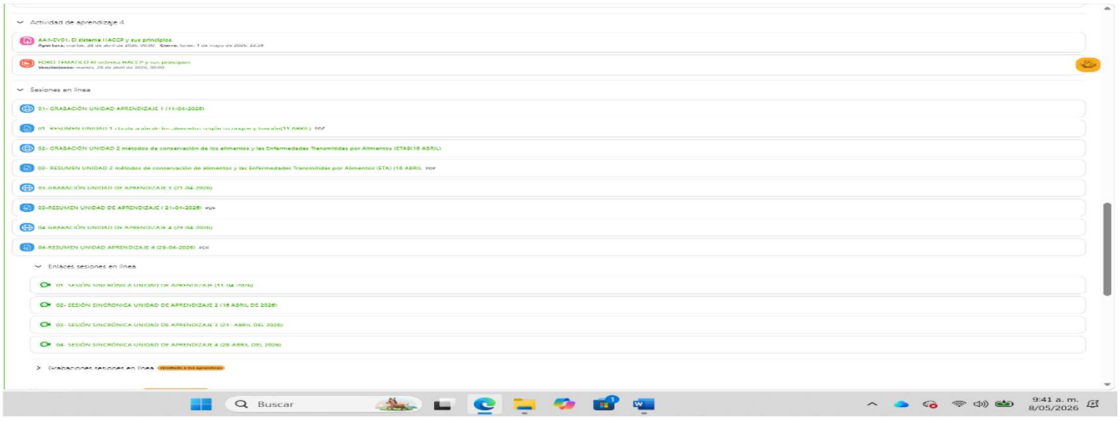
OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ
Modo de edición
General
Colapsar todo
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Anuncios
Información del programa
Diseño curricular
Información del programa
Documentos de interés para el aprendiz
Biblioteca SENA
Foro de dudas e inquietudes
Cronograma
Cronograma
Buscar
9:39 a. m.
8/05/2026


Actividad de aprendizaje 4
AA4-EV01. El sistema HACCP y sus principios.
FORO TEMATICO El sistema HACCP y sus principios
Sesiones en línea
01- GRABACIÓN UNIDAD APRENDIZAJE 1 (11-04-2026)
01- RESUMEN UNIDAD 1 clasificación de los alimentos según su origen y función(11 ABRIL)
02- GRABACIÓN UNIDAD 2 métodos de conservación de los alimentos y las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA(16 ABRIL)
02- RESUMEN UNIDAD 2 métodos de conservación de alimentos y las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) (16 ABRIL
03-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (21-04-2026)
03-RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE ( 21-04-2026)
04-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (29-04-2026)
04-RESUMEN UNIDAD APRENDIZAJE 4 (29-04-2026)
Enlaces sesiones en línea
01- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE (11-04-2026)
02- SESIÓN SINCRONICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (16 ABRIL DE 2026)
03- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (21- ABRIL DEL 2026)
04- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (28-ABRIL DEL 2026)
Grabaciones sesiones en línea
Buscar
9:39 a. m.
8/05/2026

FOROS




SESIONES SINCRONICAS




COMUNICACIÓN

Enviar

CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Borrador guardado a las 9:33

Hola, muy buenas tardes
Les saluda Olga Lucía Martínez, instructora del curso.

Hemos revisado la plataforma del SENA y evidenciamos que aún no has ingresado al curso de Manipulación de Alimentos. Es importante que puedas iniciar y avanzar en tu proceso de formación, ya que esto te permitirá adquirir los conocimientos necesarios para tu desempeño.

Quiero contarles que ya hemos iniciado el curso y venimos avanzando en las actividades. Si aún no has ingresado, ¡todavía estás a tiempo de ponerte al día y continuar con tu proceso! 💪 Cuenta con nuestro acompañamiento en este camino de aprendizaje.

También, si aún no haces parte del grupo de WhatsApp, te invito a unirte para que estés al tanto de la información, orientaciones y acompañamiento durante el curso:
https://chat.whatsapp.com/CPzalcJbMUk5syKrMz0iRG

Para ponerte al día:

1. Ver la grabación de la clase:
   https://youtu.be/P7H8Sa3hfv4
2. Revisar cómo desarrollar las actividades de la unidad 1:
   https://drive.google.com/file/d/12fsQP2ea-m7SYwIHmAtoqYrlld0Xv9Z9/view?usp=drive_link

Cualquier inquietud, con gusto estoy atenta. ¡Los espero! 🙌

FICHA 3480075 | CURSO MANIPUL...

9:34 a. m.
15/04/2026

Elementos enviados

Hoy

[Desconocido]
CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS 34... 10:03
Cordial saludo, apreciados aprendices: Espero s...

[Desconocido]
CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS 34... 10:01
Espero se encuentren muy bien. Quiero felicitarl...

[Desconocido]
CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS347... 10:00
Espero se encuentren muy bien. Al revisar el de...

Certificacion9120
solicitud certificación ficha 3480083 9:58
Cordial Saludo Esperando te encuentres muy bi...

Certificacion9120
solicitud certificación ficha 3480075 9:48
Cordial Saludo Esperando te encuentres muy bi...

Certificacion9120
solicitud certificación 9:30

CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS 3477645 | Resumir este correo electrónico

Olga Lucia Martinez Gomez
Cco: yanninarcon418@gmail.com; adrianardila@gmail.com; aarenas1316@gmail.com; **y 52 más** Vie 24/04/2026 10:03

**Cordial saludo, apreciados aprendices:**

Espero se encuentren muy bien.

He evidenciado que aún no has realizado el envío de las actividades del curso. Sé que en el camino pueden presentarse diferentes situaciones, pero quiero invitarte a que no dejes pasar esta oportunidad tan valiosa de formación.

Aún estás a tiempo de comenzar. Cada pequeño avance cuenta y puede marcar una gran diferencia en tu proceso. Este es un espacio para aprender, crecer y abrir nuevas oportunidades para tu futuro.

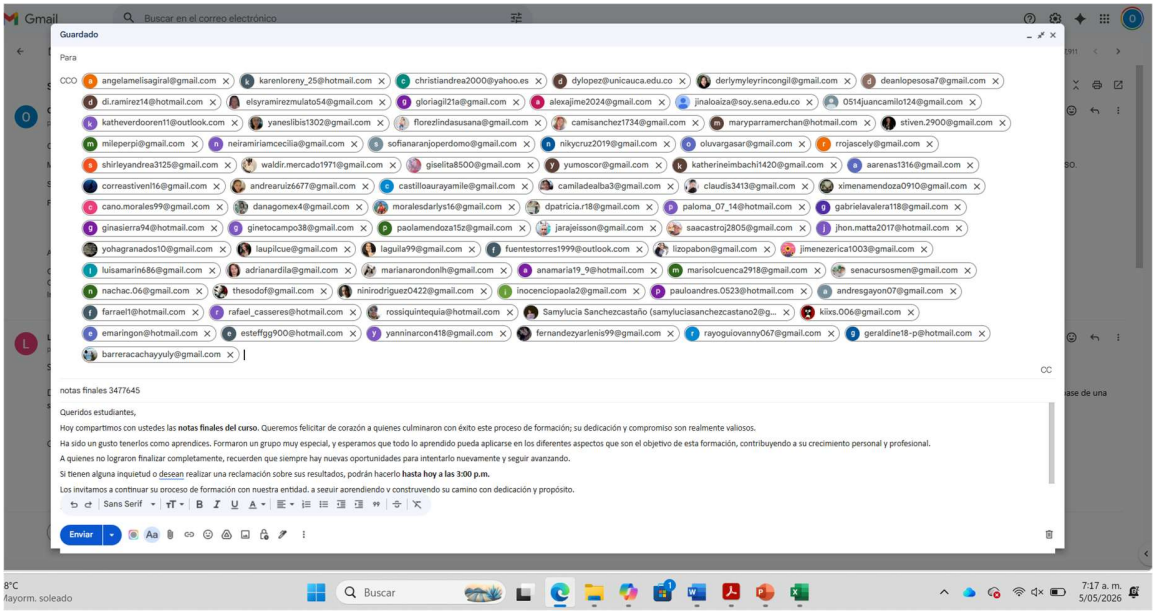
Recuerda que no estás solo(a), estoy aquí para acompañarte y apoyarte en lo que necesites. Si tienes alguna dificultad o inquietud, no dudes en comunicarte.

¡Anímate a dar el primer paso! Estoy segura de que puedes lograrlo y culminar con éxito este proceso.

Responder | Responder a todos | Reenviar

Buscar

10:03 a. m.
24/04/2026




# CALIFICACIONES

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ — Modo de edición

Atrás — Descargar todas las entregas

## Entregas

Acción sobre las calificaciones: Elegir...

Nombre(s): Todos A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z

Apellido(s): Todos A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z

| Nombre(s) / Apellido(s) | Nombre de usuario | Correo electrónico | Estado | Calificación | Editar | Última modificación (entrega) | Texto en línea | Archivos enviados | Comentarios de la entrega | Última modificación (calificación) | Comentarios de retroalimentación | Calificación final |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CARMENZA MARIEL ROJAS RAQUIRA | 35377361cc | karenloreny_25@hotmail.com | Enviado para calificar 6 días 23 horas después | Calificar 100 / 100,00 | Editar | lunes, 4 de mayo de 2026, 23:55 | | PLAN DE SANEAMIENTO 27-04-2026 09.54.pdf 4 de mayo de 2026, 23:55 | Comentarios (0) | - | manipulación de alimentos. | - |

Notificar a los aprendices: No

Guardar los cambios realizados en la calificación rápida

Con las seleccionadas... Bloquear entregas — Ir

Opciones

actividad de aprendizajes por página: 50

Filtro: Requiere calificación

Buscar — 5:41 a. m. 5/05/2026

## Evaluación ruta de aprendizaje

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización*: 3477645-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

Competencia de aprendizaje*: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprendiz*: ANGELA MELISA GIRAL

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

**Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva**

| Actividad | Descripción Resultado | Juicio de Evaluación |
|---|---|---|
| ACTIVIDAD VIRTUAL | MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP. | APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS. | APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE. | APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | APROBADO |

Página 1 de 1

Guardar — Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.



Buscar — 11:35 a. m. 6/05/2026

## Crear Novedad Complementaria Virtual

| | |
|---|---|
| Código del Programa | 92130063 |
| Versión del Programa | 2 |
| Centro de Formación | 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL |
| Ficha de Caracterización | 3477645 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, COMPLEMENTARIA |
| Tipo de Programa | |
| Cupo Total de la Ficha | 80 |
| Número de Aprendices en la Ficha | 48 |
| Fecha de Terminación de la Ficha | 07/05/2026 |

Aprendiz

| Identificación Aprendiz | Aprendiz |
|---|---|
| CC - 52154363 | MARINA PEDRAZA PARAMO |
| PPT - 4833855 | MARISOL MARIA CUENCA BOSCAN |
| CC - 47428524 | NANCY CAMARGO ACEVEDO |
| CC - 1144202032 | NICOLAS ROJAS CANDELO |
| CC - 1013635705 | NINI GIHOGANA RODRIGUEZ TIGUAQUE |
| CC - 1124993584 | PAOLA ANDREA INOCENCIO CASTRO |
| CC - 1118256852 | PAULO ANDRES BENACHI CEBALLOS |
| CC - 1193088481 | PEDRO ANDRES GAYON CALVO |
| CC - 9148783 | RAFAEL TORRES DE LA CRUZ |
| CC - 73142485 | RAFAEL EDUARDO CASSERES SANCHEZ |

Anterior 1 2 Siguiente

Página 1 de 2

Tipo de Novedad: CANCELACIÓN

Subtipo de Novedad*: NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar | Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a223;

Buscar 9:21 p. m. 6/05/2026

## Evaluación ruta de aprendizaje

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización*: 3477645-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

Competencia de aprendizaje*: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprendiz*: LEIDY PAOLA AGUILAR

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

**Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva**

| Actividad | Descripción Resultado | Juicio de Evaluación |
|---|---|---|
| ACTIVIDAD VIRTUAL | MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP. | NO APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS. | NO APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE. | NO APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | NO APROBADO |

Página 1 de 1

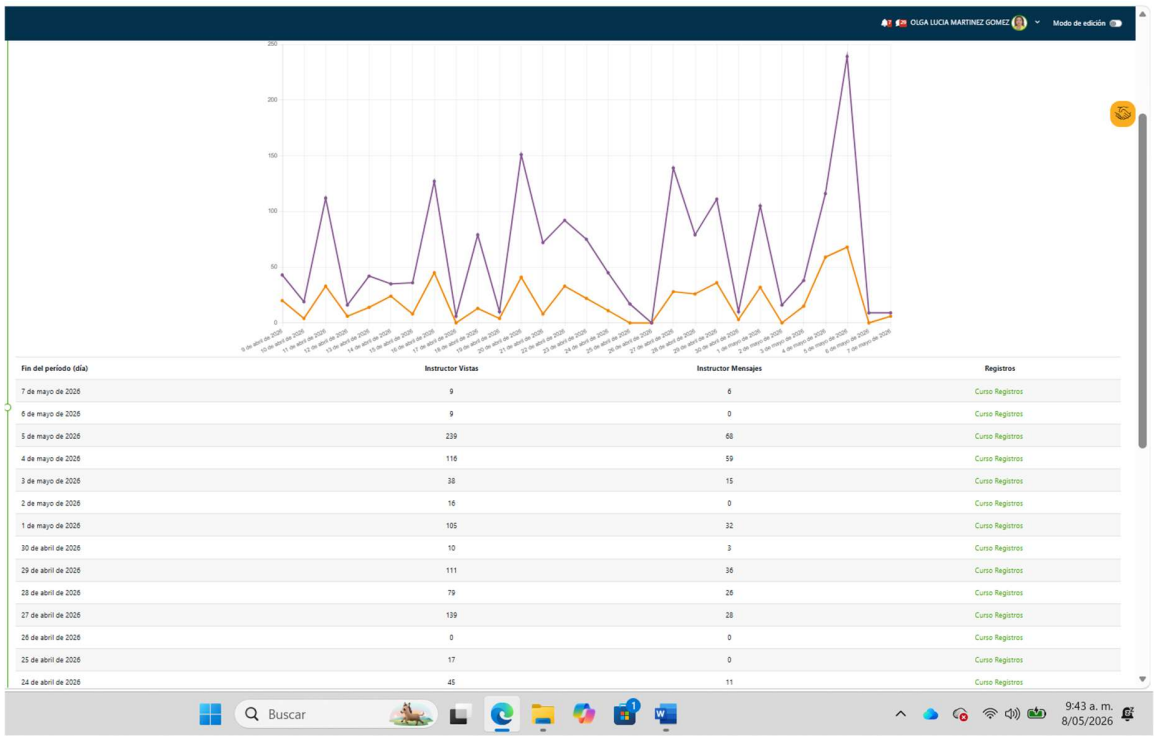
Guardar | Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a188;

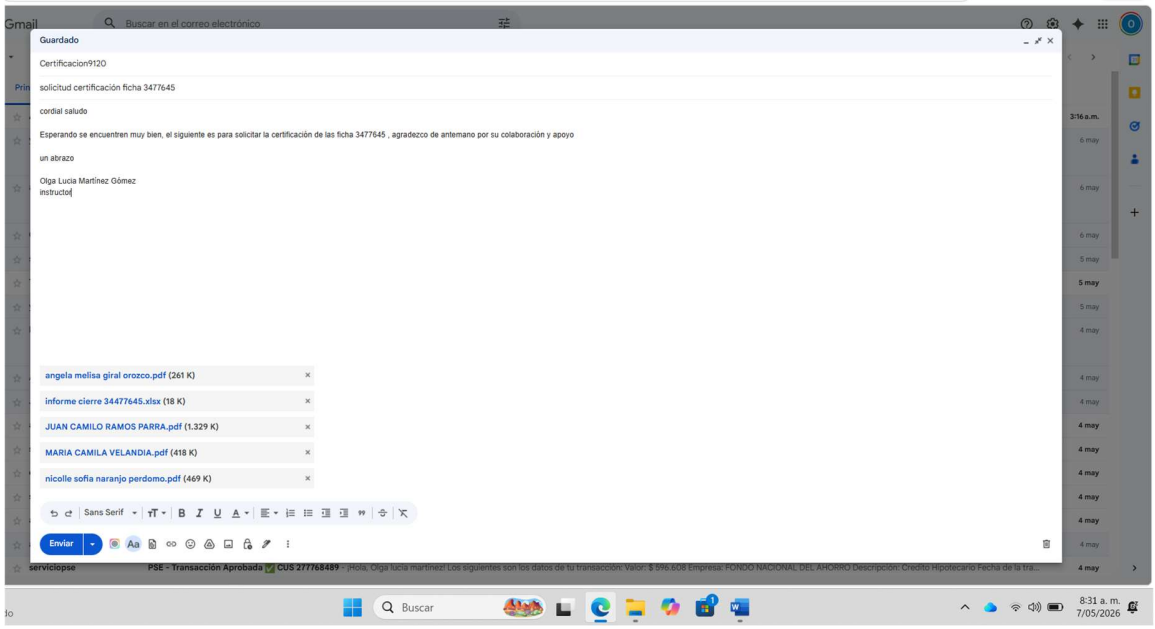
Buscar 8:03 a. m. 7/05/2026

# ESTADISTICA

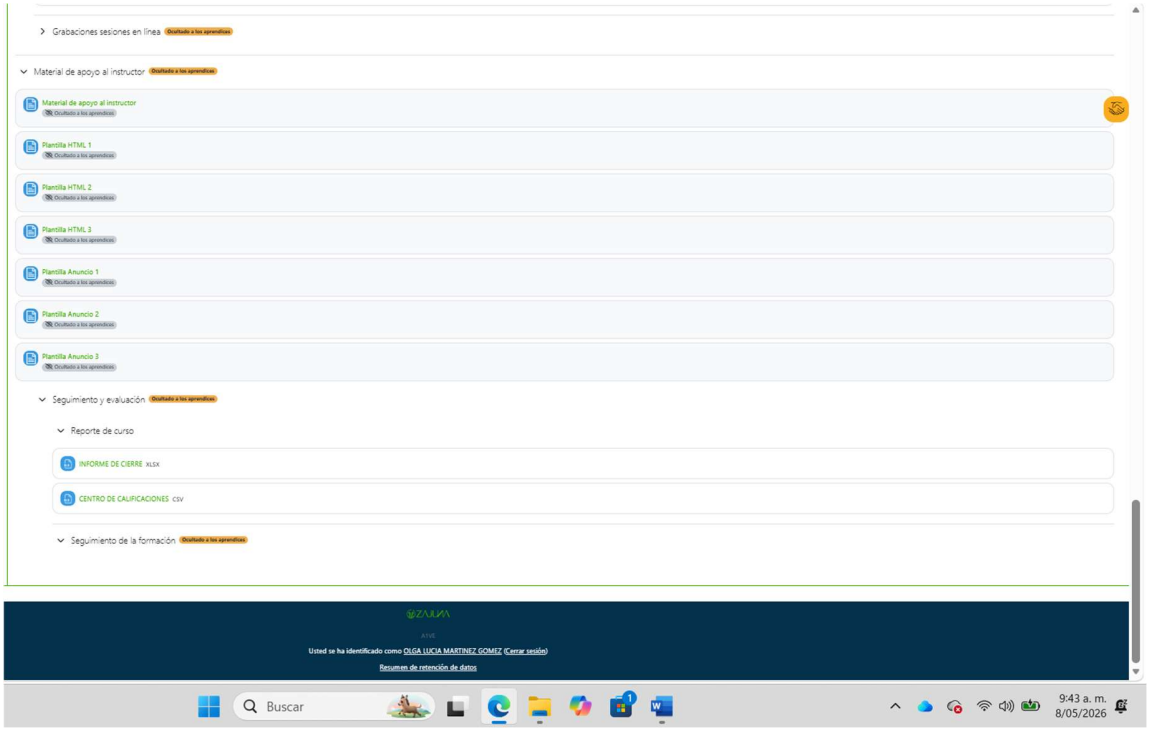



| Fin del período (día) | Instructor Vistas | Instructor Mensajes | Registros |
|---|---|---|---|
| 7 de mayo de 2026 | 9 | 6 | Curso Registros |
| 6 de mayo de 2026 | 9 | 0 | Curso Registros |
| 5 de mayo de 2026 | 239 | 68 | Curso Registros |
| 4 de mayo de 2026 | 116 | 59 | Curso Registros |
| 3 de mayo de 2026 | 38 | 15 | Curso Registros |
| 2 de mayo de 2026 | 16 | 0 | Curso Registros |
| 1 de mayo de 2026 | 105 | 32 | Curso Registros |
| 30 de abril de 2026 | 10 | 3 | Curso Registros |
| 29 de abril de 2026 | 111 | 36 | Curso Registros |
| 28 de abril de 2026 | 79 | 26 | Curso Registros |
| 27 de abril de 2026 | 139 | 28 | Curso Registros |
| 26 de abril de 2026 | 0 | 0 | Curso Registros |
| 25 de abril de 2026 | 17 | 0 | Curso Registros |
| 24 de abril de 2026 | 45 | 11 | Curso Registros |

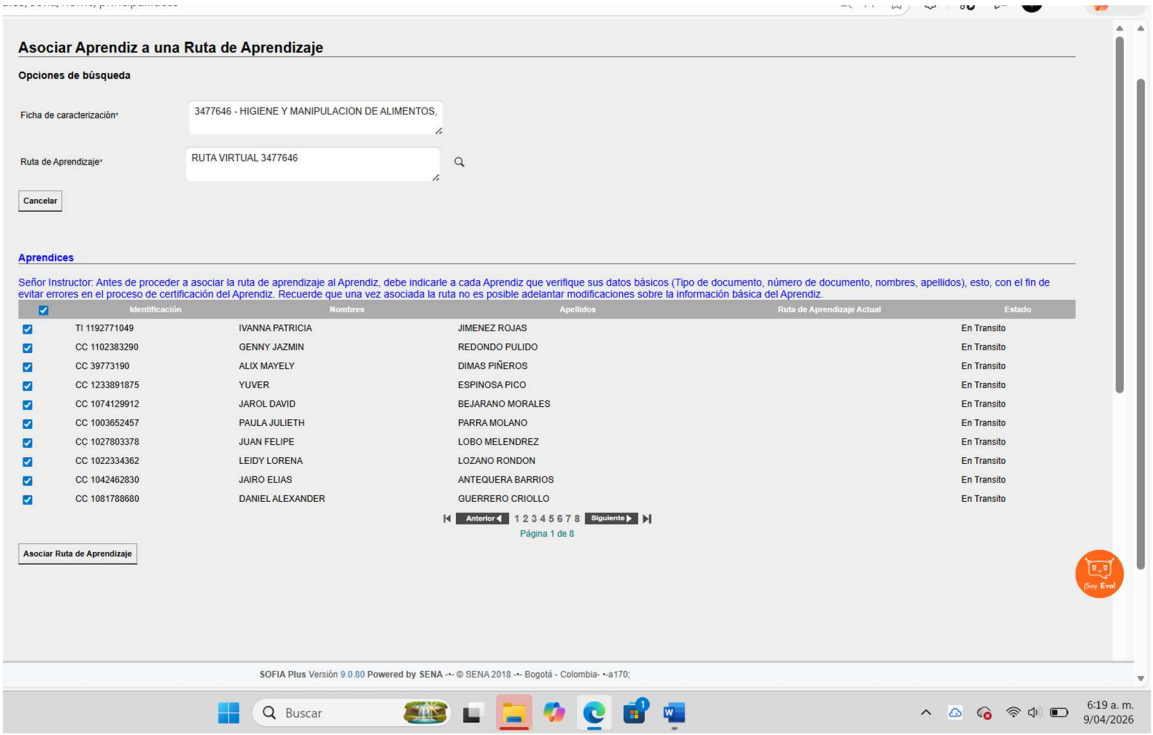
# SOLICITUD CERTIFICACIÓN



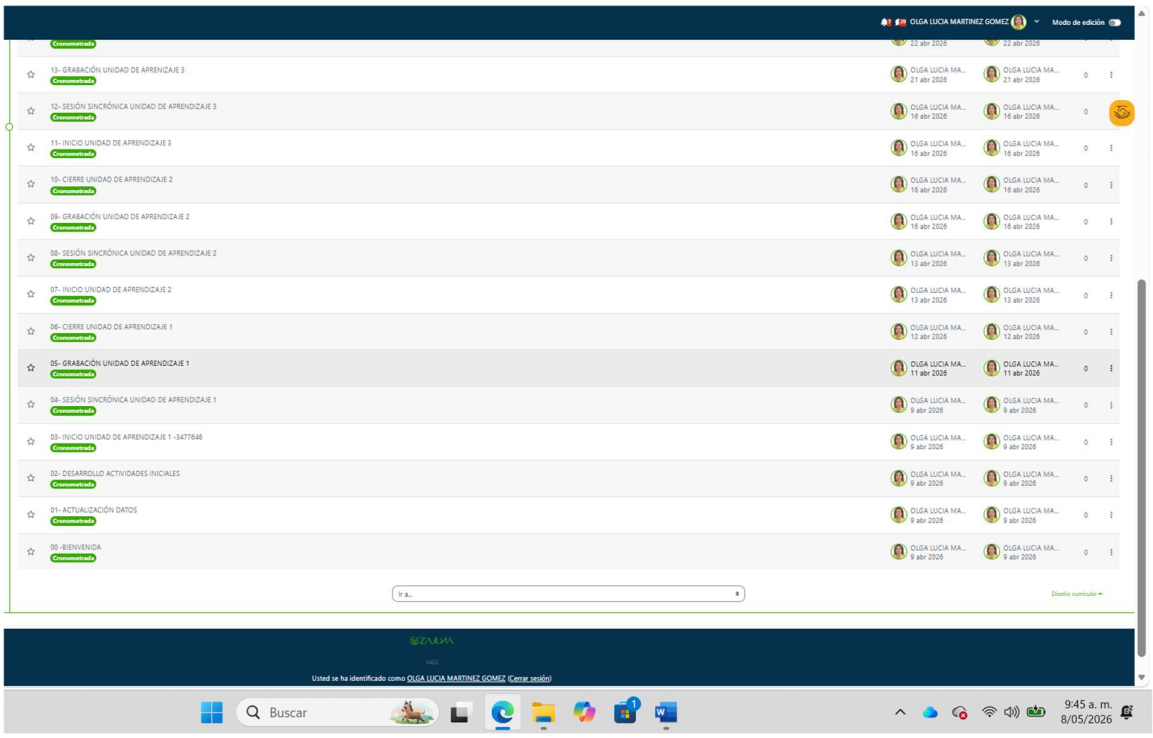
# REPORTE DEL CURSO

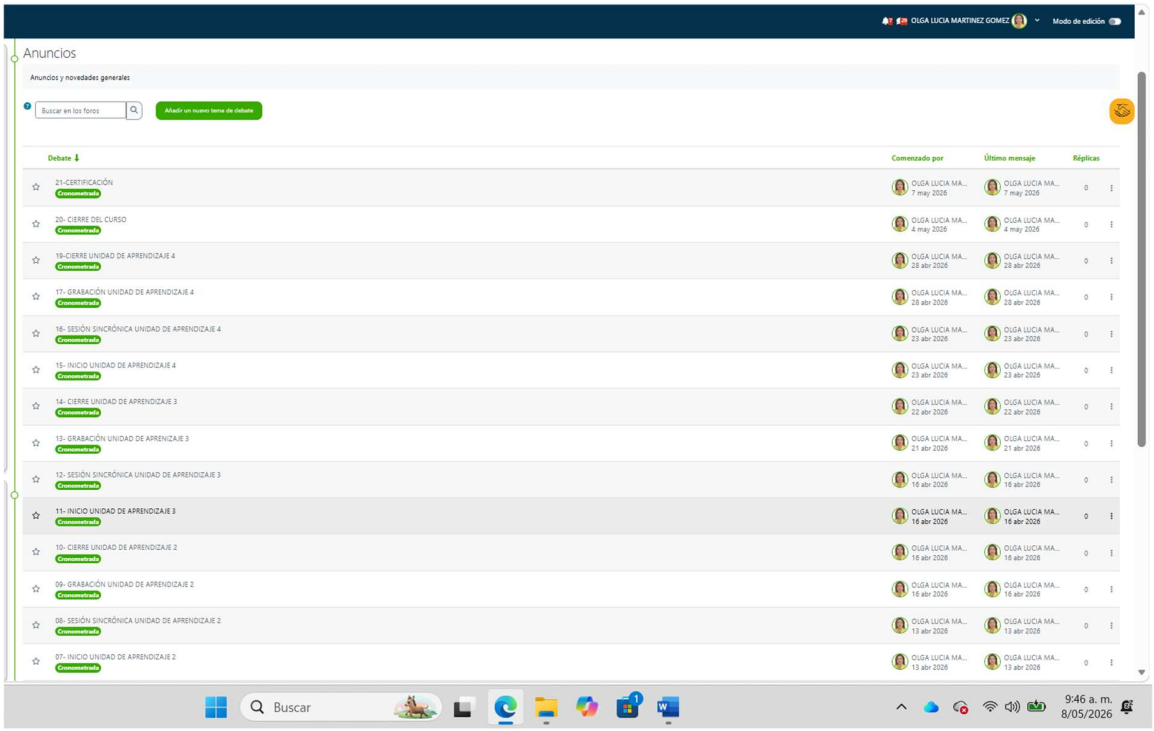



# FICHA 3477646



# ANUNCIOS


OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ
Modo de edición
13- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENIZAJE 3
12- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
11- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
10- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
09- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
08- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
07- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
06- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 1
05- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1
04- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1
03- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 -3477646
02- DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES
01- ACTUALIZACIÓN DATOS
00 -BIENVENIDA
Ir a...
Usted se ha identificado como OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ (Cerrar sesión)
Buscar
9:45 a. m.
8/05/2026


OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ
Modo de edición
Anuncios
Anuncios y novedades generales
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
21-CERTIFICACIÓN
20- CIERRE DEL CURSO
19-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4
17- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4
16- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4
15- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4
14- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
13- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENIZAJE 3
12- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
11- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3
10- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
09- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
08- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
07- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 2
Buscar
9:46 a. m.
8/05/2026

# CRONOGRAMA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ — Modo de edición

NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA REGIONAL

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable, haga clic **AQUÍ**

| | |
|---|---|
| **FECHA DE INICIO:** | 09-04-2026 |
| **FECHA DE FINA ADMINISTRATIVA** | 07-05-2026 |
| **FECHA MAXIMO ENVIO ACTIVIDADES** | 04-05-2026 |

***(Verificar información dispuesta en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)***

| UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP) | CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA) | EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | FECHAS DE ENTREGA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | INICIA | FINALIZA |
| Actividades iniciales | N/A | N/A | Realizar la "**Actualización de datos del aprendiz**", según indicaciones.<br>***No calificable***. | 09/04/2026 | 15/04/2026 |
| | | | Participación en el "**Foro social**".<br>***No calificable***. | 09/04/2026 | 15/04/2026 |
| | | | Realizar el "**Sondeo de conocimientos previos**".<br>***No calificable.*** | 09/04/2026 | 15-/04/2026 |
| **AA1.** Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio. | **290801023-01.** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. | 11-04-2026<br>a las 9:00 AM | **Evidencia de conocimiento:**<br>**AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función.<br>***Calificable***. | 09/04/2026 | 15/04/2026 |
| **AA2.** Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, con relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano. | **290801023-02.** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. | 16/04/2026<br>a las 09:00 AM | **Evidencia de conocimiento:**<br>**AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA.<br>***Calificable***. | 16/04/2026 | 20/04/2026 |
| | | | **Evidencia de producto:**<br>**AA2-EV02.** Conservación de alimentos.<br>***Calificable***. | 16/04/2026 | 20/04/2026 |
| **AA3.** 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. | **290801023-03.** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. | 21/04/2026<br>a las 09:00 AM | **Evidencia de producto:**<br>**AA3-EV01.** Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.<br>***Calificable***. | 21/04/2026 | 27/04/2026 |
| **AA4.** 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. | **290801023-04.** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. | 29/04/2026<br>a las 09:00AM | **Evidencia de desempeño:**<br>**AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios.<br>***Calificable***.<br>*AA4-EV02 Foro Temático implementación BPM*<br>*Calificable* | 28/04/2026 | 04/05/2026 |

Buscar — 9:47 a. m. 8/05/2026

# FOROS

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ — Modo de edición

Calificar usuarios

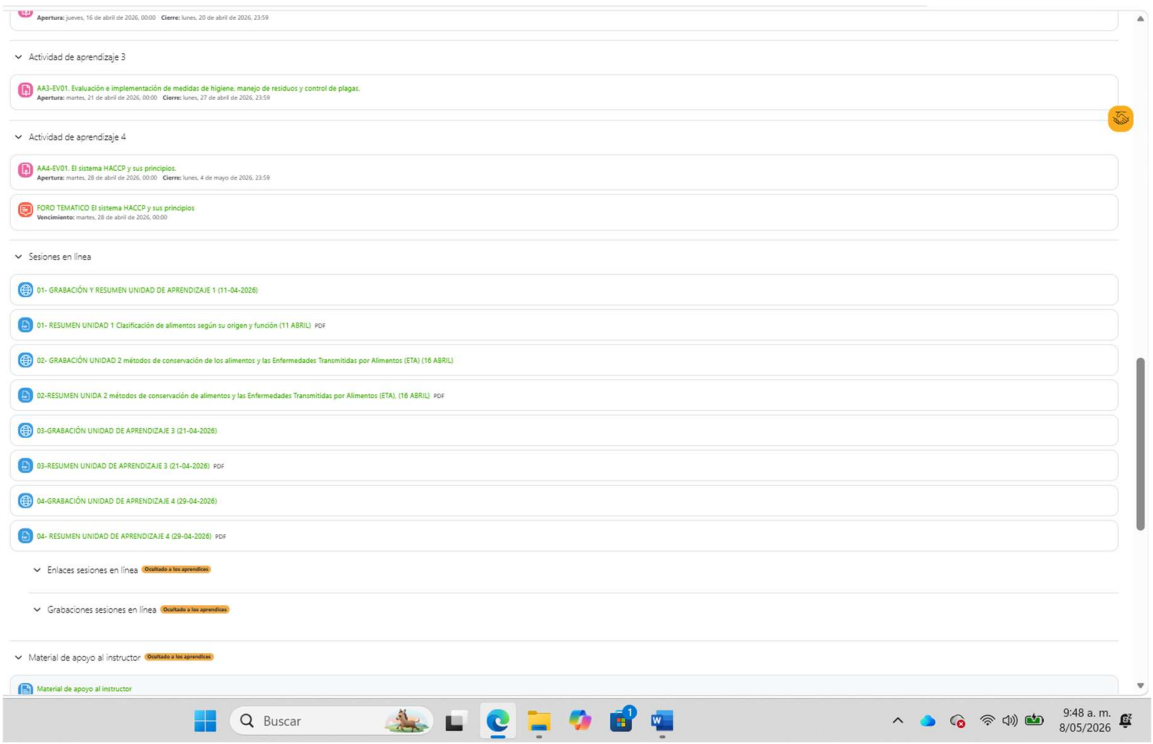
| Debate | Comenzado por | Último mensaje | Réplicas | Suscribir |
|---|---|---|---|---|
| RESPUESTA AL CASO | BRAYAN ALEXAN... 4 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 5 may 2026 | 1 | |
| Participación foro temático – Sistema HACCP y sus Principios | ANGIE NIKOL IP... 27 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 29 abr 2026 | 3 | |
| Participación Foro Temático – Sistema HACCP | JAEL YURANY GA... 19 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 20 abr 2026 | 1 | |
| Participación foro temático El sistema HACCP y sus principios | ANNY SUGEYDI ... 27 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 3 may 2026 | 3 | |
| Participación FORO | DIANA MARCEL... 4 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 4 may 2026 | 1 | |
| Participación foro | LEIDY LORENA L... 29 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 30 abr 2026 | 3 | |
| PARICIPACION EN EL FORO | NORMA CONST... 1 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 3 may 2026 | 1 | |
| HACCP | GENNY JAZMIN ... 3 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 3 may 2026 | 1 | |
| Foro temático sistema HACCP | SANDRA ROCIO ... 3 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 3 may 2026 | 1 | |
| Foro temático | MARIA LIZETH M... 2 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 3 may 2026 | 1 | |
| foro tematico | JEAN MARCO C... 4 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 4 may 2026 | 1 | |
| Foro SISTEMA HACCP | ALIX MAYELY DI... 1 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 3 may 2026 | 1 | |
| foro | YESICA VIVIANA ... 29 abr 2026 | OLGA LUCIA MA... 29 abr 2026 | 1 | |
| El sistema HACCP y sus principios | SORANY PAOLA ... 4 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 4 may 2026 | 1 | |
| El sistema HACCP y sus principios | YESSICA PAREJA ... 4 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 5 may 2026 | 1 | |
| Dayanna Stefany Dejoy | DAYANNA STEFA... 4 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 5 may 2026 | 1 | |
| CONCLUCION DEL CASO | MAIDE VILLAMIL... 3 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 3 may 2026 | 1 | |
| CIERRE DEL FORO | OLGA LUCIA MA... 4 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 4 may 2026 | 0 | |

← AA4-EV01. El sistema HACCP y sus principios. — Ir a... — 01- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (11-04-2026) →

liscuss.php?d=6255491

Buscar — 9:48 a. m. 8/05/2026

SESION SINCRÓNICAS




MENSAJERIA

## CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Pública Clasificada | Resumir este correo electrónico

Olga Lucia Martinez Gomez

Cco: maleja.acostav@gmail.com; jairoantequera11@gmail.com; jhonatanarzeus@gmail.com; **y 45 más** Mié 15/04/2026 10:05

Quiero contarles que ya hemos iniciado el curso de Manipulación de Alimentos y venimos avanzando en las actividades. Si aún no has ingresado, ¡todavía estás a tiempo de ponerte al día y continuar con tu proceso! 💪

También, si aún no haces parte del grupo de WhatsApp, https://chat.whatsapp.com/CPzalcJbMUk5syKrMz0iRG

te invito a unirte para que estés al tanto de la información, orientaciones y acompañamiento durante el curso.

Para ponerte al día

1.ver la grabación clase https://youtu.be/P7H8Sa3hfv4

2. para ver como desarrollar las actividades de la unida 1

https://drive.google.com/file/d/12fsQP2ea-m7SYwIHmAtoqYrIld0Xv9Z9/view?usp=drive_link

Cualquier inquietud, con gusto estoy atenta. ¡Los espero! 🙌

10:05 a. m.
15/04/2026

Mensaje enviado a 48 personas

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ | Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3477646)

Mis cursos / P_92130063_V_3477646_R_63_C_9120 / Participantes

Coincidir Cualquiera Seleccionar

Añadir condición | Limpiar filtros | Aplicar filtros

l participantes encontrados

ombre(s) Todos A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z

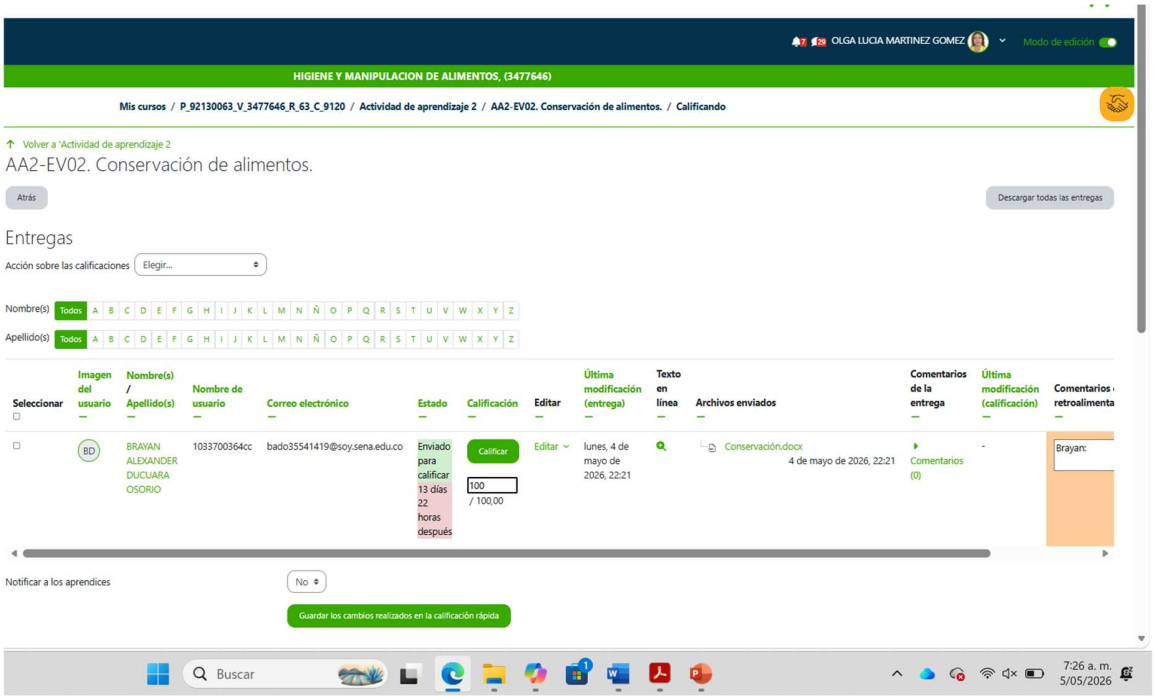
pellido(s) Todos A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z

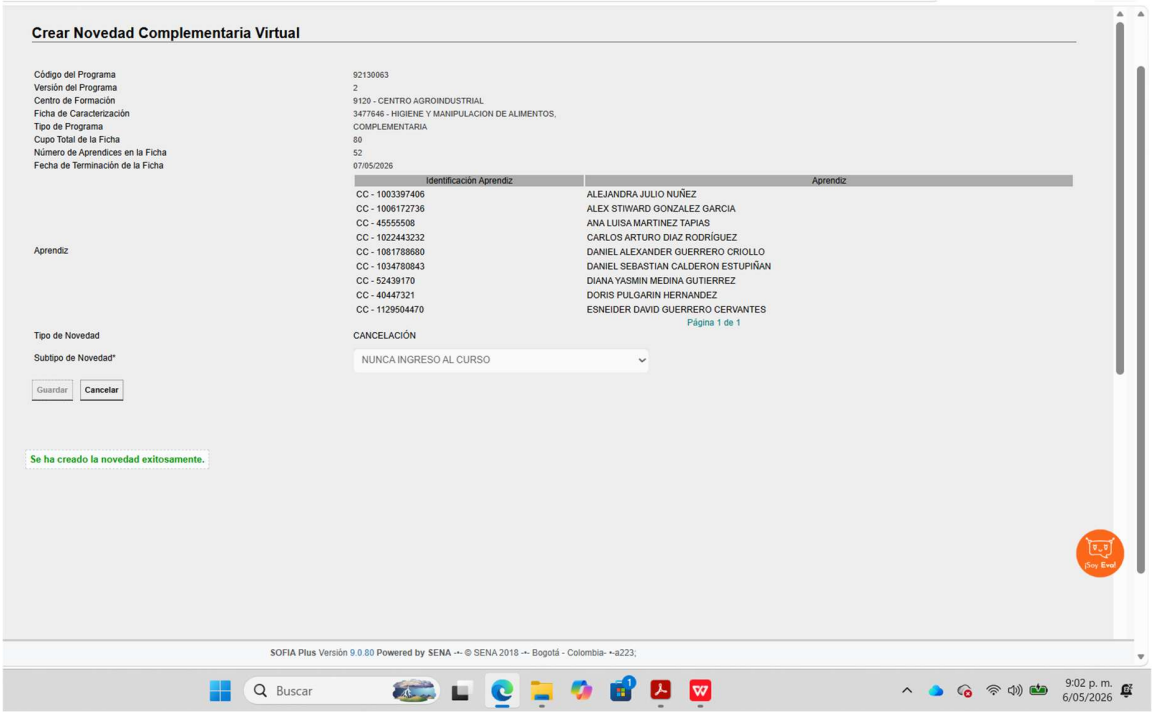
| Nombre(s) / Apellido(s) | Nombre de usuario | Correo electrónico | Roles | Grupos | Último acceso al curso | Estatus |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LILYS ANDREA ACEVEDO GUTIERREZ | 1036133257cc | 3205688743andrea@gmail.com | Aprendiz | No hay grupos | 3 días 23 horas | Activo |
| MARIA ALEJANDRA ACOSTA | 1020788646cc | maleja.acostav@gmail.com | Aprendiz | No hay grupos | Nunca | Activo |
| CRISTIAN DAVID ACOSTA MENDOZA | 1006616429cc | cristiandavidmendoza01@gmail.com | Aprendiz | No hay grupos | 5 días 14 horas | Activo |
| ANNY SUGEYDI ALZATE NUÑEZ | 1017185765cc | nanis0311@hotmail.com | Aprendiz | No hay grupos | 1 día 2 horas | Activo |
| JAIRO ELIAS ANTEQUERA BARRIOS | 1042462830cc | jairoantequera11@gmail.com | Aprendiz | No hay grupos | Nunca | Activo |
| JHONATAN ARIZA HERRERA | 1032448016cc | jhonatanarzeus@gmail.com | Aprendiz | No hay grupos | Nunca | Activo |
| SOL ANGIE ARTUNDUAGA MUÑOZ | 1024594218cc | angie199823@hotmail.com | Aprendiz | No hay grupos | Nunca | Activo |
| ISAIAS ARZUZA PEREZ | 72125481cc | isagourmet60@gmail.com | Aprendiz | No hay grupos | Nunca | Activo |
| TATIANA CAROLINA BABILONIA ELLES | 1051443364cc | tatianababiloniaelles@gmail.com | Aprendiz | No hay grupos | 1 día 16 horas | Activo |

Buscar

10:07 a. m.
15/04/2026

CALIFICACIONES



## Crear Novedad Complementaria Virtual

| | |
|---|---|
| Código del Programa | 92130063 |
| Versión del Programa | 2 |
| Centro de Formación | 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL |
| Ficha de Caracterización | 3477646 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, |
| Tipo de Programa | COMPLEMENTARIA |
| Cupo Total de la Ficha | 80 |
| Número de Aprendices en la Ficha | 27 |
| Fecha de Terminación de la Ficha | 07/05/2026 |

Aprendiz

| Identificación Aprendiz | Aprendiz |
|---|---|
| CC - 1095302753 | JULIAN ANDRES GAMARRA POVEDA |
| CC - 1015402841 | KAREN LORENA OBANDO SANCHEZ |
| CC - 1118801629 | KARIANIS ASTRID OÑATE BRITO |
| CC - 1081053215 | KEVIN DANIEL VACACELA INAGAN |
| CC - 1123433335 | LAURA YULIETH CASTRO SANCHEZ |
| CC - 1053329847 | LEIDY YAZMIN JIMENEZ TAPIAS |
| TI - 1054866117 | MANUEL ALEJANDRO RENDÓN TAPASCO |
| CC - 1003765613 | MARGHY GINNETH CASTRO RINCON |
| CC - 1020788646 | MARIA ALEJANDRA ACOSTA |
| CC - 1064795864 | MARIA PAOLA MOLINARES ACOSTA |

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 1 de 3

Tipo de Novedad: CANCELACIÓN

Subtipo de Novedad*: NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a223;

Buscar 9:10 p. m. 6/05/2026

## Evaluación ruta de aprendizaje

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización*: 3477646-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

Competencia de aprendizaje*: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprendiz*: DINA LUZ GARCIA

Juicio Evaluativo: Seleccionar Juicio Evaluativo

**Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva**

| Actividad | Descripción Resultado | Juicio de Evaluación |
|---|---|---|
| ACTIVIDAD VIRTUAL | MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP. | NO APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS. | NO APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE. | NO APROBADO |
| ACTIVIDAD VIRTUAL | ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | NO APROBADO |

Página 1 de 1

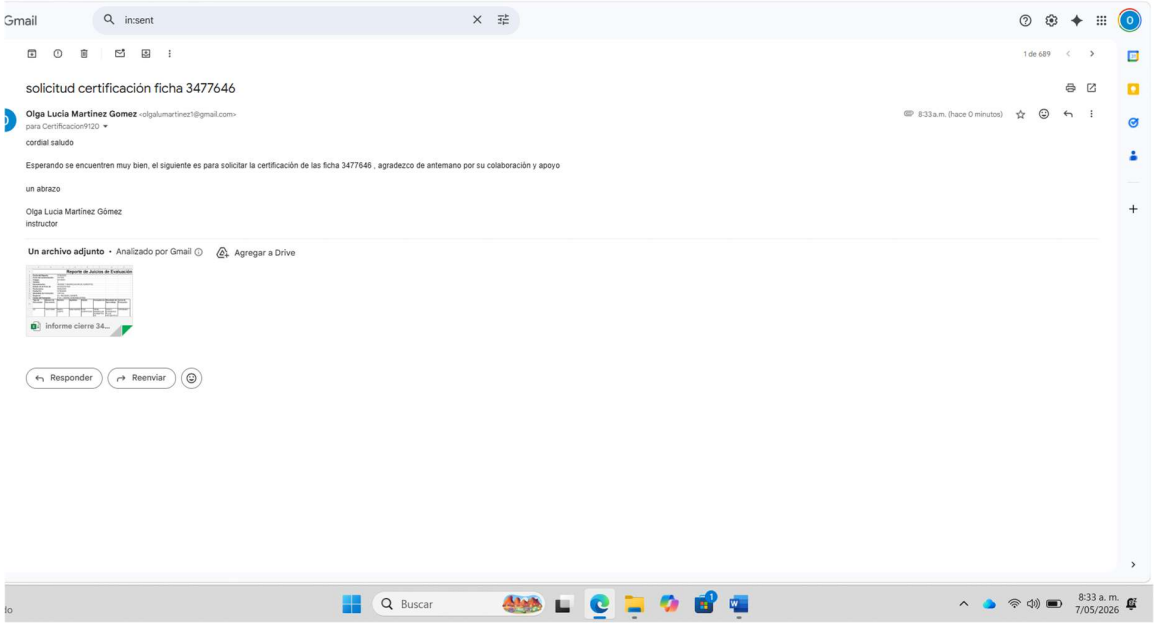
Guardar Cancelar

Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.

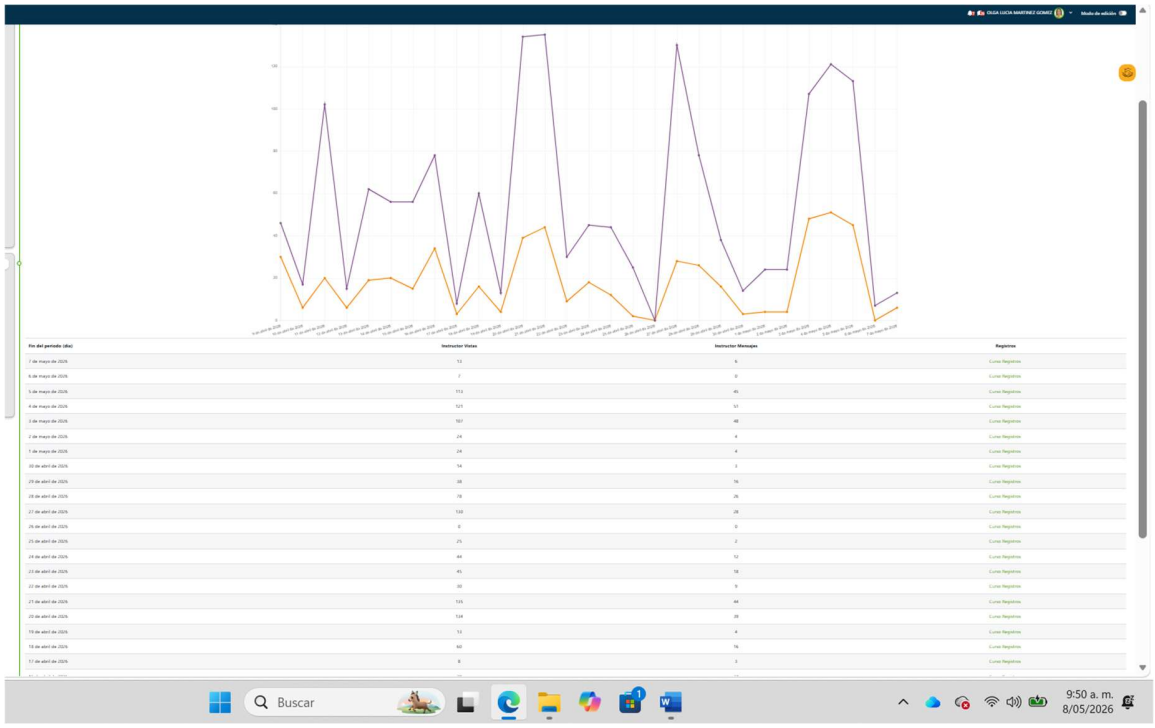
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a188;

Buscar 8:04 a. m. 7/05/2026

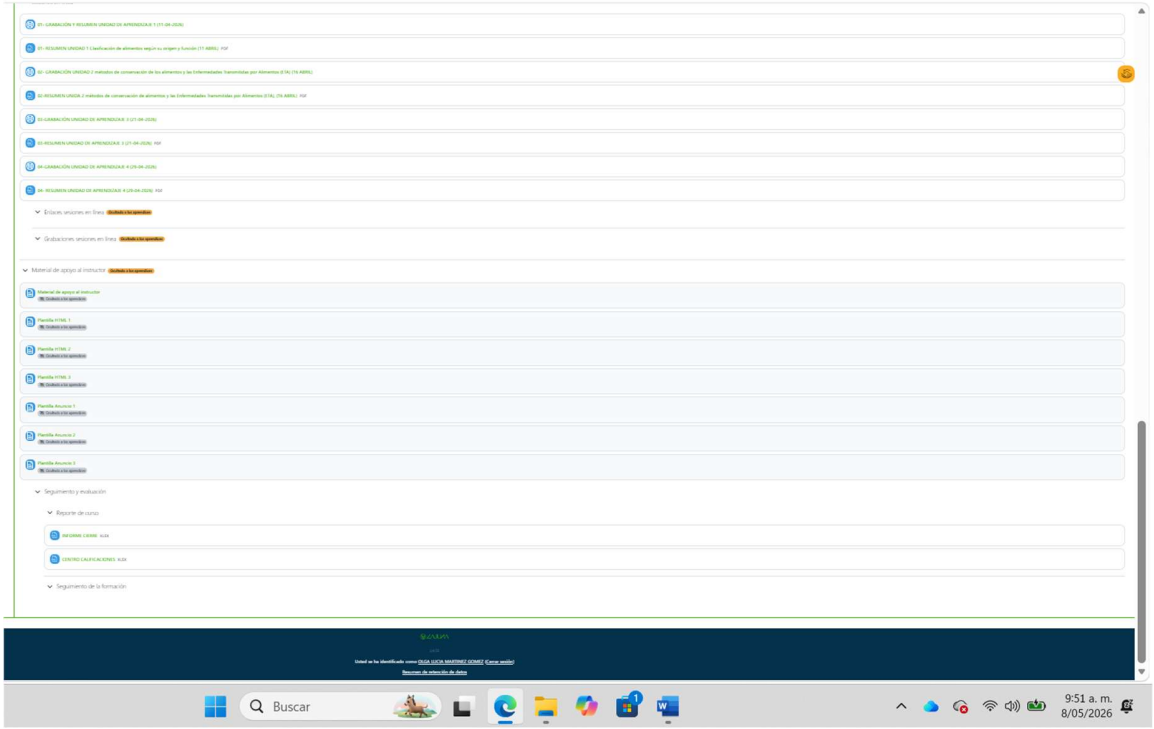
SOLICITUD CERTIFICACIÓN



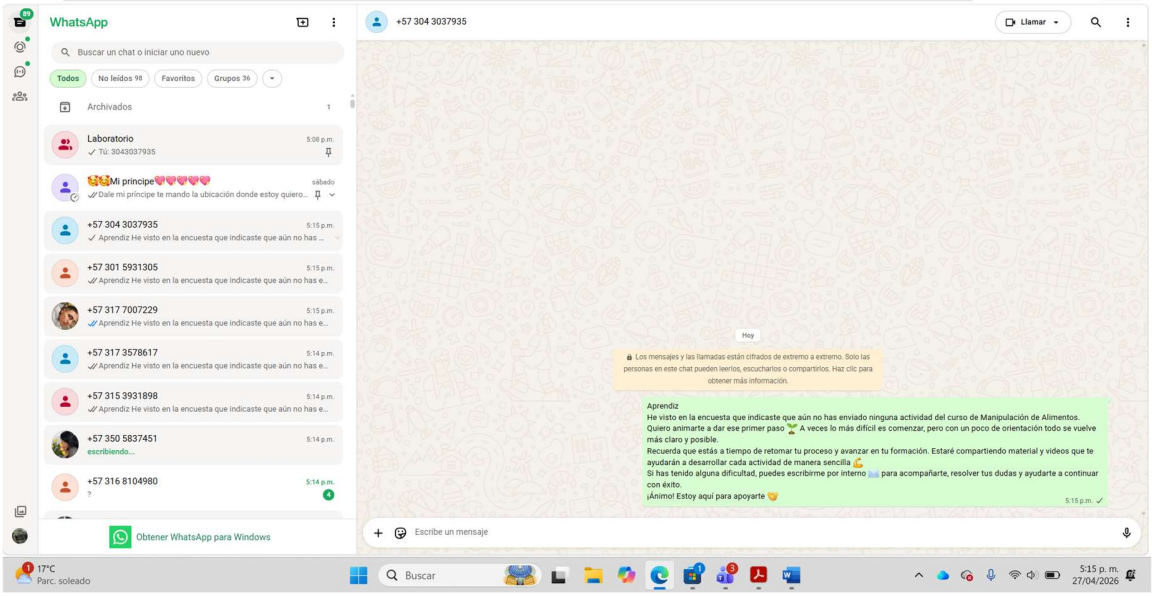

ESTADISTICA



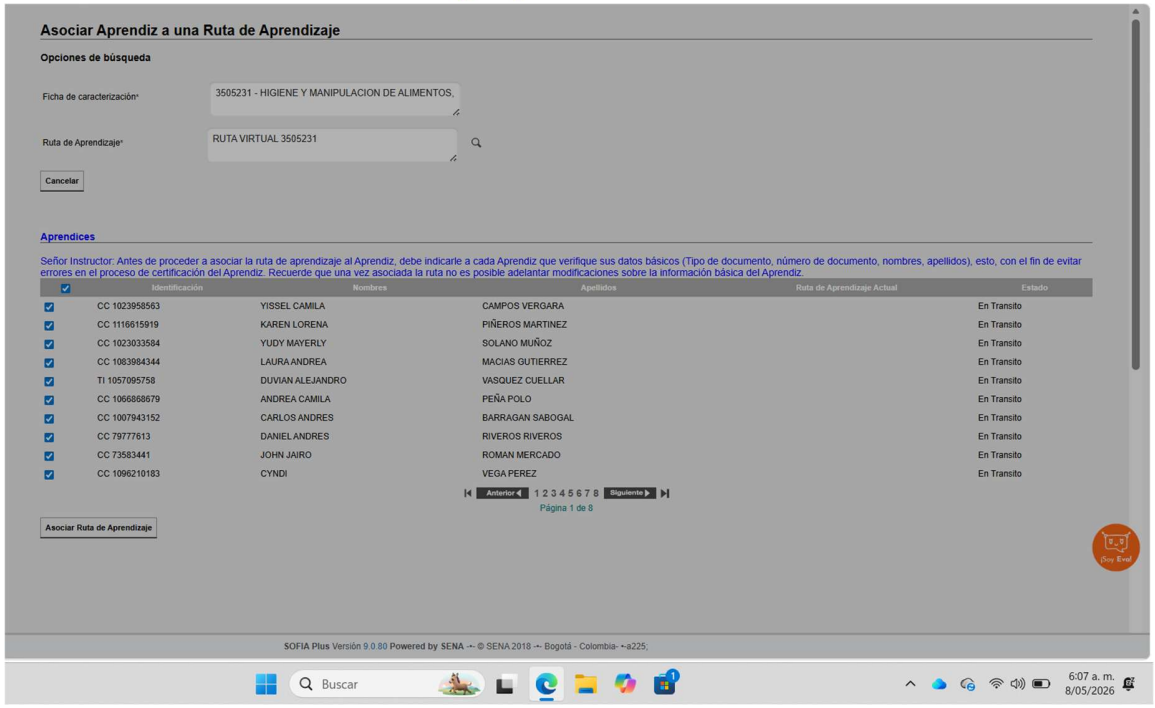

REPORTE DEL CURSO



APOYO FORMACIÓN VIRTUAL




FICHA 3505231



## Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

**Opciones de búsqueda**

Ficha de caracterización* 3505231 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3505231

Cancelar

**Aprendices**

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

| | Identificación | Nombres | Apellidos | Ruta de Aprendizaje Actual | Estado |
|---|---|---|---|---|---|
| ☑ | CC 1023958563 | YISSEL CAMILA | CAMPOS VERGARA | | En Transito |
| ☑ | CC 1116615919 | KAREN LORENA | PIÑEROS MARTINEZ | | En Transito |
| ☑ | CC 1023033584 | YUDY MAYERLY | SOLANO MUÑOZ | | En Transito |
| ☑ | CC 1083984344 | LAURA ANDREA | MACIAS GUTIERREZ | | En Transito |
| ☑ | TI 1057095758 | DUVIAN ALEJANDRO | VASQUEZ CUELLAR | | En Transito |
| ☑ | CC 1066868679 | ANDREA CAMILA | PEÑA POLO | | En Transito |
| ☑ | CC 1007943152 | CARLOS ANDRES | BARRAGAN SABOGAL | | En Transito |
| ☑ | CC 79777613 | DANIEL ANDRES | RIVEROS RIVEROS | | En Transito |
| ☑ | CC 73583441 | JOHN JAIRO | ROMAN MERCADO | | En Transito |
| ☑ | CC 1096210183 | CYNDI | VEGA PEREZ | | En Transito |

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 Siguiente

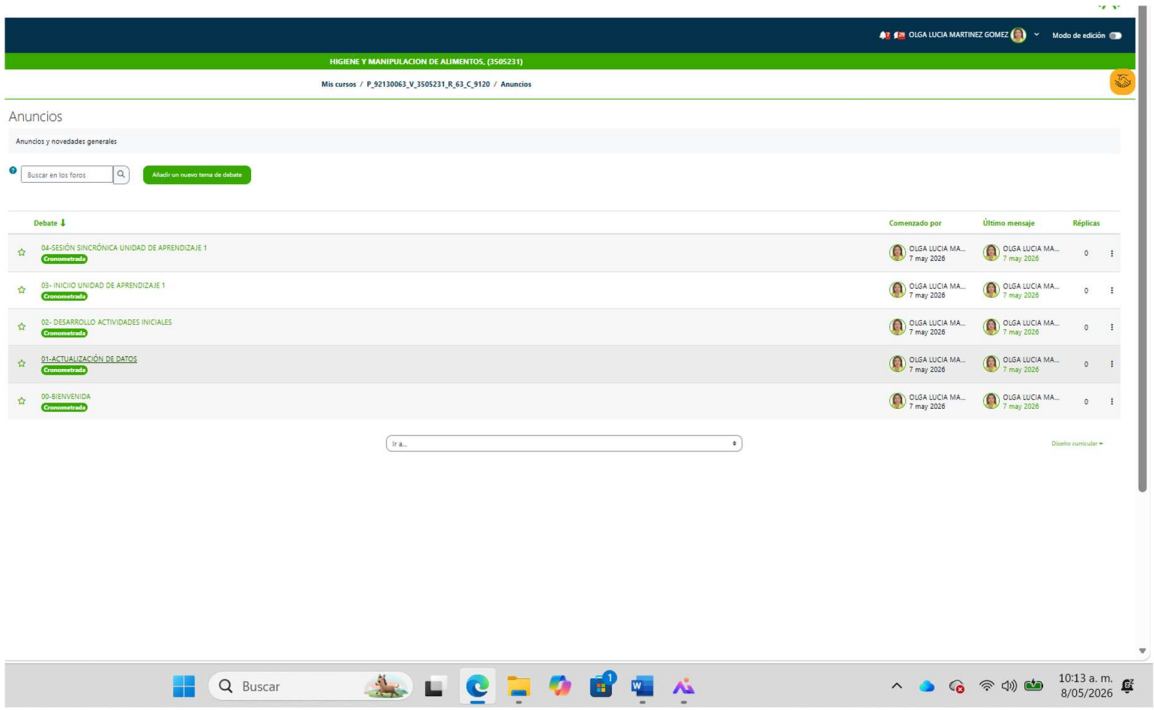
Página 1 de 8

Asociar Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a225;

Buscar 6:07 a. m. 8/05/2026

ANUNCIOS



OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ Modo de edición

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3505231)

Mis cursos / P_92130063_V_3505231_R_63_C_9120 / Anuncios

## Anuncios

Anuncios y novedades generales

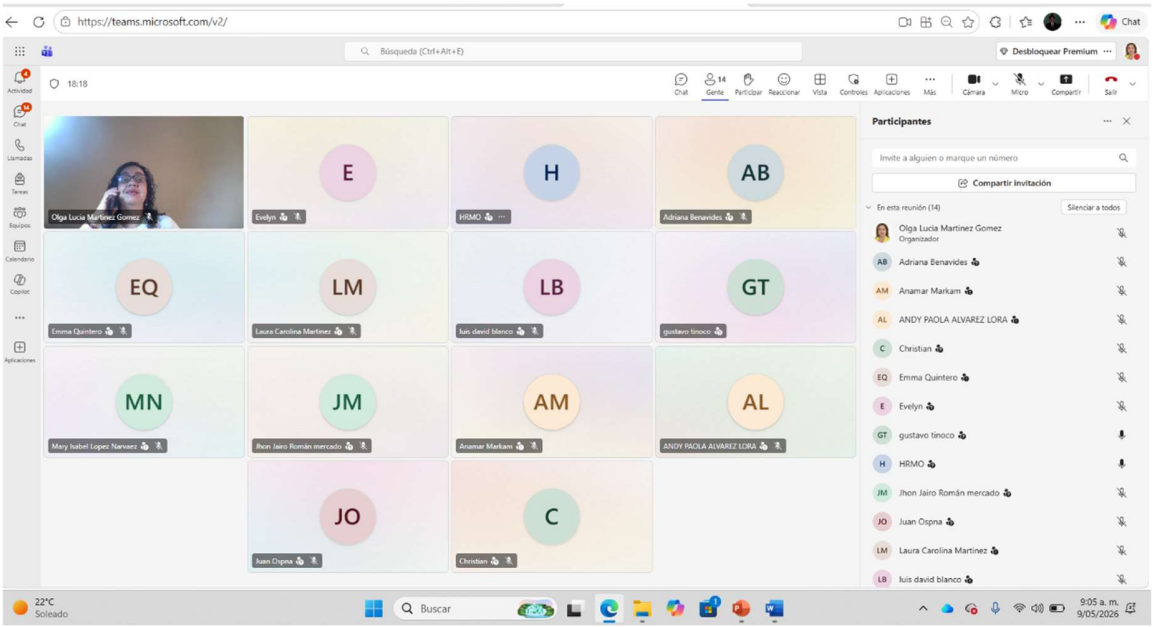
Buscar en los foros Añadir un nuevo tema de debate

| Debate | Comenzado por | Último mensaje | Réplicas |
|---|---|---|---|
| 04-SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (Cronometrada) | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | 0 |
| 03- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (Cronometrada) | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | 0 |
| 02- DESARROLLO ACTIVIDADES INICIALES (Cronometrada) | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | 0 |
| 01-ACTUALIZACIÓN DE DATOS (Cronometrada) | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | 0 |
| 00-BIENVENIDA (Cronometrada) | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | OLGA LUCIA MA... 7 may 2026 | 0 |

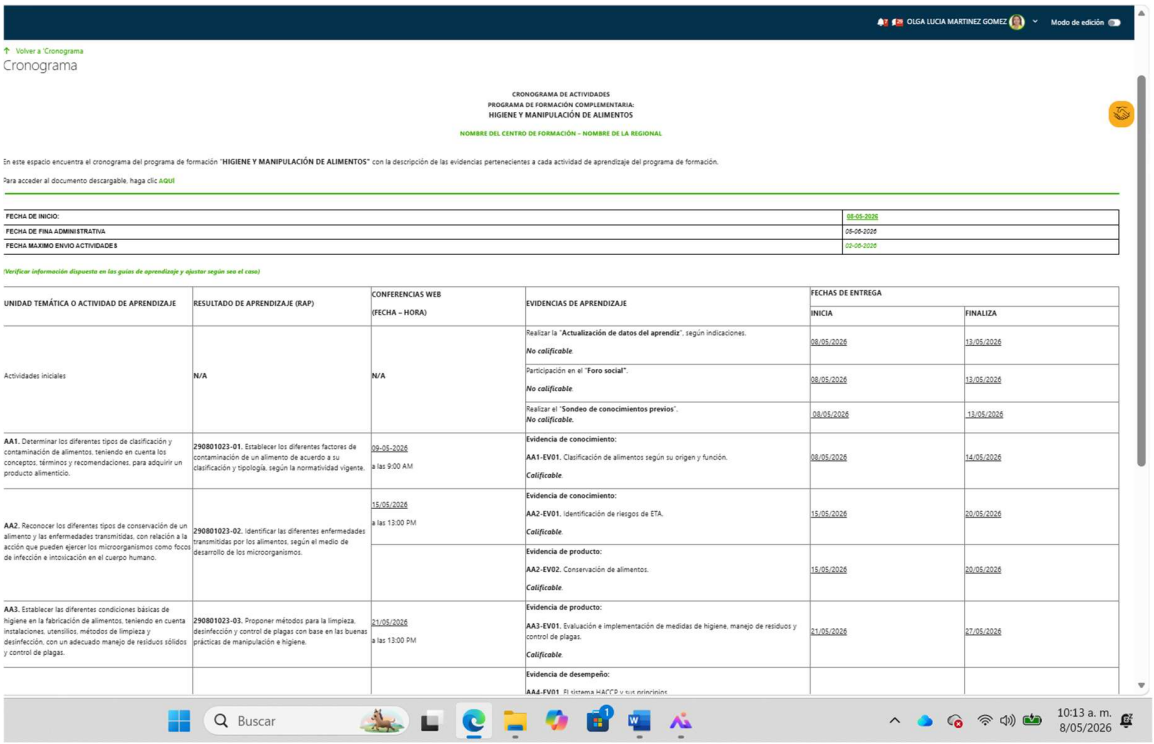
Ir a...

Diseño curricular

Buscar 10:13 a. m. 8/05/2026




CRONOGRAMA



Volver a 'Cronograma

Cronograma

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**
**PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**
**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA REGIONAL**

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**" con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

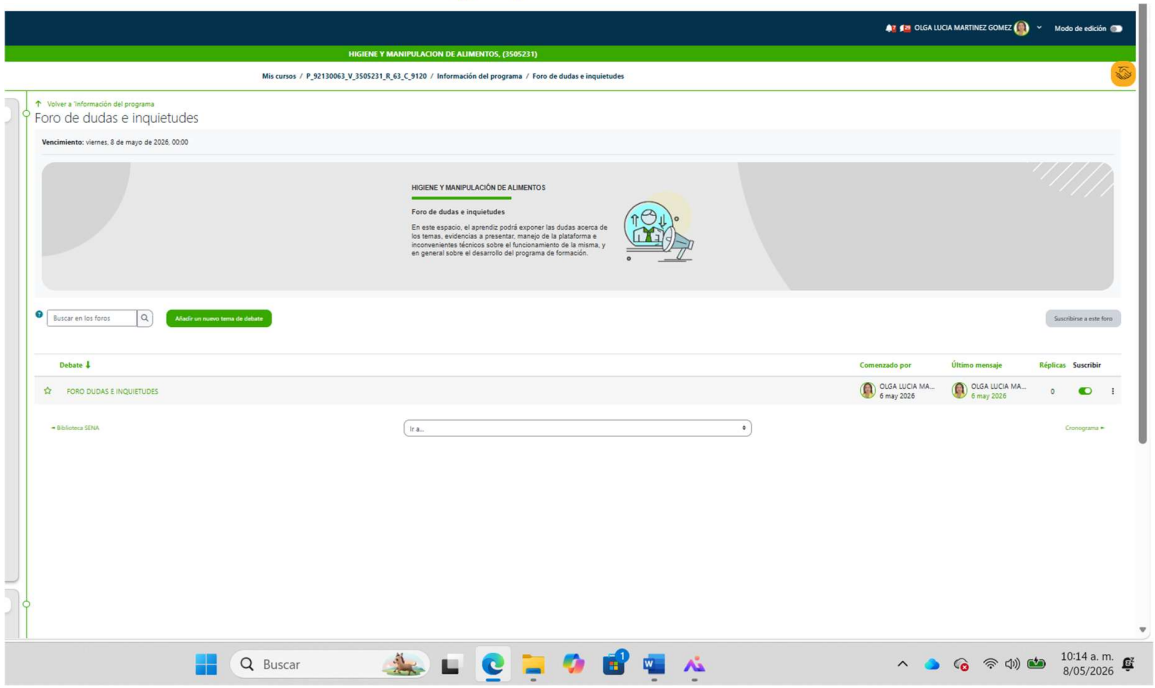
Para acceder al documento descargable, haga clic AQUÍ

| | |
|---|---|
| **FECHA DE INICIO:** | 08-05-2026 |
| **FECHA DE FINA ADMINISTRATIVA** | 08-06-2026 |
| **FECHA MÁXIMO ENVIO ACTIVIDADES** | 09-06-2026 |

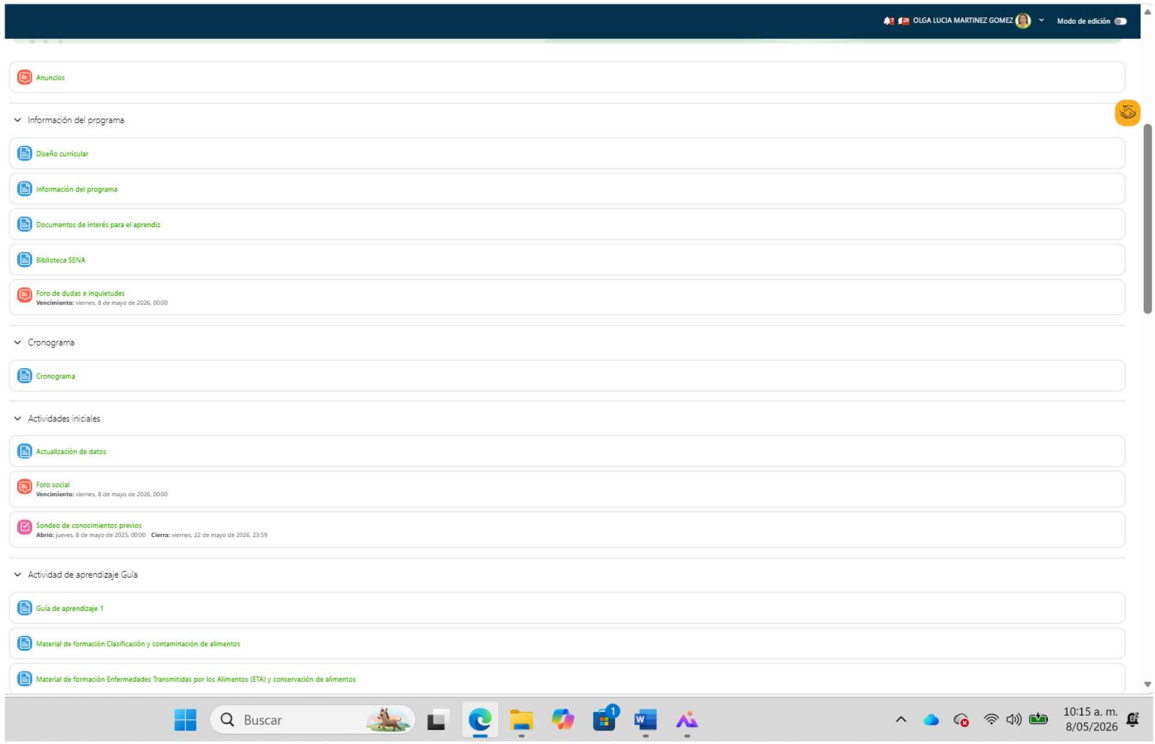
*(Verificar información dispuesta en las guías de aprendizaje y ajustar según sea el caso)*

| UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP) | CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA) | EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | FECHAS DE ENTREGA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | INICIA | FINALIZA |
| Actividades iniciales | N/A | N/A | Realizar la "**Actualización de datos del aprendiz**", según indicaciones. ***No calificable***. | 08/05/2026 | 13/05/2026 |
| | | | Participación en el "**Foro social**". ***No calificable***. | 08/05/2026 | 13/05/2026 |
| | | | Realizar el "**Sondeo de conocimientos previos**". ***No calificable***. | 08/05/2026 | 13/05/2026 |
| **AA1.** Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio. | **290801023-01.** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. | 09-05-2026 a las 9:00 AM | **Evidencia de conocimiento:** **AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función. ***Calificable***. | 08/05/2026 | 14/05/2026 |
| **AA2.** Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, con relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano. | **290801023-02.** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. | 15/05/2026 a las 13:00 PM | **Evidencia de conocimiento:** **AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA. ***Calificable***. | 15/05/2026 | 20/05/2026 |
| | | | **Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Conservación de alimentos. ***Calificable***. | 15/05/2026 | 20/05/2026 |
| **AA3.** 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. | **290801023-03.** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. | 21/05/2026 a las 13:00 PM | **Evidencia de producto:** **AA3-EV01.** Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas. ***Calificable***. | 21/05/2026 | 27/05/2026 |
| | | | **Evidencia de desempeño:** **AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios | | |

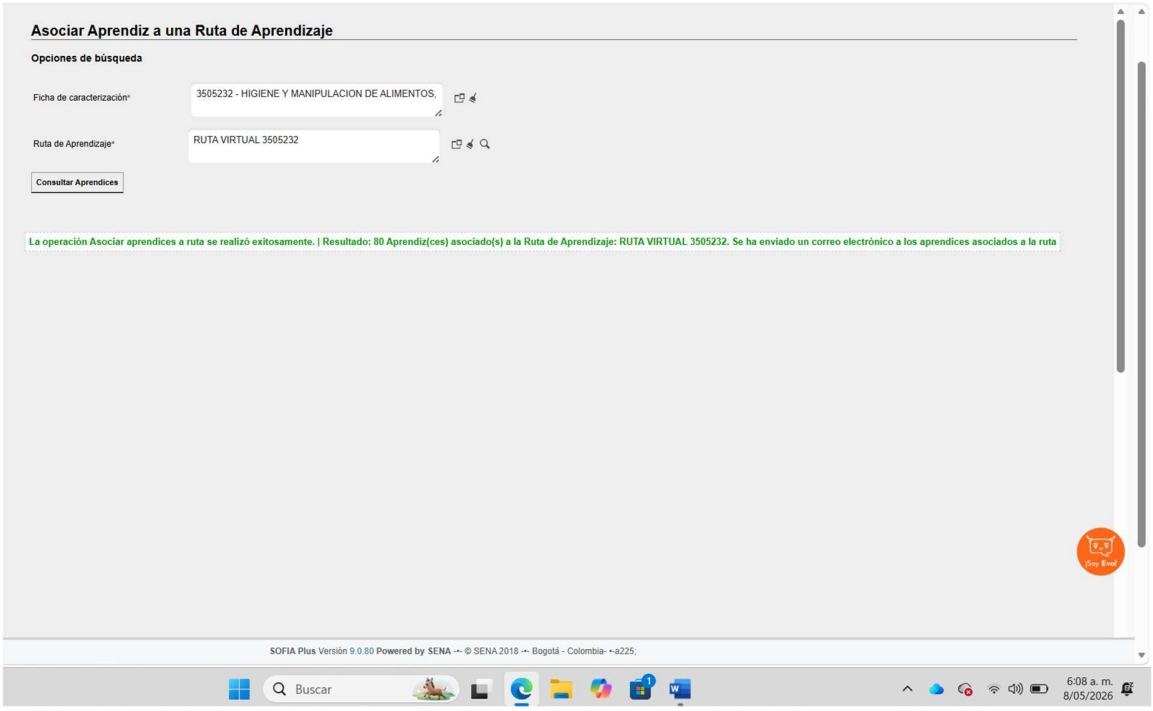
FORO



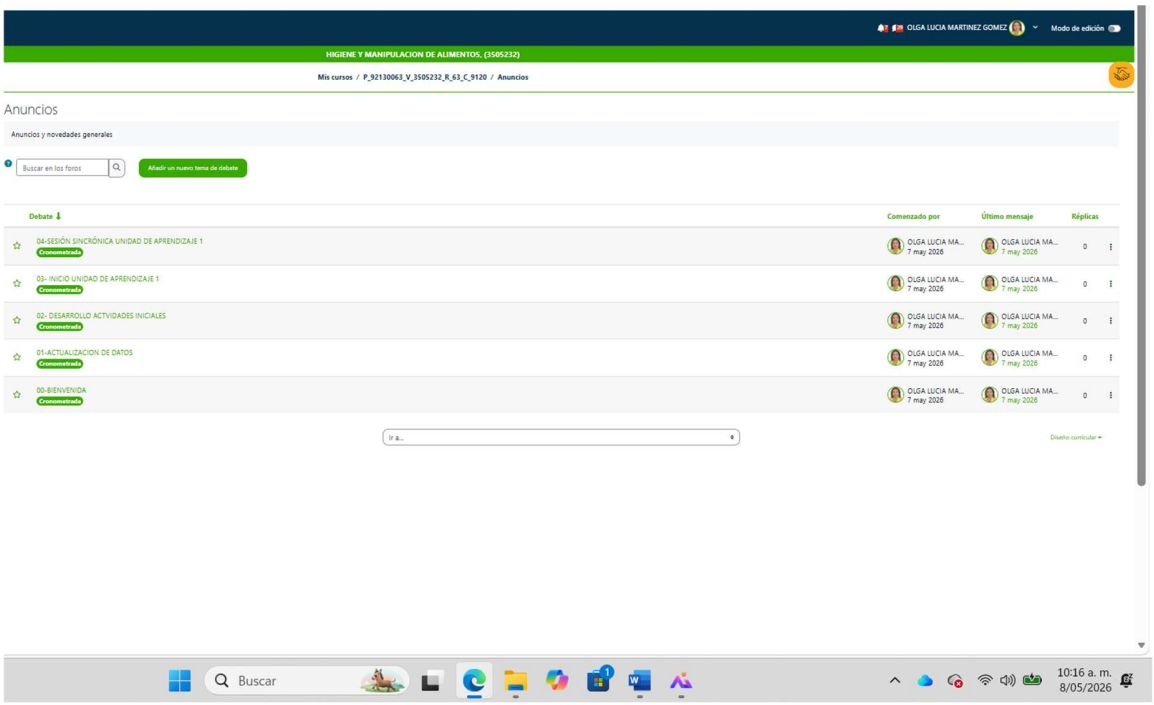

LMS



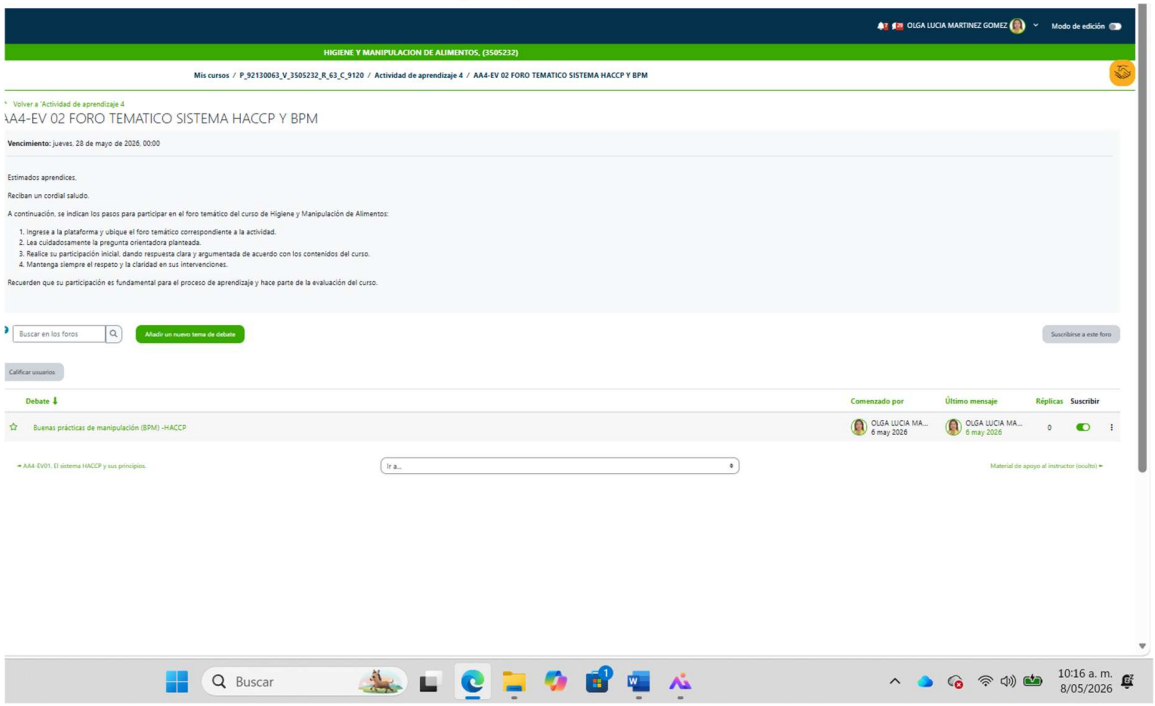

FICHA 3505232



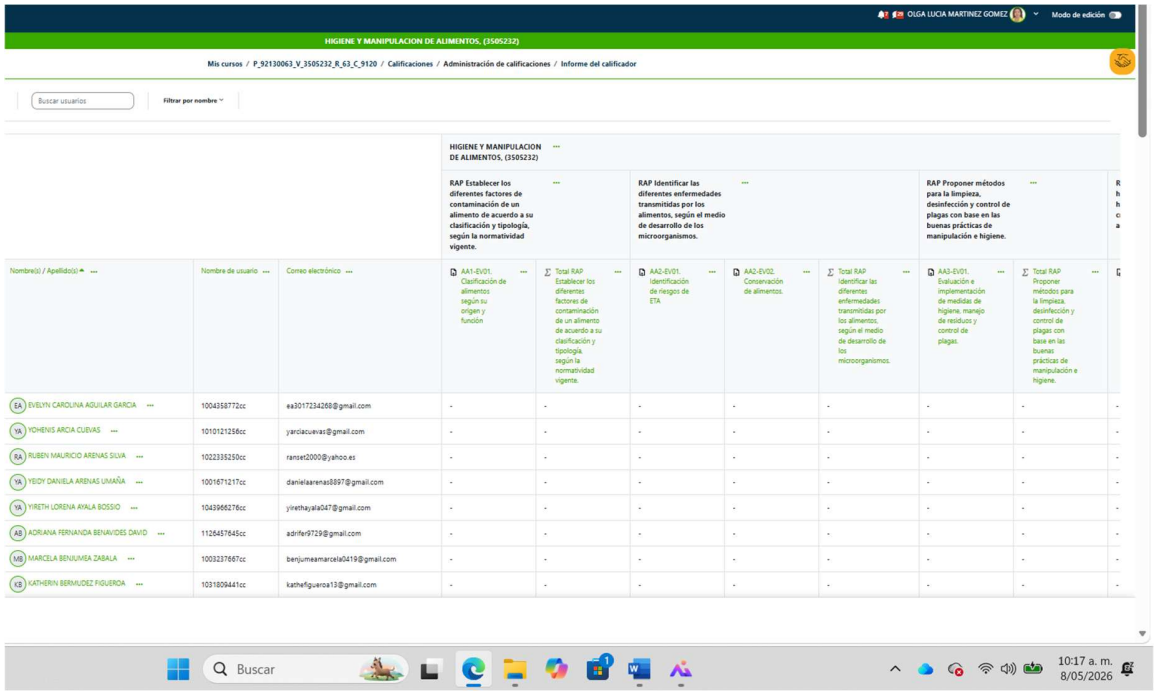

ANUNCIOS




FORO

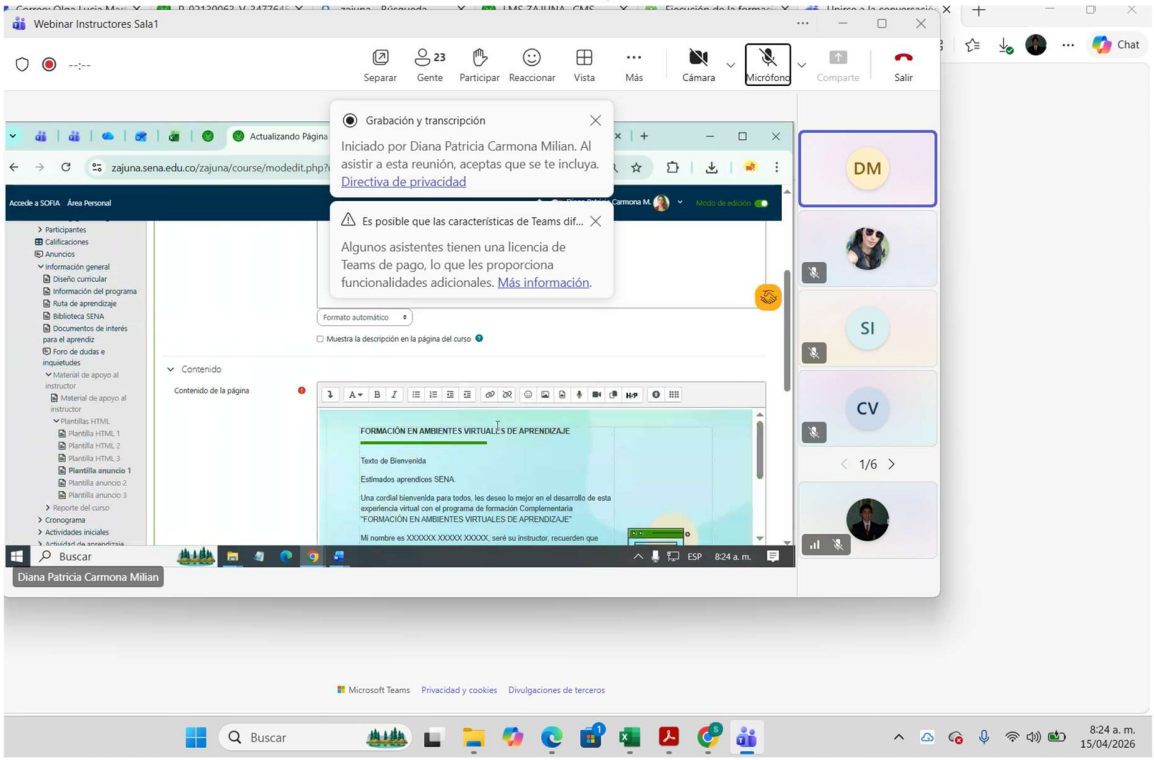



CENTRO CALIFICACIONES

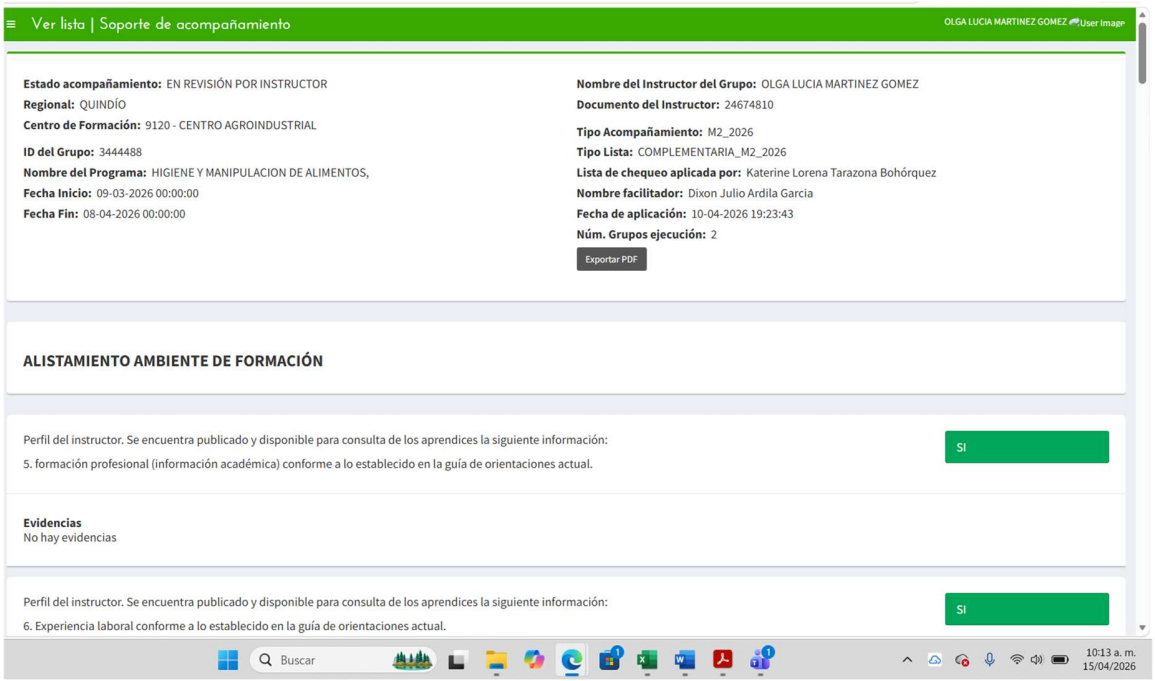



3 OTRAS

3.1 PARTICIPACIÓN CAPACITACIÓN LMS




LISTA CHEQUEO



Ver lista | Soporte de acompañamiento

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ User Image

**Estado acompañamiento:** EN REVISIÓN POR INSTRUCTOR
**Regional:** QUINDÍO
**Centro de Formación:** 9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL
**ID del Grupo:** 3444488
**Nombre del Programa:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
**Fecha Inicio:** 09-03-2026 00:00:00
**Fecha Fin:** 08-04-2026 00:00:00

**Nombre del Instructor del Grupo:** OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ
**Documento del Instructor:** 24674810
**Tipo Acompañamiento:** M2_2026
**Tipo Lista:** COMPLEMENTARIA_M2_2026
**Lista de chequeo aplicada por:** Katerine Lorena Tarazona Bohórquez
**Nombre facilitador:** Dixon Julio Ardila Garcia
**Fecha de aplicación:** 10-04-2026 19:23:43
**Núm. Grupos ejecución:** 2

Exportar PDF

**ALISTAMIENTO AMBIENTE DE FORMACIÓN**

Perfil del instructor. Se encuentra publicado y disponible para consulta de los aprendices la siguiente información:
5. formación profesional (información académica) conforme a lo establecido en la guía de orientaciones actual.

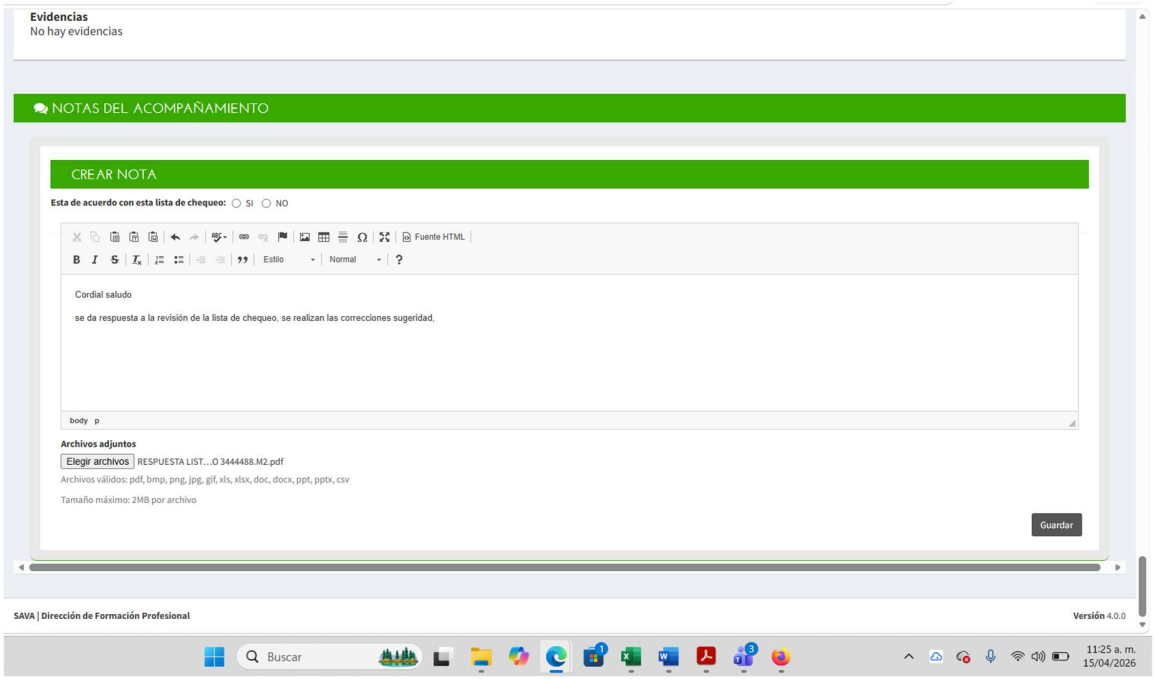
SI

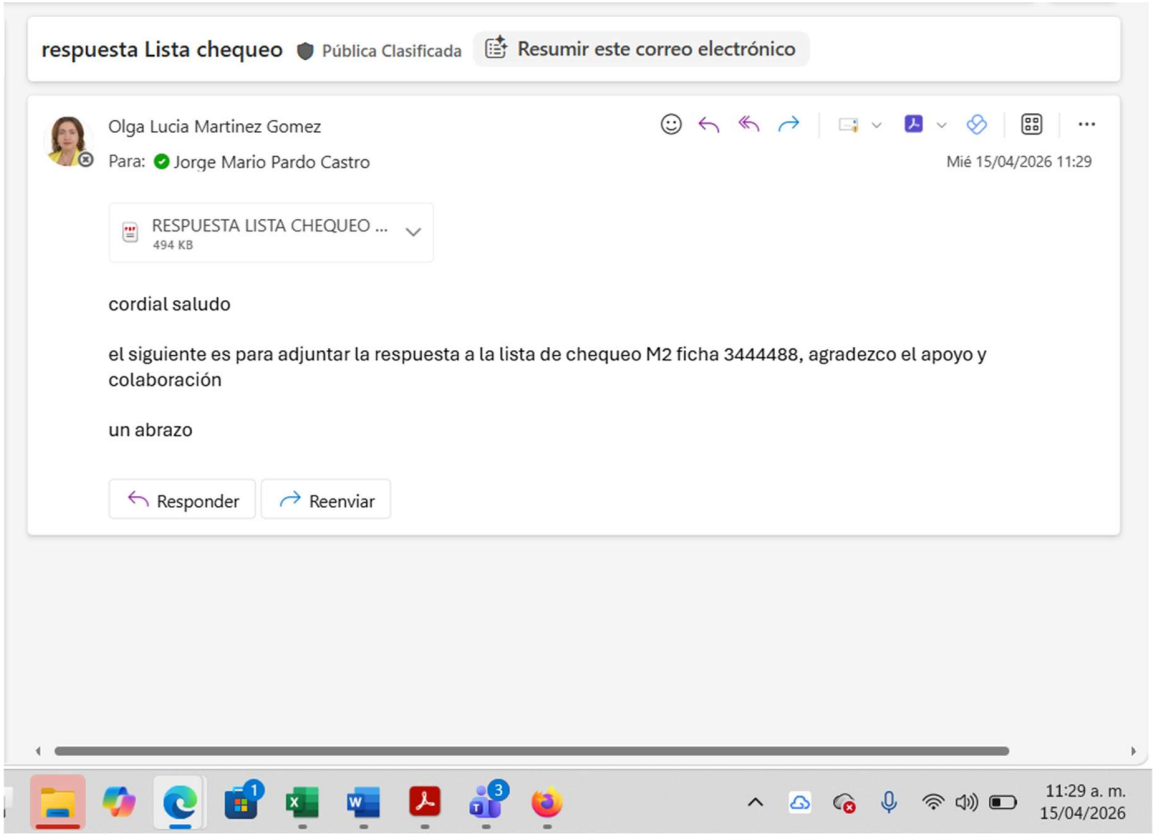
**Evidencias**
No hay evidencias

Perfil del instructor. Se encuentra publicado y disponible para consulta de los aprendices la siguiente información:
6. Experiencia laboral conforme a lo establecido en la guía de orientaciones actual.

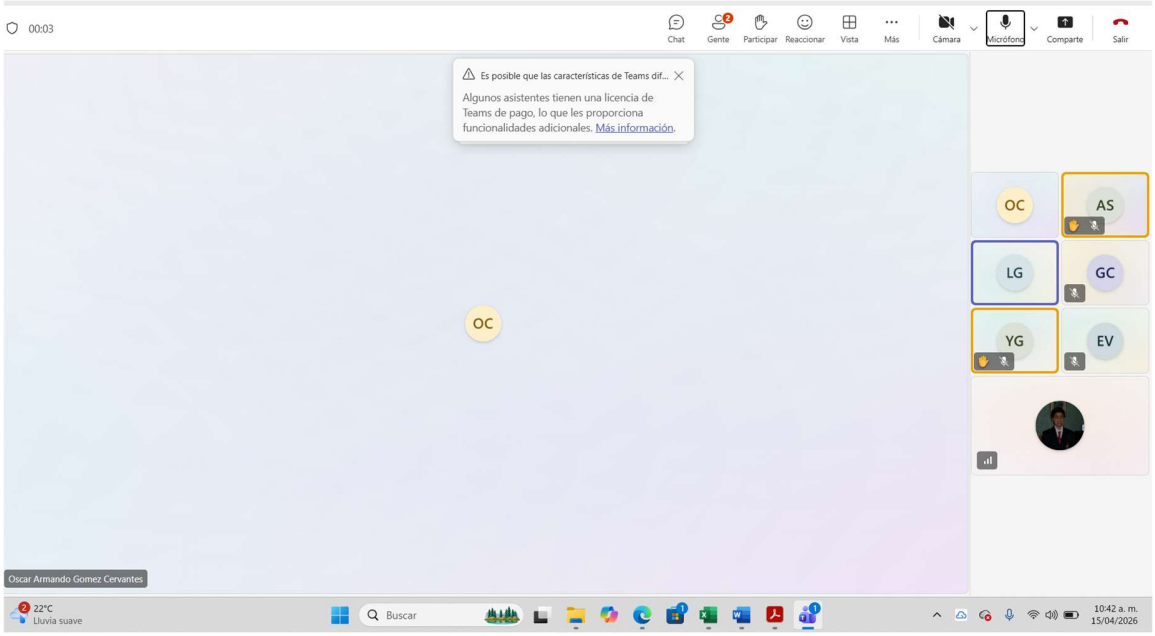
SI

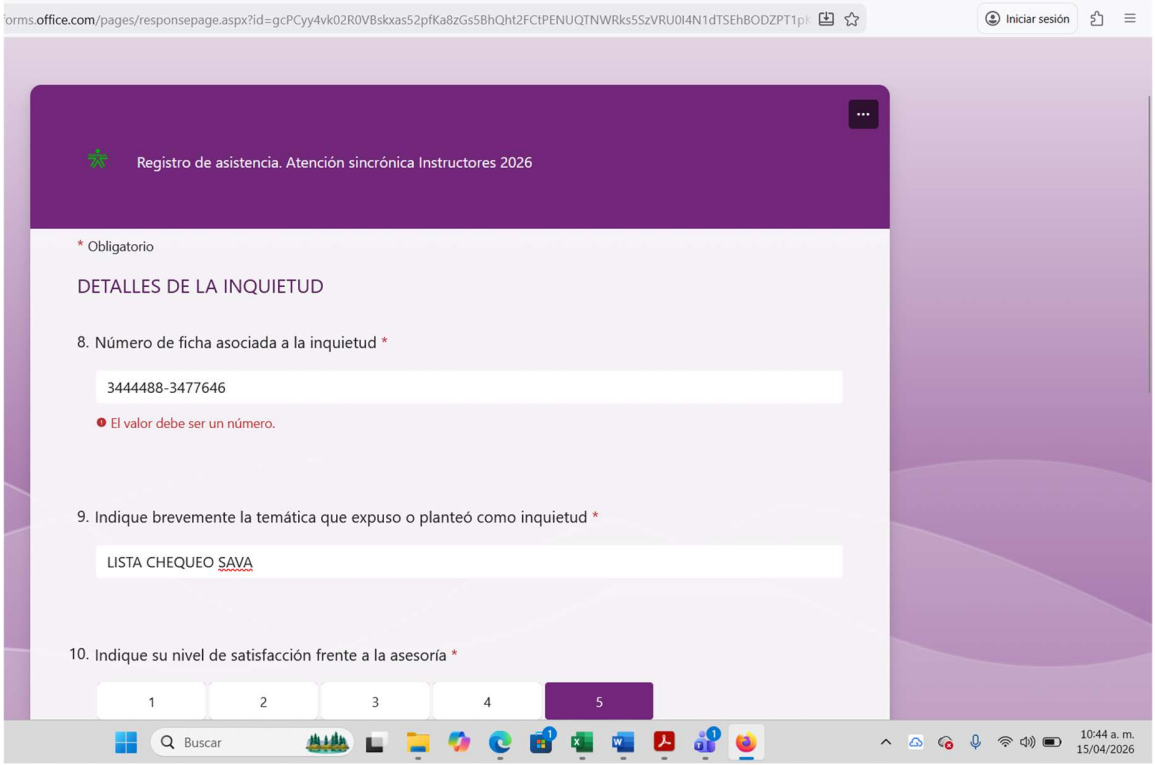
10:13 a. m.
15/04/2026

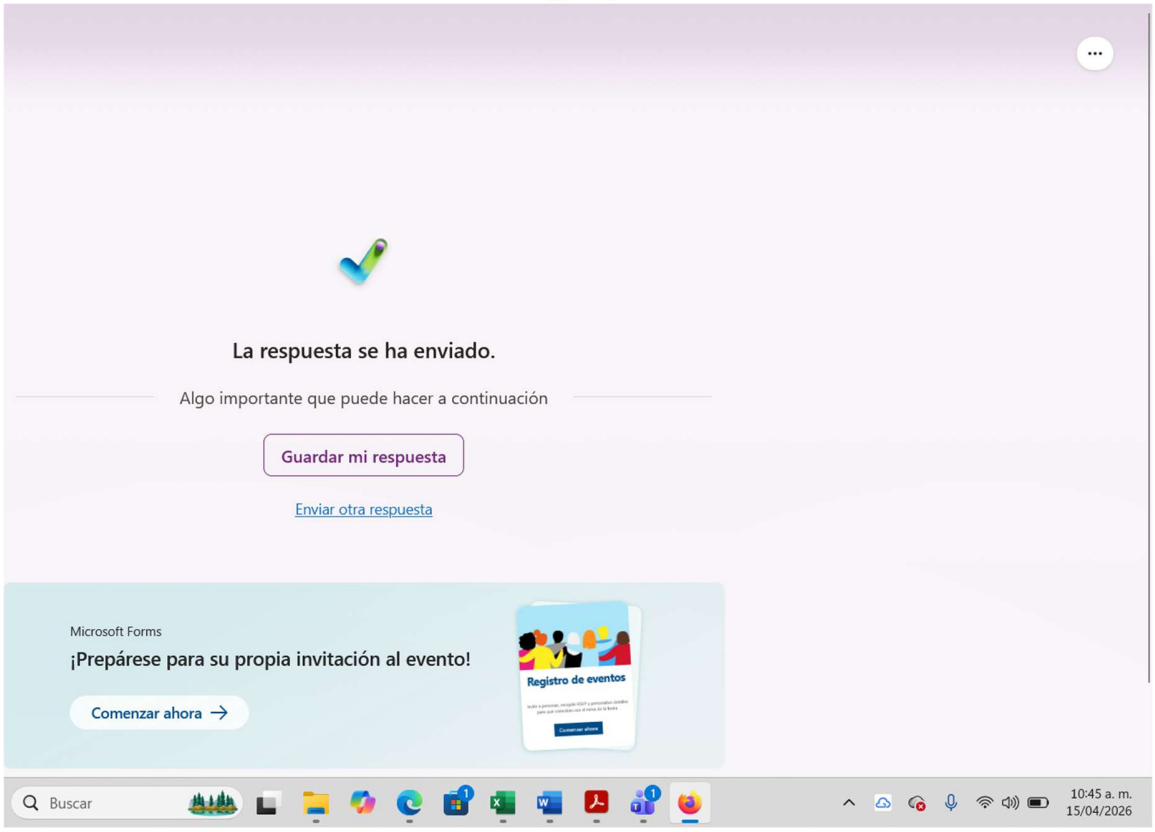

Evidencias
No hay evidencias
NOTAS DEL ACOMPAÑAMIENTO
CREAR NOTA
Esta de acuerdo con esta lista de chequeo: SI NO
Fuente HTML
Estilo
Normal
Cordial saludo
se da respuesta a la revisión de la lista de chequeo, se realizan las correcciones sugeridad,
body p
Archivos adjuntos
Elegir archivos
RESPUESTA LIST...O 3444488.M2.pdf
Archivos válidos: pdf, bmp, png, jpg, gif, xls, xlsx, doc, docx, ppt, pptx, csv
Tamaño máximo: 2MB por archivo
Guardar
SAVA | Dirección de Formación Profesional
Versión 4.0.0
Buscar
11:25 a. m.
15/04/2026


respuesta Lista chequeo
Pública Clasificada
Resumir este correo electrónico
Olga Lucia Martinez Gomez
Para: Jorge Mario Pardo Castro
Mié 15/04/2026 11:29
RESPUESTA LISTA CHEQUEO ...
494 KB
cordial saludo
el siguiente es para adjuntar la respuesta a la lista de chequeo M2 ficha 3444488, agradezco el apoyo y colaboración
un abrazo
Responder
Reenviar
11:29 a. m.
15/04/2026

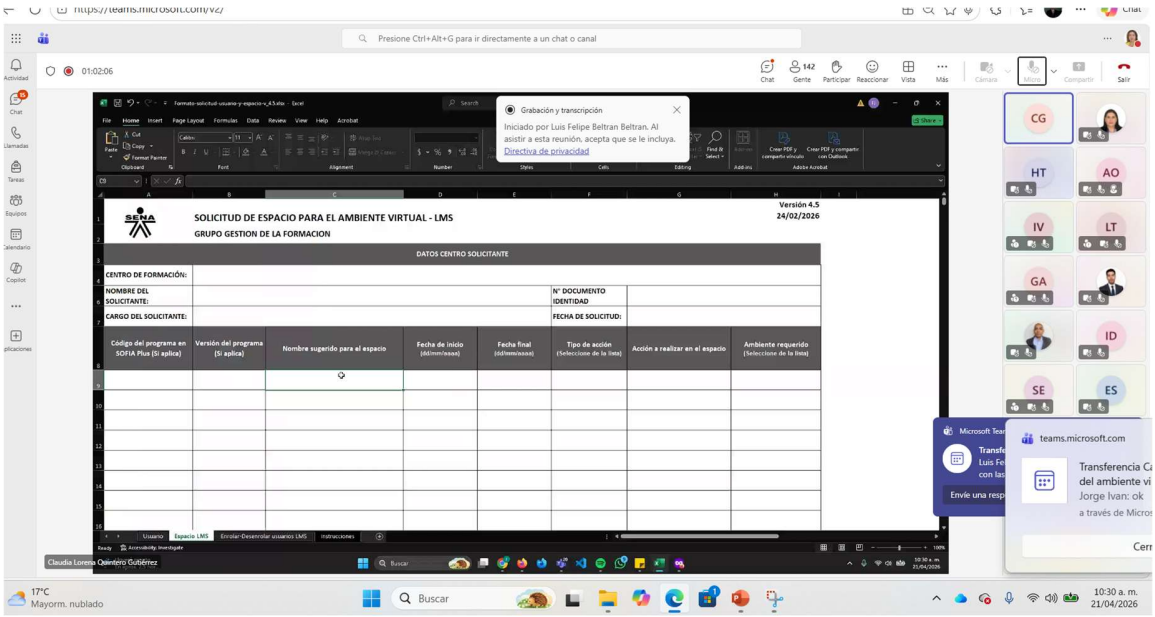
SOLICITUD ZAJUNA ASESORIA

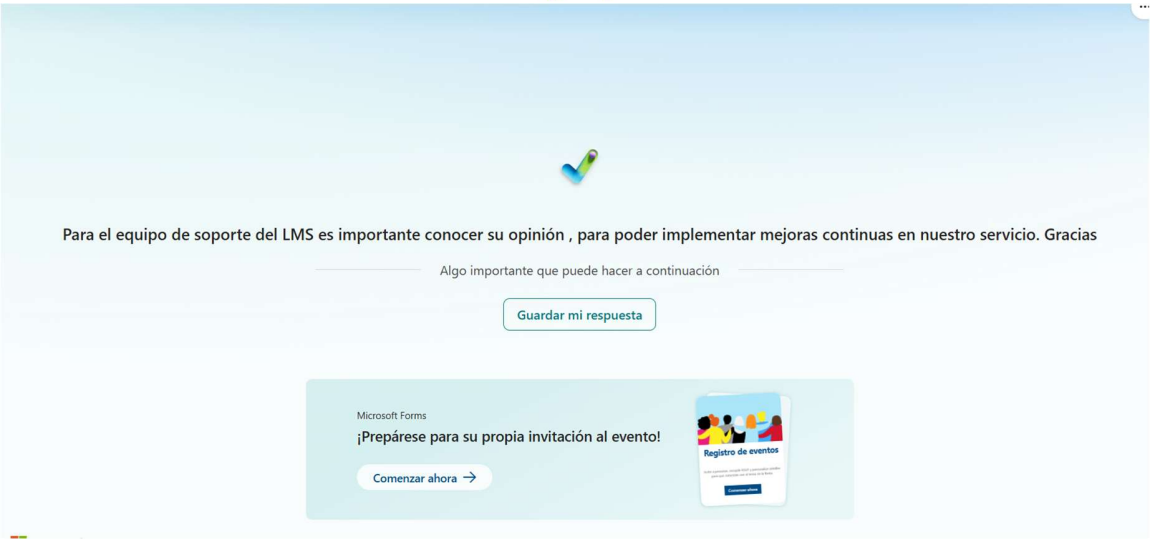


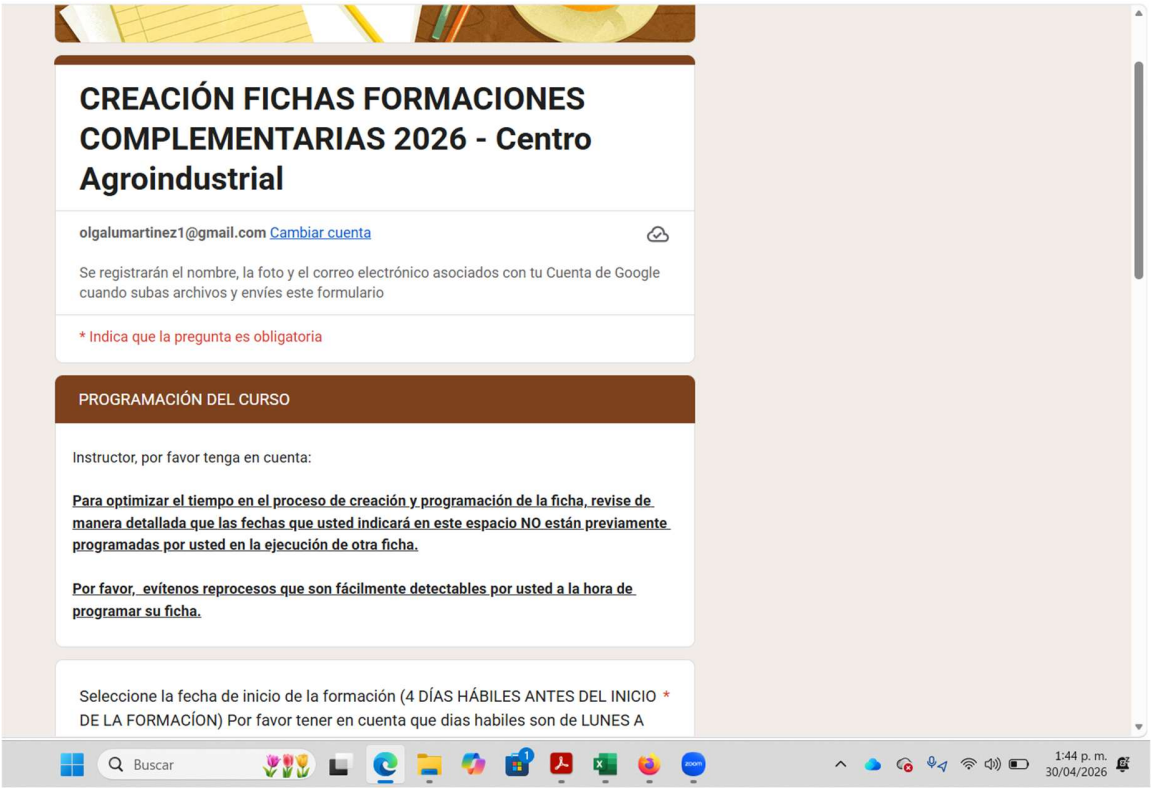



Capacitación 21 abril






REGISTRO CURSO MANIPULACIÓN ALIMENTOS



# CREACIÓN FICHAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS 2026 - Centro Agroindustrial

olgalumartinez1@gmail.com Cambiar cuenta

Se registrarán el nombre, la foto y el correo electrónico asociados con tu Cuenta de Google cuando subas archivos y envíes este formulario

* Indica que la pregunta es obligatoria

## PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Instructor, por favor tenga en cuenta:

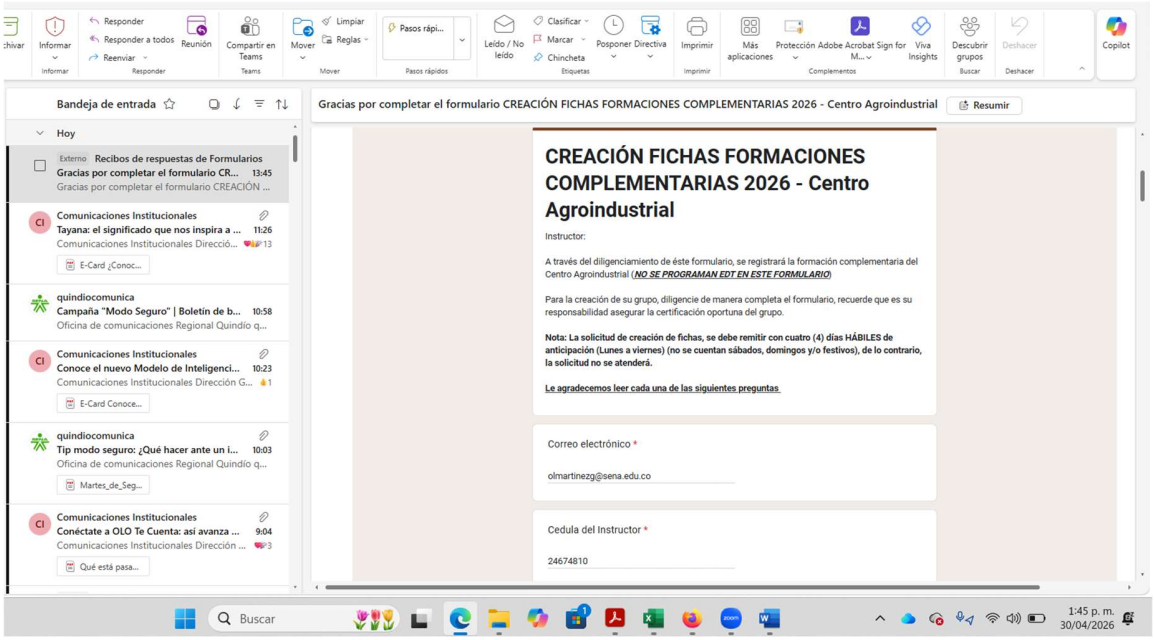
**Para optimizar el tiempo en el proceso de creación y programación de la ficha, revise de manera detallada que las fechas que usted indicará en este espacio NO están previamente programadas por usted en la ejecución de otra ficha.**

**Por favor, evítenos reprocesos que son fácilmente detectables por usted a la hora de programar su ficha.**

Seleccione la fecha de inicio de la formación (4 DÍAS HÁBILES ANTES DEL INICIO DE LA FORMACÍON) Por favor tener en cuenta que dias habiles son de LUNES A *

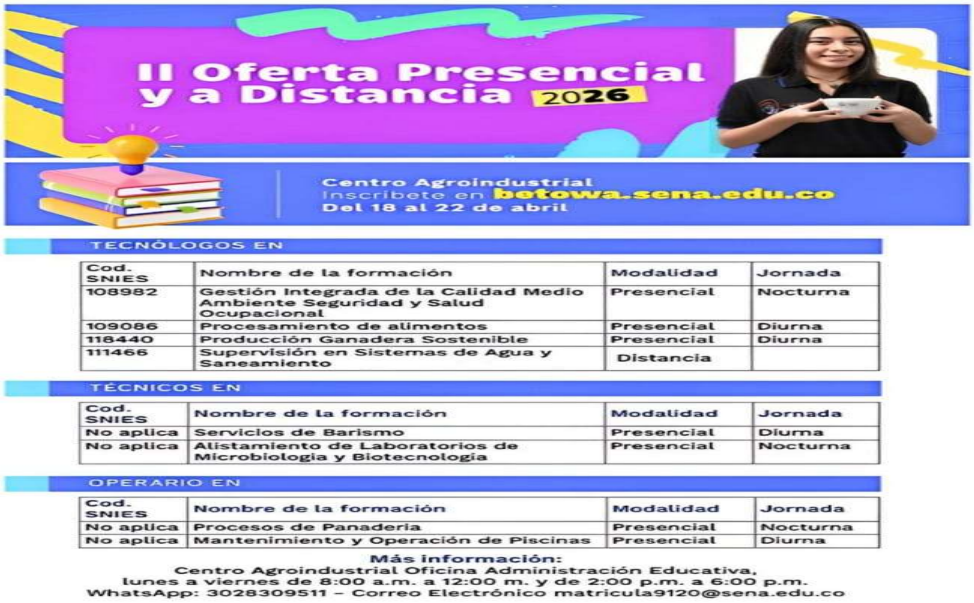
Buscar

1:44 p. m.
30/04/2026




OFERTA FORMACIÓN ACÁDEMICA

Mi estado
Justo ahora




TECNÓLOGOS EN

| Cod. SNIES | Nombre de la formación | Modalidad | Jornada |
|---|---|---|---|
| 108982 | Gestión Integrada de la Calidad Medio Ambiente Seguridad y Salud Ocupacional | Presencial | Nocturna |
| 109086 | Procesamiento de alimentos | Presencial | Diurna |
| 118440 | Producción Ganadera Sostenible | Presencial | Diurna |
| 111466 | Supervisión en Sistemas de Agua y Saneamiento | Distancia | |

TÉCNICOS EN

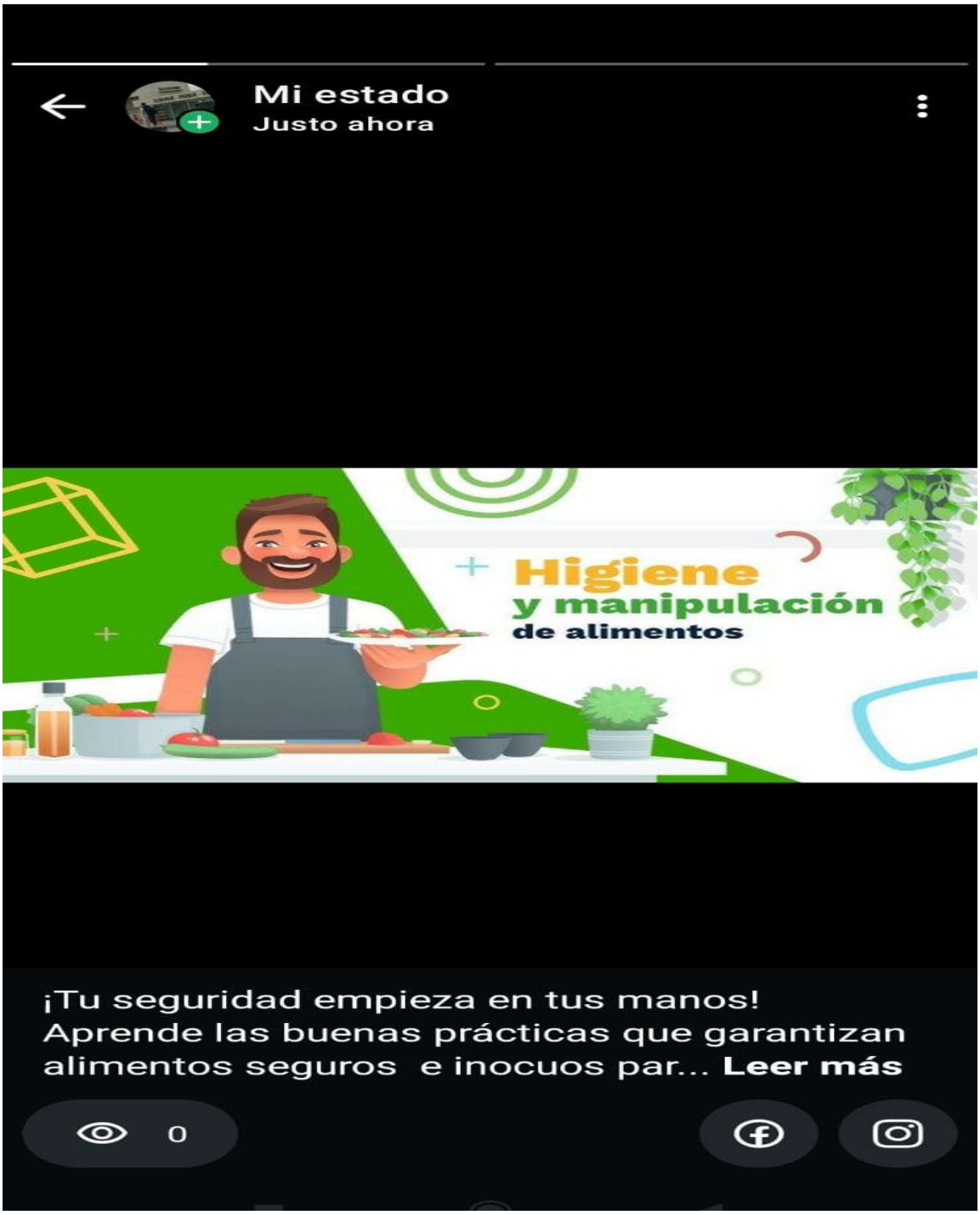
| Cod. SNIES | Nombre de la formación | Modalidad | Jornada |
|---|---|---|---|
| No aplica | Servicios de Barismo | Presencial | Diurna |
| No aplica | Alistamiento de Laboratorios de Microbiología y Biotecnología | Presencial | Nocturna |

OPERARIO EN

| Cod. SNIES | Nombre de la formación | Modalidad | Jornada |
|---|---|---|---|
| No aplica | Procesos de Panadería | Presencial | Nocturna |
| No aplica | Mantenimiento y Operación de Piscinas | Presencial | Diurna |

**Más información:**
Centro Agroindustrial Oficina Administración Educativa,
lunes a viernes de 8:00 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m.
WhatsApp: 3028309511 – Correo Electrónico matricula9120@sena.edu.co

1


Mi estado
Justo ahora
Higiene
y manipulación
de alimentos
¡Tu seguridad empieza en tus manos!
Aprende las buenas prácticas que garantizan
alimentos seguros e inocuos par... Leer más
0

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL

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

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3415373 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar extracto vegetal según procedimiento de obtención y especificación técnica

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RA1: ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

RA2: DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

RA3: INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RA4: RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3444487 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 12,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3477645 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3477646 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3415349 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar extracto vegetal según procedimiento de obtención y especificación técnica

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RA1: ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

RA2: DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

RA3: INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RA4: RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3480075 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE

3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.

4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3480070 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE

3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.

4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3444488 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 12,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3480083 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE

3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.

4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19,90

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 161,70

## 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:** OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL