



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	--	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, mayo 2026

Señor(a)

ROBINSON LOBO HERNANDEZ Grado 20

Supervisor(a) contrato nro. **CO1.PCCNTR.9077638**

Coordinador Académico Programas Especiales.

Centro Agroempresarial

Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual

Mes de mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9077638 del año 2026

LORENA OLARTE MENDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **1.065.910.345** de Aguachica, en mi calidad de contratista del SENA, en CampeSena en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: *Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y SIETE MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. (\$47.374.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2026 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SEICIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. (\$2.526.640), b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. (\$4.737.450) cada uno, y Un (1) ultimo pago correspondiente a catorce (14) días del mes de diciembre de 2026 por valor de DOS MILLONES DOCIENTOS DIEZ MIL OCHOCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$2.210.810)*

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación CAMPESENA (titulada y/o complementaria) del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar en modalidad presencial como instructor en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se 6 GTH-F-075 V09 encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se inicia y finaliza formación en el Programa de Preparación de postres nacionales. a la comunidad campesina del Corregimiento Aguas Blancas, Municipio de San Martin Cesar FICHA: 3491297. • Se inicia y finaliza formación en el Programa de Higiene y Manipulación de alimentos a comunidad campesina del Municipio de Gamarra Cesar FICHA: 3491298. • Se inicia formación en el Programa de Preparación de postres nacionales a la comunidad campesina del corregimiento de Besotes Municipio de la Gloria Cesar FICHA: 3508176. • Se inicia formación en el Programa de Higiene y manipulación de alimentos a comunidad campesina del Corregimiento de Aguas Blancas Municipio de San Martin Cesar FICHA: 3508164. • Se inicia formación en el Programa de Higiene y manipulación de alimentos a 	<p>Evidencia Fotográfica Planilla de Asistencia</p>



		<p>comunidad campesina del Municipio de San Martin Cesar FICHA: 3508131.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se inicia formación en el Programa de Elaboración de tortas y batidos esponjosos a la comunidad campesina del corregimiento de La Palma Municipio de San Alberto Cesar FICHA: 3508173. 	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje	Se realiza alistamiento correspondiente al mes de abril y mayo, para los programas asignados del Primer semestre, en los municipios de Gamarra, Aguas Blancas, San Martin, Besote y San Alberto	Diagnóstico de conocimientos Previos Evidencia Fotográfica
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	Para este periodo, esta obligación no aplica	N.A
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato	Se enviaron los masivos para la inscripción de los aprendices en las fichas 3508173, 341297 y 341298.	Evidencia Fotográfica Pantallazo
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se solicita la creación de 4 fichas, para ejecutar en el mes mayo, mediante el enlace suministrado distribuidas así: - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Corregimiento de Aguas Blancas, San Martin Cesar.	Link del Formulario para Solicitud de los Cursos Campesena – Pantallazo Pantallazo envío de Correo: robinsonlobo coordinador@gmail.com



		<ul style="list-style-type: none"> - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. San Martin Cesar. - PREPARACIÓN DE POSTRES. Corregimiento de Besotes, Municipio de La Gloria Cesar. - ELAORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS. Corregimiento de la Palma, San Alberto <p>Se envían las respectivas legalizaciones de los viáticos del mes de abril y mayo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - LEG 30226 (Del 13 al 16 de abril – en los Municipios de Pelaya, Gamarra, San Martin y Tamalameque. - LEG 33826 (Del 20 al 23 de abril – en los Municipios de la Gloria, Pelaya, Pailitas y Gamarra. 	
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente	Se evaluaron los resultados de Aprendizaje de la ficha: 3491298 y 3491297.	Plataforma Sofia Plus.
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	Para este período, esta obligación no aplica.	N.A
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	Para este período, esta obligación no aplica.	N.A



9	<p>Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.</p>	<p>Para este período, esta obligación no aplica.</p>	<p>N.A</p>
10	<p>Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.</p>	<p>Se participó en la reunión de seguimiento a ejecución contractual convocada por el supervisor, Robinson Lobo el día viernes 24 de abril del 2026</p>	<p>Evidencia Fotografía Planilla de Asistencia</p>
11	<p>Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.</p>	<p>Para este período, esta obligación no aplica.</p>	<p>N.A</p>
12	<p>Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.</p>	<p>Se presentó informe mensual del cumplimiento de las obligaciones contractuales del mes de mayo.</p>	<p>Secop II</p>
13	<p>Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia,</p>	<p>Para este período, esta obligación no aplica.</p>	<p>N.A</p>



	deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado	Para este período, esta obligación no aplica.	N.A
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique	Para este período, esta obligación no aplica.	N.A
16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c.	Se realiza el cargue de Evidencias del portafolio del Instructor de manera manual, donde se incluyen: Reporte de Inscripción, Plan de Trabajo, Reporte de Juicios Evaluativos, Formato de Matrícula, Listados de Asistencia, Evidencias fotográficas y Guías de Aprendizaje.	Carpera Drive Correo Institucional LORENA OLARTE MENDEZ



	Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformida.	Para este período, esta obligación no aplica.	N.A
18	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	Para este período, esta obligación no aplica.	N.A

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	30226	PELAYA	13-04-2026	13-03-2026
2	30226	GAMARRA	14-04-2026	14-03-2026
3	30226	SAN MARTIN	15-04-2026	15-03-2026
4	30226	TAMALAMEQUE	16-04-2026	16-03-2026



5	33826	LA GLORIA	20-04-2026	20-04-2026
6	33826	PELAYA	21-04-2026	21-04-2026
7	33826	PAILITAS	22-04-2026	22-04-2026
8	33826	GAMARRA	23-04-2026	23-04-2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **9504692595** del operador **APORTES EN LINEA** referente al mes de abril.

Cordialmente,

Evidencias (41) folios

LORENA OLARTE MENDEZ
Contratista
CC 1065910345

ROBINSON LOBO HERNANDEZ
Supervisor (a) Contrato **CO1.PCCNTR.9077638**
Coordinador Académico Programas Especiales
Centro Agroempresarial
Aguachica



EVIDENCIAS FOTOGRAFIAS

OBLIGACIÓN N°1

- Se inicia y finaliza formación en el Programa de Preparación de postres nacionales a la comunidad campesina del Corregimiento Aguas Blancas, Municipio de San Martin Cesar
FICHA: 3491297.





ACTA No. 13

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

Articular y socializar el programa CAMPESENA complementario en el Corregimiento Aguas Blancas, Municipio de San Martin Cesar. Concertación de horarios.

CIUDAD Y FECHA:

Aguas Blancas, San
Martin –
20/04/2026

HORA INICIO:

8:00am

HORA FIN:

10:30am

LUGAR Y/O ENLACE:

Comedor de los
ancianos

DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:

Regional Cesar – Centro
Agroempresarial

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Apertura y presentación del objetivo de la reunión.
2. Socialización del Programa CAMPESENA Complementaria Preparación de postres nacionales.
3. Concertación de horarios.
4. Establecimiento de compromisos y cierre.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Socializar del Programa CAMPESENA Complementaria Preparación de postres nacionales.
2. Concertación de horarios.
3. Compromisos establecidos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

La reunión fue dirigida por Lorena Olarte Mendez, instructor SENA Agroindustria Alimentaria, donde se exponen los principales lineamientos del Programa CAMPESENA complementaria, destacando su papel en la formación para el trabajo, la generación de capacidades productivas y el fortalecimiento de las economías rurales en el municipio.

Por su parte, la profesora Marelis Guerrero, líder del corregimiento de Aguas Blancas, expresó su total respaldo al proceso, resaltando la relevancia del programa como herramienta de inclusión y desarrollo comunitario. Asimismo, manifestó el compromiso en acompañar las actividades de articulación, convocando a las asociaciones de la parte rural, de la curva, San Jose y Terraplen a participar activamente en la formación solicitada para la actualización y vigencia 2026, esta formación se impartirá en el corregimiento de Aguas Blancas, municipio de San Martin, comedor de los ancianos.

Durante el encuentro se presentaron los objetivos, las competencias y resultados de aprendizaje teniendo en cuenta el diseño curricular del programa solicitado.



Se solicita por parte de la comunidad de madres cabeza de hogar el cambio de horario en el cual se había establecido en la plataforma, debido a compromisos contractuales de sus funciones, se realiza el cambio para el horario (inicio 06:00 a 11:00) dejando establecidos los mismos días Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y viernes, el cual los días (Martes 21 de abril, Miércoles 22 abril, Jueves 23 abril y Martes 28 abril), se les asignaran actividades establecidas según el desarrollo de la formación con el compromiso de realizar las entregas y socializaciones para sus respectivas evaluación de los resultados de aprendizaje de las competencias.

CONCLUSIONES

1. Se concluyo que el trabajo articulado entre ambas instituciones contribuirá al fortalecimiento de los procesos formativos y el impacto de la calidad de vida de los aprendices.
2. El personal de la zona rural se desplazará a la zona urbana del corregimiento para recibir la formación
3. Se establece el cambio de horario según lo establecido en la plataforma Sofiaplus



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Concertación de horarios y compromisos adquiridos para la formación	20/04/2026	NORMA ESTHER CHAVEZ MORALES	
Impartir la formación solicitada de preparación de postres nacionales	20/04/2026	LORENA OLARTE MENDEZ	

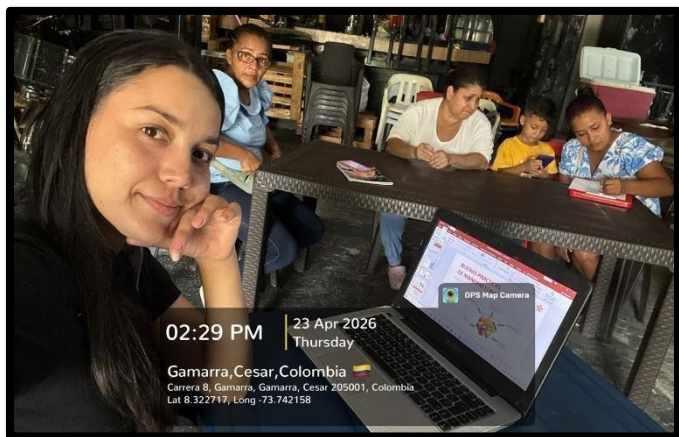
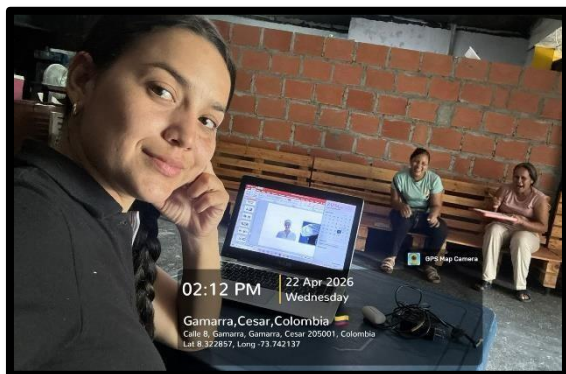
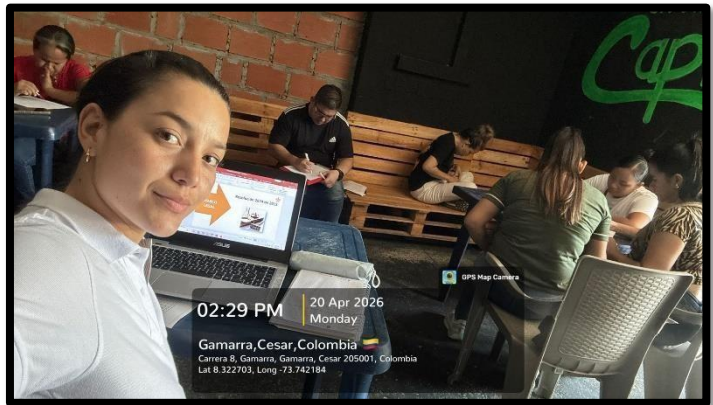
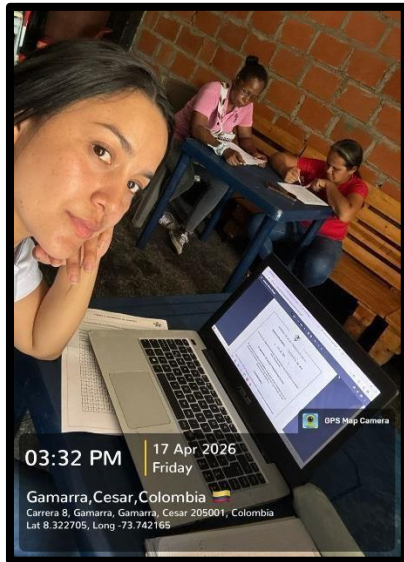
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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.



OBLIGACIÓN N°1

- Se inicia y finaliza formación en el Programa de Higiene y Manipulación de alimentos a comunidad campesina del Municipio de Gamarra Cesar FICHA: 3491298.







PROGRAMA		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS							
N° DE FORMA		FECHA DE INICIO DEL CURSO							
3491298		FECHA FIN DEL CURSO							
INSTRUCOR		LORENA CLARTE MENDEZ							
APRENEZ		Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	
DOCUMENTO		17 Abril	20 Abril	22 Abril	23 Abril	28 Abril	30 Abril	4 Mayo	
1062874801		Enrique	Enrique	Enrique	Enrique	Enrique	Enrique	Enrique	
1007881884		Karla Quintero	Karla Quintero	Karla Quintero	Karla Quintero	Karla Quintero	Karla Quintero	Karla Quintero	
1062878935		Kelis SOC	Kelis SOC	Kelis SOC	Kelis SOC	Kelis SOC	Kelis SOC	Kelis SOC	
26748866									
26767896									
1068678367		DC	DC	DC	DC	DC	DC	DC	
26768811		Yelis PC	Yelis PC	Yelis PC	Yelis PC	Yelis PC	Yelis PC	Yelis PC	
1194888		Leida	Leida	Leida	Leida	Leida	Leida	Leida	
1062874240		Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	
1068820046		Wendy F	wendy F	wendy F	wendy F	wendy F	wendy F	wendy F	
49664547		Yenilsa	Yenilsa	Yenilsa	Yenilsa	Yenilsa	Yenilsa	Yenilsa	
1062877407									
1062876596									
48778344		Luz Stella	luz stella	luz stella	luz stella	luz stella	luz stella	luz stella	
119486661		Liz Derys	liz derys	liz derys	liz derys	liz derys	liz derys	liz derys	
1062878856									
1062874014		Rosalina	Rosalina	Rosalina	Rosalina	Rosalina	Rosalina	Rosalina	
6030488		Alfredo E	Alfredo E	Alfredo E	Alfredo E	Alfredo E	Alfredo E	Alfredo E	
Observaciones:									
Numero Instructor		Numero Instructor		Numero Instructor		Numero Instructor		Numero Instructor	
* SIN EXCURSA		* SIN EXCURSA		* SIN EXCURSA		* SIN EXCURSA		* SIN EXCURSA	
CON EXCURSA		CON EXCURSA		CON EXCURSA		CON EXCURSA		CON EXCURSA	



OBLIGACIÓN N° 1

- Se inicia formación en el Programa de Preparación de postres nacionales a la comunidad campesina del corregimiento de Besotes Municipio de la Gloria Cesar **FICHA: 3508176.**





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESINA FULL POPULAR

Mecanismo control de asistencia formación en el marco de la estrategia Campesena Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2018

PROGRAMA:		PREPARACION DE POSTRES NACIONALES				FECHA DE INICIO DEL CURSO:		06 DE MAYO 2018				
N° DE FICHA:		3508176		INSTRUCTOR:		LORENA CLARTE BENEZ		FECHA FIN DEL CURSO:		29 DE MAYO 2018		
No.	DOCUMENTO	APRENDEZ	Fecha (D/M/A)		Fecha (D/M/A)		Fecha (D/M/A)		Fecha (D/M/A)		Fecha (D/M/A)	
			08 DE MAYO		13 DE MAYO							
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	1064576141	WENDYS PAOLA GALVAN ROJAS		<i>Wendys</i>								
2	1065051080	DARCY LILIANA DUARTE GUERRERO			<i>Darcy</i>							
3	1065868098	DEISY NUÑEZ DUARTE			<i>Deisy</i>							
4	1007419619	YERALDIN QUINTERO MANDON										
5	1065866493	YURANIS MARTINEZ BELEÑO										
6	1063563181	KELLY JHOANA GASPAS CHINCHILLA										
7	1007671735	LUDY BLANCO MANOSALVA										
8	1065899337	LINZETH BLANCO MANOSALBA			<i>Linzeth</i>							
9	1007899171	YURLEY LOZANO SANJUAN										
10	49671801	ROSALBA MOGOLLON RODRIGUEZ										
11	1003248590	JESSICA LOZANO SANJUAN										
12	1065866083	MARIA ESTELA SANJUAN										
13	1065897676	YARELYS MARTINEZ BELEÑO										
14	1063562198	MARY NEIDE RANGEL SANGUINO										
15	49671462	DIGNERIS PATRICIA PEREZ QUINTERO										
16												
17												
18												
19												
20												
Observaciones:			<i>Loena</i>	<i>Loena</i>								
			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	
			LORENA CLARTE	LORENA CLARTE	LORENA CLARTE	LORENA CLARTE	LORENA CLARTE	LORENA CLARTE	LORENA CLARTE	LORENA CLARTE	LORENA CLARTE	L
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	N
			* SIN EXCUSA		SI		* RETARDO		ASISTENCIA			
			CON EXCUSA		NO							



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 202 6

OBJETIVO(S) Inicio de formación Preparación de Postres Nacionales C. Besote

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	DARY LILIANA D.	1005051080					@gmail.com	37775347		mary liliana d.
	Deisy WUVU	1065868698					guerrerodavid1957	30041862		Deisy W.D.
	Yeraldin Q.M.	100749679					deixhunez877@gmail	32465389		YERALDIN
	Karen cogollo	1063561089					pinteroeraldyn@gmail	301726		Karen cogollo
	Luz K Marlínez	1049895359					cogolloK133@gmail.com	315277		Luz K M.
	Jimzeth Blanco	1065899337					Luzkarinamartinez	1294		Jimzeth
	Wendy Gaiwan	1064576141					Pangela@gmail.com	310426		Wendy Gaiwan
	Lorena Olarte	1065910345					Jily735@gmail.com	6700		Lorena Olarte
							wendypaola6aiwan	320842		
							olartelorena88@gmail.com	4426		
								314574289		

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



- Se inicia formación en el Programa de Higiene y manipulación de alimentos a comunidad campesina del Corregimiento de Aguas Blancas Municipio de San Martín Cesar **FICHA: 3508164.**





PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:		05 DE MAYO 2026			
N° DE FICHA:		3508164		INSTRUCTOR:		LORENA OLARTE MENDEZ		FECHA FIN DEL CURSO:		28 DE MAYO 2026	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)		
			05 DE MAYO	12 de mayo							
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz		
1	1065870523	ARELIS MANOSALBA CASTRO									
2	37949183	YERONICA LAMUS JIMENEZ									
3	1063618346	NORMA ESTHER CHAVEZ MORALES									
4	1063618675	SHARIT TATIANA ROPERO CHAVEZ									
5	1003247095	YANIRIS AFANADOR CONTRERAS									
6	1007903636	ELIZABETH LOPEZ SANCHEZ									
7	1063617411	ZENAIDA RODRIGUEZ MARIÑO									
8	28218804	OLGA CAREÑO QUINETRO									
9	1063618363	SAINÉ SANTANA NAVARRO									
10	1003169243	SANDRY PAOLA SANCHEZ POLO									
11	1093785025	DARISNEY GOMEZ MEDINA									
12	37576981	NORELBIS PEDRAZA									
13	1007334540	MILEIDIS BARRETO GUZMAN									
14	1065892916	YERLY YULIANA SERENO REYES									
15	1065883739	KARY JULIANA BARRAGAN MANOSALVA									
16											
17											
18											
19											
20											
Observaciones:											
			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma		
			Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor		
			* SIN EXCUSA CON EXCUSA	SE CE			RETARDO ASISTENCIA	R ✓			



ACTA No. 14

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

Articular y socializar el programa CAMPESENA complementario en el Corregimiento Aguas Blancas, Municipio de San Martin Cesar. Concertación de horarios.

CIUDAD Y FECHA:

Aguas Blancas, San
Martin –
05/05/2026

HORA INICIO:

8:00am

HORA FIN:

10:30am

LUGAR Y/O ENLACE:

Comedor de los
ancianos

DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:

Regional Cesar – Centro
Agroempresarial

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Apertura y presentación del objetivo de la reunión.
2. Socialización del Programa CAMPESENA Complementaria Higiene y manipulación de alimentos.
3. Concertación de horarios.
4. Establecimiento de compromisos y cierre.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Socializar del Programa CAMPESENA Complementaria Higiene y manipulación de alimentos.
2. Concertación de horarios.
3. Compromisos establecidos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

La reunión fue dirigida por Lorena Olarte Mendez, instructor SENA Agroindustria Alimentaria, donde se exponen los principales lineamientos del Programa CAMPESENA complementaria, destacando su papel en la formación para el trabajo, la generación de capacidades productivas y el fortalecimiento de las economías rurales en el municipio.

Por su parte, la líder comunitaria Norelbis Pedraza Florez, del corregimiento de Aguas Blancas, expresó su total respaldo al proceso, resaltando la relevancia del programa como herramienta de inclusión y desarrollo comunitario. Asimismo, manifestó el compromiso en acompañar las actividades de articulación, convocando a las asociaciones de la parte rural, de la curva, San Jose y Terraplen a participar activamente en la formación solicitada para la actualización y vigencia 2026, esta formación se impartirá en el corregimiento de Aguas Blancas, municipio de San Martin, comedor de los ancianos.

Durante el encuentro se presentaron los objetivos, las competencias y resultados de aprendizaje teniendo en cuenta el diseño curricular del programa solicitado.

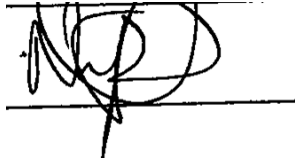



Se solicita por parte de la comunidad de madres cabeza de hogar el cambio de horario en el cual se había establecido en la plataforma, debido a compromisos contractuales de sus funciones, se realiza el cambio para el horario (inicio 06:00 a 12:00) dejando establecidos los mismos días Martes y Jueves, el cual los días jueves se les asignaran actividades establecidas según el desarrollo de la formación con el compromiso de realizar las entregas y socializaciones para sus respectivas evaluación de los resultados de aprendizaje de las competencias.

CONCLUSIONES

1. Se concluyo que el trabajo articulado entre ambas instituciones contribuirá al fortalecimiento de los procesos formativos y el impacto de la calidad de vida de los aprendices.
2. El personal de la zona rural se desplazará a la zona urbana del corregimiento para recibir la formación
3. Se establece el cambio de horario según lo establecido en la plataforma Sofiaplus



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Concertación de horarios y compromisos adquiridos para la formación	05/05/2026	NORELBIS PEDRAZA FLOREZ	
Impartir la formación solicitada de preparación de postres nacionales	05/05/2026	LORENA OLARTE MENDEZ	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

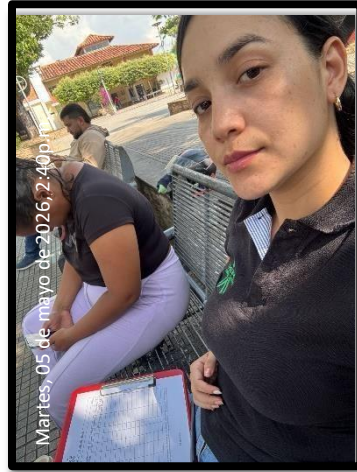
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL





OBLIGACIÓN N°1

- Se inicia formación en el Programa de Higiene y manipulación de alimentos a comunidad campesina del Municipio de San Martín Cesar **FICHA: 3508131.**





PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:		05 DE MAYO 2025	
N° DE FICHA:		INSTRUCTOR:				FECHA FIN DEL CURSO:		11 DE JUNIO	
3508131		LORENA OLARTE MENDEZ							
N°	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz *	* Firma aprendiz *	* Firma aprendiz *	* Firma aprendiz *	* Firma aprendiz *	* Firma aprendiz *	* Firma aprendiz *
1	37181805	MAYERLY QUINTERO QUINTERO	<i>Mayerly</i>	<i>Mayerly</i>	<i>Mayerly</i>				
2	1066877189	SARAY NICOLL CONTRERAS BUELVAS							
3	1063619370	KEILIS LINETH PACHECO CENTENO							
4	1097105165	JUAN DAVID JIMENEZ VERGEL							
5	1005153907	YURI MARCELA GALAVIS FORERO							
6	1097785233	NICOLAS GONZALES DURAN							
7	1063620890	ZAYRA VIVIANA TORRADO VEGA							
8	1065242041	MARY LEIDY GONZALEZ NIÑO	<i>Mary</i>	<i>Mary</i>					
9	1048992545	LAURA VANESSA TRUJILLO BARBOSA	<i>Laura Trujillo</i>	<i>Laura Trujillo</i>	<i>Laura Trujillo</i>				
10	1065665044	LINETH CARIANA CONTRERAS GONZALES	<i>Lina H. C.</i>	<i>Lina H. C.</i>					
11	1063616961	EVANGELINE GUERRERO BARBOSA							
12	42448298	MAYERLI BARBOSA							
13	1010070939	KAREN DAYANA MAESTRE PEREIRA							
14	4839879	JORGELYS PEREZ VILLALOBOS							
15	13844342	FELIX ANTONIO BENAVIDES ZAGUÑAS							
16									
17									
18									
19									
20									
Observaciones:			<i>Lina H. C.</i>	<i>Lina H. C.</i>	<i>Lina H. C.</i>				
			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor
			* SIN EXCUSA	SE			* RETARDO	R	
			CON EXCUSA	CE			ASISTENCIA	✓	



ACTA No. 15

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

Articular y socializar el programa CAMPESENA complementario en el municipio de San Martin Cesar. Concertación de horarios.

CIUDAD Y FECHA:	San Martin, Cesar – 05/05/2026	HORA INICIO:	HORA FIN:
		2:00pm	04:30pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Parque Principal del San Martin	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Cesar – Centro Agroempresarial	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Apertura y presentación del objetivo de la reunión.
2. Socialización del Programa CAMPESENA Complementaria Higiene y manipulación de alimentos.
3. Concertación de horarios.
4. Establecimiento de compromisos y cierre.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Socializar del Programa CAMPESENA Complementaria Higiene y manipulación de alimentos.
2. Concertación de horarios.
3. Compromisos establecidos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

La reunión fue dirigida por Lorena Olarte Mendez, instructor SENA Agroindustria Alimentaria, donde se exponen los principales lineamientos del Programa CAMPESENA complementaria, destacando su papel en la formación para el trabajo, la generación de capacidades productivas y el fortalecimiento de las economías rurales en el municipio.

Por su parte, la líder comunitaria Laura Trujillo, de San Martin, expresó su total respaldo al proceso, resaltando la relevancia del programa como herramienta de inclusión y desarrollo comunitario. Asimismo, manifestó el compromiso en acompañar las actividades de articulación, convocando a las asociaciones de la parte rural, de la curva, los ángeles, San Jose y Terraplen a participar activamente en la formación solicitada para la actualización y vigencia 2026, esta formación se impartirá en el municipio de San Martin, en la institución Santiago Navarro.

Durante el encuentro se presentaron los objetivos, las competencias y resultados de aprendizaje teniendo en cuenta el diseño curricular del programa solicitado.

Se solicita por parte de la comunidad de madres cabeza de hogar el cambio de horario en el

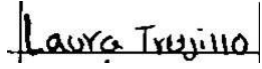



cual se había establecido en la plataforma, debido a compromisos contractuales de sus funciones, se realiza el cambio para el horario (inicio 06:00 a 10:00) dejando establecidos los mismos días Martes y Jueves, el cual los días martes se les asignaran actividades establecidas según el desarrollo de la formación con el compromiso de realizar las entregas y socializaciones para sus respectivas evaluación de los resultados de aprendizaje de las competencias.

CONCLUSIONES

1. Se concluyo que el trabajo articulado entre ambas instituciones contribuirá al fortalecimiento de los procesos formativos y el impacto de la calidad de vida de los aprendices.
2. El personal de la zona rural se desplazará a la zona urbana del corregimiento para recibir la formación
3. Se establece el cambio de horario según lo establecido en la plataforma Sofiaplus



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Concertación de horarios y compromisos adquiridos para la formación	05/05/2026	LAURA TRUJILLO	
Impartir la formación solicitada de preparación de postres nacionales	05/05/2026	LORENA OLARTE MENDEZ	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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.



- Se inicia formación en el Programa de Elaboración de tortas y batidos esponjosos a la comunidad campesina del corregimiento de La Palma Municipio de San Alberto Cesar **FICHA: 3508173.**





PROGRAMA:		ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATEDOS ESPONJOSOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:		06 DE MAYO 2025			
N° DE FICHA:		3508173		INSTRUCTOR:		LORENA OLARTE MENDEZ		FECHA FIN DEL CURSO:		29 DE MAYO 2025	
No.	DOCUMENTO	APRENDEZ	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	Fecha (D/M/A)	
			08 de mayo	15 de mayo							
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	
1	1192789223	JOHAN MAURICIO SUAREZ ROCHA	<i>Johan Suarez</i>								
2	36458309	ADIGAL VILLAMIZAR VILLAMIZAR									
3	1065240684	MONICA TATIANA ROJAS BARANDICA	<i>Mónica Rojas</i>	<i>Mónica Rojas</i>							
4	63392443	MARIA ELISA SUAREZ RODRIGUEZ									
5	63547642	NUBIA STELLA SOLANO PINEDA	<i>Nubia Solano</i>	<i>Nubia Solano</i>							
6	63505238	MARIA DEL SOCORRO LOPEZ ORTEGA	<i>Maria Lopez</i>	<i>Maria Lopez</i>							
7	36458670	MERY FUENTES ROPERO	<i>Mery Fuentes</i>								
8	1065238212	PAVIDA CASTELLANOS SUAREZ	<i>Pavida Castellanos</i>	<i>Pavida Castellanos</i>							
9	63499465	LUZ ESTELLA LEON BARRERA									
10	42484507	MARIA FANNY BARRERA									
11	1098659927	MAYERLY ANDREA LUNA HERNANDEZ	<i>Mayerly Luna</i>	<i>Mayerly Luna</i>							
12	33435409	LUZ MIRIAM HERRERA DELGADO	<i>Luiz Miriam Herrera</i>	<i>Luiz Miriam Herrera</i>							
13	1095921969	MARLENY GELVES CACEDO	<i>Marleny Gelves</i>	<i>Marleny Gelves</i>							
14	63505344	YOLANDA CASTRO BOLORQUEZ	<i>Yolanda Castro</i>	<i>Yolanda Castro</i>							
15	35116007	EMPERATRIZ MARTINEZ GARCIA	<i>Emperatriz Martinez</i>								
16											
17											
18											
19											
20											
Observaciones:			<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>							
			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	
			Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	Nombre instructor	
			*	SIN EXCUSA	SE			RETARDO	R		
				CON EXCUSA	CE			ASISTENCIA	✓		



ACTA No. 16

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

Articular y socializar el programa CAMPESENA complementario en el corregimiento de la palma, municipio de San Alberto Cesar. Concertación de horarios.

CIUDAD Y FECHA:

San Martin, Cesar –
08/05/2026

HORA INICIO:

8:00am

HORA FIN:

10:30am

LUGAR Y/O ENLACE:

Salón comunal

DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:

Regional Cesar – Centro
Agroempresarial

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Apertura y presentación del objetivo de la reunión.
2. Socialización del Programa CAMPESENA Complementaria Elaboración de tortas y batidos esponjosos.
3. Concertación de horarios.
4. Establecimiento de compromisos y cierre.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

5. Socializar del Programa CAMPESENA Complementaria Elaboración de tortas y batidos esponjosos.
1. Concertación de horarios.
2. Compromisos establecidos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

La reunión fue dirigida por Lorena Olarte Mendez, instructor SENA Agroindustria Alimentaria, donde se exponen los principales lineamientos del Programa CAMPESENA complementaria, destacando su papel en la formación para el trabajo, la generación de capacidades productivas y el fortalecimiento de las economías rurales en el municipio.

Por su parte, la líder comunitaria Yolanda Castro, de San Alberto, expresó su total respaldo al proceso, resaltando la relevancia del programa como herramienta de inclusión y desarrollo comunitario. Asimismo, manifestó el compromiso en acompañar las actividades de articulación, convocando a las asociaciones de la parte rural, del Libano y la Llana a participar activamente en la formación solicitada para la actualización y vigencia 2026, esta formación se impartirá en el corregimiento de la Palma del municipio de San Alberto, en el salón comunal.

Durante el encuentro se presentaron los objetivos, las competencias y resultados de aprendizaje teniendo en cuenta el diseño curricular del programa solicitado.

Se solicita por parte de la comunidad de madres cabeza de hogar el cambio de horario en el



cual se había establecido en la plataforma, debido a compromisos contractuales de sus funciones, se realiza el cambio para el horario (inicio 06:00 a 11:00) dejando establecidos los mismos días miércoles y viernes, el cual los días miércoles se les asignaran actividades establecidas según el desarrollo de la formación con el compromiso de realizar las entregas y socializaciones para sus respectivas evaluaciones de los resultados de aprendizaje de las competencias.

CONCLUSIONES

1. Se concluyo que el trabajo articulado entre ambas instituciones contribuirá al fortalecimiento de los procesos formativos y el impacto de la calidad de vida de los aprendices.
2. El personal de la zona rural se desplazará a la zona urbana del corregimiento para recibir la formación
3. Se establece el cambio de horario según lo establecido en la plataforma Sofiaplus



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Concertación de horarios y compromisos adquiridos para la formación	06/05/2026	YOLANDA CASTRO	
Impartir la formación solicitada de preparación de postres nacionales	06/05/2026	LORENA OLARTE MENDEZ	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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 08 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Tercer de formación Elaboración de factos y butifidos esponjosos, La Palma, San Alberto

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nubia Solano	63547642					nubia.solano@gmail.com	3187900020		
	Emperatriz Martínez	35116007					emperatrizm@gmail.com	3216345800		
	Faviola Castellanos	1065838212					dama.valentina.fav@gmail.com	3182761860		
	Yolanda Castro	63505344					ydacas824@gmail.com	3184419171		
	Mari Lopez	63505738					mlopez270266@gmail.com	3109861934		
	Hera Fuentes	36458670					fuentesHERA123@gmail.com	3192214175		
	MARLENY GELVES	1095921469					gelvezcastellanos@gmail.com	3114073548		
	Luz Hernández	33435409					oliverosalvarez7980@gmail.com	3219280859		
	MARILYN LUNA	1098659927					lunita2112@hotmail.com	3165562447		
	Mónica Rojas	1065240684					mona.kiranduu18@gmail.com	3187975500		
	Johan Suarez	1192789223					marceloswartz21@hotmail.com	3164088765		

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.

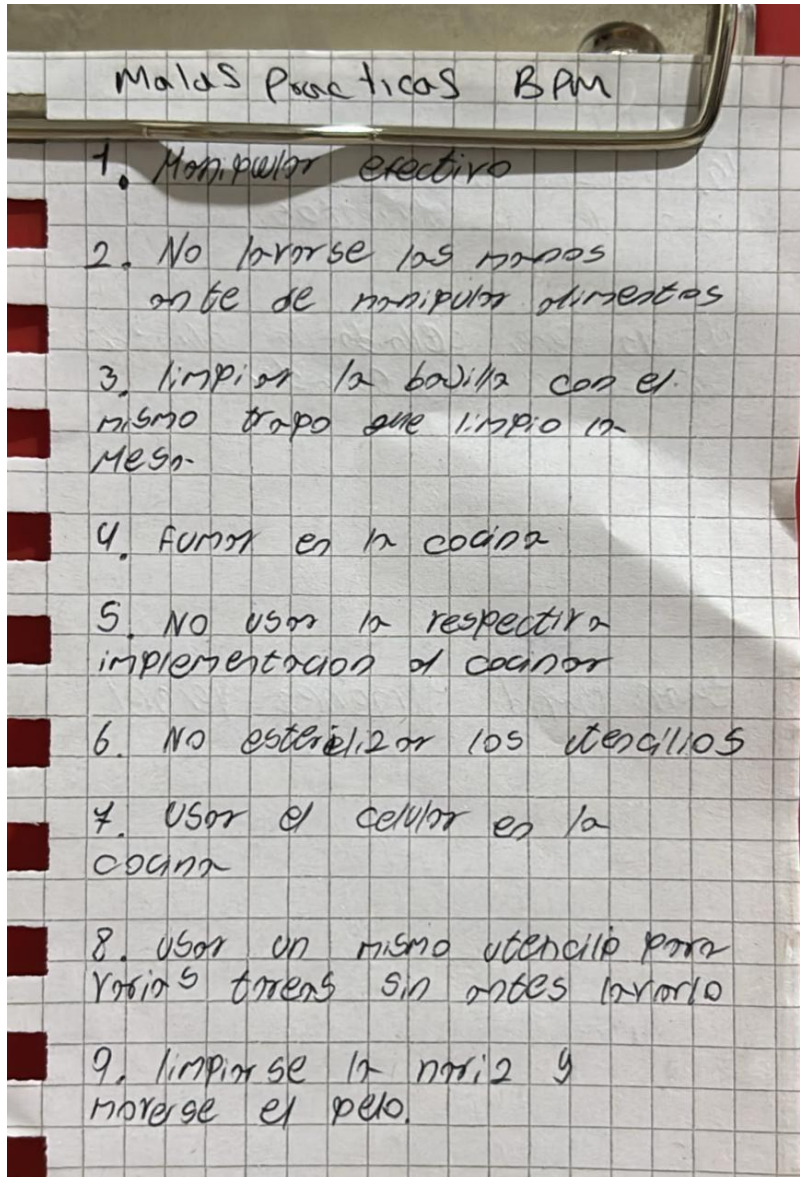
GOR-F-085 V02



OBLIGACIÓN NO. 2

- Se realiza alistamiento correspondiente al mes de abril y mayo, para los programas asignados del Primer semestre, en los municipios de Gamarra, Aguas Blancas, San Martín, Besote y San Alberto.

SAN MARTÍN CESAR – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





GAMARRA CESAR – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Enrique Antonio Quintero Acandía - Gamarra

Higiene y Manipulación de Alimentos



Parte 3: Caso Práctico

Un restaurante almacena pollo crudo junto a verduras listas para ensalada y mantiene el arroz cocido a temperatura ambiente durante varias horas.

Responda:

1. ¿Qué errores se están cometiendo? *Contaminación Cruzada*
2. ¿Qué tipo de alimentos están involucrados según su riesgo? *Verduras*
3. ¿Qué medidas correctivas se deben aplicar? *El pollo es congelación
Las Verduras es Refrigeración*

PARTE 4: Condiciones de Almacenamiento

✓ Tabla sugerida

Alimento	Temperatura	Riesgo principal	Medida preventiva
Pollo crudo	0-4°C	Contaminación cruzada	Almacenar separado y en recipientes cerrados
Carne molida	0-4°C	Proliferación bacteriana	Refrigeración inmediata
Lácteos	0-4°C	Deterioro rápido	Mantener cadena de frío
Arroz cocido	<4°C o >60°C	Crecimiento bacteriano	Refrigerar antes de 2 horas
Enlatados	Ambiente seco	Deterioro por humedad	Almacenar en estantería limpia

< -18°C	0° - 5°C	10° - 60°C	> 65°C
Congelación	Refrigeración	Zona de peligro	Cocinado
No crecen, pero tampoco mueren	Crecen, pero muy lentamente	En torno a 37°C favorece más el crecimiento	Casi todos los microorganismos mueren

Lorena Olarte Mendez
Instructor SENA



CORREGIMIENTO BESOTES – PREPARACION DE POSTRES NACIONALES

ACTIVIDAD N°1

NOMBRE: Zulemy Jimenez i/leru CC: 1062874796

1. Encuentre las siguientes palabras relacionadas con la higiene y la elaboración de bebidas lácteas fermentadas:

HIGIENE, MANOS, DESINFECCION, LECHE, FERMENTACION, YOGUR, BACTERIAS, LIMPIEZA, REFRIGERACION, UTENSILIOS

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

2. ¿Cuál es la acción más importante antes de manipular alimentos?
- a) Usar perfume
 - b) Lavarse las manos
 - c) Probar la comida



CORREGIMIENTO LA PALMA – ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

Higiene y Manipulación de Alimentos



Fredy Pardo Narváez - San Alberto

🔦 "La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos."

🔦 SOPA DE LETRAS

Palabras Claves – Resolución 2674 de 2013

🔦 Encuentra las siguientes palabras:

MANIPULADOR - BPM - PERSONAL CAPACITADOR - CALIDAD – FABRICACION – PERMISO
SANITARIO – MATERIA PRIMA- INSUMO – HIGIENE - INSPECCION - VIGILANCIA
CONTROL - SANEAMIENTO

R	E	O	A	N	Q	N	S	C	I	R	R	D	R	O	O	N	O	E
S	O	I	U	A	S	P	C	C	E	O	D	A	S	I	A	D	O	O
B	H	I	G	I	E	N	E	L	D	E	M	N	R	P	R	T	A	C
N	P	N	I	M	A	R	T	A	T	I	O	A	A	O	N	S	F	O
D	N	H	P	L	D	N	L	S	R	A	T	N	F	E	E	A	A	L
N	M	O	I	I	D	Ú	L	P	Z	I	E	O	I	B	A	O	B	A
P	O	N	T	T	P	N	A	O	N	R	A	M	E	C	C	C	R	P
E	A	I	O	I	E	I	I	A	D	O	A	V	I	A	I	P	I	A
B	O	I	N	M	R	T	S	Q	S	E	E	I	M	L	I	N	C	P
G	P	A	N	E	L	O	L	O	N	S	L	G	S	I	N	P	A	I
A	M	M	T	S	S	C	D	A	P	C	J	I	O	D	S	O	C	O
L	E	A	C	I	P	M	S	A	Ñ	C	O	L	S	A	U	I	I	N
I	M	E	M	M	T	E	I	R	S	U	A	A	C	D	M	G	O	A
C	N	R	C	A	A	S	C	R	M	O	C	N	I	M	O	L	N	R
P	E	R	S	O	N	A	L	C	A	P	A	C	I	T	A	D	O	R
P	I	P	C	D	E	A	T	I	I	Y	A	I	P	O	A	S	E	I
E	O	A	I	E	A	S	B	A	R	O	C	A	E	O	I	O	D	A
E	D	G	I	C	E	C	M	I	E	O	N	N	L	A	D	I	A	N
U	A	O	O	C	N	L	C	U	A	P	C	O	N	T	R	O	L	N

Lorena Olarte Mendez
Instructor SENA



OBLIGACIÓN N° 4

- Se enviaron masivos para la inscripción de los aprendices en las Fichas: **3508173, 341297 y 341298.**

1412	15/05/2026 10:40:01	2436418	3516783	https://drive.google.com/open?id=
1413	15/05/2026 11:18:43	2434054	3513681	https://drive.google.com/open?id=
1414	15/05/2026 23:08:54	2434143	3513695	https://drive.google.com/open?id=1xamALqjFZ2
1415	16/05/2026 0:57:24	2430436	3508173	https://drive.google.com/open?id=1o1Tap7aUsd/

1	Marca temporal	CODIGO EMPRESA	NUMERO FICHA	INSCRIPCION	INSCRIPCION CORRECCION 1	INSCRIPCION CORRECCION 2	RESULTADO INSCRIPCION
1145	27/04/2026 10:15:57	2420465	3496718				https://drive.google
1146	27/04/2026 10:40:07	2417965	3491297	https://drive.google.com/open?id=1LmyGXuiEKiV			
1147	27/04/2026 10:43:28	2417970	3491298	https://drive.google.com/open?id=1Wz0Ow63ijOr			

OBLIGACIÓN NO. 5

- Se solicita la creación de 4 Fichas para ejecutar parte en el mes de marzo y en el mes de abril relacionadas así: **3508131, 3508164, 3508173 Y 3508176**

344	07 a 11 AM	N.A	N.A	LUZ MERY GOMEZ B	https://drive.google.com/open?id=			2426519	3503363	TECNICAS BASICAS	Prof
345	13 A 17	N.A	N.A	LUZ MERY GOMEZ B	https://drive.google.com/open?id=			2428384	3505383	TECNICAS BASICAS	Prof
346	00	N.A	N.A	LORENA OLARTE M	https://drive.google.com/open?id=			2430399	3508131	HIGIENE Y MANIPUL	Prof
347	00	N.A	N.A	LORENA OLARTE M	https://drive.google.com/open?id=			2430428	3508164	HIGIENE Y MANIPUL	Prof
348	13:00 A 18:00	N.A	N.A	LORENA OLARTE M	https://drive.google.com/open?id=			2430436	3508173	ELABORACION DE T	Prof
349	06:00 A 11:00	N.A	N.A	LORENA OLARTE M	https://drive.google.com/open?id=			2430445	3508176	PREPARACION DE P	Prof
350	00	NA	NA	JUAN DE LA CRUZ A	https://drive.google.com/open?id=			2430449	3508189	CONTROL FITOSANI	Prof



- Se envían las respectivas legalizaciones de los viáticos del mes de abril y mayo.
- **LEG 30226** (Del 13 al 16 de abril – en los Municipios de Pelaya, Gamarra, San Martín y Tamalameque.
- **LEG 33826** (Del 20 al 23 de abril – en los Municipios de la Gloria, Pelaya, Pailitas y Gamarra.

Compartido conmigo > ... > PRIMER AGENDA > Primer envío

Tipo Personas Modificado Fuente

Nombre	Propietario	Fecha de modific...	Tamaño de a
LEG_29626_JHONNY JOSE RUBIO RINALDY.pdf	diebus14	28 abr	4,1 MB
LEG_28626_ARIEL MAIGUEL RUA_ABRIL.pdf	bohorquezga...	29 abr	2,3 MB
LEG_30126_LEONARDO OJEDA SANTAMARIA.pdf	bohorquezga...	29 abr	3,2 MB
LEG_30626_OSCAR FERNANDEZ_ABRIL.pdf	diebus14	28 abr	3,4 MB
LEGA_29126_DHALINITH RODRIGUEZ-ARANGO_ABRIL.pdf	bohorquezga...	29 abr	3,8 MB
LEGA_29226_DIEGO ANDRES BUSTOS CARDENAS.pdf	diebus14	20 abr	4,3 MB
LEGA_30226_LORENA_OLARTE_MENDEZ	robinsonlobo...	29 abr	327 kB
LEGA_30226_LORENA_OLARTE_MENDEZ.pdf	diebus14	27 abr	3,6 MB

Compartido conmigo > ... > SEGUNDA AGENDA > primer envío

Tipo Personas Modificado Fuente

Nombre	Propietario	Fecha de modific...	Tamaño de a
LEG_32126_ANDREA ELJURE GONZALEZ ABRIL 20 AL 23 DE 2026.pdf	diebus14	27 abr	6,3 MB
LEG_33726_LEONARDO OJEDA SANTAMARIA.pdf	bohorquezga...	29 abr	4,4 MB
LEG_34026_LUZ ENITH CARDENAS OLIVO_ABRIL 20 AL 23.pdf	diebus14	28 abr	3,7 MB
LEG_34226_OSCAR FERNÁNDEZ_ABRIL.pdf	diebus14	28 abr	6 MB
LEG_34526_JOHN HOYOS_ABRIL.pdf	bohorquezga...	29 abr	2,8 MB
LEGA_32726_DHALINITH RODRIGUEZ_ARANGO_ABRIL.pdf	bohorquezga...	29 abr	3,6 MB
LEGA_32826_DIEGO ANDRES BUSTOS CARDENAS.pdf	diebus14	26 abr	2,7 MB
LEGA_33826_LORENA_OLARTE_MENDEZ.pdf	diebus14	27 abr	3,2 MB



OBLIGACIÓN NO. 6

Se evaluaron los resultados de Aprendizaje de la ficha: **3491298 y 3491297**

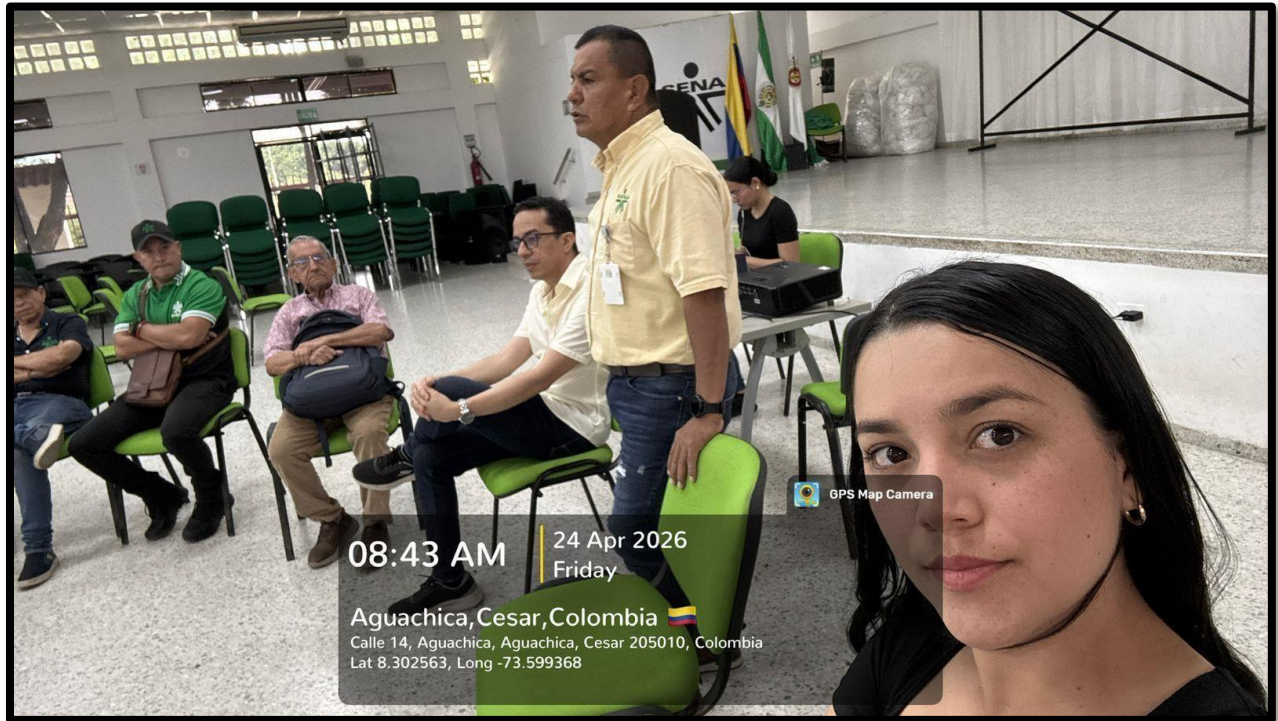
Reporte de Ju					
1					
2	Fecha del Reporte:	08/05/2026			
3	Ficha de Caracterización:	3491298			
4	Código:	96151529			
5	Versión:	2			
6	Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.			
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION			
8	Fecha Inicio:	17/04/2026			
9	Fecha Fin:	04/05/2026			
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL			
11	Regional:	20 - REGIONAL CESAR			
12	Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL			
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
14	CC	1062874014	ROSA LINA	RAMOS QUIROZ	POR CERTIFICAR
15	CC	1062874014	ROSA LINA	RAMOS QUIROZ	POR CERTIFICAR
16	CC	1062874014	ROSA LINA	RAMOS QUIROZ	POR CERTIFICAR
17					36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
18					36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
19					36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.

Reporte de Ju					
1					
2	Fecha del Reporte:	30/04/2026			
3	Ficha de Caracterización:	3491297			
4	Código:	63550096			
5	Versión:	1			
6	Denominación:	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES			
7	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA			
8	Fecha Inicio:	20/04/2026			
9	Fecha Fin:	29/04/2026			
10	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL			
11	Regional:	20 - REGIONAL CESAR			
12	Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL			
13	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
14	CC	1003169243	SANDRY PAOLA	SANCHEZ POLO	POR CERTIFICAR
15	CC	1063617411	ZENAIDA	RODRIGUEZ MARINO	POR CERTIFICAR
16	CC	1063617944	SILVIA CRISTINA	MARTINEZ MORALES	POR CERTIFICAR
17	CC	1063618346	NORMA ESTHER	CHAVEZ MORALES	POR CERTIFICAR
18					3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS.UISNA.001 DEL MINCC)
19					3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS.UISNA.001 DEL MINCC)
20					3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS.UISNA.001 DEL MINCC)



OBLIGACIÓN NO. 10

- Se participó en la reunión de seguimiento a ejecución contractual, convocada por la Coordinación de Programas Especiales, el día viernes 24 de abril del 2026, en el auditorio principal del Centro Agroempresarial SENA.





REGISTRO DE ASISTENCIA DÍA 24 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) REUNION SEGUIMIENTO CONTRACTUAL CAMPESENA Y FULL POPULAR COMPLEMENTARIA										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ECUALIZ	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Progenia Pacheco	4065030477		✓		Campepeña	stchoac@campepeña.org	3152673106	✓	[Firma]
2	Carly Medina	1061892684		X		Campepeña	carlymedina@campepeña.org	5163797177	✓	[Firma]
3	Johnny F. Ruzo	1076229663		X		Campepeña	Johnny.ruzo@hotmail.com	3144596245	✓	[Firma]
4	John (Boys)	98903639		✓		Campepeña	John.boy@campepeña.org	3116580234	X	[Firma]
5	Luz Ruth Cardona	1007985511		X		Campepeña	luzruthcardona@campepeña.org	3235794489	X	[Firma]
6	Carlos H. Badillo	1091653009		✓		Campepeña	cbadillo@campepeña.org	3165583690	✓	[Firma]
7	Juan Carlos D. L.	10919211		✓		Campepeña	juan@campepeña.org	3105169444	✓	[Firma]
8	Lorena Olarte	1065910345		X		Campepeña	lorolarte@campepeña.org	345742879	✓	[Firma]
9	Juan Acosta	5564539		X		Campepeña	juan@campepeña.org	310573009	✓	[Firma]
10	Leon Ferrera	18926999		X		Campepeña	leon@campepeña.org	31452894	X	[Firma]
11	Amel Rangel	121629297		X		Campepeña	amel@campepeña.org	316212785	X	[Firma]
12	Cecilia Vargem	50901618		X		Campepeña	cecilia@campepeña.org	3218402149	✓	[Firma]
13	Vanessa	1216629		✓		Campepeña	vanessa@campepeña.org	310711700	Y	[Firma]
14	Diego M. Díaz	1068883078		X		Campepeña	diego@campepeña.org	310369226	X	[Firma]
15	María Mercedes Gómez	57447746		✓		Campepeña	maria@campepeña.org	310402129	Y	[Firma]

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



OBLIGACIÓN N° 12

- Se presentó informe mensual del cumplimiento de las obligaciones contractuales del mes de mayo.

Id de pago Pago 003	
Obligado a facturar electrónicamente	<input type="radio"/> Sí <input checked="" type="radio"/> No
% de facturación prevista	10
Número de factura	002
Código de autorización	AC.5714830.000003
Fecha prevista de emisión	-
Fecha de emisión	15/04/2026 1:26 PM
Fecha de vencimiento	30/04/2026 01:26
Valor total previsto	4.737.450 COP
Valor neto	3.873.970 Valor antes de IVA
Valor total	4.710.210
Notas	
Fecha de recepción original	
Número de radicación	49193-471858

Descripción	Nombre del documento
-------------	----------------------

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados



OBLIGACIÓN N°16

- Se realiza el cargue de evidencias del portafolio del Instructor de manera manual donde se incluyen: Reporte de Inscripción, Plan de Trabajo, Reporte de Juicios Evaluativos, Formato de Matrícula, Listados de Asistencia

Nombre ↑ ↓	Modificado ↓	Modificado por ↓	File size ↓	Compar... ↓	Activity
01. INDUCCIONES DE ALISTAMIENTO DE ...	8 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	5 items	Shared	
02. FICHA 3465708 - ELABORACION DE B...	8 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	0 items	Shared	
03. FICHA 3465709 - ELABORACION DE B...	8 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	6 items	Shared	

04. 3465722 - PREPARACION DE POSTRE...	13 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	0 items	Shared	
05. FICHA 3476247 - HIGIENE Y MANIPU...	12 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	0 items	Shared	
06. FICHA 3491297 PREPARACIÓN DE P...	12 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	6 items	Shared	
07. FICHA 3491298 HIGIENE Y MANIPU...	12 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	0 items	Shared	
08. FICHA 3508176 PREPARACION DE P...	12 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	0 items	Shared	
09. FICHA 3508164 HIGIENE Y MANIPUL...	11 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	0 items	Shared	
10. FICHA 3508131 HIGIENE Y MANIPUL...	15 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	0 items	Shared	
11. FICHA 3508173 ELABORACIÓN DE T...	14 minutes ago	Lorena Olarte Mendez	0 items	Shared	



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LORENA OLARTE MENDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 16/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 15/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	3491297 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.	
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00	

FICHA DE APRENDIZAJE:	3478247 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	



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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3491298 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 100,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS	
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:				0,00



INSTRUCTOR: LORENA OLARTE MENDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL