

Fecha creación reporte 2026-05-12, 09:30:27 a. m. Tipo Planilla I Número Planilla 84780876

Periodo Cotización 202604 Periodo Servicio 202604

PAGADA 2026-05-12 09:28:24.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA				
Documento	CC 24344053		Dirección	CR 18 #3 - 102 CARRERA 18 3 102	
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE		Teléfono	0	
Tipo Persona	NATURAL		Forma Presentación	ÚNICO	Total Afiliados 1
Ciudad	MANIZALES		Departamento	CALDAS	
Representante Legal			Identificación		

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 24344053		Residente		Exonerado	N	Apellidos y Nombres	Código Ciudad - Departamento	Centro de Trabajo	Ubicación Laboral
Tipo Cotizante	59	00					HERNANDEZ ZULUAGA BEATRIZ EUGENIA	17001000 - 17		CALDAS

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades																	Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión						Salud						Riesgos					Caja				Parafiscales						
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP				Días EPS	Días AFP	Días CCF	Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF
															0	30	30	30	0			16 %	\$ 1.900.000	\$ 304.000	\$ 0	\$ 0	EPS010		12,5 %	\$ 1.900.000	\$ 237.500	\$ 0	14-23	1	0,522 %	\$ 1.900.000	\$ 10.000	NIN-CC	0 %	\$ 0	\$ 0	0 %	\$ 0	0 %	\$ 0	0 %	\$ 0

IV.TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
COLPENSIONES	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	EPS SURA	POSITIVA DE SEGUROS	NINGUNA CCF	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
\$ 304.000	\$ 0	\$ 0	\$ 237.500	\$ 10.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	



Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2026-05-12, 09:26:31 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	abril de 2026
Periodo de Cotización Para Salud	abril de 2026
Empresa	BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA
CEDULA CIUDADANIA	CC 24344053
Código Sucursal (Nombre)	()
Referencia de Pago/ Número Planilla	84780876
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	301727242
Banco	(1507) - NEQUI
Valor	\$ 551.500
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	172.29.10.57

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intereses Mora
N900336004	25-14	COLPENSIONES	1	\$ 304.000	\$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	1	\$ 237.500	\$ 0
N860011153	14-23	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	1	\$ 10.000	\$ 0
SubTotales:				\$ 551.500	\$ 0
Total a Pagar:					\$ 551.500





PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, Mayo de 2026

Señor(a)

JORGE MARIO PARDO CASTRO

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR. **9060848** de 2026

Coordinador Académico

Centro Agroindustrial

Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. **9060848** de 2026

BEATRIZ EUGENIA HERNÁNDEZ ZULUAGA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 24344053, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS MCTE (\$47.374.970)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: **a)** Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (\$4.579.580). **b)** Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE (\$4.737.497) cada uno. **c)** Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE (\$157.917).

Plazo: Hasta el **1 de diciembre de 2026**.



Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal en actividades de instructor, para orientar, evaluar y realizar seguimiento a la Formación Profesional Integral del SENA, en la modalidad asignada por necesidades del servicio, en el área de Manipulación de Alimentos.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	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.	Participé en la planeación de los procesos formativos según lineamientos institucionales para el área de manipulación de alimentos según el objeto contractual. Fichas: 3470230, 3470232, 3470233, 3470234 y demás programadas en el mes de cobro.	1.1 Acciones de alistamiento de fichas en Zajuna
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.	Emití juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de la competencia del programa de formación complementaria virtual.	2.1 Libro calificaciones Zajuna 2.2 Juicios de Resultados de aprendizaje y acciones de cierre 2.3 Retroalimentación de evidencias
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 la FPI según currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área de manipulación de alimentos de acuerdo con el objeto del contrato. Fichas: 3500104, 3500115, 3500116, 3500117 y demás programadas en el mes de cobro.	3.1 Guías de Aprendizaje en plataforma Zajuna 3.2 Cronograma 3.3 Sesiones en Línea 3.4 Anuncios



4	Ejecutar la Formación Profesional Integral de manera eficiente y oportuna, de acuerdo con la programación y lugar establecidos por necesidades del servicio.	Se realizan acciones de: Asociación de aprendices. Seguimiento a los aprendices en la formación. Verificación de migración de aprendices. Hacer uso de plataforma Zajuna para la ejecución de la formación. Cumplimiento del cronograma.	4.1 Evidencias de asociación en senasofiaplus. 4.2 Comunicación con aprendices en medios oficiales. Mensajería, Chat, Foros, Email. 4.3 Lista de participantes en Zajuna. 4.4 Diseño del curso en Zajuna. 4.5 Anuncios en Zajuna. 4.6 Registro de ingresos en Zajuna.
5	Reportar en el aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Reporte 160 horas en el aplicativo Sofíaplus para el mes de mayo, ejecutadas en la siguiente forma: 40 horas de la ficha 3500104, 40 horas de la ficha 3500115, 40 horas de la ficha 3500116 y 40 horas de la ficha 3500117.	5.1 Informe de apoyo a la formación. 5.2 Horario del instructor de senasofiaplus
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.	Se participa en encuentros de E-Pedagogos de transferencias de formación complementaria virtual.	6.1 Evidencias de participación en transferencias.
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.	7.1 Consignación y Planillas de Aportes, Documentos de gestión contractual archivo GC y GF, Correos Electrónicos 7.2 correo institucional
8	Aplicar el Reglamento del Aprendiz SENA y en caso de presentarse novedades en el proceso formativo, reportar	Apliqué el Reglamento del Aprendiz SENA y, en caso de presentarse novedades en el	8.1 Correo Institucional



	oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	proceso formativo, las reporté oportunamente a la Coordinación Académica del Centro de Formación.	
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.	Apoyé al Centro de Formación en la promoción del portafolio de servicios	9.1 Informe de evidencias divulgación en redes sociales
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 84780876	10.1 Planilla pagada de SS. 10.2 Recibo de pago de SS.
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 oportunamente en las fechas requeridas los documentos GC y GF para el pago del mes de cobro.	11.1 Entrega de Informes GF y GC según requerimientos cargados en SECOP II
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.	Se publica y socializa el buen uso de la plataforma Zajuna a los aprendices atendiendo la función técnica como instructora virtual.	12.1 Documento en plataforma Zajuna 12.2 Encuentros sincrónicos de socialización de protocolos
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.	Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo	13.1 Certificación SST y Manual de Discapacidad en la vigencia 2026 entregado en documentos de primer pago.
14	Acompañar e incentivar la participación de los aprendices en las actividades programadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, cuando se requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No Aplica
15	Participar activamente en el logro de los indicadores establecidos para el Centro de Formación.	Indicadores Certificación y Deserción: Se aplican	15.1 Correos de seguimiento y motivación.



		estrategias pedagógicas para aumentar el indicador de certificación. Inscripción Bolsa de aprendices: Divulgación constante cursos de formación complementaria virtual de la Institución.	15.2 Anuncios y Mensajes. 15.3 Atención sincrónica
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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. Fecha 10 de Abril de 2025	17.1 Certificados entregados en etapa Contractual
18	Permanecer identificado con su carné, dentro de las instalaciones del SENA y en los lugares donde se desarrolle el objeto contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No Aplica
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.	Se informa a coordinación académica los casos de aprendices con requerimiento de actualización de documentos de identidad.	19.1 Correos institucionales solicitando actualización de datos de aprendices
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 el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	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. 84780876 del operador Enlace operativo referente al mes de abril

Cordialmente,

Beatriz E. Hernández

BEATRIZ EUGENIA HERNÁNDEZ ZULUAGA
Contratista Centro Agroindustrial
C.C. No. 24.344.053 de Manizales

Recibí a satisfacción:

Firma

JORGE MARIO PARDO CASTRO
C.C. No. 9.725.947
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 9060848 de 2026



Control de Cambios

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



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☒	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, Mayo de 2026

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga, identificado con la cédula de ciudadanía No. 24.344.053, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato CO1.PCCNTR. **9060848** de 2026.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

Jorge Mario Pardo Castro

C.C. No. 9.725.947

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 9060848 de 2026

Cargo

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$47,374,970	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL EN ACTIVIDADES DE INSTRUCT ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2026-02-02	2026-12-02	QUINDIO	
2	\$47,221,646	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-18	2025-12-25	QUINDIO	
3	\$40,820,000	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TECNICO Y A ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2022-02-01	2022-12-14	QUINDIO	
4	\$20,888,400	PRESTACION DE SERVICIOS PARA ORIENTAR LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-07-10	2023-12-15	QUINDIO	
5	\$19,415,500	PRESTACION DE SERVICIOS PARA ORIENTAR LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-06	2023-06-30	QUINDIO	



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

Nombre del instructor: **BEATRIZ EUGENIA HERNÁNDEZ ZULUAGA**

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 <i>Debe registrar la fecha de elaboración de su anterior informe de evidencias.</i>	4/11/2026
Fecha final de reporte de evidencias <i>Debe registrar la fecha de entrega de este informe</i>	5/12/2026
Fichas orientadas	<i>3470230, 3470232, 3470233, 3470234, 3500104, 3500115, 3500116 y 3500117</i>

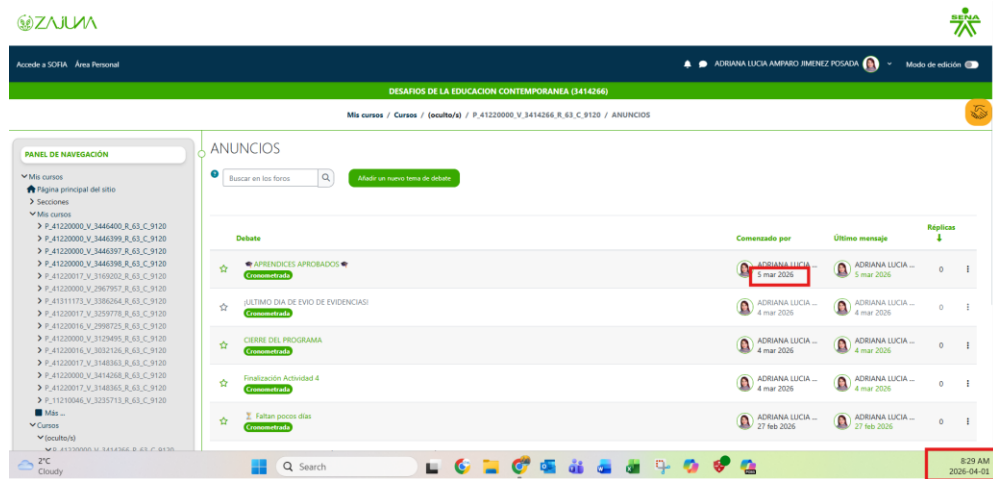
INSTRUCCIONES

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:



1. Acciones de alistamiento

1) Diseño del curso – Evidenciar todos los espacios solicitados por la Guía AVA

The screenshot shows the SENA course design interface. The left sidebar contains a navigation menu with options like 'Página principal del sitio', 'Secciones', 'Mis cursos', 'Participantes', 'Calificaciones', 'Anuncios', 'Información del programa', 'Cronograma', 'Actividades iniciales', 'Actividad de aprendizaje 1', 'Actividad de aprendizaje 2', 'Actividad de aprendizaje 3', 'Actividad de aprendizaje 4', 'Sesiones en línea', and 'Más...'. The main content area displays the course title 'HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS' with a chef's image and a list of activities: 'Actividad de aprendizaje 1', 'Actividad de aprendizaje 2', 'Actividad de aprendizaje 3', 'Actividad de aprendizaje 4', and 'Sesiones en línea'. The bottom status bar shows the user's name 'BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA' and the date '12/05/2026'.

2) Foro Social

The screenshot shows the SENA social forum interface. The left sidebar contains a navigation menu with options like 'Página principal del sitio', 'Secciones', 'Mis cursos', 'Participantes', 'Calificaciones', 'Anuncios', 'Información del programa', 'Cronograma', 'Actividades iniciales', 'Actividad de aprendizaje 1', 'Actividad de aprendizaje 2', 'Actividad de aprendizaje 3', 'Actividad de aprendizaje 4', 'Sesiones en línea', and 'Más...'. The main content area displays the forum title 'HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS' and a list of forum posts. The posts are organized into a table with columns: 'Debate', 'Comenzado por', 'Último mensaje', 'Réplicas', and 'Suscribir'. The posts include topics like 'APERTURA FORO SOCIAL', 'Presentación', 'Buen día mi nom', and 'Hola buenas noches'. The bottom status bar shows the user's name 'BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULLAGA' and the date '12/05/2026'.



3) Foro de dudas

Accede a SENA Área Personal

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3500104)

Mis cursos / P.92130063_V_3500104_R_63_C_9120 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes

Volver a Información del programa

Foro de dudas e inquietudes

Vencimiento: viernes, 29 de mayo de 2026, 23:59

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Foro de dudas e inquietudes

En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Subscribirse a este foro

Debate

Comenzado por

Último mensaje

Replicas

Suscribir

APERTURA FORO DUDAS E INQUIETUDES

4 May 2026

6 May 2026

2

greenley caro

7 May 2026

11 May 2026

3

Biblioteca SENA

Trá...

Material de apoyo al instructor (oculto)

23°C Parc. soleado

Buscar

ESP LAA

9:51 a.m. 12/05/2026

4) Publicación de Guías de aprendizaje, Materiales, Espacios de entrega de evidencias.

Accede a SENA Área Personal

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (3500104)

Mis cursos / P.92130063_V_3500104_R_63_C_9120 / Información del programa / Actividades de aprendizaje

Volver a Información del programa

Actividades de aprendizaje

Guía de aprendizaje 1

Material de formación 1 Clasificación y conservación de alimentos

Material de formación 2 Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y conservación de alimentos

Material de formación 3 Buenas prácticas en la higiene de los alimentos

Material de formación 4 Principios y control en la manipulación de alimentos

Actividad de aprendizaje 1

AAA-E101: Clasificación de alimentos según su origen y función

Apertura: lunes, 4 de mayo de 2026, 00:00. Cierre: jueves, 7 de mayo de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje 2

AAA-E102: Identificación de riesgos de ETA

Apertura: lunes, 4 de mayo de 2026, 00:00. Cierre: jueves, 14 de mayo de 2026, 23:59

AAA-E103: Conservación de alimentos

Apertura: lunes, 4 de mayo de 2026, 00:00. Cierre: jueves, 14 de mayo de 2026, 23:59

FORO TÓMATE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y ETA

Apertura: jueves, 14 de mayo de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje 3

AAA-E104: Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas

Apertura: lunes, 4 de mayo de 2026, 00:00. Cierre: jueves, 14 de mayo de 2026, 23:59

Actividad de aprendizaje 4

AAA-E105: El sistema HACCP y sus principios

Apertura: lunes, 4 de mayo de 2026, 00:00. Cierre: jueves, 14 de mayo de 2026, 23:59

Secciones en línea

23°C Parc. soleado

Buscar

ESP LAA

9:52 a.m. 12/05/2026

2. Anuncios

5) Capturas de los anuncios de las fichas asignadas

Bienvenida, Apertura de curso, Inicio y fin de Actividades de aprendizaje, Sesiones en línea, Anuncios de cierre y otros que considere es evidencia de esta ejecución.



Accede a SENA Área Personal

BIATRIC EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA Modo de edición

INGENIERIA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, COCINERO

Mis cursos / P-20130006_V-1300104_R_01_C_9120 / Anuncios

PANEL DE NAVEGACION

- Mis cursos
 - Registra principal del sitio
 - Secciones
 - Mis cursos
 - P-20130006_V-1300104_R_01_C_9120
 - Participantes
 - Certificaciones
 - Anuncios
 - Información del programa
 - Cronograma
 - Actividades iniciales
 - Actividad de aprendizaje 1
 - Actividad de aprendizaje 2
 - Actividad de aprendizaje 3
 - Actividad de aprendizaje 4
 - Sesiones en línea
 - P-11020170_P-24070000_U_R_01_C_8020
 - P-10010006_U-20001015_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001016_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001017_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001018_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001019_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001020_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001021_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001022_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001023_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001024_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001025_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001026_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001027_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001028_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001029_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001030_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001031_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001032_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001033_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001034_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001035_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001036_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001037_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001038_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001039_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001040_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001041_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001042_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001043_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001044_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001045_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001046_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001047_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001048_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001049_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001050_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001051_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001052_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001053_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001054_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001055_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001056_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001057_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001058_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001059_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001060_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001061_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001062_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-20001063_U_R_01_C_9120
 - P-10010006_U-2000106



4. Implementación de sesiones en línea

7) Anuncios/Mensajes de invitación a sesiones del mes de cobro

8) Publicación de grabaciones y resumen de sesiones ejecutadas en el mes de cobro.

9) Enlaces de grabación si los tiene.

3470230, 3470232, 3470233 y 3470234

Grabación sesión en línea 1 <https://youtu.be/WmyxUYCmKe0>

Grabación sesión en línea 2 <https://youtu.be/qVeBrUW4hk8>



Grabación sesión en línea 3 <https://youtu.be/COWMbGetRIY>

Grabación sesión en línea 4 <https://youtu.be/pg-y7v37j6E>

3500104, 3500115, 3500116 y 3500117

Grabación sesión en línea 1 https://youtu.be/rFzgYGs_vJI

Grabación sesión en línea 2 <https://youtu.be/U-mzLK4WCMl>

Grabación sesión en línea 3 No aplica

Grabación sesión en línea 4 No aplica

5. Atención sincrónica de chat

10) **Captura del perfil del instructor** que evidencia la programación de este espacio según lo solicitado por la guía AVA.

3500104, 3500115, 3500116 y 3500117

11) **Captura del espacio “Sala de atención sincrónica”** solicitado por la guía AVA.

3500104, 3500115, 3500116 y 3500117



Accede a SENA Área Personal

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (3500104)

Mis cursos / P_32130063_Y_3500104_R_63_C_9120 / Sesiones en línea / ATENCIÓN SINCRÓNICA (CHAT)

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Sesiones
- Mis cursos
- P_32130063_Y_3500104_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea
- ATENCIÓN SINCRÓNICA (CHAT)**
- SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN...
- RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS...
- GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS...
- SESIÓN EN LÍNEA 2: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS E IDE...
- RESUMEN SESIÓN EN LÍNEA 2 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS...
- GRABACIÓN SESIÓN EN LÍNEA 2 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS...
- SESIÓN EN LÍNEA 3 EVALUACIÓN E INSERIMENTACIÓN DE M...
- SESIÓN EN LÍNEA 4 EL SISTEMA HACCP Y SUS PRINCIPIOS...

ATENCIÓN SINCRÓNICA (CHAT)

Estimados aprendices, pensando en su bienestar y teniendo en cuenta que los instructores podemos ayudar mucho en su estudio y en su trabajo autónomo se diseñó un espacio llamado ATENCIÓN SINCRÓNICA que es un chat en tiempo real para resolver sus dudas inquietudes y demás situaciones que se le puedan presentar durante la formación.

Todos los lunes de mayo mientras esté vigente la formación que cierra el próximo 29 de Mayo, podrán ser atendidos de manera inmediata por la instructora asignada.

Horario de ATENCIÓN SINCRÓNICA

Lunes de 08:00 am a 09:00 am ficha 3500104 - En el siguiente enlace: [whatsapp 3127754853](https://whatsapp.com/share?text=whatsapp%203127754853)

Lunes de 09:00 am a 10:00 am ficha 3500115 En el siguiente enlace: [whatsapp 3127754853](https://whatsapp.com/share?text=whatsapp%203127754853)

Lunes de 10:00 am a 11:00 am 3500116 En el siguiente enlace: [whatsapp 3127754853](https://whatsapp.com/share?text=whatsapp%203127754853)

Lunes de 11:00 am a 12:00 m 3500117 En el siguiente enlace: [whatsapp 3127754853](https://whatsapp.com/share?text=whatsapp%203127754853)

Existen también varios canales o medio de comunicación asincrónica es decir puede que el instructor no le responda inmediatamente estos canales o medios de comunicación son:

- foro de dudas e inquietudes
- chat de la plataforma
- o al correo electrónico beatriz.hernandez@sena.edu.co
- Whatsapp: 3127754853

Cordialmente, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

Haga clic en el enlace ATENCIÓN SINCRÓNICA (CHAT) para abrir el recurso.

← AAAAA: El sistema HACCP y sus principios. Ir a...

SESIÓN EN LÍNEA 1 CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN SU ORIGEN Y FUNCIÓN Y ENTRENAMIENTO A LA FORMACIÓN (PLAN MAYO 2026 B09-046) ←

6. Calificaciones y Realimentación

12) Captura del espacio Configuración de Calificaciones

Evidenciar Actividades asociadas a los RAP
3500104, 3500115, 3500116 y 3500117

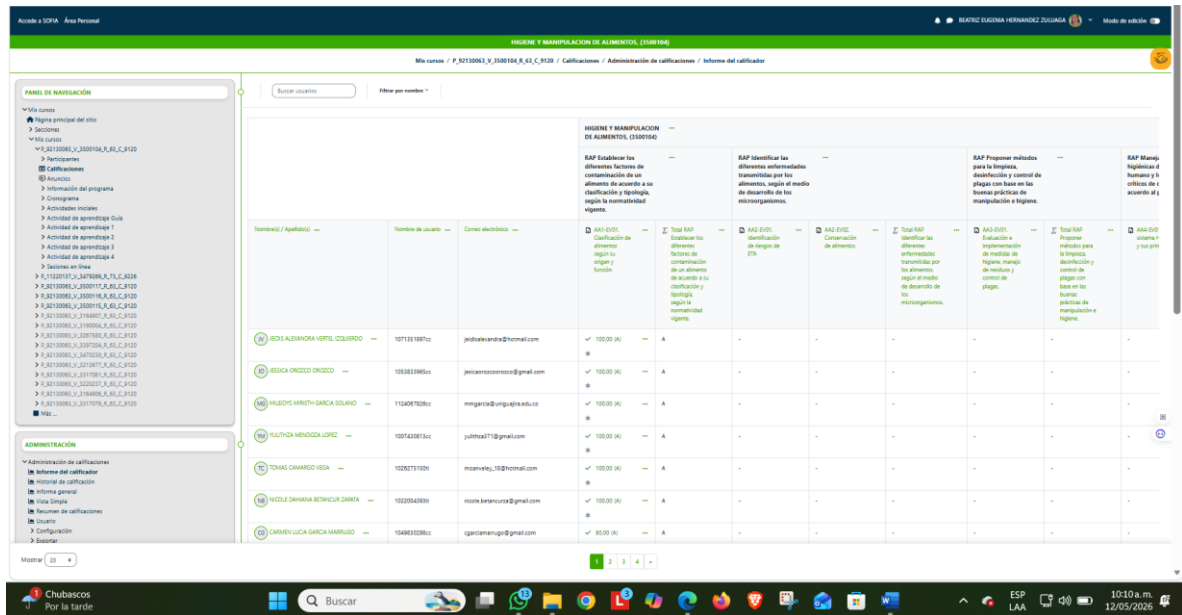
Accede a SENA Área Personal

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, (3500104)

Mis cursos / P_32130063_Y_3500104_R_63_C_9120 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Sesiones
- Mis cursos
- P_32130063_Y_3500104_R_63_C_9120
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Sesiones en línea
- P_32130063_Y_3500104_R_63_C_9120
- P_32130063_Y_3500115_R_63_C_9120</



Evidenciar retroalimentaciones enviadas a los aprendices de evidencias que así lo requieran.
3500104, 3500115, 3500116 y 3500117

AAC-EVI: Clasificación de alimentos según su origen y función

Cordial saludo, Sr(a):

Tu cuadro de clasificación de alimentos por **origen y función principal en el cuerpo** está muy bien organizado y refleja una comprensión clara de cómo cada grupo contribuye a la nutrición y la salud.

Aspectos destacados de tu evidencia:

- Alimentos Formadores (Constructores)**
 - Lacteos: Huevo, pollo, pescado y legumbres – aportan proteínas, calcio y nutrientes esenciales para el crecimiento, reparación de tejidos, desarrollo muscular y fortalecimiento de huesos y dientes.
- Alimentos energéticos:**
 - Arroz, papa y maíz – ricos en carbohidratos; proporcionan energía necesaria para las actividades diarias.
- Alimentos reguladores:**
 - Mantequilla y salsas – aportan vitaminas, minerales y fibra; fortalecen defensas, mejoran la visión y regulan funciones metabólicas.
- Alimentos con doble función:**
 - Frijoles – aportan dos tipos de información por su proteína vegetal, también son energéticos por su almidón de carbohidratos.

Conclusión: Tu clasificación demuestra que una dieta balanceada requiere integrar alimentos de los tres grupos: formadores, energéticos y reguladores. Esta combinación asegura máxima energía y defensa del organismo, promoviendo deficiencias nutricionales y fomentando una vida saludable.

Cordiales saludos
Instructora virtual Eusebia Hernández Zúñiga

15) Captura de reporte de juicios de senasofiaplus al cierre de la formación
3470230, 3470232, 3470233 y 3470234



Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	29/04/2026
Ficha de Caracterización:	3470232
Código:	92130063
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/04/2026
Fecha Fin:	30/04/2026
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	63 - REGIONAL QUINDIO
Centro de Formación:	

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado
CC	1002365915	ANGIE LIZETH	HERNANDEZ GUZMAN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1007169377	ANYIS PAOLA	GONZALEZ GUERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1013584336	MARIA CAMILA	OSORIO GALINDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1019005958	DIANA KATHERINE	QUINTERO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
TI	1027152968	GABRIELA	FLOREZ MANOSALVA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI
CC	1050090990	DANY SANTIAGO	CHAPARRO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47651 DE UI

16) Captura de correo enviado reportando aprendices certificados.

Nota: Si no realizó cierre de formación, reportar que no se realizó en este periodo y anexar captura del espacio “Consultar Fichas del Instructor” del aplicativo senasofiaplus.
3470230, 3470232, 3470233 y 3470234

Outlook

Archivo Inicio Vista Ayuda

Nuevo Bloquear Eliminar Archivar Informar Responder Responder a todos Reunión Mover Reglas Pasos rápidos Leído / No leído Clasificar Marcar Posponer Directiva Imprimir Más aplicaciones Descubrir grupos Deshacer

Favoritos

- Bandeja de entr... 78
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- bettyh614@hotmail...
- beatriz.hernandez...
- Bandeja de en... 392
- Borradores 4
- Elementos enviados
- Elementos elimi... 21
- Correo no deseado
- Notas
- Archivo
- Bandeja de salida
- Historial de conver...
- Carpetas de búsqu...
- Compartidos con...
- Ir a Grupos
- Agregar cuenta

CERTIFICACIÓN FICHAS 3470230, 3470232, 3470233 y 3470234 Publica Reservada

Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga
Para: @Certificacion@120 Jorge Mario Pardo Castro

actualizar nombre Jennifer.xlsx actualizar nombre Luis.xlsx Luis.pdf Cambio TI a CC Santiago.xlsx Documento de identidad san... Informe de Cierre de Curso 3...

Cordial saludo,

Adjunto formatos de cierre de formación de las fichas 3470230, 3470232, 3470233 y 3470234. El día 28 de abril a la 01:58pm, se solicitó al agente GAE, la corrección de los nombres de Jennifer y Luis Alexander y el cambio de TI a CC de Santiago, adjunto también los documentos enviados, para su conocimiento. Quedo atento a sus comentarios,

Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga
Instructora Virtual Manipulación de alimentos
Centro Agroindustrial - Regional Quindío
Av Centenario # 44 N - 15 Armenia



8. Respuesta a las inquietudes de los aprendices

17) Captura de respuestas foro de dudas
3500104, 3500115, 3500116 y 3500117

18) Captura de comunicación vía mensajería interna de Zajuna
3500104, 3500115, 3500116 y 3500117

19) Captura de comunicación vía correo institucional con los aprendices
3500104, 3500115, 3500116 y 3500117



Outlook

Buscar

Inicio Vista Ayuda

Nuevo Ignorar Bloquear Eliminar Archivar Informar Responder Responder a Reenviar Reunión Limpieza Mover Reglas Pasos rápidos Leído / No leído Clasificar Marcar Posponer Directiva Chincheta Etiquetas Imprimir Más aplicaciones Descubrir grupos Deshacer

Favoritos

- Bandeja de entr... 78
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- bettyh614@hotmail...
- beatriz.hernandez...
 - Bandeja de en... 474
 - Borradores 4
 - Elementos enviados
 - Elementos elimi... 21
 - Correo no deseado
 - Notas
 - Archivo
 - Bandeja de salida
 - Historial de conver...
 - Carpetas de búsqu...
 - Compartidos con...
 - Ir a Grupos
- Agregar cuenta

CORRECCIÓN CORREO BIENVENIDA FORMACIÓN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SENA VIRTUAL Pública

La formación virtual inició el 04 de Mayo de 2026 y finaliza el 01 de junio de 2026, pero puede enviar las 5 evidencias calificables hasta el 29 de mayo de 2026 a las 23:59. Posteriormente no se encuentra disponible la plataforma para el aprendizaje y se utiliza para efectuar acciones administrativas y para calificar las últimas evidencias entregadas.

Es normal que el ingreso de los aprendices a la Plataforma pueda tardar entre 24 a 48 horas después del inicio de la formación.

Me complazco informarles que la plataforma SENA Zajuna ya está habilitada para acceder al curso. Les recuerdo estar atentos al ingreso a la misma.

Para ingresar a la plataforma de formación virtual Zajuna, sigue estos pasos:

1. Ingresa la siguiente URL en tu navegador: <https://zajuna.sena.edu.co>
2. En el lateral derecho, haz clic en la opción "Ingreso cursos Zajuna".
3. Selecciona tu tipo de documento, ingresa el número de documento y tu contraseña (los mismos de sena sofia plus o betowal) en los campos correspondientes, y haz clic en el botón "Iniciar sesión".

Para una guía detallada sobre la navegación en la plataforma, los invitamos a descargar el Manual del Aprendiz.

Nota 1: El próximo 04 de mayo, vamos a tener la clase en vivo de bienvenida (sesión en línea) **o las 8 de la mañana** por medio del siguiente enlace:

https://zajuna.sena.edu.co/registro_linea

Número de Sala: d32ec61b-8a60-402d-8449-04dddeca21d

Si se la perdí, puede ver la grabación en el siguiente link:

https://youtu.be/1F7YQs_vij

Contáctame a través del correo beatriz.hernandez@sena.edu.co, o al WhatsApp 3127754853. Y en la plataforma, en el **Faro de Dudas e inquietudes**, o en el icono de forma de nube, ubicado en la franja verde superior.

Si conoces a alguien que estaba interesado en la formación y no alcanzó, aún hay tiempo, le puedes compartir el siguiente enlace y Código para que se inscriba.

<https://betowal.sena.edu.co/betowal/ingreso-manipulacion-de-alimentos?fbclid=IwAR1206d-qvqam4D-703973m0d4v0v>

Código: 2377974

Abre este enlace para unirse a mi grupo de WhatsApp:

<https://chat.whatsapp.com/LUjym86u7d632X-dad8zy>

Agradezco su atención y espero que disfruten de esta experiencia de aprendizaje.

Con cariño, Instructora Virtual Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga

Beatriz Eugenia Hernández Zuluaga
Instructora Virtual Manipulación de alimentos
Centro Agroindustrial - Regional Quindío
Av Centenario 8 de N. - 15 Armenia

20) Captura de otros medios de comunicación usados por el instructor

3500104, 3500115, 3500116 y 3500117

WhatsApp

Chats

Buscar un chat o inici...

Todos No leídos 15

Andrés Orozco Ayer
Esperando el m...

MANIPULACI... Ayer
+57 318 3099023 s...

Autorización ... Ayer
Gracias por utili...

+57 313 3636... Ayer
https://youtu.be/...

Ana María Z Ayer
https://www.facebo...

Ahava hogar ... Ayer
Hola buenos días gr...

Chatbot Ana - ... Ayer
Muchas gracias por...

Osita domingo
https://youtube.c...

GOL domingo
https://youtube.co...

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Liz, +57 321 8319086, +57 314 6832289, +57 310 6206235, +57 322 2499425, +57 312 2961004, +57 302 8185213, +57 316 4731065, +57 324 4...

Llamar

domingo

~Avanza Crédito salió del grupo.

Ayer

youtu.be
<https://youtu.be/U-mzLK4WCMi>
youtu.be
<https://youtu.be/U-mzLK4WCMi> Grabación sesión en línea 2 9:17 a.m. ✓

0:14 9:18 a.m. ✓

~Sofía Leyva +57 311 5084317
Gracias profe 9:57 a.m.

~miguel Puello +57 301 2256340
Gracias profe 10:01 a.m.

~Claudia sanchez +57 311 3698943
Gracias prof 10:02 a.m.

~Sandra +57 315 2170018
Muchas Gracias profe 10:04 a.m.

~Vane se unió a través de un enlace de invitación

~Vane salió del grupo.

+57 318 3099023 se unió a través de un enlace de invitación

+ Escribe un mensaje



9. Registro de Ingresos en la Plataforma

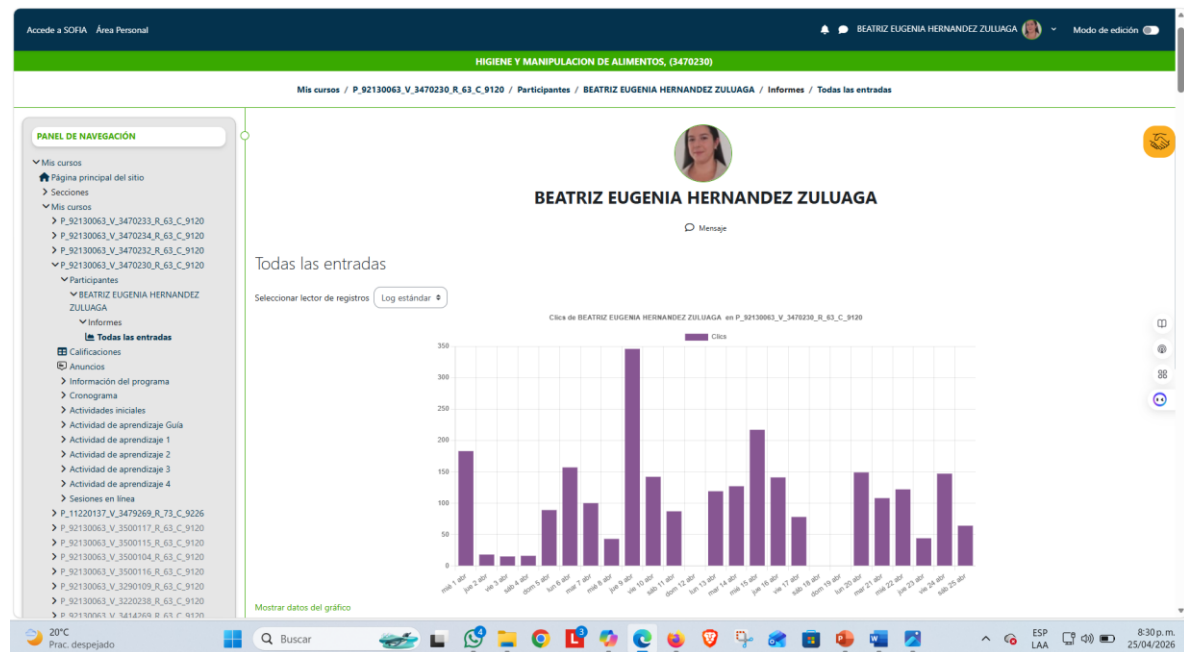
Se evidencian los ingresos a **todas las fichas orientadas/programadas/ejecutadas** en el periodo relacionado en la tabla de este informe.

21) Captura de ingresos

Desde la ruta: Perfil del instructor → Detalles del curso → Perfiles del curso → Ingresar a la ficha a reportar ingresos → Todas las entradas (debajo de informes)

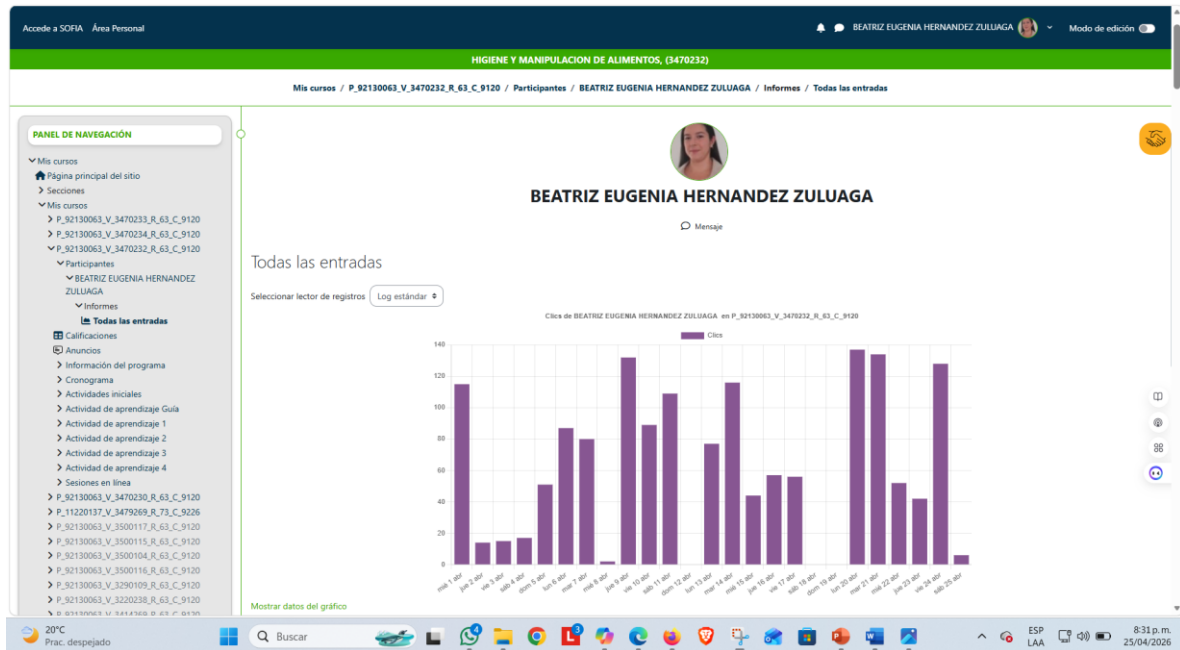
La captura debe mostrar nombre del instructor, días de ingreso y fecha del equipo.

3470230

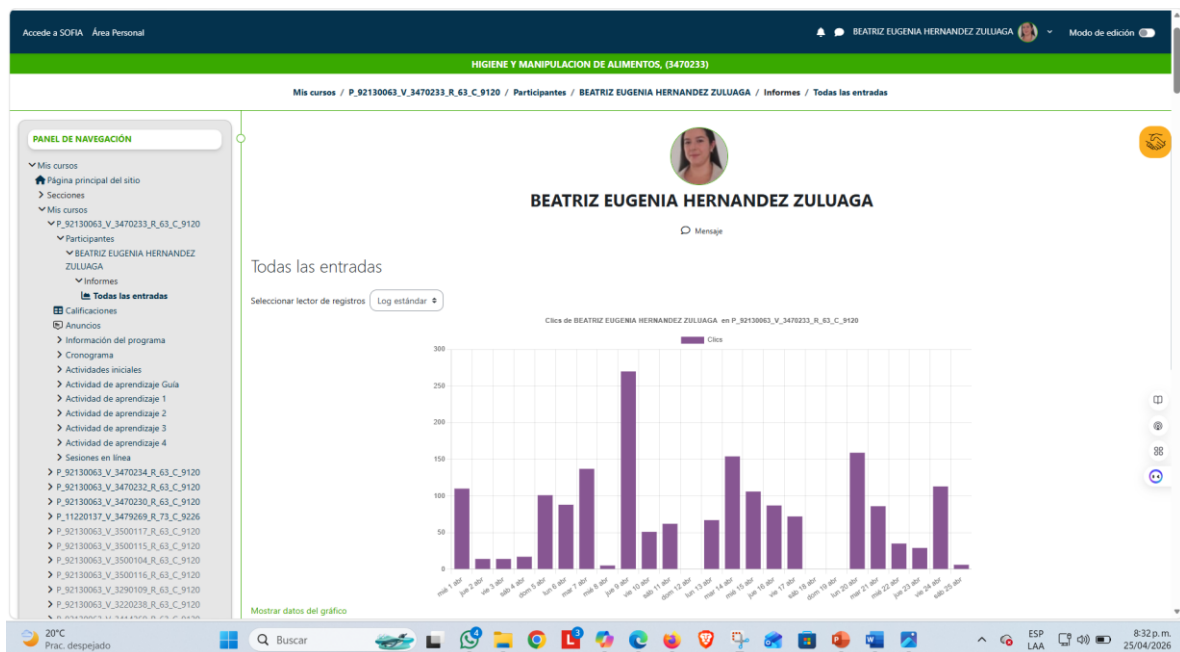




3470232

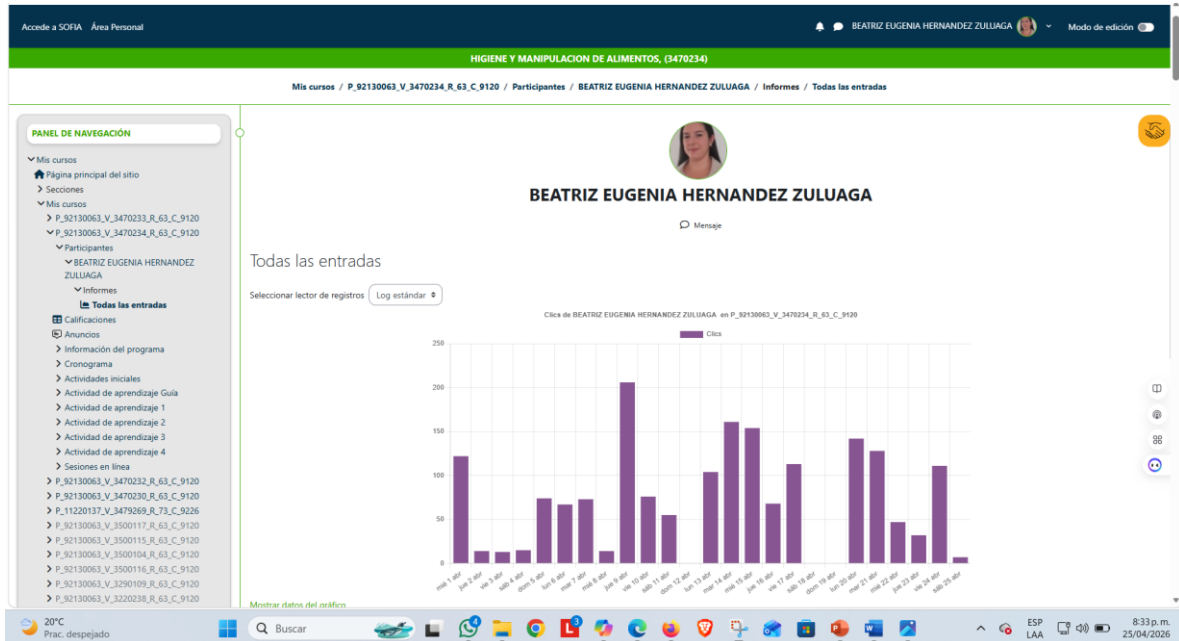


3470233

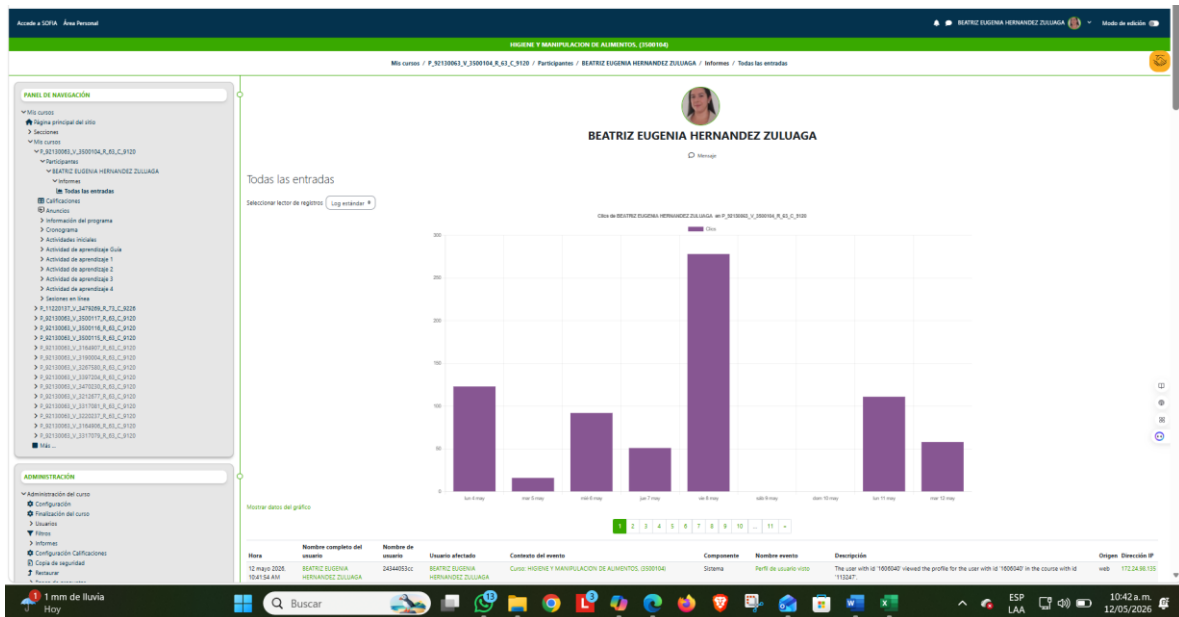




3470234

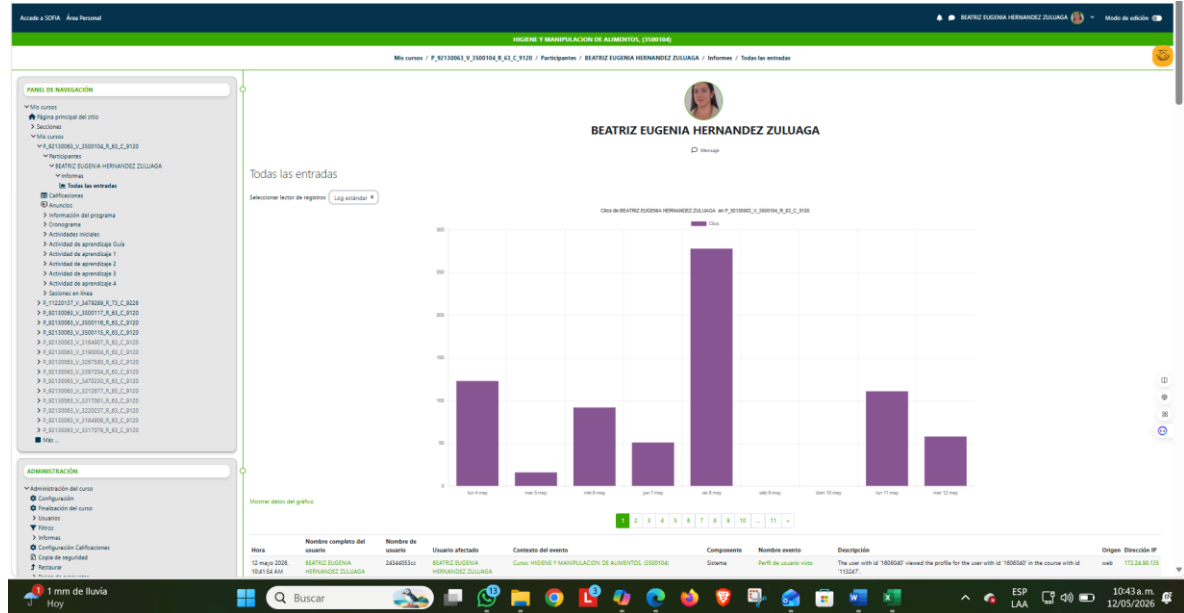


3500104

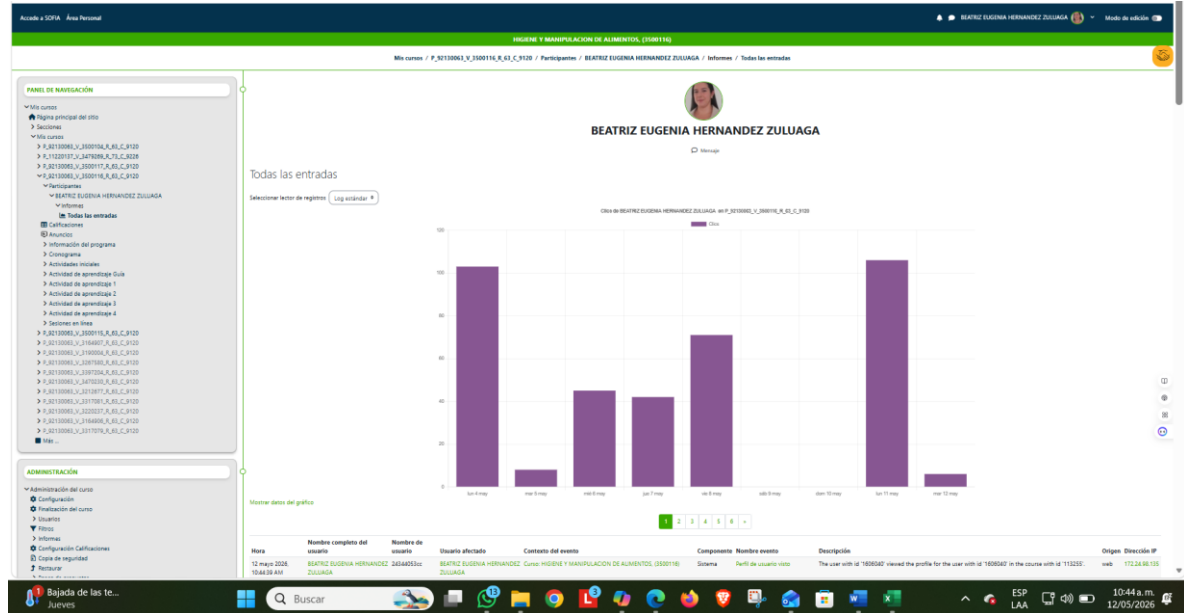




3500115

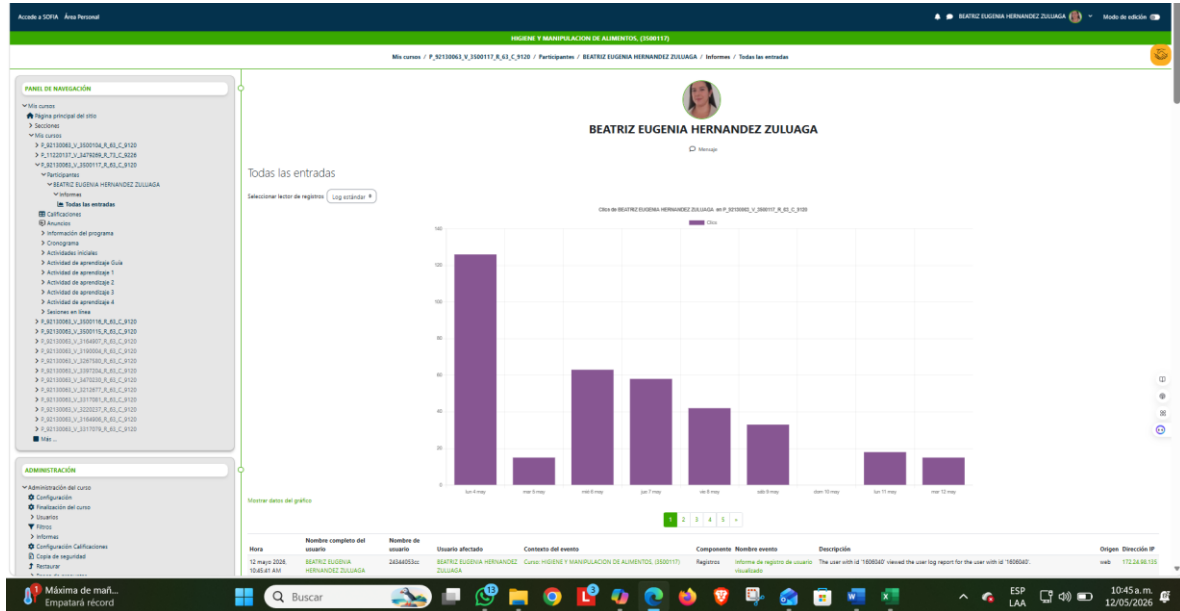


3500116





3500117



10. Asociación de aprendices

22) Captura de la asociación de aprendices en el aplicativo senasofia plus

Se reportan ***todas las asociaciones*** de aprendices realizadas durante el periodo relacionado en la tabla de este informe.

3500104, 3500115, 3500116 y 3500117

The screenshot shows the 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje' form in the SENA Sofia Plus application. The form has two input fields: 'Fecha de caracterización*' with the value '3500104 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.' and 'Ruta de Aprendizaje*' with the value 'RUTA VIRTUAL 3500104'. Below these fields is a 'Consultar Aprendices' button. A green message box at the bottom states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3500104. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta.' The left sidebar contains a menu with options like 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', 'Administrar Ruta de Aprendizaje', 'Consultar Ruta del Aprendiz', 'Generar Excel de Planeación Pedagógica', 'Generar PDF de Proyecto Formativo', 'Gestión de la Ruta de Aprendizaje', 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje', 'Evaluar Ruta de Aprendizaje', 'Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo', 'Listar Aprendices Asociados a Ruta', 'Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo', 'Reconocimiento de Aprendizajes Previos', 'Reportes', 'Solicitud de Segunda Evaluación', and 'Complementaria Virtual'.



Instructor

✓ Diseño Curricular

✓ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendiz

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendiz(es) Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3500115 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3500115

Consultar Aprendiz(es)

La operación Asociar aprendiz(es) a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3500115. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a144.

Buscar

16°C Nublado

6:27 a. m. 4/05/2026

Instructor

✓ Diseño Curricular

✓ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendiz

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendiz(es) Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3500116 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3500116

Consultar Aprendiz(es)

La operación Asociar aprendiz(es) a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3500116. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a144.

Buscar

16°C

6:29 a. m. 4/05/2026



SofiaPlus  BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

- ☒ Diseño Curricular
- ☒ Ejecución de la Formación
 - Administrar Ruta de Aprendizaje
 - Consultar Ruta del Aprendiz
 - Generar Excel de Planeación Pedagógica
 - Generar PDF de Proyecto Formativo
 - Gestión de la Ruta de Aprendizaje
 - Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje**
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
 - Listar Aprendizajes Asociados a Ruta
 - Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
 - Reconocimiento de Aprendizajes Previos
 - Reportes

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3500117 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3500117  

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3500117. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a144

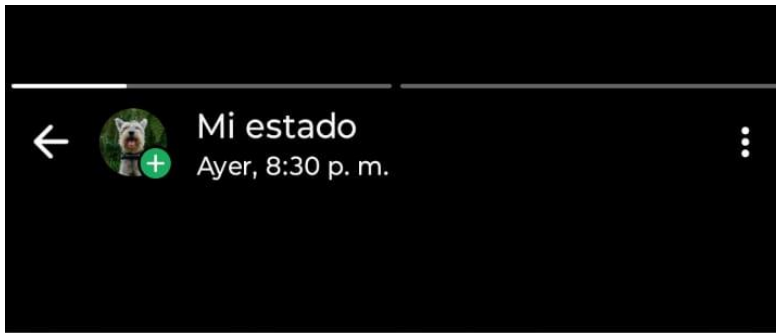
Buscar  16°C 6:30 a.m. 4/05/2026

11. Divulgación de la oferta del CENTRO

Importante: Si relacionó esta actividad como realizada en su informe mensual, debe evidenciar la divulgación en redes sociales, correos, anuncios y demás medios usados por el instructor.

Nota: si no fue realizada, escribir “Divulgación no realizada en el periodo”

23) Oferta académica del centro Agroindustrial





II Oferta Presencial y a Distancia 2026

Centro Agroindustrial
Inscríbete en betowa.sena.edu.co
Del 18 al 22 de abril



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





24) Bolsa corporativa



¡Tu seguridad empieza en tus manos!
Aprende las buenas prácticas que garantizan
alimentos seguros e inocuos para todos. 🥑

📖 Oferta virtual : **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS**

✍️ Código: 2377974

[https://betowa.sena.edu.co/oferta/higiene-y-manipulacion-de-alimentos?
offertype=company&enrollCourse=3451060&progr
amId=70397&modality=V](https://betowa.sena.edu.co/oferta/higiene-y-manipulacion-de-alimentos?offertype=company&enrollCourse=3451060&programId=70397&modality=V)

4:52 p. m. ✓✓

12. Otras actividades

Las asignadas para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales

25) Asistencia a reuniones o capacitaciones convocadas por el supervisor o el centro



Reunión complementaria virtual 14/Abril/2026

Seguimiento contractual Instructores Formación complementaria Virtual

53:26

Separar Chat Gente Participar Reaccionar Vista Más Cámara Micrófono Compartir Salir

AP Adriano Luc... CP Carlos... RV Ricardo Jos... MA martha... JC Jorge Mario Par... AP angela pae...

Chat de reunión

Algunas personas de este chat son parte de una organización. Es posible que tengan directivas relacionadas con mensajes que se aplicarán al chat. Más información

https://teams.microsoft.com/j/

Search (Ctrl+Alt+E)

Your status is set to do not disturb. You'll only get notifications for urgent messages and from your priority contacts.

39:22

Participants

Unmute mic (Ctrl+Shift+M)

In this meeting (21)

Mute all

1 Carlos Andres Pardo Pelaez

2 martha liliana chaverro acosta

3 Martin Eduardo Nolasco Herrera

4 Nini Yuliana Vanegas Berrio

Adriana Lucia Amparo Jimenez Posada

Ana Cristina Campino Ruiz

Andres Alvarez Angel

angela paez

Angela Rosa Amaya Ortiz Sign Language Interpreter

Angelic Maria Rodriguez Palacio

AO Angela Rosa Amaya Ortiz

3 Martin Eduardo Nolasco Herrera

1 Carlos Andres Pardo Pelaez

4 Nini Yuliana Vanegas Berrio

2 MA martha liliana chaverro acosta

CO Carlos Orozco

MH MONICA MARIA ARISTIZABAL HENAO

HP Hernando Salazar Pupo

BH BETTY H

LR Lina Marcela Velez Rendón

AP angela paez

William Andres Taborda Gonzalez

Ana Cristina Campino Ruiz

Angela Rosa Amaya Ortiz

Angelic Maria Rodriguez Palacio

Hoy 9:56 a.m.

BETTY H fue invitado a la reunión.

Ana Cristina Campino Ruiz fue invitado a la reunión.

Nini Yuliana Vanegas Berrio fue invitado a la reunión.

MONICA MARIA ARISTIZABAL HENAO fue invitado a la reunión.

William Andres Taborda Gonzalez fue invitado a la reunión.

Andres Perez (Invitado) fue invitado a la reunión.

Carlos Orozco (Invitado) fue invitado a la reunión.

Yasmid Osorio (Invitado) fue invitado a la reunión.

Hernando Salazar Pupo fue invitado a la reunión.

nilson Andrés sabogal (Invitado) fue invitado a la reunión.

nilson Andrés sabogal (Invitado) abandonó el chat.

Lina Marcela Velez Rendón fue invitado a la reunión.

angela paez (Invitado) fue invitado a la reunión.

Escribe un mensaje

22°C Par: soleado

Buscar

11:50 AM 4/14/2025

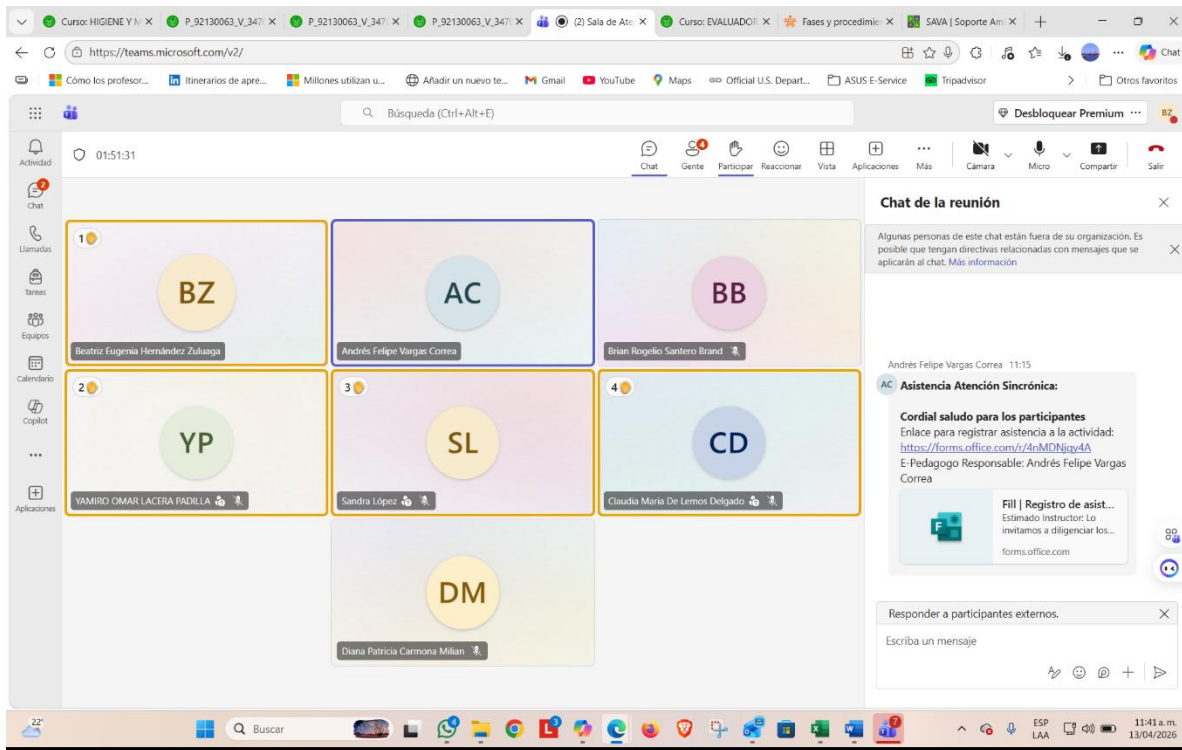
ESP LAA

10:50 a.m. 14/04/2026

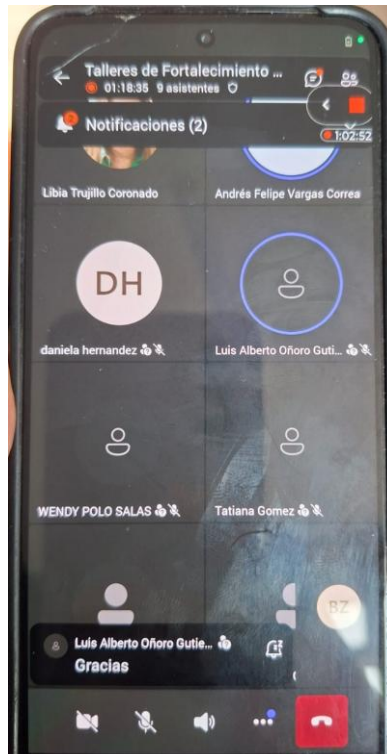


26) Evidencias soporte de otras obligaciones contractuales solicitadas

Transferencia E-pedagogos 13/Abril/2026



Taller de fortalecimiento E-pedagogos 14/Abril/2026



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

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: 3470233 - 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 : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3470232 - 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 :	44,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3470234 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

- **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 :	44,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3470230 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
DE APRENDIZAJE:

- **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 :	44,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	176,00
--	---------------

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: BEATRIZ EUGENIA HERNANDEZ ZULUAGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL