



<b>PROCESO</b>				
<b>GESTIÓN CONTRACTUAL</b>				
<b>NOMBRE DEL FORMATO</b>				
<b>INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL</b>				
<b>CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN</b>				
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada

**Abril de 2026**

**Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol**



## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena de Indias, mayo de 2026

Señor (a)

**GUILLERMO CASTILLA TABORDA**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **9072727/2026**

Cargo del supervisor: Coordinadora Académica Dependencia Centro Agroempresarial y Minero Ciudad: Cartagena -Bolívar

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes MAYO del año 2026.

**Referencia:** No. CO1.PCCNTR. **9072727/2026**

**RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES**, identificado con la cédula de ciudadanía No.73.559.257 de Arjona Bolivar, 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 OCHO MILLONES SEIS MIL SEISCIENTOS TRIENTA SEIS PESOS M/CTE (**\$48.006.636 COP**).

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

Diez pagos iguales por valor de **Cuatro Millones Setecientos Treinta Y Siete Mil Cuatrocientos Novecientos Siete Pesos** M/CTE (\$4.737.497,00). Un último Pago en el Mes de DICIEMBRE por la suma de SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SEISCIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE (**\$ 631.666,00**).

Honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros N.º **912-233869-25 BANCOLOMBIA**, cuyo Titular es el contratista.



**Plazo:** Será hasta el 4 de diciembre de 2026.

**Objeto:**

Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del área de procesamiento de alimentos, en programas de formación titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional agroempresarial y minero.

**Ejecución mensual de actividades**

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación Titulada año 2026 para el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas.</p>	<p><b>Ejecución de la formación en el Programa Tecnológico en Procesamiento de Alimentos.</b></p> <p><b>Ficha: 3314851</b> <b>En el Municipio de Cartagena –Bolívar.</b></p> <p><b>Competencia</b></p> <p>ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.</p> <p><b>Resultados de Aprendizaje Alcanzar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas,</li> </ul>	<p>Informe cualitativo de gestión, evidencias fotográficas.</p>



		<p>insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental según normas vigentes.</li><li>• Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.</li></ul> <p>Curso complementario. <b>FICHA:</b> 3507950</p> <p><b>PROGRAMA:</b> HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</p> <p><b>Competencia:</b></p> <p>Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente</p> <p><b>Resultados de Aprendizajes:</b></p> <p>Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.</p>	
--	--	---	--



		<p>Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.</p> <p>Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.</p> <p><b>Curso complementario.</b> <b>FICHA: 3507935</b></p> <p><b>PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>Competencia:</b></p> <p>Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente</p> <p><b>Resultados de Aprendizajes:</b></p> <p>Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas</p>	
--	--	---	--



		<p>preventivas según procedimientos establecidos</p> <p>Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.</p> <p>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.</p> <p>Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.</p> <p><b>Curso complementario.</b> <b>FICHA: 3517291</b></p> <p><b>PROGRAMA: PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>Competencia:</b> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.</p> <p><b>Resultados de aprendizaje para la formación:</b></p> <p>Resultado de aprendizaje 1: Identificar las causas del</p>	
--	--	--	--



		<p>deterioro de los alimentos, teniendo en cuenta los diferentes factores contaminantes que afectan su preservación.</p> <p><b>resultado de aprendizaje 3:</b> Apropiar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo con las disposiciones sanitarias establecidas para garantizar la calidad de los mismos.</p> <p><b>resultado de aprendizaje 5:</b> Prevenir enfermedades de transmisión alimentaria, adoptando las recomendaciones de higiene emitidas por la OMS para promover la salud.</p>	
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Realización del informe cualitativo.	Informe cualitativo.
4	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos	Diseño de Planeación pedagógica de actividades	Planeación pedagógica, Guías de actividades e



	de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos y lineamientos institucionales establecidos.	formativas acorde con Fase y Proyecto Formativo. Elaboración y desarrollo de guías de actividades de formación acorde a fase y proyecto formativo. Elaboración y aplicación de instrumentos de evaluación.	instrumentos de evaluación, Documentos reposan en Carpeta del Instructor acorde con procedimiento de ejecución de la FPI.
5	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
7	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras.	Realizar evaluación de aprendices teniendo en cuenta los resultados de aprendizajes que correspondan a la guía en desarrollo.	Aplicativo de Sofía Plus.
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos	Realizar evaluación de los aprendices en el aplicativo de Sofía Plus, las cuales se verán reflejadas en los juicios evaluativos, teniendo en	Reporte de juicios evaluativos.



	institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	cuenta los resultados de aprendizaje que correspondan a la guía de aprendizaje que se haya trabajado.	
9	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendizaje SENA.	Se realizaron dos deserciones durante este del programa de formación.	Reporte acta individual de deserción
10	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con copia a la Coordinación Académica. Si corresponde al cierre de la etapa lectiva, el acta deberá consignar el estado general de la ficha como soporte de cumplimiento contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
11	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
13	Participar en el proceso de autoevaluación y registro	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	



	calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero.	referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
14	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
15	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de formación titulada y/o complementaria vigente y de las que disponga el centro de formación.	Orientar formación aplicando las guías de aprendizaje que correspondan al programa.	Guías de aprendizaje correspondiente al resultado de aprendizaje a desarrollar.
16	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
17	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las	Realización del informe contractual con las actividades que se ejecutaron durante la formación.	Informe contractual – informe cualitativo.



	dispuesta por el centro de formación.		
19	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas.	Enviar documentos y formato masivo con la información requerida.	Formato masivo – documentos pdf.
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados.	Realización del informe contractual con las actividades que se ejecutaron durante la formación.	Informe contractual.

**NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. Obligaciones: Transcribir las obligaciones específicas del contrato; Acciones realizadas: Haga una reseña de los hechos y circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”; Evidencias: Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.**

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				



**NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.**

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal No. **4652320607 operador SOI y periodo ABRIL (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)**.

Cordialmente,

**RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES**

**Contratista**

**Contrato: Contrato: 9072727/2026**

**No. C.C. 73559257 ARJONA - BOL.**

Recibí a satisfacción

**GUILLERMO CASTILLA TABORDA B**

**Supervisor(a) contrato no. Co1.pccntr. 9072727 /2026 Coordinador**

### 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.





**REGIONAL BOLIVAR**

**CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO**

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS  
DESARROLLADAS EN EL MES DE MAYO DE 2026**

**Instructor: RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES**

**Cédula: 73559257**

**Contrato: C01.PCCNTR 9072727**

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: MAYO de 2026.**

**FORMACIÓN #1**

**COMPLEMENTARIA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Ficha: 3507950**

**Resultados de Aprendizaje: Resultado de aprendizaje 1:** Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

**Resultado de aprendizaje 2:** Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

**Resultado de aprendizaje 3:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.

**Resultado de aprendizaje 4:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

**En el periodo comprendido del 07 al 12 de MAYO del 2026 se desarrolló las actividades de aprendizaje.**

Realizar el sondeo de conocimientos previos.

Presentarse ante el instructor y compañeros

Actividad de reflexión inicial.

Actividades de Apropiación (el aprendiz realice la lectura de los materiales de formación y se apropie de los contenidos y conocimientos dispuestos).

Actividades de conocimiento. (Cuestionario de preguntas, Talleres, Foro, Mesa redonda exposición y participación individual del tema)

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS**











Rafael Tinoco 05 de mayo 2026 09:45 am.





Rafael Tinoco  
7 de mayo de 2026 09:32 am.






**EVIDENCIA DEL ENVIO DE CORREO ENVIADO A JULIO RAMIREZ PARA MATRICULA E INSCRIPCION MEDIANTE MASIVO DE FICHAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3507950**


Rafael Tercero Tinoco Payares      


Para: julioj.ramirez@gmail.com Lun 04/05/2026 21:19

CC:  Almudena Duran Valdelamar;  Marco Antonio Muniz Martinez

 Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 01/05/2036 21:19

 rafaeltinoco3507950higieney... 6 MB  Rafaeltinoco3507950higiene... 420 KB

2 archivos adjuntos (7 MB)  Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

 Descargar todo

Distinguido adjunto archivo para sus fines pertinentes

feliz resto de noche.

Gracias

**RESULTADO DE INSCRIPCION FICHAS 3507950 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

A	B	C	D	E	F	G
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817404	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Maestría en nutrición con exa	00	1043653672	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817537	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817410	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817321	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	45757165	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817538	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	30881500	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	45507058	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	45267163	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	30766627	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	30761801	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	45491930	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817470	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Maestría en nutrición con exa	00	30882613	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	1044916901	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	30765201	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Maestría en nutrición con exa	00	45496701	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Maestría en nutrición con exa	00	30879179	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817495	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817455	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22816585	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817442	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	45455589	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Tipo de Población Requerido	00	22786922	3507950			2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817426	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	1002358327	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817339	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22817365	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	22801345	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830
Inscripción Exitosa. Lur data	00	45452323	3507950	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429830

**REPORTE DE INSCRIPCION FICHA 3507950**

Código Ficha	3507950	
Programa de Formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 22815086	ALCIRA CASTRO RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 22817404	ANA CARMELA VILLALBA ALMEIDA	Preinscrito
CC - 22817537	ARLETH DEL CARMEN PAYARES HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 22817410	AURISTELA MENDOZA RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 22817321	CARMEN MARIA VILLEGAS VANEGAS	Preinscrito
CC - 45757165	CLAMARIS SALAS CASTRO	Preinscrito
CC - 22817538	DEISI BLANCO HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 30881500	DENILSA ZABALETA BARRIOS	Preinscrito
CC - 45507058	EBELIS ESTER ACOSTA ZABALETA	Preinscrito
CC - 45367163	EMILIA ANTIVAR MARIMON	Preinscrito
CC - 30766627	ESTHER DE ARCO GODOY	Preinscrito
CC - 30761801	EUFROSINA DEL CARMEN MAZA RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 45491930	FLOR MARIA ACEVEDO PUELLO	Preinscrito
CC - 22817470	FRANCIA ELENA BLANCO HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 30765201	JUDITH MARIA MARTINEZ ZUNIGA	Preinscrito
CC - 22817495	LEDA DEL CARMEN MAZA FABREGA	Preinscrito
CC - 22817455	LUZ AMERICA GUARDO BALLESTERO	Preinscrito
CC - 22816585	MALLERCY MIRANDA SALAS	Preinscrito
CC - 22817442	MARIA DEL CARMEN ORTIZ BLANCO	Preinscrito
CC - 45455589	MARIA ISABEL RODRIGUEZ TORRES	Preinscrito
CC - 22817426	MIRTA CECILIA CANTILLO MONTES	Preinscrito
CC - 1002358327	ROSA ELVIRA CANTILLO VALDEZ	Preinscrito
CC - 22817339	SAIDA PAYARES DE BLANCO	Preinscrito
CC - 22817365	YANETH MARIA PANTOJA PUELLO	Preinscrito
CC - 22801345	YASNEY LOSIN VILLALOBOS	Preinscrito
CC - 1044916901	YENIFER PAOLA PARDO CASTILLA	Preinscrito
CC - 45452323	YOLANDA GALEANO ZUNIGA	Preinscrito

**EVIDENCIA DE EVALUACION DE LA FICHA 3507950**

### Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

#### Opciones de Búsqueda

Ficha de Caracterización\* 3507950 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje\* 3507950HIGIENYMANIPULACIONDEALIMENTOS\_RA  
FAELTINOCO

Cancelar

#### Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 30790627	ESTHER	DE ARCO GODOY	Por Certificar
CC 22817305	YANETH MARIA	PANTOJA PUELLO	Por Certificar
CC 22817538	DEISI	BLANCO HERNANDEZ	Por Certificar
CC 22817495	LEDA DEL CARMEN	MAZA FABREGA	Por Certificar
CC 22801345	YASNEY	LOSIN VILLALOBOS	Por Certificar
CC 30881900	DENILSA	ZABALETA BARRIOS	Por Certificar
CC 45507058	EBELIS ESTER	ACOSTA ZABALETA	Por Certificar
CC 1044910901	YENIFER PAOLA	PARDO CASTILLA	Por Certificar
CC 30795201	JUDITH MARIA	MARTINEZ ZUÑIGA	Por Certificar
CC 22817426	MIRTA CECILIA	CANTILLO MONTES	Por Certificar

Anterior 1 2 3 Siguiente  
Página 1 de 3

### Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

#### Opciones de Búsqueda

Ficha de Caracterización\* 3507950 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje\* 3507950HIGIENYMANIPULACIONDEALIMENTOS\_RA  
FAELTINOCO

Cancelar

#### Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 22817455	LUZ AMERICA	GUARDO BALLESTERO	Por Certificar
CC 30791901	ELFROSINA DEL CARMEN	MAZA RODRIGUEZ	Por Certificar
CC 45491930	FLOR MARIA	ACEVEDO PUELLO	Por Certificar
CC 22817470	FRANCIA ELENA	BLANCO HERNANDEZ	Por Certificar
CC 45455589	MARIA ISABEL	RODRIGUEZ TORRES	Por Certificar
CC 22817442	MARIA DEL CARMEN	ORTIZ BLANCO	Por Certificar
CC 45387183	EMILIA	ANTIVAR MARIMON	Por Certificar
CC 45452323	YOLANDA	GALEANO ZUÑIGA	Por Certificar
CC 45757185	CLAMARIS	SALAS CASTRO	Por Certificar
CC 22817339	SAIDA	PAYARES DE BLANCO	Por Certificar

Anterior 1 2 3 Siguiente  
Página 2 de 3

### Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

#### Opciones de Búsqueda

Ficha de Caracterización\* 3507950 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje\* 3507950HIGIENYMANIPULACIONDEALIMENTOS\_RA  
FAELTINOCO

Cancelar

#### Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 22815086	ALCIRA	CASTRO RODRIGUEZ	Por Certificar
CC 22817410	AURISTELA	MENDOZA RODRIGUEZ	Por Certificar
CC 1002358327	ROSA ELVIRA	CANTILLO VALDEZ	Por Certificar
CC 22817537	ARLETH DEL CARMEN	PAYARES HERNANDEZ	Por Certificar
CC 22817404	ANA CARMELA	VILLALBA ALMEIDA	Por Certificar
CC 22817321	CARMEN MARIA	VILLEGAS VANEGAS	Por Certificar

Anterior 1 2 3 Siguiente  
Página 3 de 3

## LISTADO DE ASISTENCIA FICHA 3507950



Programa de Formación: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>		Código de Ficha: <u>3507950</u>															
Asesor-Tutor: <u>Zafra Linares D</u>		Fecha de Inicio	Fecha fin														
Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBO		Firma del aprendiz		
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10	SI	NO			
20765201	Martinez Euziqua	Judith Maria	/	/	/	/											<i>Judith</i>
22912410	Mendoza Rodriguez	Aurintulo	/	/	/	/											<i>Alexis Mendoza</i>
22814327	Villegas Varegas	Serman Villiquez	/	/	/	/											<i>Serman Villiquez</i>
104493154	Bello Beltran	Dalila Esther	/	/	/	/											<i>Dalila Bello</i>
30854750	Belltran polo	Halvy Luz	/	/	/	/											<i>Halvy Luz</i>
30761801	Eufemino Maza-Rodriguez	Eufemino	/	/	/	/											<i>Eufemino M</i>
45472012	Rodriguez Camacho	Valentín	/	/	/	/											<i>Valentin</i>
22801345	Yasney Josin Villalobos	Yasney	/	/	/	/											<i>Yasney Josin</i>
22786922	Martha Larrugo	Martha Larrugo	/	/	/	/											<i>Martha L</i>
30766627	ESTHER DE ARCO	ESTHER DE ARCO	/	/	/	/											<i>Esther de Arco</i>
1044916907	Pardo castilla	Yenifer Paola	/	/	X	/											<i>Yenifer Paola</i>
30-882613	Villalobos Villa	Hedra	/	/	X	/											<i>Hedra</i>
15-362-163	Emilia Bolivar M.	Emilia	/	/	/	/											<i>Emilia</i>
2-817365	Pantoja Puello	Yanet	/	/	/	/											<i>Yanet p.p.</i>
2817537	PAVARES HERNANDEZ	Acelita del Carmen	/	/	X	/											<i>Acelita Pavares H</i>
2817426	CAUTILLO HAUTES	Hirta Cecilia	/	/	/	/											<i>Hirta Cautillo H</i>
2817339	PAVARES Pmp de aban	Saida	/	/	/	/											<i>Saida Pavares</i>
2817447	OBIZ Blanco	Maria del Carmen	/	/	/	/											<i>Maria del Carmen</i>
2817455	Luz Guardo Bollesteros	Luz America	/	/	/	/											<i>Luz Guardo B</i>

Los datos que hemos verificado en esta hoja y que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma

FIRMA DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO

**FORMACIÓN # 2**

En el programa de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con Código de ficha 3507935, bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

**Resultado de aprendizaje 1:** Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

**Resultado de aprendizaje 2:** Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

**Resultado de aprendizaje 3:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.

**Resultado de aprendizaje 4:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

En el periodo comprendido del 13 de Abril y 18 de Abril del 2026 se desarrolló las actividades de aprendizaje:

- Realizar el sondeo de conocimientos previos.
- Presentarse ante el instructor y compañeros
- Actividad de reflexión inicial.

Actividades de Apropiación (el aprendiz realice la lectura de los materiales de formación y se apropie de los contenidos y conocimientos dispuestos).  
Actividades de conocimiento. (Cuestionario de preguntas, Talleres, Foro, Mesa redonda exposición y participación individual del tema)

### EVIDENCIA FOTOGRAFICA

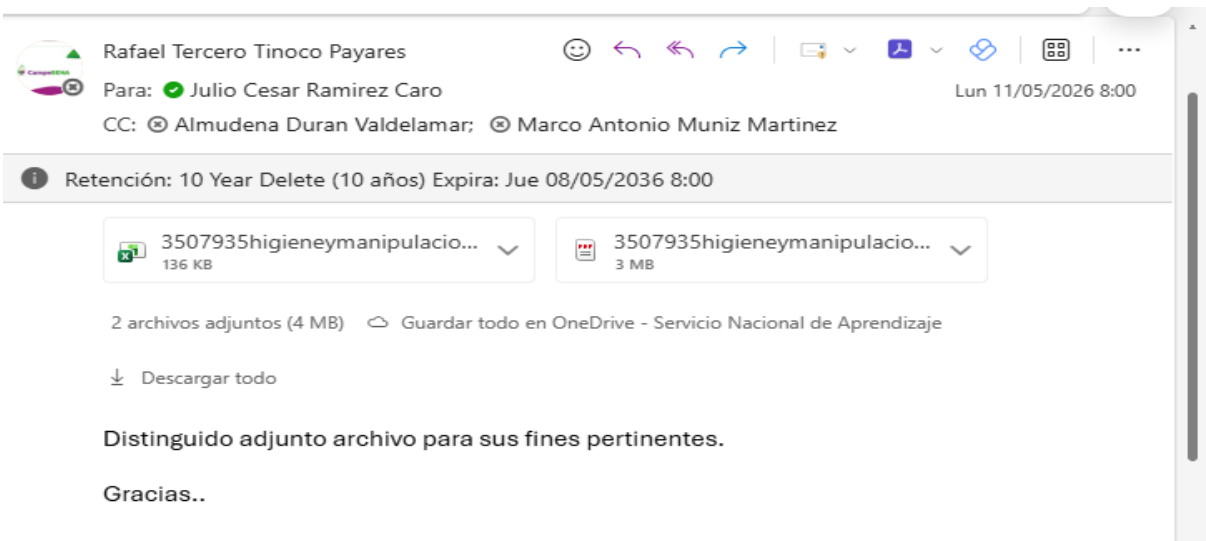






Rafael Tinoco  
15 de mayo del 2026 3:36 pm

## EVIDENCIA DEL ENVIO DE CORREO ENVIADO A JULIO RAMIREZ PARA MATRICULA E INSCRIPCION MEDIANTE MASIVO DE FICHAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3507935



## RESULTADO DE INCRIPCION FICHA 3507935 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS


FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante	Código Empresa (Solo si la	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1044908685	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1235049389	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1043653672	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	PPT	7201433	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1007412390	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1044911095	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1044918986	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	TI	1143353495	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1081792136	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	30881896	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	TI	1137531522	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1044933024	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	3829557	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	30882613	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1042606656	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1044928699	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1042606465	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1001834881	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	45496701	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	33358369	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	30879179	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
Inscripción Exitosa. Los d	CC	30762787	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	2429835	
A	B	C	D	E	F	G
Inscripción Exitosa. Los d	CC	30879179	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	30762787	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	30881958	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1044912966	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1001835743	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	22786922	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	30894834	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1001835160	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1081792136	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	7884514	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	TI	1044926165	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	3817717	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1044906898	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1042001193	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1007130668	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1042582310	3507935	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2429835

## REPORTE DE INCRIPCIONE FICHA 3507935 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3507935	
Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 1007412390	ALEX DAVID GARCIA ARNEDO	Preinscrito
CC - 1044908685	ALIX MARGARITA MONTERO SANTOYA	Preinscrito
CC - 1043653672	ANDREA CAROLINA VARGAS GUARDO	Preinscrito
CC - 1235049389	ANGEL LUIS IRAZABAL CASTRO	Preinscrito
PPT - 7201433	ARGENIS RAMON ZAMBRANO YORES	Preinscrito
CC - 1044911095	CRISTINA ISABEL ALVAREZ REYES	Preinscrito
CC - 1044918986	DANIELA MARIA CASTAÑO CARBALLO	Preinscrito
TI - 1143353495	DANOVIS DAVID CASTANEDA BARRIOS	Preinscrito
CC - 30881896	DIANA LUZ ALVAREZ ACEVEDO	Preinscrito
CC - 1081792136	DIANA PATRICIA FERNANDEZ TORRES	Preinscrito
TI - 1137531522	EDINSON MANUEL DAVILA PUELLO	Preinscrito
CC - 1044933024	GLORIA ESTEFANI VERGARA ZUÑIGA	Preinscrito
CC - 3829557	GREGORIO ALFREDO BOSSIO PENA	Preinscrito
CC - 30882613	HEIDIS VILLADIEGO VILLA	Preinscrito
CC - 1042606656	IVIS JOHANA PATERNINA CHAMORRO	Preinscrito
CC - 1044928699	JENIFER PEREIRA ROMERO	Preinscrito
CC - 1042606465	JESUS DAVID PEREZ RUIZ	Preinscrito
CC - 1001834881	JHON JAIRO OROZCO PADILLA	Preinscrito
CC - 45496701	JUDITH DEL CARMEN MORELO LOSIN	Preinscrito

CC - 33358369	KATERINE PEREZ MARTINEZ	Preinscrito
CC - 30879179	KETTY JOHANA GUARDO SARMIENTO	Preinscrito
CC - 30762787	LEDIS ESTER GUTIERREZ BELTRAN	Preinscrito
CC - 30881958	LUZ MARINA SOLIPA PEREIRA	Preinscrito
CC - 1001835743	MARIA CAROLINA ORTIZ RUIZ	Preinscrito
CC - 22786922	MARTA LUZ MARRUGO MARIMON	Preinscrito
CC - 1044912966	MARY LUZ PAJARO PRIMERA	Preinscrito
CC - 1001835160	MISAEAL JUNIOR TENA BARON	Preinscrito
CC - 7884514	RAFAEL CONCEPCION OROZCO QUIÑONES	Preinscrito
TI - 1044926165	VALENTINA ORTEGA PEREZ	Preinscrito
CC - 3817717	WILMER JOSE PENARANDA CARMONA	Preinscrito
CC - 1044906898	YAIR ENRIQUE BARRIOS JULIO	Preinscrito
CC - 1042001193	YESMITH ADRIANA ANAYA PEREIRA	Preinscrito
CC - 1007130668	YOEMI GUTIERREZ CASTILLA	Preinscrito
CC - 1042582910	YOLEDIS PAOLA ORTEGA CARMONA	Preinscrito

### LISTADO DE ASISTENCIA FICHA 3507935



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION  
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA  
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral  
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Programa de Formación: <u>Higienda y Manipulación de Alimentos</u>			Código de Ficha: <u>3507935</u>										Fecha inicio		Fecha fin		
Asesor-Tutor: <u>Rafael Orozco</u>																	
Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBO		Firma del Aprendiz		
			dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10	SI	NO			
33358369	Perez Martinez	Katerine	✓	✓													Katerine Perez M.
30879179	Díazarmah Carmona	Wilmer	✓	✓													Wilmer P.C.
1044926425	Gutierrez Castilla	Olga Lucia	✓	✓													Olga Gutierrez
50853697	Hernandez Novoa	Olga Cristina	✓	✓													no Yoemi G.C.
1007130668	Gutierrez castilla	Yoemi	✓	✓													Yoemi G.C.
30882232	Heredia Carballo	Yamil Sa loza	✓	✓													Yamil
30881384	Padilla Guado	Juana	✓	✓													Juana
1001834881	Orozco Padilla	Yhan Jairo	✓	✓													Yhan Jairo
30879491	Rivera Beltran	Epoca Ebera	✓	✓													Epoca Ebera
1044928690	Pereira Romero	Jennifer Jairo	✓	✓													Jennifer Jairo
30882579	Barrios Baron	Nina Johana	✓	✓													Nina Johana
1044910454	Alcala Padilla	Katusga	✓	X													Katusga Alcala
1001835015	Jhonatan Pardo Heredia	Jhonatan	✓	✓													Jhonatan
30762787	Yulester Beltran	Lidis Elmer	✓	✓													Lidis Elmer
1044906898	Barrios Julio	Yair Enrique	✓	✓													Yair Barrios
1001835635	Alix Montero Santoya	Alix Margarita	✓	✓													Alix Margarita
30881978	Solipa Perera	Luz Marina Solipa	✓	✓													Luz Marina Solipa
1042606656	Patricia Chumaco	Patricia	✓	✓													Patricia
7880514	Rafael Orozco	JUIS	✓	✓													Rafael Orozco

\*Esta ficha solo hemos verificado el registro, información en esta ficha que nuestros datos básicos se encuentren correctamente registrados en dicha plataforma

FIRMA EL INSTRUCTOR

FIRMA DEL COORDINADOR ACADEMICO

### FORMACIÓN # 3

**En el programa de titulada tecnólogo en Procesamiento de Alimentos de ficha 3314851**

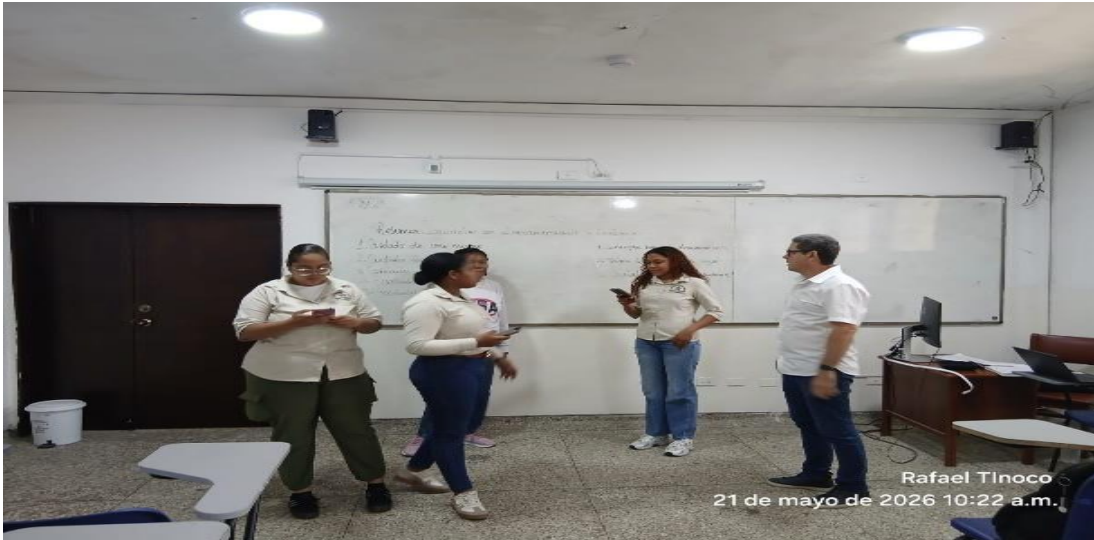
**Competencia:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

**Resultados de aprendizaje para la formación:**

- Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
- Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental según normas vigentes.
- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.







## LISTA DE ASISTENCIA



**CONTROL DE ASISTENCIA SEMINAR**  
 Proceso: Gestión de la Formación Profesional Integral  
 Procedimiento: Ejecución de la Formación Profesional Integral

**APRENDIZAJE**  
 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO  
 REGIONAL BOLIVAR  
 Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Programa	<b>TECNOLOGOS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.</b>		Ficha	<b>3314851</b>				
Proyecto de formación	Creación De Productos Agroindustriales En El Municipio De Cartagena, Departamento De Bolivar							
Resultados de Aprendizaje	Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental según normas vigentes. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.							
Ciudad o población	CARTAGENA		Ambiente	C 26 - USB		Hora	7 AM	
Instructor	RAFAEL TINOCO PAYARES							
No.	Número de identificación	Primer Apellido	Primer Nombre	Fecha y firma de asistencia				
				15/05/26	19/05/26	20/05/26	21/05/26	22/05/26
1	1002244232	HERNANDEZ AREVALO	YANIRIS		<i>Yaniris Arevalo</i>	<i>Yaniris Arevalo</i>		
2	1042606737	HERNANDEZ RUBIO	JUANA VICTORIA MARIA DE LOS ANGELES	<i>Juana Victoria</i>	<i>Juana Victoria</i>	<i>Juana Victoria</i>		
3	1043646459	PEREZ ARROYO	LOS ANGELES	<i>Los Angeles Perez</i>	<i>Los Angeles Perez</i>	<i>Los Angeles Perez</i>		
4	1043647446	GONZALEZ OSPINO	BRAYAN JOSE	NO	NO	NO	NO	NO
5	1043962866	DIAZ SUAREZ	ANGELICA	<i>Angelica</i>	<i>Angelica</i>	<i>Angelica</i>		
6	1047402746	CARABALLO PEREZ	YEIDIS PAOLA	<i>Yeidis Paola</i>	<i>Yeidis Paola</i>	<i>Yeidis Paola</i>		
7	1047478059	CONTRERAS PACHECO	AURA CRISTINA	RETIRO	RETIRO	RETIRO	RETIRO	RETIRO
8	1047485942	FLOREZ ARNEO	YISELA PAOLA	<i>Yisela Florez</i>	<i>Yisela Florez</i>	<i>Yisela Florez</i>		
9	1048936459	PIMENTEL PALOMINO	WANDA		<i>Wanda Pimentel</i>	<i>Wanda Pimentel</i>		
10	1049927332	DE TORO CARRASQUILLA	BELLANIS	<i>Bellanis</i>	<i>Bellanis</i>	<i>Bellanis</i>		
11	1063181478	PEREZ BARRIOS	WENDY JOHANNA	<i>Wendy Johanna</i>	<i>Wendy Johanna</i>	<i>Wendy Johanna</i>		
12	1137525674	MARTINEZ ROCHA	MELISSA PATRICIA	<i>Melissa Patricia</i>	<i>Melissa Patricia</i>	<i>Melissa Patricia</i>		
13	1049930292	PEREZ IGLESIAS	XAVIER MANUEL					
14	1143341370	GARCIA SANCHEZ	YURLEIDIS	<i>Yurleidis Garcia</i>	<i>Yurleidis Garcia</i>	<i>Yurleidis Garcia</i>		
15	1047464745	FARRA ZABALETA	YENNIFER					

Observaciones Generales: Se cobro la cuota de inscripción y el primer pago.  
 I. Fecha: 11 Mayo 11 Hora: 11:00am

## FORMACIÓN #4

### COMPLEMENTARIA: PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS.

Ficha: 3517291

**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.

**Resultados de aprendizaje para la formación:**

**Resultado de aprendizaje 1:** Identificar las causas del deterioro de los alimentos, teniendo en cuenta los diferentes factores contaminantes que afectan su preservación.

**resultado de aprendizaje 3:** Apropiar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo con las disposiciones sanitarias establecidas para garantizar la calidad de los mismos.

**resultado de aprendizaje 5:** Prevenir enfermedades de transmisión alimentaria, adoptando las recomendaciones de higiene emitidas por la OMS para promover la salud.

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA



## EVIDENCIA DE ENVIO DE MASIVO FICHA 3517291



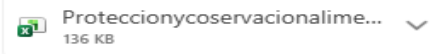
Rafael Tercero Tinoco Payares



Para: 🟢 Julio Cesar Ramirez Caro

Mar 19/05/2026 8:00

CC: 🟡 Almudena Duran Valdellamar; 🟡 Marco Antonio Muniz Martinez



2 archivos adjuntos (5 MB) ➡ Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

⬇ Descargar todo

Cordial saludo.

Distinguido adjunto archivo para sus fines pertinentes.

Gracias

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v.1.1						
Resultado del Registro (Revisado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la Ficha	Tipo Población Aspirante		Código Empresa (Selección)
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30765236	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	33357872	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044315785	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30001514	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1007923627	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30002007	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30767261	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30003224	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	45110341	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044321240	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30003415	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1007923606	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1001034410	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30766110	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30766244	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044325760	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044325855	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044300431	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044331446	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044310323	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30766641	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30001230	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30002715	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1123400471	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044312422	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044317783	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30767305	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	30766701	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1002050037	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044323351	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110
aspirante Exitosa. Lee del	CC	1044326174	3517231	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2437110

### Reporte de inscripciones

Código Ficha	3517231	
Programa de Formación	PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS..	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 30765296	ANA ROSIRIS ACEVEDO CASTELLON	Preinscrito
CC - 33357872	BETTY LUZ QUINTANA VILORIA	Preinscrito
CC - 1044915705	CAROLINA ISABEL GALVIS RODELO	Preinscrito
CC - 30881514	CLAUDIA PATRICIA QUINTANA GUARDO	Preinscrito
CC - 1007323627	DANIRYS GOMEZ MOZO	Preinscrito
CC - 30882807	DERLIS MARGARITA BLANQUICETT PATERNINA	Preinscrito
CC - 30767261	ELISABET ACEVEDO ALVAREZ	Preinscrito
CC - 30839224	INGRID JOHANA RODRIGUEZ CERVANTES	Preinscrito
CC - 43118341	IVONNE MARITZA GARCES HURTADO	Preinscrito
CC - 1049826174	KATINA MARGARITA CERVANTES CASTILLA	Preinscrito
CC - 1044921248	KELLY PAOLA REYES PERALTA	Preinscrito
CC - 30839415	KETTY DEL CARMEN MATOS CASTRO	Preinscrito
CC - 1007323606	LEIDIS ROBLES CORREA	Preinscrito
CC - 1001834418	LIDIA ROSA CARBALLO CARRASQUILLA	Preinscrito
CC - 30766110	LIDIS DEL CARMEN ROMERO DORIA	Preinscrito
CC - 30766244	LILIANA PATRICIA ALMEIDA PAJARO	Preinscrito
CC - 1044925768	LUCILA MARIA DIAZ VILLADIEGO	Preinscrito
CC - 1044925855	LUZ CLEYDIS HERNANDEZ BARRIOS	Preinscrito
CC - 1044908491	LUZ MIRA NAVARRO LEON	Preinscrito
CC - 1044918323	MARIA ANGELICA MARTINEZ BELTRAN	Preinscrito
CC - 1044931446	MARICELA ZAMBRANO TORRES	Preinscrito
CC - 30765641	MARTICELA BLANCO JULIO	Preinscrito
CC - 30881238	MILSY ALVAREZ VALIENTE	Preinscrito
CC - 30882715	MONICA ROSA DE AVILA PAYARES	Preinscrito
CC - 1123408471	PIERANGELA MEZA CURIEL	Preinscrito
CC - 1044912422	SANDRA MARCELA PAJARO VALENZUELA	Preinscrito
CC - 1044917789	SANIA BEATRIZ NAVARRO OCHOA	Preinscrito
CC - 30767385	SIRLY CARRASQUILLA SIMANCAS	Preinscrito
CC - 30766701	XIOMARA ROMERO SUAREZ	Preinscrito
CC - 1002058037	YAJAIRA DIAZ ZABALA	Preinscrito
CC - 1044929951	YINETH GELIZ MARRUGO	Preinscrito

### LISTADO DE AISTENCIA



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION  
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA  
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral  
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Programa de Formación: <u>Conservación y Protección de Alimentos</u>		Código de Ficha: <u>3517231</u>																
Asesor Tutor: <u>Rafael Tinoco P.</u>		Fecha de Inicio:	Fecha fin:															
		ASISTENCIA DIARIA																
Documento de identificación	Apellido	Nombre	ASISTENCIA DIARIA												APROBADO		Forma del Asistente	
			DA1	DA2	DA3	DA4	DA5	DA6	DA7	DA8	DA9	DA10	DA11	DA12	SI	NO		
1048938682	Herrera Flores	Luz Patricia	✓															Luz Patricia
1048933611	Jimenez Julio	Gerardina Yulioeth	✓															Gerardina Jimenez
22949792	Salas Harlelo	Luz Yaelin	✓															Luz Yaelin Salas
1002276348	Pimentel Figueroa	Diana Luz	✓															Diana Pimentel
1048932193	Kelly Milna Fina C.	Kelly Milna	✓															Kelly Fina
30871859	Ortega Saravia	Surania	✓															Surania Ortega
1048935333	Osipino Betlan	Jicela	✓															Jicela Osipino
30871656	<del>Ortega</del> Alvarado B	Viviana	✓															Viviana Alvarado
1048932321	Hata Castro	Odalis	✓															Odalis Hata
1048946229	Maryelis Piza	Maryelis Piza	✓															Maryelis Piza
1048938892	Telles Oviedo	Rosana	✓															Rosana Telles
104893299	Diaz Heran	Sandy Patricia	✓															Sandy Diaz
30872067	SanMartin Rocha	Ana Patricia	✓															Ana Patricia
1009874143	Alencio Costares	Luz Verena	✓															Luz Verena
1127960391	Reinz Palomino	Wendy Joany	✓															Wendy Reinz
1048942269	<del>Rosana</del> Villalba Cassano	Manuelita	✓															Manuelita Villalba
1047935327	Alencio Vasquez	Margarita	✓															Margarita Alencio
1048936157	Venezia Castillo	Stefani	✓															Stefani Venezia

Firma del Instructur: \_\_\_\_\_ Firma del Coordinador Academico: \_\_\_\_\_



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
 SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN  
 CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA  
 Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral  
 Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Programa de Formación: **Conservación y Protección de Alimentos** Código de Ficha: **35A291**

SENA: Tutor: **Rafael Tinoco P.** Fecha de Inicio: Fecha fin:

Documento de identificación	Apellidos	Nombre	ASISTENCIA DIARIA										APROBADO		Firma del aprendiz			
			da 1	da 2	da 3	da 4	da 5	da 6	da 7	da 8	da 9	da 10	SI	NO				
105939946	Alvarez Bonito	Iris Lorena																
11489150676	Pedro Pablo Blanco	Celis María																
1002275172	Palomino Pina	Natalia Judith																
45578483	Cardenas Landero	Gladys Esther																
1048934144	Perez Lozano	Emilys Rosario																

CONFIRMO QUE LOS DATOS DE ASISTENCIA DIARIA QUE SE ENCUENTRAN EN ESTE REGISTRO SON LOS CORRECTOS EN SU TOTALIDAD.

FIRMA DEL INSTRUCTOR: **Rafael Tinoco P.** FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO:

*Rafael Tinoco P.*

**RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES**  
 Contratista  
 CC.73559257  
 Cel. 3184003819  
 E-mail: rtinoco@sena.edu.co

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

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

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3479131 - 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 :** 8,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3507950 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
- GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
- HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
- MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA** 3479130 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **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 :** 8,00

---

**FICHA** 3507935 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

- APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 96,00

---

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO