



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, Mayo de 2026

Señor(a)

JESSICA ANDREA TOBON VELA

SUPERVISOR (A) CONTRATO No CO1.PCCNTR. 9058079 del año 2026

Coordinador (a) Académico de Programas Especiales

Centro Industrial y de Energías Alternativas

Riohacha

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

Referencia: Referencia: No. CO1.PCCNTR. 9058079 del año 2026

JORGE LUIS VIDES URQUIJO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 15208909, 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: El valor del contrato será por la suma de TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. (\$32.962.932,00) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago correspondiente a 28 días del mes de febrero por valor DE TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CUATRO CIENTOS SESENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE. (\$3.540.463,00) b) ocho (8) pagos mensuales iguales correspondiente a los meses de marzo a Octubre por valor DE TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE. (\$3.662.548,00) c) Un último pago correspondiente a noviembre por valor de CIENTO VEINTE DOS MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$122.085,00).



Plazo: será hasta el 1 de noviembre de 2026

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira

Ejecución mensual de actividades

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas complementarios del área asignada dentro de la oferta del Centro Industrial y de Energías Alternativas en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.	Durante el mes de mayo se ejecutó formación Profesional Integral en las fichas 3515758, 3523578, 3523569. En el municipio de Maicao, de Higiene y Manipulación de Alimentos y Cocina Básica.	Listado de asistencia de matrícula que se encuentra en el informe cualitativo.
2	Gestionar la aprobación y desarrollar los Proyectos formativos programados por el Centro Industrial y de Energías Alternativas en el Plan Operativo 2026	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
3	Crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo dispuesto por la entidad, en tiempo y oportunidad de acuerdo con la programación e intensidad horaria asignada por el supervisor de contrato.	Se realizó la creación de las fichas en el aplicativo institucional y el registro de los aprendices en la ruta de aprendizaje correspondiente, una vez recibida por parte de la oficina encargada, la información de matrícula. Posteriormente, el instructor verificó los datos de los aprendices	Listado de aprendices asociados a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional.



		matriculados y procedió a su registro en la ruta de formación, de acuerdo con la programación establecida.	
4	Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se elaboraron las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, incluyendo las actividades y los instrumentos de evaluación de conocimiento, desempeño y producto. Las guías fueron entregadas de manera anticipada a los aprendices con el propósito de fortalecer el trabajo autónomo y facilitar el desarrollo de las actividades y la retroalimentación durante cada sesión de formación.	Guías de aprendizaje elaboradas, junto con el material de apoyo utilizado durante el proceso formativo y los instrumentos de evaluación de conocimiento, desempeño y producto.
5	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.	Se realizó la entrega del reporte estadístico correspondiente a la verificación de los aprendices a la Oficina de Gestión Académica, dentro de los plazos establecidos. Este reporte corresponde a las fichas asignadas No. 3515758, 3523578, 3523569.	Reporte estadístico de verificación de aprendices de las fichas No. 3515758, 3523578, 3523569. presentado en medio físico ante la Oficina de Gestión Académica.
6	Alimentar permanentemente el portafolio del instructor, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAPS, guías de aprendizaje, actas de	Actualización y organización permanente del portafolio del instructor con los documentos pedagógicos y administrativos requeridos para el desarrollo de la formación, conforme al modelo pedagógico institucional y a los formatos establecidos por	Avance del portafolio del instructor con recopilación de guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, reportes de juicios evaluativos y demás formatos del proceso formativo.



	<p>entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica) actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de inducción con el respectivo soporte de su evaluación guías de aprendizaje de competencias transversales, actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica) y los demás formatos y solicitudes por parte de coordinación académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral en los formatos establecidos por el SIGA.</p>	el SIGA.	
7	<p>Socializar el reglamento al aprendiz vigente durante la etapa lectiva en dos momentos para el nivel técnico, operario y auxiliar y en 3 momentos para los programas de nivel tecnológicos, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez termine la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva. Enviar a coordinación académica el cronograma con las socializaciones a desarrollar, indicando los grupos hora y lugar, así como las novedades que</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>



	se presenten		
8	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programados en los grupos de trabajo, cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
9	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización del Procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral y demás lineamientos institucionales para el cumplimiento de su objeto contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
10	Para los instructores de formación virtual, usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
11	Los instructores de formación virtual en todos los niveles deberán cumplir con lo establecido en la Guía orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma compromiso.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
12	Generar y ejecutar una	Implementación de	Registros fotográficos,



	<p>estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones), de acuerdo con el protocolo Ruta de atención prevención deserción de aprendices a través del formato debidamente diligenciado GFPI-F-176.</p>	<p>estrategias pedagógicas y de acompañamiento orientadas a fortalecer la permanencia de los aprendices en el proceso formativo, mediante seguimiento a la asistencia, motivación constante, orientación académica y socialización de la importancia de culminar el programa de formación.</p>	<p>seguimiento a aprendices, orientaciones brindadas durante la formación y acompañamiento realizado para fortalecer la permanencia en el programa.</p>
13	<p>Planear oportunamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la coordinación académica y con el equipo ejecutor para el programa de formación asignado ciñéndose al procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente al modelo pedagógico del SENA.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>
14	<p>Realizar mensualmente el seguimiento a los aprendices en etapa productiva asignados, mediante visitas debidamente registradas y soportadas en las actas correspondientes, así como desarrollar charlas de sensibilización para los aprendices que inician dicha etapa. El instructor deberá disponer de horarios de atención presencial y virtual</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>



	conforme a los lineamientos institucionales. Así mismo, deberá entregar mensualmente a la Coordinación Académica los soportes del seguimiento realizado y apoyar el cumplimiento de la meta de certificación del Centro de Formación, mediante el reporte de los avances de los aprendices asignados.		
15	Participar en las actividades indicadas por el Centro Industrial y de Energías Alternativas para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
16	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico	Se dio cumplimiento a la programación de formación asignada mediante la verificación de aspirantes por Usuario SENA en el aplicativo Sofía Plus, como parte del proceso de matrícula de los aprendices.	Listado de asistencia al proceso de matrícula de los aspirantes verificados.
17	Registrar de manera oportuna y completa los juicios evaluativos de los aprendices a su cargo, conforme al procedimiento de ejecución de la formación GFPI P 006, así como adelantar el debido proceso académico en los casos que corresponda. De igual forma, deberá garantizar que, al momento de la transición del grupo a la etapa productiva, todos los resultados de aprendizaje de la etapa lectiva se	Durante el mes de mayo se llevó a cabo el proceso de evaluación de los aprendices correspondientes a las fichas de formación No. 3515758	Registros de evaluación y reporte de juicios evaluativos de los aprendices de las fichas No. 3515758, en la plataforma institucional, así como soportes de seguimiento al proceso formativo de las fichas No. 3523578, 3523569. que continúan para ejecución.



	<p>encuentren debidamente registrados en el aplicativo Sofía plus y que cada aprendiz figure en estado académico 'En formación'. El cumplimiento de esta obligación asegura la trazabilidad del proceso formativo y el adecuado avance académico de los aprendices dentro de los lineamientos establecidos por la institución</p>		
18	<p>Presentar el reporte estadístico y los demás documentos requeridos al Supervisor del contrato, a más tardar dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes</p>	<p>Se efectuó la entrega del reporte estadístico correspondiente a la verificación de los aprendices a la Oficina de Gestión Académica, dentro de los plazos establecidos.</p>	<p>La ficha de caracterización y la planilla de asistencia, junto con sus respectivos soportes, se encuentran disponibles en la Oficina de Gestión Académica</p>
19	<p>Participar en los comités de evaluación y seguimiento, tanto ordinario como extraordinario, que se programen para los aprendices. Así mismo, presentar el informe del avance del desarrollo del proceso de la formación de la ficha previamente solicitado por el Coordinador Académico.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>
20	<p>Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>



21	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	Se realizan actividades propuestas en la guía de aprendizaje en higiene y manipulación de alimentos y cocina básica.	Guía de aprendizaje, acorde a la competencia.
22	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente	El instructor registró la información académica inicial de los aprendices en la oficina de gestión académica del SENA, conforme a la normatividad institucional vigente	Listado de asistencia a matrícula, en la oficina de gestión Académica
23	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente	Se mantuvo la confidencialidad de la información sin incidentes reportados.	Reporte de cero incidentes de seguridad de la información.
24	Entregar en las fechas establecidas los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato, soporte de pago de seguridad social y demás documentos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Se entregan los informes de los Documentos de Gestión Contractual y de Gestión Financiera.	Carpeta compartida para carga de informe de actividades (Drive) y Plataforma SECOP II.



25	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
26	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
27	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato	Durante el mes se desarrollaron las actividades de formación en las diferentes comunidades y municipios asignados, cumpliendo con los protocolos de bioseguridad establecidos por la entidad para el desarrollo de los procesos formativos en ambientes de aprendizaje urbano.	Registros de asistencia de los aprendices y desarrollo de las jornadas de formación en los ambientes de aprendizaje comunitarios.



28	<p>Trabajar de forma articulada y coordinada con el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación – SENNOVA, el SBDC y las demás dependencias del Centro de Formación, con el fin de apoyar los procesos formativos mediante la formulación y radicación de un (1) proyecto de investigación ante la Coordinación SENNOVA durante el primer semestre, y de una (1) idea de negocio ante el Fondo Emprender durante el segundo semestre. Estas iniciativas deberán contribuir al fortalecimiento de las estrategias y actividades desarrolladas en la Ejecución de la Formación Profesional Integral, garantizando el cumplimiento de los lineamientos institucionales y el aporte al desarrollo de capacidades investigativas, de emprendimiento e innovación en el Centro de Formación.</p>	<p>Se viene trabajando de manera articulada con los instructor(a) de emprendimiento y desarrollo humano en el acompañamiento a los aprendices para la formulación de proyectos orientados a la construcción de ideas de negocio, fortaleciendo sus competencias emprendedoras dentro del proceso de Formación Profesional Integral y proyectando posibles iniciativas para el Fondo Emprender.</p>	<p>Registro fotográfico de las actividades desarrolladas y avances de las ideas de negocio elaboradas por los aprendices.</p>
29	<p>Participar en el desarrollo de las actividades y reuniones convocadas por los equipos ejecutores, en concertación con el Instructor Líder, con el fin de consolidar y entregar a la Coordinación Académica el informe correspondiente a la ejecución del programa de formación.</p>	<p>Durante el periodo reportado no fueron convocadas reuniones por parte de los equipos ejecutores; sin embargo, se brindó apoyo en la consolidación y seguimiento de la información relacionada con la ejecución del programa de formación.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>




30	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
----	--	---	---

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	N/A	N/A	N/A	N/A
2	N/A	N/A	N/A	N/A

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. No. (9503279424) de la planilla, expedido por el operador Aportes en Línea del periodo abril 2026.

Cordialmente, 

Firma
JORGE LUIS VIDES URQUIJO
Contratista
C.C. No. 15.208.909

Recibí a satisfacción:

Firma
JESSICA ANDREA TOBON VELA
SUPERVISOR (A) CONTRATO No **CO1.PCCNTR. 9058079** del año 2026
Coordinador (a) Académico de Programas Especiales
Centro Industrial y de Energías Alternativas



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	---------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MES MAYO

Autor: Jorge Luis Vides Urquijo
Instructor Programa de Atención a Población
Victima y Vulnerable.

JESSICA ANDREA TOBÓN VELA
Coordinador (a) Académico de Programas Especiales

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS
RIOHACHA – LA GUAJIRA
MAYO DE 2026



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



INTRODUCCIÓN

El presente documento tiene como propósito detallar las actividades realizadas durante el mes de **MAYO** de 2026 en el marco del Programa de Atención a Población Víctima y Vulnerable del SENA, Centro Industrial y de Energías Alternativas.

La cocina básica es el punto de partida esencial para cualquier persona que desee adentrarse en el mundo culinario. A través de este informe, se abordarán los conceptos fundamentales, técnicas y buenas prácticas que todo aprender debe conocer para desarrollar habilidades en la preparación de alimentos de manera segura y eficaz.

Como instructor de cocina básica, es mi objetivo proporcionar una guía clara y estructurada que facilite el aprendizaje y fomente el interés por la gastronomía. En este documento, se detallarán los principios básicos, el uso adecuado de los utensilios, la manipulación higiénica de los ingredientes y algunas técnicas esenciales que permitirán a los estudiantes mejorar su habilidad.

Este informe servirá como referencia para consolidar los conocimientos adquiridos durante la formación, asegurando que los participantes cuenten con una base sólida para su desarrollo en el Si necesitas que lo adapte más a tu estilo.

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MENSUALES

El presente documento describe las actividades ejecutadas durante el período obligaciones comprendido entre el 1 y el 31 de mayo de 2026, en cumplimiento de las contractuales No. CO1.PCCNTR. 9058079 del año 2026, las cuales se detallan a continuación.

Obligación contractual 1: Ejecutar Formación Profesional Integral en programas complementarios del área asignada dentro de la oferta del Centro Industrial y de



www.sena.edu.co

2



Energías Alternativas en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

Gestión:

Durante el periodo de formación, se desarrolló un proceso integral de capacitación dirigido a los aprendices del área de cocina, enfocado en el fortalecimiento de competencias en higiene, manipulación de alimentos y técnicas básicas culinarias, bajo la metodología de formación por competencias implementada por el SENA.

En primer lugar, se abordaron los principios fundamentales de higiene y seguridad alimentaria, haciendo énfasis en las buenas prácticas de manufactura (BPM). Los aprendices adquirieron conocimientos sobre el adecuado lavado de manos, uso correcto de uniformes, control de contaminación cruzada, conservación de alimentos y limpieza y desinfección de áreas y utensilios. Estas actividades se realizaron mediante sesiones teóricas y prácticas, promoviendo la participación activa y el aprendizaje significativo.

Posteriormente, se desarrollaron competencias en manipulación de alimentos, donde los aprendices pusieron en práctica técnicas seguras de recepción, almacenamiento, preparación y servicio de alimentos. Se reforzó el cumplimiento de normas sanitarias vigentes, fomentando la responsabilidad y el compromiso con la inocuidad alimentaria.

En cuanto a la cocina básica, se orientó a los aprendices en el reconocimiento de utensilios, equipos y materias primas, así como en la aplicación de técnicas culinarias fundamentales como cortes básicos, métodos de cocción (hervido, salteado, asado, entre otros) y preparación de recetas sencillas. El proceso se llevó a cabo mediante aprendizaje práctico en ambientes simulados, siguiendo el enfoque “aprender haciendo”.

La metodología SENA permitió estructurar la formación en resultados de aprendizaje claros, promoviendo el desarrollo de habilidades técnicas, trabajo en equipo, disciplina y autonomía. Se implementaron actividades de evaluación continua, evidenciando el progreso de los aprendices a través de prácticas, listas de chequeo y retroalimentación constante.

Como resultado, los aprendices fortalecieron sus competencias en el área de cocina, evidenciando mejoras significativas en sus prácticas de higiene, manipulación segura



de alimentos y ejecución de preparaciones básicas, cumpliendo con los estándares establecidos.

Se concluye que el proceso formativo fue exitoso, logrando los objetivos propuestos y aportando al desarrollo integral de los aprendices en el área gastronómica.

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO FICHA: 3515758

FECHA DE INICIO: 12/05/2026

FECHA DE TERMINACION: 18/05/2026

CODIGO: 96151529

Ilustración 1



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 2



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

Ilustración 3



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 4

CORTES DE VERDURA



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 5

Corte de verduras



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 6

Cortes de verduras



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

Obligación contractual 3: Crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo dispuesto por la entidad, en tiempo y oportunidad de acuerdo con la programación e intensidad horaria asignada por el supervisor de contrato.

Gestión: Se realizó la creación de las fichas en el aplicativo institucional y el registro de los aprendices en la ruta de aprendizaje correspondiente, una vez recibida por parte de la oficina encargada, la información de matrícula. Posteriormente, el instructor verificó los datos de los aprendices matriculados y procedió a su registro en la ruta de formación, de acuerdo con la programación establecida.



www.sena.edu.co

8



Ilustración 7

Ruta de aprendizaje de Higiene y Manipulación de Alimentos FICHA: 3523578

Equipo desarrollo curricular

- ☒ Desarrollo Curricular
- Gestión de Actividades de Aprendizaje*
- Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
- Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades**
- Gestión de Proyectos
- Reportes
- ☒ Ejecución de la Formación
- ☒ Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación*

Ficha de Caracterización*

Competencias del Programa de Formación

☒ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/>
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/>
MANIPULADOR DE ALIMENTOS VILLAMARAH EMAUS IDO ZEP	<input type="checkbox"/>
1753933 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/>
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/>
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/>
ACTIVIDAD DE LA FICHA NO. 1764864	<input type="checkbox"/>
1753930 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/>
HIGIENE	<input type="checkbox"/>
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/>

Actividad 4 1234567 Documento 8
Página 1 de 114

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENSA - © SENSA 2016 - Bogotá - Colombia - v102

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 8

Ruta de aprendizaje de Higiene y Manipulación de Alimentos FICHA: 3523569

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

Obligación contractual 4: Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.

Gestión: Se elaboraron las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, incluyendo las actividades y los instrumentos de evaluación de conocimiento, desempeño y producto. Las guías fueron entregadas de manera anticipada a los aprendices con el propósito de fortalecer el trabajo autónomo y facilitar el desarrollo de las actividades y la retroalimentación durante cada sesión de formación.



www.sena.edu.co

10



GFPI-F-135_Guia_de_Aprendiza de higiene y manipulación de alimentos ficha: 3515758-3523578

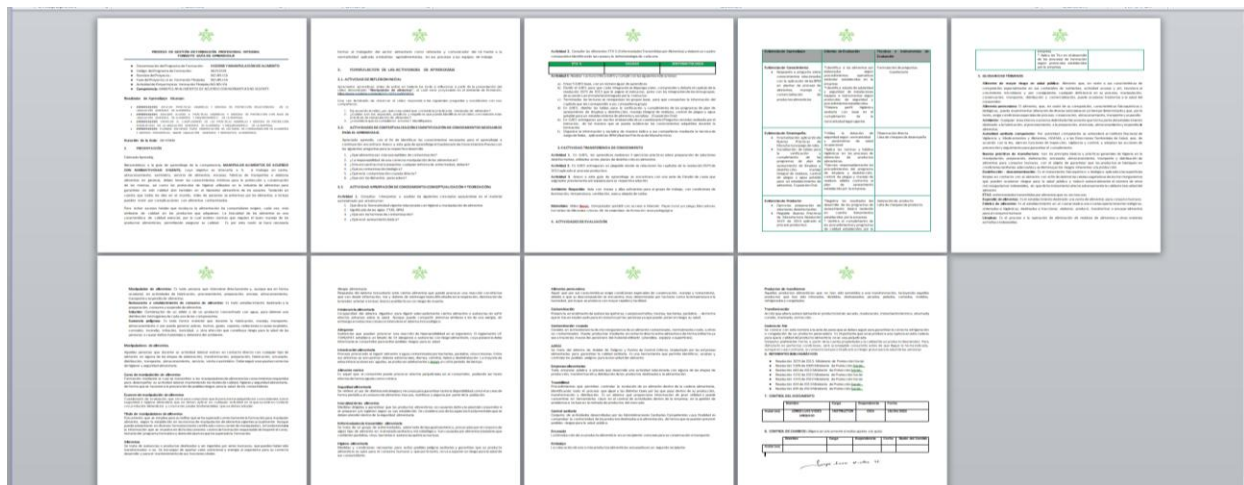
Ilustración 9



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

GFPI-F-135_Guia_de_Aprendiza de Cocina Básica ficha: 3523569

Ilustración 10



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



www.sena.edu.co



Obligación contractual 5: Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.

Gestión: Se realizó proceso de alistamiento para matrícula, para el programa formación en higiene y manipulación de alimentos y cocina Básica.

Ilustración 11
Ficha de caracterización

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA" REGIONAL GUAJIRA									
FICHA DE CARACTERIZACIÓN									
CODIGO FICHA					CODIGO SOLICITUD				
FECHA INICIO	DIA	MES	AÑO	FECHA TERMINACION	DIA	MES	AÑO	CUPO SOLICITADO	
	12	05	2028		18	05	2028	28	
PROGRAMA DE FORMACION:									
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS									
CÓDIGO PROGRAMA:				95151529		VERSION:		2	
MUNICIPIO:				MAICAO		AMBIENTE:		SALON	
DIRECCION AMBIENTE: CALLE 19 KRA 12 BARRIO SAN JOSE									
DEMANDA SOCIAL				X		CONVENIO No.			
EMPRESA						NOMBRE EMPRESA:			
TELEFONO:						NIT:			
HORA RIO DE LA				8:00 16:00		DIA S DOCENTE:			
* Horario Militar						LUN MAR MIE JUE VIE SAB DOM			
ULTIMO DIA						DIA S DOCENTE:			
						LUN MAR MIE JUE VIE SAB DOM			
DOCENTE 1:				JORGE LUIS VIDES U		C.C. 15 208 909			
TELEFONO:				320 561 92 47		EMAIL: jlvideos@sena.edu.co			
PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION: Técnico en Cocina, actualmente cursando el último semestre de la carrera de Gastronomía en la Universidad Unihorizonte de Bogotá. Cuento con más de 10 años de experiencia en el sector gastronómico y más de 3 años como instructor en el área de cocina, formando a futuros profesionales con pasión, disciplina y enfoque práctico. A lo largo de mi trayectoria, he desarrollado habilidades sólidas en técnicas culinarias, planeación de menús, manejo de brigadas de cocina y formación académica. Como docente, me he destacado por mi capacidad para transmitir conocimientos de forma clara y dinámica, promoviendo el respeto por la cocina tradicional y fomentando la innovación en los procesos gastronómicos. Soy un profesional comprometido, en constante actualización y con una profunda vocación por enseñar y compartir mi amor por la cocina.									
ACTIVIDADES (ELEMENTOS)									
DESCRIPCION DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE								HORAS	
APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS								48	
REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA									
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.									
PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN LEGISLACION SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA									
* Adjuntar planilla asistencia a matricula, copia del documento al 150%									
FIRMA INSTRUCTOR					V.B. COORD. ACADEMICO o LIDER DE PROGRAMA				

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 12

Ficha de caracterización

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"									
REGIONAL GUAJIRA									
FICHA DE CARACTERIZACIÓN									
CODIGO FICHA				CODIGO SOLICITUD					
FECHA INICIO		DÍA		MES		AÑO		FECHA TERMINACION	
		21		05		2026		27 05 2026	
								CUPO SOLICITADO	
								24	
PROGRAMA DE FORMACION:									
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS									
CÓDIGO PROGRAMA:		96151529		VERSION:		2		A LA MEDIDA:	
								<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	
MUNICIPIO:		MAICAO		AMBIENTE:		SALON			
DIRECCION AMBIENTE: CALLE 12 # 1 B 07 ESQUINA COCINA									
DEMANDA SOCIAL		<input checked="" type="checkbox"/>		CONVENIO No.					
EMPRESA				NOMBRE EMPRESA:					
TELEFONO:				NIT:					
HORARIO DE LA		8:00		16:00		DIA S DOCENTE:		LUN MAR MIE JUE VIE SAB DOM	
								<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	
* Horario Militar						DIA S DOCENTE:		LUN MAR MIE JUE VIE SAB DOM	
ULTIMO DIA								<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
DOCENTE 1:		JORGE LUIS VIDES U		C.C.		15 208 909			
TELEFONO:		320 561 92 47		EMAIL:		jvides@sena.edu.co			
PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION:									
Técnico en Cocina, actualmente cursando el último semestre de la carrera de Gastronomía en la Universidad Unihorizonte de Bogotá. Cuento con más de 10 años de experiencia en el sector gastronómico y más de 3 años como instructor en el área de cocina, formando a futuros profesionales con pasión, disciplina y enfoque práctico.									
A lo largo de mi trayectoria, he desarrollado habilidades sólidas en técnicas culinarias, planeación de menús, manejo de brigadas de cocina y formación académica. Como docente, me he destacado por mi capacidad para transmitir conocimientos de forma clara y dinámica, promoviendo el respeto por la cocina tradicional y fomentando la innovación en los procesos gastronómicos.									
Soy un profesional comprometido, en constante actualización y con una profunda vocación por enseñar y compartir mi amor por la cocina.									
ACTIVIDADES (ELEMENTOS)									
DESCRIPCION DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE								HORAS	
APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS								48	
REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA									
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.									
PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN LEGISLACION SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA									
* Adjuntar planilla a asistencia a matrícula, copia del documento al 150%									
FIRMA INSTRUCTOR					V.B. COORD. ACADEMICO o LIDER DE PROGRAMA				

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 13

siqa

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3
CÓDIGO: GPR-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: 15-05-2026

REGIO: 44 Guajira CENTRO DE FORMACIÓN: 9222 Centro Industrial y de Energías Alternativas CIUDAD/MUN: MAICAO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y manipulación de alimentos NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2026-001

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS: ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES: ☐ MATRICULA: ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	45780151	CANDELARIA MARIA	BUELVAS CARMONA	KA10 # 5-04	candelariabuevas62@gmail.com	3015690870	Candelaria Buevas
2	56.082.815	SOL MARIA	BARCELONA HERNANDEZ	CALLE 4C # 47-91	barcelonasoimaria@gmail.com	3008839034	Sol Maria Barcelona
3	33200728	IRINA DEL CARMEN	GUTIERREZ DE LA OSSA	CALLE 30 # 33-77	icnaguti@gmail.com	3006327023	Irina Gutierrez
4	40.878.704	INDIRA ENISETH	ESCORTIA OLMO	CALLE 7 K 3-10	indiraescortiaolmo@gmail.com	324550302	Indira Escortia
5	1.006.896.533	YAIRIS JOSE	GOMEZ PIÑA	MAICAO	maicao@gmail.com	3025322663	Yairis Gomez
6	64.524.769	LEDIS	BALLESTERO AYALA	MAICAO	ledisballestero87@gmail.com	3003118885	Leidis Ballestero
7	40877438	MANUELA	CAHUANA MELENDEZ	CALLE 28A # 49A22	jorgecaname0215@gmail.com	3225965094	Manuela Cahuana
8	1049989034	BETZAIDA	GOMEZ MUÑOZ	CALLE 6 CR 18	betzaidagomez93@gmail.com	3006220892	Betzaida Gomez
9	1006890431	KIRYHAJARI	RAMIREZ LOMBARA	CALLE 32 # 25-62	kiryharamirez@gmail.com	3218495670	Kiryha Ramirez
10	1124020607	YENNIFER	PERTUZ CARRILLO	CALLE 32 # 25-54	yenniferspertuz@gmail.com	3016072236	Yennifer Pertuz
11	42481337	YOMADIS	MARTINEZ RANGEL	CALLE 30 # 25-42	yomadis.martinez59@gmail.com	3107134522	Yomadis Martinez
12	1006890285	MELISSA PAOLA	QUIROZ MONDUL	CALLE 11 # 1C-77	qm7616053@gmail.com	3023704170	Melissa Quiroz
13	40984601	VERUSKA ESTHER	TOVAR ESTRADA	CARRERA 7 # 9-16	verusha205@gmail.com	3136687093	Veruska Tovar
14	40983916	YULIS JUDITH	OROZCO NAVARRO	KR 20 # 1 E-41	cosalraneto@gmail.com	3125973893	Yulis Orozco
15	56088192	ROSALBA	NIETO MORALES	MAICAO	cosalraneto@gmail.com	3243058439	Rosalba Nieto
16	1124009141	ERIKA ROSARITO	ASPUSHANA FERNANDEZ	RANCHERIA	santymenigual1988@gmail.com	3017612587	Erika Rosarito
17	40877537	SHIRLEY PATRICIA	GARCIA GOMEZ	CALLE 6 # 15-51	shirleygarcia22@gmail.com	3148162809	Shirley Garcia
18	104524423	JOSE IGNACIO	PEREZ SILGADO	Calle 14 sur 1-45	perezsilgadojoignacio@gmail.com	3122521902	Jose Ignacio Perez
19	1244481616	KERI JUDITH	HERNANDEZ CORDERO	CALLE 5 H 5-15	martinevilladoego2017@gmail.com	3019100958	Keri Hernandez
20	1124003589	AMELIA DEL CARMEN	DE LA CRUZ MORALES	CALLE 35 # 13-10	ameliaadelacruz@gmail.com	3242421219	Amelia de la Cruz

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

Ilustración 14

siqa

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3
CÓDIGO: GPR-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: 15-05-2026

REGIO: 44 Guajira CENTRO DE FORMACIÓN: 9222 Centro Industrial y de Energías Alternativas CIUDAD/MUN: MAICAO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y manipulación de alimentos NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2026-001

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS: ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES: ☐ MATRICULA: ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	40878883	MARINELIS	ACUÑA RODRIGUEZ	CALLE 19A-BIS-63	acuñarodriguezmarinelis@gmail.com	3013862270	Marinelis Acuña
2	56.082.240	IRIS EMILIA	GOMEZ ELLES	CALLE 5 # 10-03	irismgomez27@gmail.com	3002439602	Iris Gomez
3	73115433	RAUL	HERNANDEZ CABARCAS	CALLE 5 # 10-03	raulhernandezcabarcas@gmail.com	3147465608	Raul Hernandez
4	39.492.385	PILAR DE JESUS	COTES BARROS	MAICAO	pilardelcotes@gmail.com	3007509778	Pilar Cotes
5	1.124.031.470	RITA YULIETH	RIVADENEIRA PEDROZA	CALLE 7 K-4815-B-34	ritayuliethrivadeneira@gmail.com	3015146863	Rita Rivadeneira
6	1.124.040.354	OFELIA MARIA	JUSAYU POLANCO	MAICAO	ofeliapolanco12@gmail.com	3243557546	Ofelia Jusayu
7	56067806	IRINA ESTHER	RANGEL OLMO	CALLE 31CRA # 8-04	irinaolmo25@gmail.com	3226056230	Irina Rangel
8	1237689471	WUENDY NAVELY	ALEAN MONTALVO	MAICAO	wuendynaveley123@gmail.com	3216039182	Wuendy Alean
9	1123998646	RAFAEL DAVID	DIAZ FLOREZ	MAICAO	rafaeldiazflorez@gmail.com	3157886362	Rafael Diaz
10	1121527758	ESTEFANY YULIETH	MARTINEZ SOLIS	CALLE 30 # 7-34 DIVINO MEJA	estefanydelacruz1123@gmail.com	3045852721	Estefany Martinez
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							


Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 15

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
REGIONAL GUAJIRA



FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA

CODIGO SOLICITUD

FECHA INICIO

DÍA

mes

AÑO

28

05

2026

FECHA TERMINACIÓN

DÍA

MES

AÑO

08

06

2026

CUPO SOLICITADO

30

PROGRAMA DE FORMACION

COCINA BASICA

CÓDIGO PROGRAMA

66210005

VERSION:

2

LA MEDIDA

☐

☒

MUNICIPIO:

MAICAO

AMBIENTE:

COCINA

DIRECCION AMBIENTE

CALLE 12 K 1B-07 BARRIO COLOMBIA LIBRE

DEMANDA SOCIAL

☒

CONVENIO No.

EMPRESA

☐

NOMBRE EMPRES.

TELEFONO:

NIT:

HORARIO DE LA

8:00

16:00

* Horario Militar

HORARIO:

ULTIMO DIA

DIAS DOCEN

LUN

MAR

MIE

JUE

VIE

SAB

DOM

☒

☒

☒

☒

☒

☒

☒

DIAS DOCEN

LUN

MAR

MIE

JUE

VIE

SAB

DOM

DOCENTE 1:

JORGE LUIS VIDES U

C.C. 15 ##

909

TELEFONO:

320 561 92 47

EMAIL:

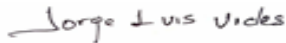
jlvdes@sena.edu.co

PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION: Técnico en Cocina, actualmente cursando el último semestre de la carrera de Gastronomía en la Universidad Unihorizonte de Bogotá. Cuento con más de 10 años de experiencia en el sector gastronómico y más de 3 años como instructor en el área de cocina, formando a futuros profesionales con pasión, disciplina y enfoque práctico. A lo largo de mi trayectoria, he desarrollado habilidades sólidas en técnicas culinarias, planeación de menús, manejo de brigadas de cocina y formación académica. Como docente, me he destacado por mi capacidad para transmitir conocimientos de forma clara y dinámica, promoviendo el respeto por la cocina tradicional y fomentando la innovación en los procesos gastronómicos. Soy un profesional comprometido, en constante actualización y con una profunda vocación por enseñar y compartir mi amor por la cocina.

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)

DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS
CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS.	80
CONOCIMIENTO EN COCINA BASICA, TALLA Y DECORACION EN FRUTAS Y PROCESAR Y ELABORAR MATERIAS PRIMAS.	

* Adjuntar planilla asistencia a matricula, copia del documento al 150%



FIRMA INSTRUCTOR

V.B. COORD. ACADEMICO o LIDER DE PROC

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 16

siqa

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3
CÓDIGO: GFM-PL-003

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: 15-05-2026
REGIÓN: 44 Guajira
CENTRO DE FORMACIÓN: 9222 Centro Industrial y de Energías Alternativas
CIUDAD/MUN: MAICAO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Basica
NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 00000000000000000000

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR
CHARLAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

ORDEN	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACION PARTICIPANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	45780151	CANDELARIA MARIA	BUELVAS CARMONA	KA10 # 5-04	candelariabueblas62@gmail.com	3015690870	Candelaria Bueblas
2	56.082.815	SOL MARIA	BARCELONA HERNANDEZ	CALLE 4C # 47-91	barcelonasolmarie@gmail.com	3008639034	Sol Maria Barcelona
3	33200728	IRINA DEL CARMEN	GUTIERREZ DE LA OSSA	CALLE 30 # 33-77	irinaguti@gmail.com	3006327023	IRINA Gutierrez
4	40.878.704	INDIRA ENISETH	ESCORCIA OLMO	CALLE 7 K 3-10	indiraescorciaolmo@gmail.com	324550302	Indira Escorcia
5	1.006.896.533	YAIRIS JOSE	GANEZ PIÑA	MAICAO		3025322663	Yairis Ganez
6	64.524.769	LEDIS	BALLESTERO AYALA	MAICAO	ledisballestero97@gmail.com	3003118885	LEDIS Ballestero
7	40877438	MANUELA	CAHUANA MELENDEZ	CALLE 28A # 49A22	jorgecanamo0915@gmail.com	3225965094	Manuela Caluana
8	1049989034	BETZAIDA	GOMEZ MUÑOZ	CALLE 6 CR 18	betzaidagomez93@gmail.com	3006220892	Betzaida Gomez
9	1006890431	KIRYHAJARI	RAMIREZ LOMBANA	CALLE 32 # 25-62	kiryhacaminas@gmail.com	3218495670	Kiryha Ramirez
10	1124020607	YENNIFER	PERTUZ CARRILLO	CALLE 32 25-54	yenniferpertuz@gmail.com	3016072236	Yennifer Pertuz
11	42481337	YOMADIS	MARTINEZ RANGEL	CALLE 30 # 25-42	yomadismartinez59@gmail.com	3107134522	Yomadis Martinez
12	1006890285	MELISSA PAOLA	QUIROZ MONDUL	CALLE 11 # 1C-77	qm7616051@gmail.com	3023704170	Melissa Quiroz
13	40984601	VERUSKA ESTHER	TOVAR ESTRADA	CARRERA 7 # 9-16	veruska205@gmail.com	3136687093	Veruska Tovar
14	40983916	YULIS JUDITH	DROZCO NAVARRO	KR 20 # 1 E-41		3215973893	Yulis Drozco
15	56088192	ROSARA	NIETO MORALES	MAICAO	rosarinieto@gmail.com	3243058439	Rosara Nieto
16	1124009141	ERIKA ROSARITO	ASPUSHANA FERNANDEZ	RANCHERIA	santymma1988@gmail.com	3017612587	Erika Rosarito
17	40877537	SHIRLEY PATRICIA	GARCIA GOMEZ	CALLE 6 # 15-51	shirleygarcia22@gmail.com	3148182809	Shirley Garcia
18	1045244423	JOSE IGNACIO	PEREZ SILGADO	Calle 14 sur 1-45	perezsilgadoloselencio@gmail.com	3122521902	Jose Ignacio P.
19	1244481616	KERI JUDITH	HERNANDEZ CORDERO	CALLE 5 H 15-15	martinezvilladiego2017@gmail.com	3019100958	Keri Hernandez
20	1124003589	AMELIA DEL MCARMEN	DE LA CRUZ MORALES	CALLE 35 # 13-10	ameliaedelacruz@gmail.com	3242421219	Amelia de la Cruz

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

Ilustración 17

siqa

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3
CÓDIGO: GFM-PL-003

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: 15-05-2026
REGIÓN: 44 Guajira
CENTRO DE FORMACIÓN: 9222 Centro Industrial y de Energías Alternativas
CIUDAD/MUN: MAICAO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Basica
NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 00000000000000000000

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR
CHARLAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

ORDEN	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIFICACION PARTICIPANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	40878883	MARINELIS	ACUÑA RODRIGUEZ	CALLE 19A-BIS-63	marinelisrodri@gmail.com	3013862270	Marinelis Acuña
2	56.083.240	IRIS EMILIA	GOMEZ ELLES	CALLE 5 # 10-03	irismaria2003@gmail.com	3002639602	Iris Gomez
3	73115433	RAUL	HERNANDEZ CASABARCAS	CALLE 5 # 10-03	raulhernandezcasabarcas@gmail.com	3147465608	Raul Hernandez
4	39.492.285	PILAR DE JESUS	COTES BARROS	MAICAO	cotesbarros@gmail.com	3007509778	Pilar Cotes
5	1.124.091.470	RITA YULIETH	RIVADENEIRA PEDROZA	CALLE 7 K-ABIS 3-34	ritayulie@gmail.com	3015146863	Rita Rivadeneira
6	1.124.040.354	OFELIA MARIA	RUSAYU POLANCO	MAICAO	ofeliapolanco@gmail.com	3243557546	Ofelia Polanco
7	56067806	IRINA ESTHER	RANGEL OLMO	CALLE 31CRA 8 # 8-04	irinaesther20@gmail.com	3226056230	Irina Rangel
8	1237689473	WUENDY NAYELY	ALEAN MONTALVO	MAICAO	wuendynayely@gmail.com	3216039182	Wuendy Montalvo
9	1123998646	RAFAEL DAVID	DIAZ FLOREZ	MAICAO	rafaeladiazflorez@gmail.com	3157886382	Rafael Diaz
10	1121527758	ESTEFANY YULIETH	MARTINEZ SOLIS	CALLE 20 # 17-34 OVINO MILAN	estefanyyulie123@gmail.com	3045852721	Estefany Martinez

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Obligación contractual 12: Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones), de acuerdo con el protocolo Ruta de atención prevención deserción de aprendices a través del formato debidamente diligenciado GFPI-F-176

Gestión: diagnóstico inicial

Antes de iniciar:

- Evalúa conocimientos previos de los aprendices.
- Identifica debilidades (higiene, técnicas, disciplina, etc.).

Esta manera entro, coloco a disposición la guía y la planeación pedagógica de la fichas.

Ilustración 18

CONOCIMIENTOS PREVIOS POR MEDIO DE UN TEST PARA CONOCER MANEJO DEL TEMA. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ficha:

Código:

NOMBRE _____

¿Qué alimentos son más susceptibles de contaminación?*

- Carne picada, pescado y leche.
- Pastas y legumbres.
- Azúcar y miel.

La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es:*

- Sólo del jefe.
- De todos los manipuladores en todas sus fases.
- Sólo del consumidor final.

Si te encuentras mal o presentas cualquier síntoma de enfermedad, deberás:*

- Seguir trabajando a ver si se pasa el mal estar.
- Dejar de manipular alimentos y avisar al Jefe inmediato.
- Tomar una pastilla y esperar a que haga efecto para volver a mi puesto.

¿Cuál de las opciones sería contaminación biológica?*

- Una piedra en el paquete de lentejas.
- Restos de antibiótico veterinario en un filado.
- Alimento con moho.

La contaminación cruzada directa es:

- Se produce al mezclar alimentos crudos con alimentos cocidos.
- Se produce por la utilización de los mismos utensilios para alimentos crudos y cocidos.
- Todas las anteriores.

¿Cuál de estos alimentos se considera perecedero?*

- Un kilo de garbanzos.
- Una caja de galletas.
- Una bandeja de chorizos.

JORGE VIDES

INSTRUCTOR



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



Ilustración 19



CURSO: COCINA BÁSICA

TALLER DIAGNÓSTICO – CONOCIMIENTOS PREVIOS

Objetivo: Identificar los conocimientos previos en higiene, manipulación de alimentos y técnicas básicas de cocina.

PARTE 1: SELECCIÓN MÚLTIPLE

1. ¿Cuál es la forma correcta de lavar las manos en cocina?
 - ☐ Solo con agua
 - ☐ Con agua y jabón durante mínimo 20 segundos
 - ☐ Solo usar gel antibacterial
 - ☐ No es necesario si uso guantes
2. ¿Qué es la contaminación cruzada?
 - ☐ Mezclar alimentos cocidos
 - ☐ Mezclar alimentos crudos con cocidos
 - ☐ Cocinar a alta temperatura
 - ☐ Lavar alimentos
3. ¿Cuál es la temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
 - ☐ 10°C
 - ☐ 0°C a 5°C
 - ☐ 15°C
 - ☐ 20°C
4. ¿Qué utensilio se usa para cortar alimentos?
 - ☐ Sartén
 - ☐ Cuchillo
 - ☐ Olla
 - ☐ Licuadora
5. ¿Cuál es un método de cocción?
 - ☐ Lavar
 - ☐ Cortar
 - ☐ Hervir
 - ☐ Guardar

PARTE 2: VERDADERO O FALSO

6. _____ Se puede usar la misma tabla para carne y verduras.
7. _____ El uniforme de cocina debe estar limpio.
8. _____ Los alimentos deben almacenarse en orden y separados.
9. _____ No es necesario desinfectar utensilios.
10. _____ Lavarse las manos evita enfermedades.

PARTE 3: RESPUESTAS CORTAS

11. Menciona 2 normas de higiene:

12. Nombra 2 métodos de cocción:

PARTE 4: IDENTIFICACIÓN



14. _____ 15. _____ 16. _____

Resultados del Diagnóstico:

- 0~50%: Nivel bajo
51~80%: Nivel basico
81~100%. Buen conocimiento previo

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



- Estrategias utilizadas:
- Beneficios al terminar formación.
- Creación de un buen ambiente de trabajo.
- Involucrar los activamente.
- Seguimiento personalizado.
- Apoyo continuamente si están rezagados.
- Flexibilidad controlada.
- Hacer una evaluación positiva.

Obligación contractual 16: Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.

Gestión: Se efectuó el proceso de verificación de aspirantes por Usuario SENA en el aplicativo Sofía plus.

Ilustración 20

The screenshot shows the 'SofíaPlus' application interface. The user is logged in as 'JORGE LUIS VIDES'. The main menu on the left includes options like 'Gestión de Ambientes', 'Inscripción', 'Consultar Programas de Formación', 'Eventos de Divulgación Tecnológica', 'Planación de la Formación', 'Registro', and 'Selección'. The main content area displays a table titled 'Consultar Inscripción' with the following columns: Identificador, Programa de Formación, Nivel, Regional, Centro de Formación, Departamento / Municipio, Modalidad de Formación, and Estado. The table contains six rows of data, each with a green icon in the 'Estado' column.

Identificador	Programa de Formación	Nivel	Regional	Centro de Formación	Departamento / Municipio	Modalidad de Formación	Estado
242889	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CURSO ESPECIAL	REGIONAL QUAIJRA	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS	LA QUAIJRA - MACAO	Presencial	Matriculado
248808	ASISTENCIA EN ORGANIZACIÓN DE ARCHIVOS	TÉCNICO	REGIONAL QUAIJRA	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS	LA QUAIJRA - MACAO	Presencial	Retiro Voluntario
317888	APOYO ADMINISTRATIVO EN SALUD	TÉCNICO	REGIONAL QUAIJRA	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS	LA QUAIJRA - MACAO	Presencial	No Admitido
347884	COCINA BÁSICA	CURSO ESPECIAL	REGIONAL QUAIJRA	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS	LA QUAIJRA - MACAO	Presencial	Matriculado
352888	OPERACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS EN ESPACIOS RURALES	CURSO ESPECIAL	REGIONAL QUAIJRA	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA	LA QUAIJRA - MACAO	Presencial	Certificado
328848	OPERACIÓN TURÍSTICA LOCAL	TÉCNICO	REGIONAL QUAIJRA	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA	LA QUAIJRA - MACAO	Presencial	Matriculado

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

Obligación contractual 17: Registrar de manera oportuna y completa los juicios evaluativos de los aprendices a su cargo, conforme al procedimiento de ejecución de la formación GFPI P 006, así como adelantar el debido proceso académico en los casos que corresponda. De igual forma, deberá garantizar que, al momento de la transición del grupo a la etapa productiva, todos los resultados de aprendizaje de la etapa lectiva se encuentren debidamente registrados en el aplicativo Sofía plus y que cada aprendiz figure en estado académico 'En formación'. El



cumplimiento de esta obligación asegura la trazabilidad del proceso formativo y el adecuado avance académico de los aprendices dentro de los lineamientos establecidos por la institución.

Ilustración 21

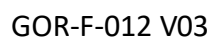
Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3515758	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 39492364	ANA JOSEFA IPUANA RAMIREZ	NO APROBADO
CC - 1006888729	ANA MARIA BELEÑO BALLESTEROS	APROBADO
CC - 1124073515	ANGEL DAVID BRITO BOLAÑO	APROBADO
CC - 27028357	CARMEN ALICIA RIPOLL VILLALOBOS	APROBADO
PPT - 5505266	DALBERYIS CECILIA MORALES FARIA	APROBADO
CC - 27028847	DEYANIRA GONZALEZ ORTIZ	APROBADO
CC - 1124045577	DORA ESTHER SANTIAGO PEREZ	APROBADO
CC - 1121527758	ESTEFANY YULIETH MARTINEZ SOLIS	APROBADO
CC - 56067806	IRINA ESTHER RANGEL OLMOS	APROBADO
CC - 1063149565	ISABEL DEL ROSARIO SUAREZ GUERRERO	APROBADO
PPT - 6191024	KEYLIN DENISSE RON CANACHE	APROBADO
CC - 39492265	LOLY LUZ CORONADO BENITEZ	APROBADO
CC - 1124041264	LORAIN ARELLANO PEREZ	APROBADO
CC - 40984655	LUZ STELLA GUEVARA MARTINEZ	NO APROBADO
CC - 1043642007	LUZDAY RAMOS DE JESUS	APROBADO
CC - 1147685071	MARIHUELIS PAOLA ROJAS ILLIDGE	APROBADO
CC - 30568280	MONICA CECILIA SIERRA REDONDO	NO APROBADO
CC - 39492491	NARLYS DE ARCO BARRIOS	APROBADO
CC - 39492285	PILAR DE JESUS COTES BARROS	APROBADO
CC - 1067719006	SHIRLEY PAOLA SANCHEZ MORENO	APROBADO
CC - 1151456389	SOL ELENA WEBER IGUARAN	APROBADO
CC - 40984601	VERUSKA ESTHER TOVAR ESTRADA	APROBADO
CC - 1124038422	YARLEDIS DEL CARMEN IGUARAN RINCON	APROBADO
CC - 1003358901	YUDYS MARGOTH ROMERO RIVERA	APROBADO
INSTRUCTOR		



Ilustración 22

Reporte de Juicios de Evaluación

ización:	08/05/2028 25/07/18 30/05/29																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
----------	------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

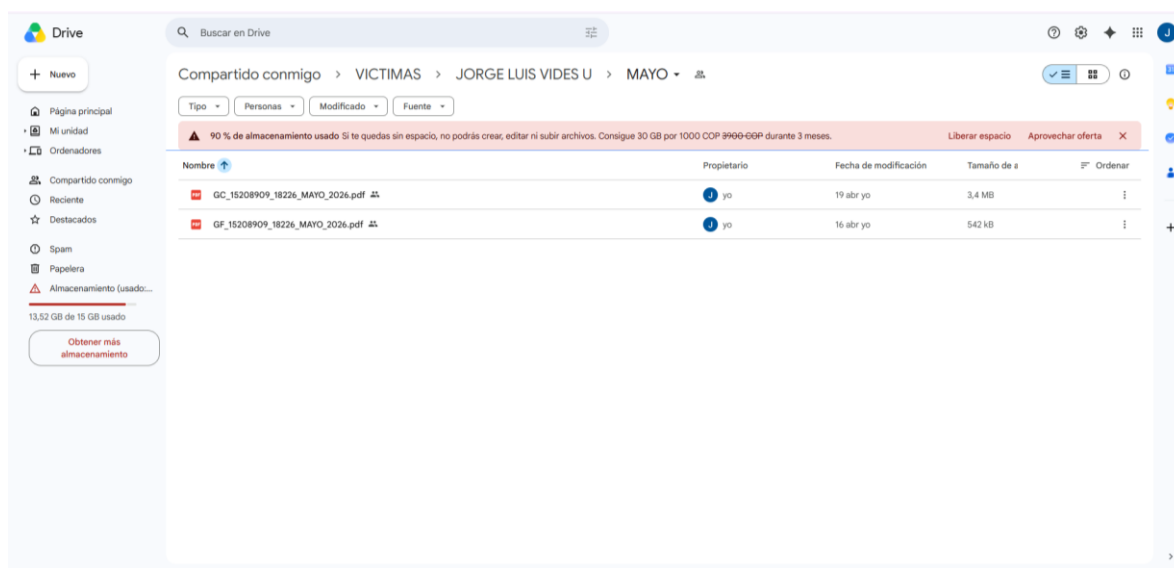




Obligación contractual 24: Entregar en las fechas establecidas los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato, soporte de pago de seguridad social y demás documentos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.

Gestión: Se entregan los informes de los Documentos de Gestión Contractual y de Gestión Financiera.

Ilustración 23: Carpeta One Drive – Informes 2026



Nota: Carpeta One Drive – Informes 2026

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

Obligación contractual 29: Participar en el desarrollo de las actividades y reuniones convocadas por los equipos ejecutores, en concertación con el Instructor Líder, con el fin de consolidar y entregar a la Coordinación Académica el informe correspondiente a la ejecución del programa de formación.

Gestión: participación en la feria sembradores de paz 2026 con la población víctima.



Ilustración 24.



Nota: Feria sembradores de Paz 2026 participación de mujeres víctimas emprendedoras del municipio de Maicao.



CONCLUSION

En conclusión, el proceso de formación desarrollado permitió el fortalecimiento integral de las competencias técnicas y actitudinales de los aprendices en el área de cocina, evidenciando avances significativos en la aplicación de normas de higiene, manipulación segura de alimentos y ejecución de técnicas culinarias básicas.

La implementación de la metodología de formación por competencias, junto con el enfoque práctico de “aprender haciendo”, facilitó un aprendizaje significativo, promoviendo no solo la adquisición de conocimientos, sino también el desarrollo de habilidades como el trabajo en equipo, la responsabilidad, la disciplina y la autonomía.

Asimismo, el seguimiento continuo y la retroalimentación permanente contribuyeron a identificar oportunidades de mejora y a consolidar los aprendizajes, garantizando el cumplimiento de los estándares establecidos en el proceso formativo.

Por lo anterior, se considera que la gestión fue efectiva, ya que se alcanzaron los resultados de aprendizaje propuestos y se aportó al desarrollo integral de los aprendices, preparándolos para desempeñarse de manera competente en el ámbito gastronómico.

Se firma el presente informe con corte a los 26 días del mes de **MAYO** de 2026

Jorge Luis Vides Urquijo
Instructor
CC 15.28.909



www.sena.edu.co

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JORGE LUIS VIDES URQUIJO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS

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

FECHA FINAL: 26/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3523578 - 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 : 40,00

FICHA 3499745 - 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 3515758 - 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 :	48,00
--------------------------------------	--------------

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

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: JORGE LUIS VIDES URQUIJO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS



CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO CIRCULAR 3-2026-000011

Certifico que el señor (a) contratista **JORGE LUIS VIDES URQUIJO** identificado con **C.C. No 15208909** cumple con los documentos del perfil solicitados en la circular 3-2026-000011 Exámenes Pre Ocupacionales para contratos de prestación de servicios personales emitido por la secretaria general.

CIU	AREA DEL CONTRATISTA	LABOR	EXAMANES PREEMPLO	ENFASIS DEL EXAMEN MEDICO LABORAL	VACUNACION HEPATITIS B
5439002	Instructor	Contratistas con tareas de formación para el trabajo seccional	Visiometria Audiometría Glicemia	Psicosocial Muculoesquelético	NO

Documentos solicitados por el contratante acatando: “Exámenes Preocupacionales para Contratos de prestación de servicios personales emitido por la secretaria general”. Este soporte debe ser entregado con la facturación inicial en cumplimiento del artículo 2.2.4.2.2.18.3 del Decreto 1072 de 2015.

Se Solicita enviar los resultados de los exámenes complementarios:

- Psicosocial
- Glicemia
- Visiometria

La presente certificación se expide en la ciudad de Riohacha, el **22 de mayo de 2026**, con vigencia hasta el **22 de mayo del 2029**.

Cordial saludo



Saul Suarez Guerra
MEDICO ESPECIALISTA
EN SALUD OCUPACIONAL
RLE 441171 - LJC. 94318

Saul Enrique Suarez Guerra
Medico Laboral- Especialista en Salud ocupacional
Contratista Regional Guajira
Riohacha

Dirección General – secretaria general
Calle 57 # 8 - 69, Ciudad Bogotá DC. - PBX 57 601 5461500