



<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 ELOY CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9261250

Cargo del supervisor Coordinador Académico.

Dependencia Centro Agroempresarial y Minero.

Cartagena.

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes de mayo del año 2026.

**Referencia:** NoCO1.PCCNTR. 9261250 del año 2026.

**RAFAEL ARMANDO MOLINA SALAS**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **73156164** en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempresarial y Minero, 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: Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **VEINTI Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTI CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$28.424.982)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente:

**Seis pagos iguales entre los meses de febrero a julio por la suma de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TRIENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE, (\$ 4.737.497)** Los 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° 240777125479 de la BANCO CAJA SOCIAL, cuyo titular es el contratista. el contratista.



Plazo: Será hasta el 31 de julio 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 AGROINDUSTRIA, 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	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación Titulada y/o complementaria en el 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	Concertación para la realización de tres cursos del programa de formación complementaria: Elaboración de productos de galletería ficha 3477728, Aplicación de medidas de control para la inocuidad de los alimentos Fichas 3477870 y ficha 3477855, en los municipios de Cartagena, Arjona y Magangué.	fotografías, listas de asistencia, cartas de solicitud.
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	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices	Evidencias fotográficas, listas de Asistencia
4	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos y lineamientos institucionales establecidos.	Se actualizaron guías de aprendizaje y talleres de evaluación del aprendizaje.	Guías de aprendizajes, talleres, evidencias fotográficas



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	Se realizó la evaluación de las fichas terminadas acorde al tiempo estipulado.	Reporte de evaluación.
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	Se realizó oportunamente la evaluación de los resultados de aprendizajes terminados de manera individual acorde a los tiempos y lineamientos.	Reportes de Evaluación
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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N. A



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 del 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.	Se cuenta con la certificación vigente en “orientar formación presencial de Acuerdo con procedimiento técnico y Normativa	CERTIFICADO CON FECHA VIGENTE
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	Deberán, además, contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el GrupLAC de Colciencias	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N. A
14	Pparticipar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N. A
15	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	aplicación de protocolos de Bioseguridad acorde establecidas por la entidad y el gobierno	Certificado de vacunación



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	Se Diligenciaron formatos de asistencias de los diferentes cursos asignados	Listados de Asistencia
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	Se atendieron las solicitudes de empresas de alimentos y organizaciones sociales y comunales	Evidencias de las cartas de Solicitud por parte de las empresas
18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación	Se realiza los procesos de inscripción dentro de los tiempos establecido en la plataforma Sofia	Evidencias de correos electrónicos con los envíos
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	Se realiza el presente informe acorde al objeto contractual	Evidencias de fotografías, listados de asistencia
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	Se realiza el presente informe acorde al objeto contractual	Evidencias de fotografías, listados de asistencia

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. 4654277644 de la planilla SOI Y referente al mes de abril

Cordialmente,

**RAFAEL ARMANDO MOLINA**

**Contratista**

**C. No. 73156164 de Cartagena**

FIRMA:

**GUILLERMO ELOY CASTILLA TABORDA**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 9261250 de 2026

Cargo del supervisor Coordinador Académico.

Dependencia Centro Agroempresarial y Minero.

Cartagena.



## 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 ARMANDO MOLINA SALAS**

**Cédula: 73156164**

**Contrato: CO1.PCCNTR.9261250**

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: mayo de 2026, en el programa de formación titulada y/o complementaria regular:**

- 1. Higiene y manipulación de alimentos. : FICHA 3506258**
- 2. Protección y Conservación de alimentos.: FICHA 3506270**
- 3. Higiene y manipulación de alimentos.: FICHA 3506273**
- 4. Protección y Conservación de alimentos.: FICHA 3506509**

**FORMACION # 1: FICHA 3506258 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**

1. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
2. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base a la legislación sanitaria y la legislación y requerimientos de la empresa.
3. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitarias de alimentos y requerimientos de la empresa.
4. Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS FICHA 3506258  
FUNDACION SONRISAS Y AMOR.



Se ejecuta la formacion acorde al primer resultado de aprendizaje, Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos

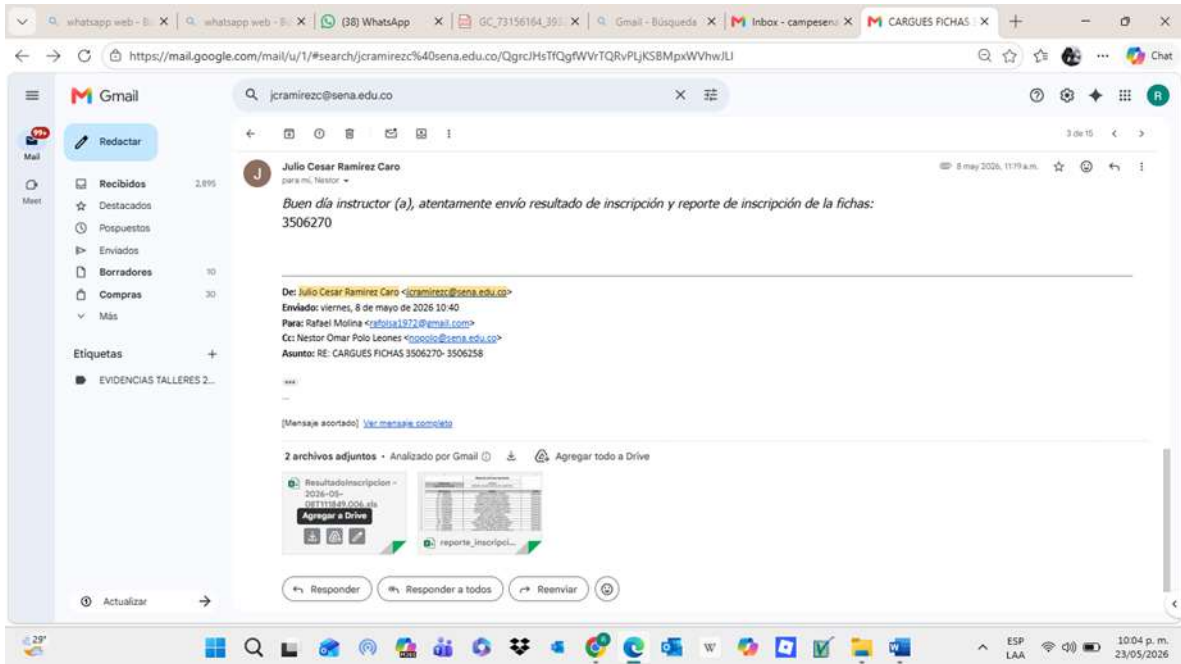


Se ejecuta la formación acorde al Segundo resultado de aprendizaje, Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base a la legislación sanitaria y la legislación y requerimientos de la empresa.

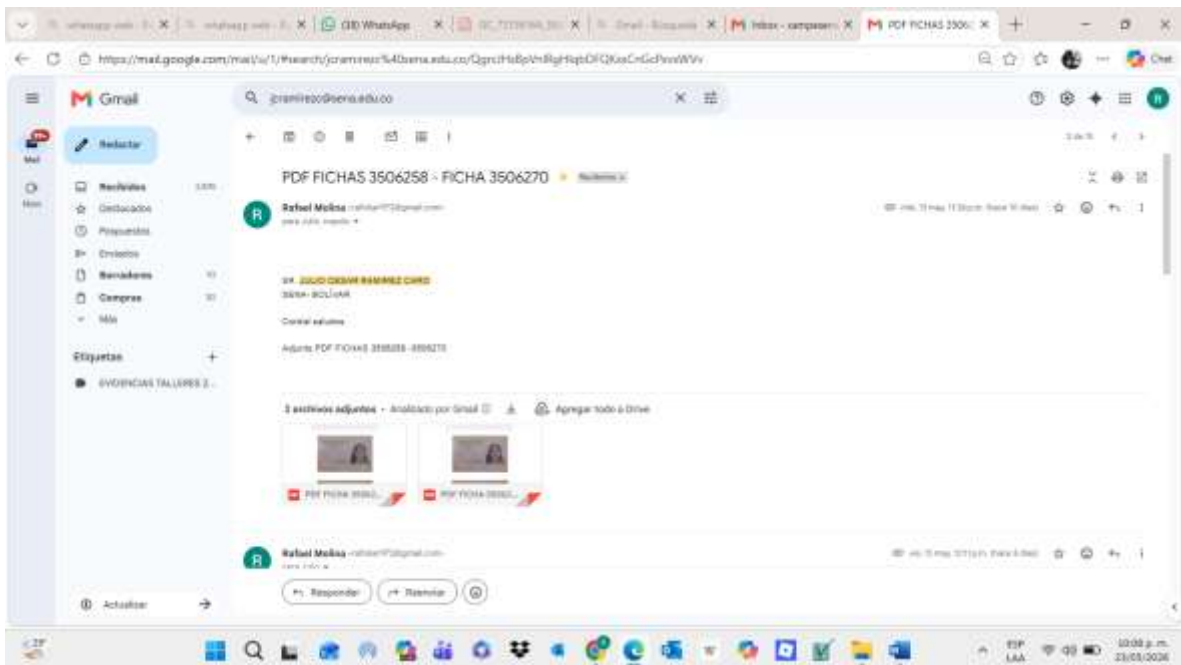


Se ejecuta la formación acorde al tercer y cuarto resultado de aprendizaje,

## EVIDENCIAS INSCRICION FICHA 3506258.



## EVIDENCIAS ENTREGA PDF FICHA 3506258



## **FORMACION # 1: FICHA 3506258 - PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS.**

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**

1. IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN.
2. APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.
3. PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD.

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS FICHA 3506258.  
FUNDACION SONRISAS Y AMOR.







## EVIDENCIAS INSCRIPCION FICHA 3506258

**Julio Cesar Ramirez Caro**  
para mi, Nestor

Buen día instructor (a), atentamente envío resultado de inscripción y reporte de inscripción de las fichas:  
3506258

---

**De:** Rafael Molina <rafmola1972@gmail.com>  
**Enviado:** jueves, 7 de mayo de 2020 17:42  
**Para:** Julio Cesar Ramirez Caro <craramirez@sena.edu.co>; Nestor Omar Polo Leoner <nopol@sena.edu.co>  
**Asunto:** CARGUES FICHAS 3506270-3506258

**Julio Cesar Ramirez Caro**  
Cesmo Aprobador(a) Y Misano - Coordinador  
craramirez@sena.edu.co  
3116625187  
Tercera Km 1 Via Turbaco  
www.sena.edu.co  
@SENAmobilita

Toda mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo control o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y es susceptible de la omisión o pérdida. Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su comentario, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a [senas@senadocuments.edu.co](mailto:senas@senadocuments.edu.co) o llámalo al número. La creación, difusión, distribución o copia de una mensaje con prohibida y puede incurrir sanciones legales. Para más información, consulte nuestros [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.

[Mensaje acortado] [Ver mensaje completo](#)

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail • Agregar todo a Drive

Resúmenes de inscripción - 2020-05-08 17:42 (1).xls  
reporte\_inscripci...

## EVIDENCIA ENTREGA PDF DOCUMENTOS FICHA 350658.

https://mail.google.com/mail/u/1/?ui=2#/search/craramirez%40sena.edu.co/3grciHt8pVn8lqHt8pDfQKacCnGcPantWVv

**PDF FICHAS 3506258 - FICHA 3506270** - Responder

**Rafael Molina** <rafmola1972@gmail.com>  
para Julio Cesar Ramirez Caro

**de JULIO CESAR RAMIREZ CARO**  
SENA - SENA  
Coordinador estables  
Asunto: PDF FICHAS 3506258-3506270

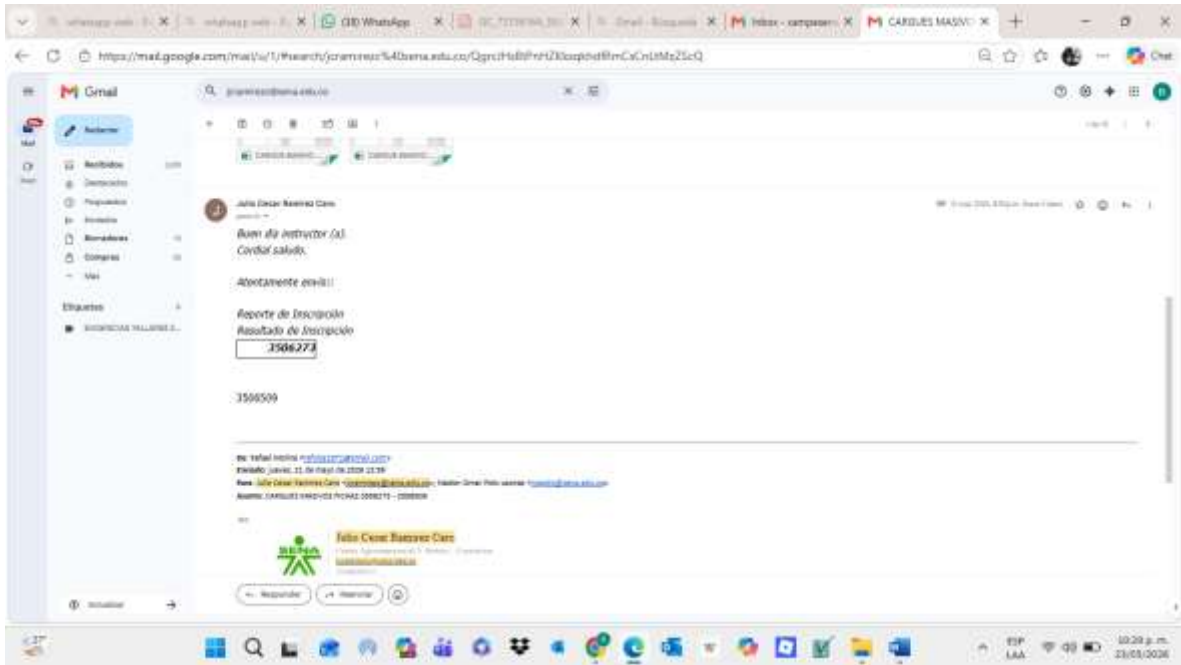
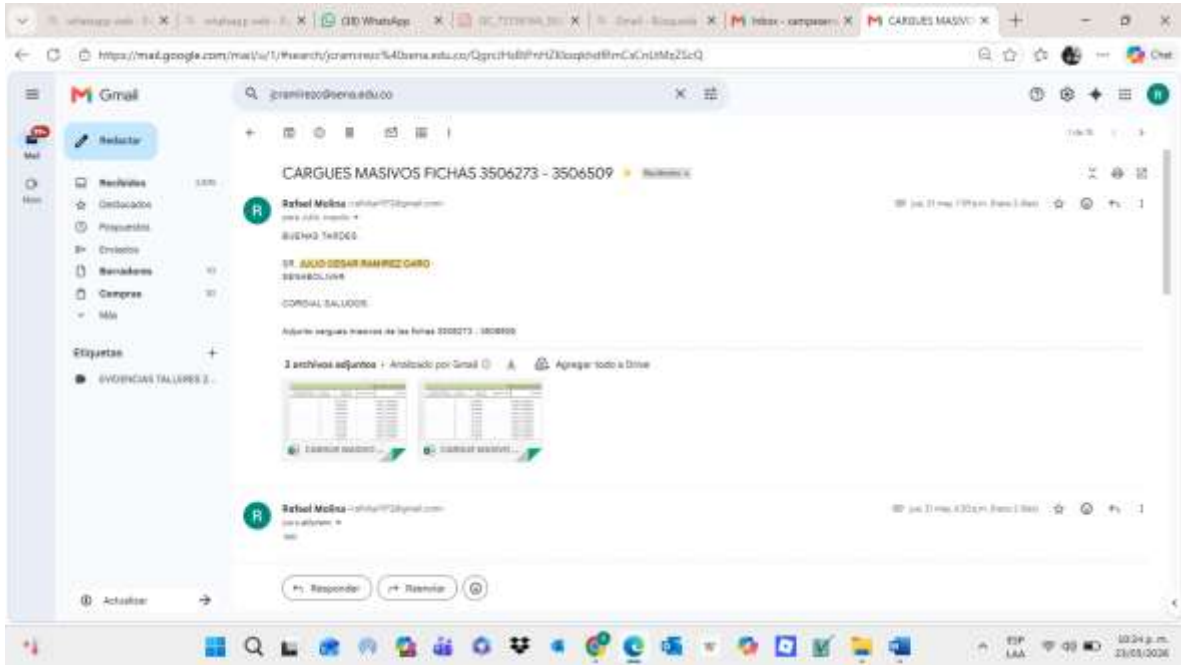
2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail • Agregar todo a Drive

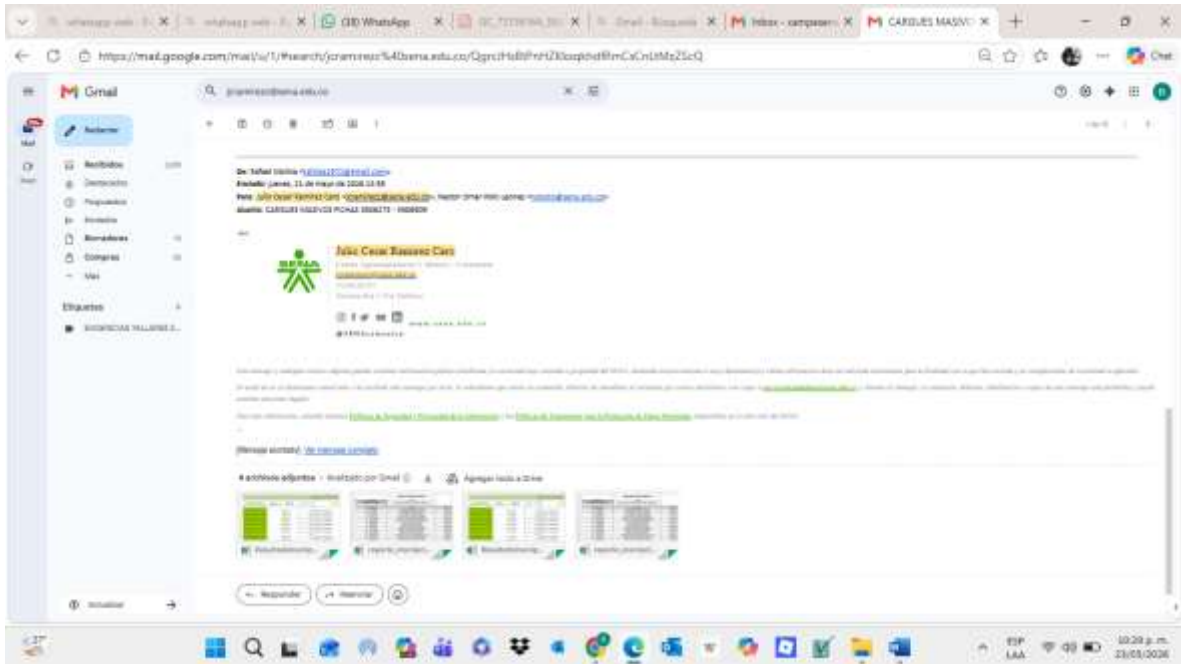
PDF FICHA 3506258... PDF FICHA 3506270...

**Rafael Molina** <rafmola1972@gmail.com>  
para Julio Cesar Ramirez Caro

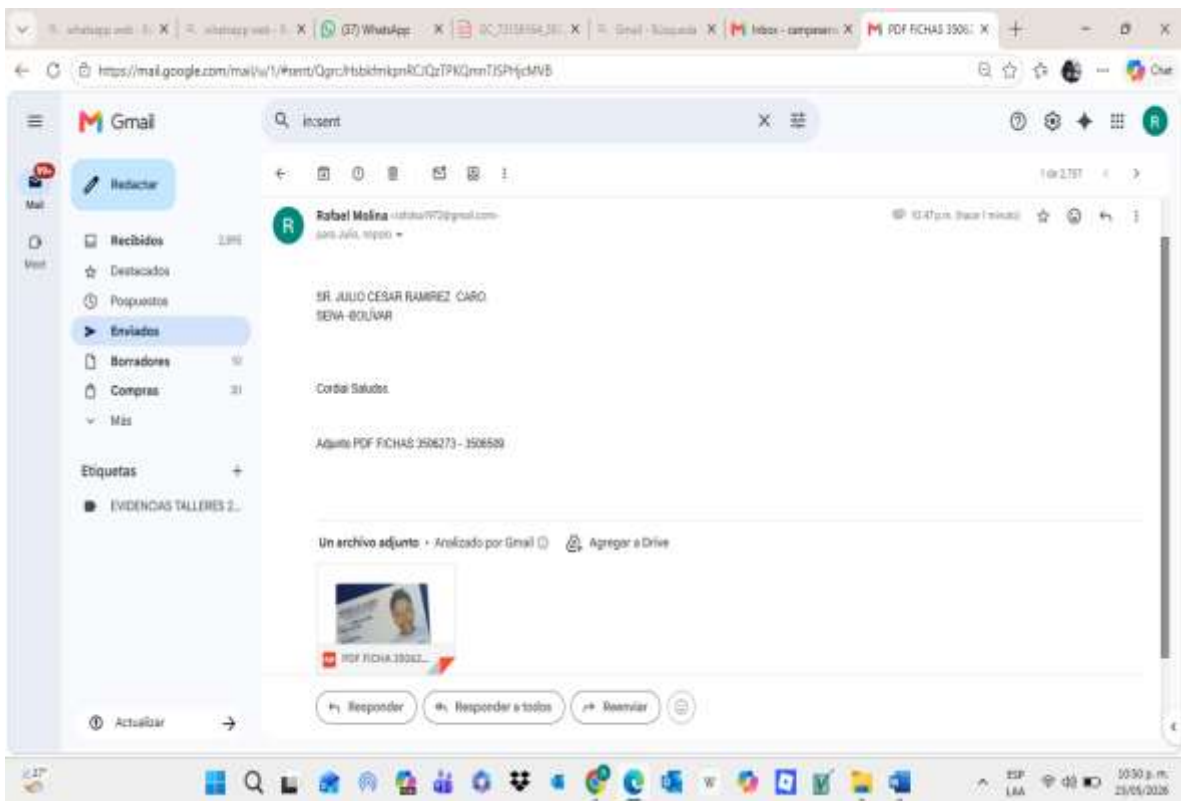
Actualizar

EVIDENCIAS ENTREGA DE CARGUES MASIVOS E INSCRIPCION.FICHAS 3506273- 3506509





EVIDENCIA DE ENTREGA DE PDF FICHAS 3506273 – 3506509





RAFAEL ARMANDO MOLINA SALAS

**Contratista**

CC.73.156.164 Cartagena.

Cel. 3188889899

E-mail: rafolsa1972@gmail.com



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

3506258

*Protección y conservación*

Programa de Formación:			Código de Ficha:										3506270		Fecha de Inicio:		Fecha fin:	
Asesor-Tutor: RAFAEL MOLINA SALAS			ASISTENCIA DIARIA										APROBO		Firma del Aprendiz			
Documento de identificación	Apellidos	Nombre	dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5	dia 6	dia 7	dia 8	dia 9	dia 10	SI	NO				
CC - 45543782	GARCIA TURIZO	BRUNILDA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Brunilda			
CC - 22242905	SANTOS RICARDO	CARMEN ALICIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Carmen Santa			
CC - 1101449200	CASTILLO ZUÑIGA	DERLIS MARIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Nancy castillo			
CC - 1047402778	MUNÑOZ CADAVID	DILIA LILIANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Dilia Muñoz			
CC - 1052076800	GARCIA BAÑOS	ELIZABETH TATIANA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Elizabeth			
CC - 1047393174	ESCOBAR GARCIA	ELVIS ANTONIO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Elvis Antonio			
CC - 1047525388	CALDERON PETIT	GENESIS GABRIELA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Genesis Calderon			
CC - 1051886228	GUTIERREZ TORRES	JULIA ALBANYS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Julia G.			
CC - 1101875581	VIDAL PALENCIA	KELLYS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Kellys Vidal			
CC - 1128052100	CORREA HERNANDEZ	MARILIN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Marilyn			
CC - 45485453	MELENDEZ SOTO	MYRIAM CECILIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Myriam C.			
PPT - 6199971	GUERRERO LABARCA	NICOL ALEXANDRE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Nicol Alexandre			
CC - 1235040298	FLOREZ RAMOS	NUBIA DEL CARMEN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Nuvia Ramos			
CC - 1002498936	TERAN RODRIGUEZ	OLGA MARIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Olga Teresa			
CC - 1050949026	BARRIOS MARRIAGA	OMAIRA DEL CARMEN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Omar Barr			
CC - 1137220643	DANIELA PUA PEREZ	SHARON	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Sharon Pua			
CC - 50906253	OLIVEROS BOHORQUEZ	TANIA LUZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Tania Olivero			
CC - 30878258	CARDONA ACUÑA	YENIS KARINA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yenis Cardona			
CC - 1050946027	MESTRE ARCINIEGAS	YERALDINE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yerlis Arciniegas			
CC - 1052733431	AYOLA OROZCO	YERLIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yerlis Orozco			
CC - 1137525644	MENA CASTILLO	YULISA ISABEL	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Yulisa			

Declaro que hemos verificado el registro e inscripción en softa plus y que nuestros datos basicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA EL INSTRUCTOR

FIRMA DEL COORDINADOR ACADEMICO



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

Programa de Formación: HIGIENEM Y MANIPULACION DE ALIMENTOS      Código de Ficha: 3506270.  
Asesor-Tutor:      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			
CC 45543782	Barcia Tonzo	Graciela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Graciela
CC 22842905	Santos Ricardo	Carmen Alicia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carmen Santos
CC 1101449200	Castillo Zúñiga	Derlis María	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Derlis Castillo
CC 1047402778	Monoz Padilla	Dilia Liliana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Maná Castilla
CC 1052076800	Barcia Baños	Elizabeth Tuti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Elizabeth
CC 1047393174	Escobar Baigún	Elvis Antonio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Elvis Antonio
CC 1047525388	Calderón Pabst	Genesis Gabriel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Genesis Calderón
CC 1051986228	Gutiérrez Torres	Jolia Marys	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Jolia G.
CC 1101875581	Vidal Polencia	Kellys	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Kellys Vidal
CC 1129052100	Concepción Herrera	Marilyn	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Marilyn
CC 45485453	Melendez Soto	Miriam Cecilia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Miriam Melendez
PPT 6199971	Guenero Ramos	Maria del Carmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Micaela Ramos
CC 1002498936	Teran Rodríguez	Olga María	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Olga Teran
CC 1050949025	Barrón Hernández	Orquídea del C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Orquídea Barrón
CC 1137220643	Díaz Pérez	Sharon Daniela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Sharon Díaz
CC 5090253	Oliveros Rodríguez	Tania Luz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Tania Oliveros
CC 30878258	Cardona Acuña	Yeris Kayara	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Yeris Cardona
CC 1050946027	Mestre Arciniegas	Yeroldine	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Yeroldine
CC 1052733431	Avola Orozco	Yerlis	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Yerlis Avila

\*Declaramos que hemos verificado el registro e inscripción en sofia plus y que nuestros datos básicos se encuentran correctamente registrados en dicha plataforma.

FIRMA EL INSTRUCTOR

FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** RAFAEL ARMANDO MOLINA SALAS

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

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

**FECHA FINAL:** 31/05/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3506270 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3506258 - PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS..

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN.

PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD.

---

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

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 88,00

---

---

### 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 ARMANDO MOLINA SALAS

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