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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

MAYO 2026

Señor(a)
YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor(a) contrato nro. No. CO1.PCCNTR. 9082287
Coordinadora Académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual – mayo del 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9082287 de 2026

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **MAYO** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada contrato la suma de **CUARENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($41.496.896)**

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 27 días del mes de FEBRERO del 2026 por un valor de TRES

MILLONES SEISCIENTO VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE ($3.520 328), b) Nueve (9)

pagos iguales correspondiente a los meses de MARZO a NOVIEMBRE del 2026 por valor de CUATRO MILLONES VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($4.028.820) cada uno. Y un último pago correspondiente al mes del mes de diciembre del 2026 por un valor de UN MILLON SEISCIENTOS ONCEMIL QUINIENTOSVENTI OCHO PESOS (1.611.528)

Plazo: 12 de diciembre del 2026

Objeto:
Prestar servicios personales de carácter temporal de instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2026, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enseñanza- aprendizaje-evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se elaboran guías de aprendizaje para el desarrollo de las temáticas a impartir.	Foto de la instalación donde se está impartiendo la formación y las guías de aprendizajes
2	Orientar los procesos de enseñanza -aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	Registros fotográficos
3	Programar las actividades de enseñanza- aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manualde procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Reporte de planeación pedagógica, para la programación del curso en Sofía plus y elaboración de guías de aprendizaje. Se está desarrollando 4 cursos de Manipulación de alimento. 1 en el Municipio de Quibdó 1 en municipio unión panamericana (batallón) y dos en el municipio de jurado	formato de planeación con el número de ficha creada, guías de aprendizaje.

		con número de fichas: 3505815,3505820,3505794,3505976	
4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje.	Registros fotográficos en el drive y en el informe.
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realiza reporte del estado de la formación.	Registro fotográfico
6	Emitir los juicios evaluativos de los aprendices durante el proceso formativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Se emiten los juicios evaluativos de los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato.	Registros fotográficos
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Se realizó el informe correspondiente al mes de **MAYO**	Informe mensual subido en la plataforma secop2
8	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Reporte de las horas laboradas durante el mes De **MAYO**	Reporte de la formación impresa de la plataforma

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.

NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
17126	MUNICIPIO DE JURADO	18-05-2026	26-05-2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 4649630093 y el operador SOI referente al mes ABRIL.

Cordialmente,



NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
CC: 35895822



Fecha:
2026.05.27
17:57:55 -05'00'

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR. 9082287 de 2026

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS MES MAYO QUIBDO

TEMA: QUE ES MANIPULACIÓN DE ALIMENTO Y PRACTICAS HIGIÉNICAS









TEMA: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTO









TEMA: IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL SITIO DE TRABAJO Y EN LOS ALIMENTOS









TEMA: QUE ES CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS ALIMENTOS









TEMA: QUE SON RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDO Y SU DISPOSICIÓN










23 may 2026 3:26:10 p. m.
8-64 Calle 2
Jurado
Chocó


23 may 2026 3:22:27 p. m.
8-64 Calle 2
Jurado
Chocó


SENA
INSTRUCTOR
25 may 2026 3:26:21 p. m.
4-14 Calle 2
Jurado
Chocó


25 may 2026 3:49:05 p. m.
4-14 Calle 2
Jurado
Chocó

LISTA DE ASISTENCIA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un grupo de Aprendices de Población Victima en Manipulación de Alimento en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Marelys Colma	1076876145						3107057781	SI	Marelys Col
	Diany Mª Bravo	26371722						3103506376	SI	Diany M.
	Luz America MR	32533628						3043458096	SI	Luz. MR
	Ninfa deleon	26374096						3128463965	SI	NinFa
	Yoris Palacios	1076876361						3104581272	SI	Yoris P.O
	Bleidis Tapia	1076836774						3118186338	SI	Bleidis
	Rebeka Yaneth	26274131						3206883637	SI	Rebeca Graduados
	Deysi Ramos	1001028020						3235197001	SI	Deysi R.
	Raqual marcado	1076876460						3107786511	SI	Raqual
	Iris Osio	16820440						3216676982	SI	Osio Iris
	Jose William Suarez	94327858						3193115790	SI	Jose Suarez
	Yenny Lopez Davila	1077473050						3128552504	SI	Yenny
	Carolina pico	1019057200						3113879851	SI	Carolina P.
	Janni Ibarguen	1076876652						3103606094	SI	Janni. I.
	Yussy Murillo	1077473619						3208829993	SI	Yussy M.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Rebeca Granados	52.824.507						3206883637	SI	Rebeca G. M.
	Bleidys Topias Granados	1003376354						3118186338	SI	Bleidys Topias
	Cecilia Valencia Cruz	24226770						3104264476	SI	Cecilia Valencia
	Mayer Zuñiga Ordoñez	1076876174						3106965615	SI	Mayer
	Lucia carreño	31588122						3117260427	SI	Lucia C
	Juana menes	26371807						3117260427	SI	Juana M
	Natalya Espinel	1083891686						3137261463	SI	Natalia
	Rafael Maradona	1065876060						3107886911	SI	Rafael
	Dexsi Ramos	1001028123						3235190400	SI	Dexsi
	manuela Hurtado	26.374.339						3147894394	SI	manuela
	Yergelica Murillo	26374097						3208462603	SI	Yergelica
	Jovanis polacios ordines	1077465095						3135278012	SI	Jovanis

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un grupo de Aprendices en manipulación de Alimentos Población Victima en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nida M Luna H.	26.374.455						3227288529	SI	
	Iris Palacios	52399314						3146156448	SI	
	Zulma Ibarra	1193136367						3146204164	SI	
	Hada Sanchez	30350405						3146435	SI	
	Douglas Rivera V	7637693						3147546	SI	
	Fabiana marmolejo	1193057754						3106	SI	
	Yany M. Murillo	35894260						3133867966	SI	
	Rosa Eulalia Ospina	26374289						3244988103	SI	
	Isaura Bustamante	26374425						3217137	SI	
	Karin y. pais C	1076876132						3217021	SI	
	Anatolia Hurtado	26.301.049						3114174	SI	
	Nori Ospina M.	26.369.099						3218831	SI	
	Aida orozco	26371723						3113	SI	
	Diana asprilla	1.017.532.174						3148	SI	
	Tania Judith	26.374.373						3108	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Cuellar Gonzalez	1077435075						3147622254	X	Luis
	Andres Alvarez Restrepo	1039869420					andresfelipealvarez2407@gmail.com	3178159689	Si	Andres A
	Hugo Buenaventura	1069480548					miguelbuenaventura1sk@gmail.com	3122240730	Si	
	Jose Carmona Bolaños	1138014740					@carmonabolanos.sena	3501	Si	
	Arroyo William	3108464					@carmen	1053	Si	William
	Sebastian Mass	3146459444					@massesebastian@hotmail.com	3146459444	Si	Sebastian
	Luis Mauricio Alvarez	3232					@luismauricio@gmail.	3132	Si	Alvarez
	Samir Esteban Cruz	3706218165					@cruz	7107	Si	
	Nicholas Cruz Carlos	3337				Dirección	@cruz	6647	Si	Carlos
	Jader Zambrano	3122065881					Jader		Si	
	Oralba Ospina M.	26.374.340						3233679612	Si	Oralba
	Nohemy Lozano	1076878833						3135	Si	Nohemy
	Jorge Pr	3257923						3	Si	
	Alexandra	1061						3235		Alexandra
	Katy Lorena Londoño	1078778290					Klondonoa@elpoli.edu.co	3226460150	Si	Lorena V.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Capacitar un grupo de Aprendices de Poblacion victima en Manipulacion de Alimento en el Municipio de Juruto

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Manuela Hurtado	26374239						3147893184	SI	Manuela H.
	Bergelia Murillo	26374097						3208462663	SI	Bergelia Murillo
	Janeth Thargüen	26.374.383						3116633278	SI	
	Nelly Rivera	31313049						3147857105	SI	
	Dorali Silva Salazar	66'961363						3128574775		D.S
	Helen Hanao Salazar	1005139707						3205138649	SI	Helen
	Dunia Mena C.	26371887						3116750485	SI	
	Luzenna Moreno C	26374418						3146034682	SI	
	Natalia Ospina Mena	1003849686						3137267787	SI	Natalia
	Amarilis Rivas	1076876466						3106933506	SI	Amarilis
	Winny Florez R	1148194997						3103944406	SI	Winny
	Cecilia Valencia	29226270						3104246473	SI	Cecilia
	Miyerlanea Zuñiga	1076876174						3106196565	SI	Miyer
	Lucia Caicedo	31588122							SI	lucia
	Jeraldin Martinez	1077465095						3135278012	SI	Jeraldin

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un grupo de Aprendices en Manipulación de Alimento en el Municipio de Turbo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Josi William Suaza	94327858					Josiwsuaza@gmail.com	3193125990	SI	
	Sandra Marquez T.	26.374.383						3116633348	SI	
	Luz Omerica Mendoza	32533628						3013452096	SI	
	Manuela Hurtado	26374389						3147893848	SI	
	Ninfa de leon	26374096						3128463896	SI	
	Jonni Yousi L.	1076876652						3002606094	SI	
	Amarilis Rivas P	1076876446						3166933506	SI	
	Winny Yoset R	1149194297						3103944406	SI	
	Cecilio Valencia	29276770						3104426876	SI	
	Juana mena C.	26537805						3116780493	SI	
	Natalya Espina Mena	1003941686						3137267263	SI	
	Yoris Palacios Espino	1076876361						3104587270	SI	
	Bleidys Tapias G	1003376754						3181886838	SI	
	Luz Marina Moreno P.	66746.324						3104378879	SI	
	Dora Luz S	66961563						3128851751	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un grupo de Aprendices en Manipulación de Alimentos Manipulación Juradas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yessy Murillo	1077473614						3208829498	Si	Yessy M
	Yenny Lopez Davila	1077193050						3128255254	Si	Yenny
	Isaura Bustamante	26374475						3217187204	Si	Isaura
	Carolina Pico	1019057700						3113899801	Si	CarolinaPico
	Rosa Emilia Ospina	26374259						3244988403	Si	Rosa Emilia
	Hada M. Sanchez	30 350 405					diveplay08@hotmail.com	3146435733	Si	
	Nelly Lorena Londoño	1078118290					Klondonovalenzuela@gmail.com	3226460150	Si	Lorena V.
	Luis Palacios R.	5239931 4						3146156433	Si	
	Yulana Isaza D.	1193136362						3146204114	Si	Yulana Isaza
	Alexandra Amu	1061199055						3235703198	Si	Alexandra
	Liliana Badillo	26 374341						3219089959	Si	Liliana Badillo
	Fabiana Mamolo	1193057734						3106571892	Si	Fabiana
	Doralys Rivera V	26371613						3147546859	Si	Doralys R
	Diana Espinilla	1122-534-420						3148138910	Si	Diana Espinilla
	Yuly M. Murillo D.	35894260						3133861968	Si	Yuly M.D.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un grupo de Aprendices en Manipulación de Alimento en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZACIÓN GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juana María C.	26371807						3116750497	SI	Juana
	Luzenna Moreno	26374416						3146034677	SI	Luzenna
	Bergelmy Medina	26374097						3208461607	SI	
	Yadis Briceño	C.31373099							SI	
	Lucia Acuedo R	31588182						3148487277	SI	Lucia C.
	Luz America M	32533628						3013452858	SI	
	Rafael Marcado Bacha	1076876460						3107286511	SI	Rafael
	Yaysi Johana Ramos	1001028128						3228519703	SI	Yaysi
	Ulkelva Arenas Nava	1003 789686						3137167765	SI	Ulkelva
	Cecilia Valencia	29276270						3104214765	SI	Cecilia
	Jasmin Palacios Martinez	1077465095						3135278012	SI	Jasmin
	Noris Arjona M.	26.369.099						3218831469	SI	Noris
	Jose William Suarez	94327858						3193126779	SI	
	Yudis Orosco H	26371723						3217228931	SI	Yudis
	Jonni Yoasi L. C	1076876652						3103660944	SI	Jonni L.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Capacitar un Grupo de Aprendices en Manipulacion de Alimento del Municipio de Juradó Población Victima

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ninfa deleon	26374096						3128466384	SI	
	Yoris Palacios O.	1076876361						3104581272	SI	
	Carmenza Salgueiro	26329258						3145787091		CSH
	Amarilis Rivas	1076876446						3106933506	SI	
	Winny Flore R.	1148194997						3103944406	SI	
	Miyerlanea Zuniga	1076876174						3106746511	SI	
	Helen Henao salazar	1005134207						3205138654	SI	
	Dorilia Salazar	66961363						3128547574		
	Janeth Ibargüen	26374393						3116633278	SI	
	Diana My Bravo	26371727						3103506	SI	
	Marcela Hurtado	26374339						3147893484	SI	
	Blendys Tapias Granados	1003376754						3118186336	SI	
	Rebeca Yaneth Granados M	52824500						3206883637	SI	
	Marelys Colma M.	1076876145						3107057781	SI	
	Madelayne Jimenez	1076876787						3205606285	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

siga
Un Compromiso de Todos.

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Unión Panamericana (Batallón) 02-05-2026

OBJETIVO/TEMA: Curso Manipulación de Alimento

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Mercado murillo cristian	1066028710			gmail.com		cristian
2	Mercado nuñez Skarlet	1043144301			camilamercado@gmail.com		
3	Mendez gomez Carry D	1032180546					
4	Iglesias Fontalvo Marcela	1128197465			marcelaiglesias1710 gmail.com		Marcela
5	mosquera Thorlan	1075072372			mosquera		Thor lan
6	Maxpana Orozco Leidis	1077934695					
7	moyapena Jacson	1083459257			@celenlazaneno		
8	Estenlazo Delber	1077449116			@celenlazaneno		
9	Ferrer Yeinis	1079656110			Ferrerjohan0774@gmail.com		Yeinis
10	Michel GOMEZ	1082963398					Michel
11	Hernandez oviedo gideth	1077432652			hernandezoviedogideth09@gmail.com		Gideth H.
12	Garcia Hernandez	1081744078			umrbiabelem@gmail.com		Leicy.
13	Pitrayo Vanessa	1118023929					Vanessa.
14	Estevan Penzado	1138075541					
15	marinas mercado	1103103664					Manuela
16	Urista Murillo Martha Manuella	1128525735			alexdamurillo@gmail.com		Lopez
17	Lopez Flores Jasbleydi	1039768277			lopezflasbleydi20@hotmail.com		
18	Montado mora Yhenca	1028001555					
19	Diaz Patiño Johana	1033377567					
20	Suliaga arias diana k	1193291586			9A1149364140		
21	CARLOS AMORES Moreno M.	1149434140					Yeimar morales
22	Mena Edomeque	1077435614			Cristia0304@gmail.com		Cristian
23	mary LOS Batalla	1148687362			Cristia0304@gmail.com		
24	Mayoral Palacios	1078000794					
25	Martinez Mena	1075027596					Miguel
26	Carlos Miguel Garces Rengifo	1077435579			garcesmiguel@gmail.com		
27	Hospedaje Real tu Gabriel	1077482868					Gabriel
28	Martinez cuesta	1077998365					Wilson
29							
30							

Powered by CamScanner

siga | SENA

Un Compromiso de Todos.

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Unión Panamericana (Bataillon) 02-05-2026

OBJETIVO/TEMA: Curso Manipulación de Alimento

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Cuesta Murillo Martha Manuela	1128525735			alcdamurillo@viagogetuna epe.	3157524668	
2	Espinoza Vanessa	1118823929				3016791220	
3	Esteban Bernardo	1138075611				3004	
4	Monaines mercado	1103103664				3201	
5							
6	Vasquez Valuto	1077432808					
7	Moreno Mena Carlos	1149434140					
8	Martinez cuesta	1077998365					
9	Morales Batalla	1148687362					
10	Mena Palomeque	1077435614					
11	Diaz Pacheco	1033775647					
12							
13	Santiago Fontalvo	1085568770					
14	Dayan Galvan	1050722210					
15		1079001453					
16	Nieves Moreno miguel	1085044600					
17	Mulles cristian	1052936097					
18	mulles Jose	1052968944					
19	Moya Felipe	1027807045					
20	Mendez Gomez Larry David	1032180546					
21	Mercado nuñez Sharit	1043144304					
22	Iglesias Fontalvo Marcela	1128197465					
23	Wilber Smith Mosquera	1027454748					
24	Mosquera Sherlan	1015072572					
25	Mercado Murillo cristian	1066602870					
26	Moya pacheco Jackson	1085484292					
27	Ferrer Yeinis	1079656410					
28							
29							
30							

Powered by CamScanner

siga

Un Compromiso de Todos.

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Union Panamericana (Bolivar) 02-05-2026

OBJETIVO/TEMA: Curso de Manipulacion de Alimentos

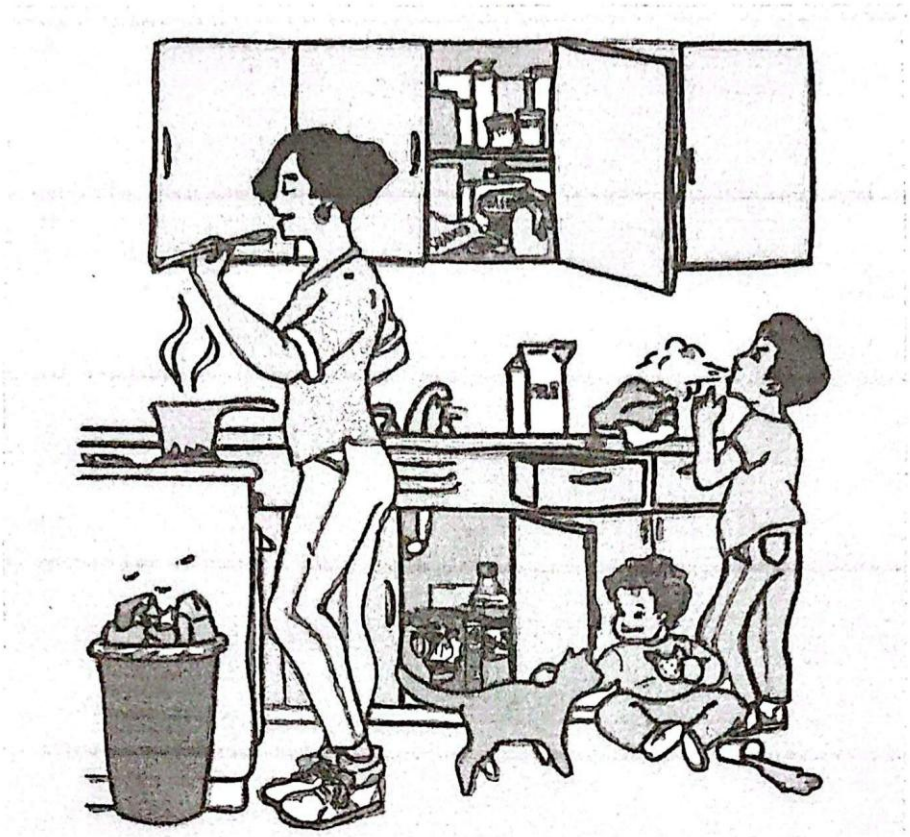
No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Yefferson Steiver Mosquera P.	1077485493				3	
2	Jesus Mena Palacios	1077997875				3	
3	JHANCARLOS MOSQUERA	1077627766				3	
4	Andrea Luna Cordoba	1078001407				3	
5	menamosquera Yoimar	1042733163				3	
6	MOSQUERA MOSQUERA CRISTIAN	1078000776				3	
7	ROJAS MOSQUERA	1148193386				3	
8	Garcia Yair	1077601315				3	
9	GERARDO Sabogal Cordoba	1077607798				3	
10	Oveja davalos Yeferson	1077994415				3	
11	Urango perez Rodrigo	1073994563				3	
12	Rivera digna Isis Maria	1032096186				3	
13	Roldan Tapias Jaider	1015659062				3	
14	Rivera david Santiago	1039477438				3	
15	Mena Pino Jhon Bayron	1077462467				3	
16	Valencia Moreno Duvan	1078459393				3	
17	Solanos Murillo Jefferson	1077459673				3	
18	Mosquera Palacios	1074095877				3	
19	Perez Jaramillo	1035005574				3	
20	Andres Salazar Ujibe	1089283815				3	
21	Keiner David Hoz Pa	1065266764				3	
22	Pedraho Gonzalez Yaneo	1064992930				3	
23	Jhon Mena Diaz	1061098042				3	
24	Yaber Zany Segura Mosq	1077432027				3	
25	Tesia Paola Yurcila	1062431173				3	
26	QUEVEDO RUIZ JAVIER A.	1069484301				3	
27	Rentalio Palacios Heiner	1071998289				3	
28	Torres Montaño Jose	1077447082				3	
29	Teran Palacios	1077492140				3	
30							

GD-F-014 V02

Powered by CamScanner

PARTE II:

Figura 1: "Qué está mal en esta imagen"



1. No probar con el cucharon
2. La basura no puede estar cerca
3. No fumar en la cocina.
4. No puede haber animales
5. No niños en la cocina.
6. La alacena no puede estar abierta.
7. El pollo no esta en la cadena de frio.
8. La leche liquida esta destapada y fuera de Fr
9. Ambiente contaminado, hay que desinfectar
10. El niño esta manipulando animal, y a la vez consume alimento.
11. _____
12. _____

Rosa Espinoza
Ilina Hesto

PARTE II:

Figura 1: "Qué está mal en esta imagen"



1. Esta Malo lo dejacenora
2. lo del niño comiendo y el perro
3. el taro de leche abierto
4. el taro la basura sin tapa
5. El liquido regado
6. El pollo y el rociento
7. la nevera Abierto
8. los productos de limpieso con la puerta Abierta
9. el perro en la cocina
10. El grifo tiene que estar cerrado cuando no se
11. el niño NO puede estor en la cocina
12. Vestimenta Adecuado

secita

65

Diana mena
Juana mena

Powered by CamScanner

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1. Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.
5. Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.
6. Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.
7. Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.
8. Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

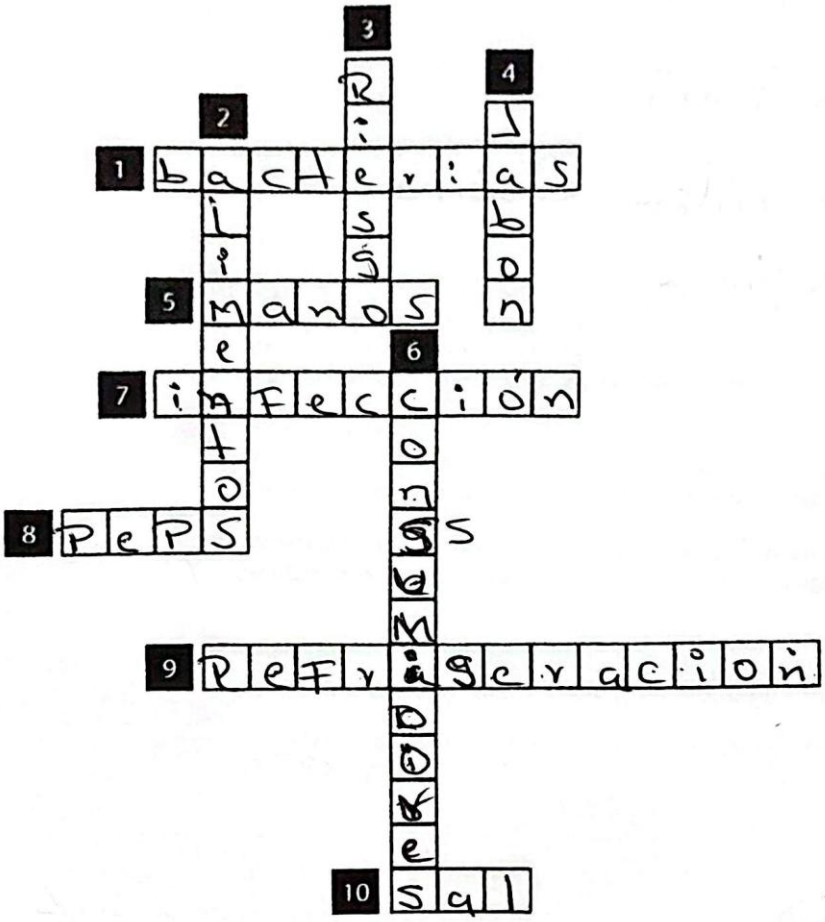
Verticales:

2. Los alimentos puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.
3. Existen alimentos de alto Riesgo y de bajo Riesgo. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.
4. Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y Jabon.
9. Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.
10. Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.

Alexandra amu
Iris Palacios

Powered by CamScanner

ALUMNO



B

Powered by CamScanner

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

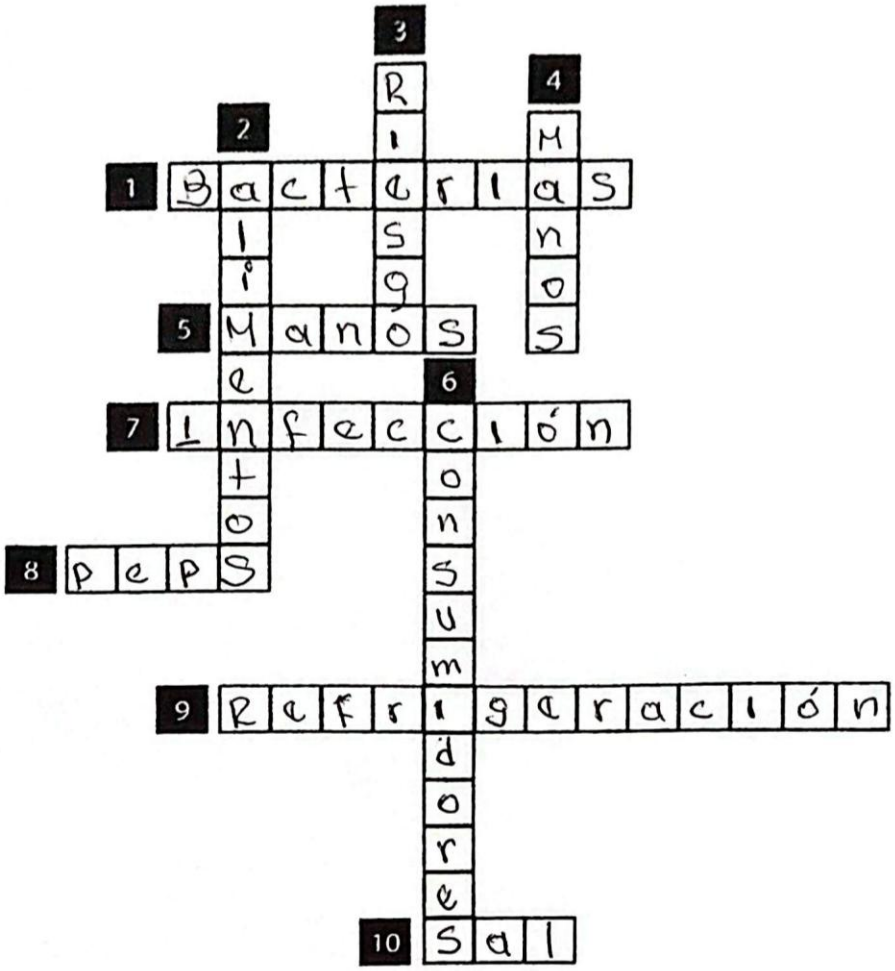
1. Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.
5. Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.
6. Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.
7. Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.
8. Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

2. Los alimentos puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.
3. Existen alimentos de alto Riesgo y de bajo Riesgo. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.
4. Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y Manos.
9. Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.
10. Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.

Cecilia valencia
oralba ospina

Powered by CamScanner

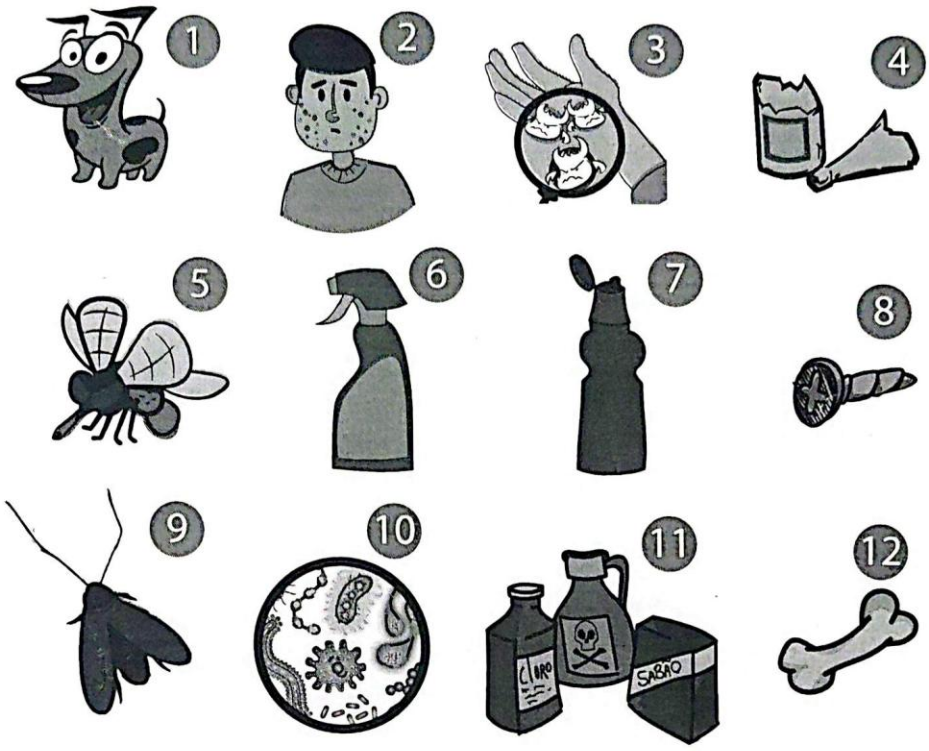


Powered by CamScanner

Hosquera Hosquera

ALUMNO

Figura 2: Identifique estas imágenes y agrupe según el tipo de peligro al que representan y cuales son vectores de peligros biológicos.



6.0

Según el número de cada dibujo, indique a que grupo pertenecen:

Peligros físicos: 4, 8, 12, 3 ✓

Peligros biológicos: ~~4~~ 1, 5, 9 ✓

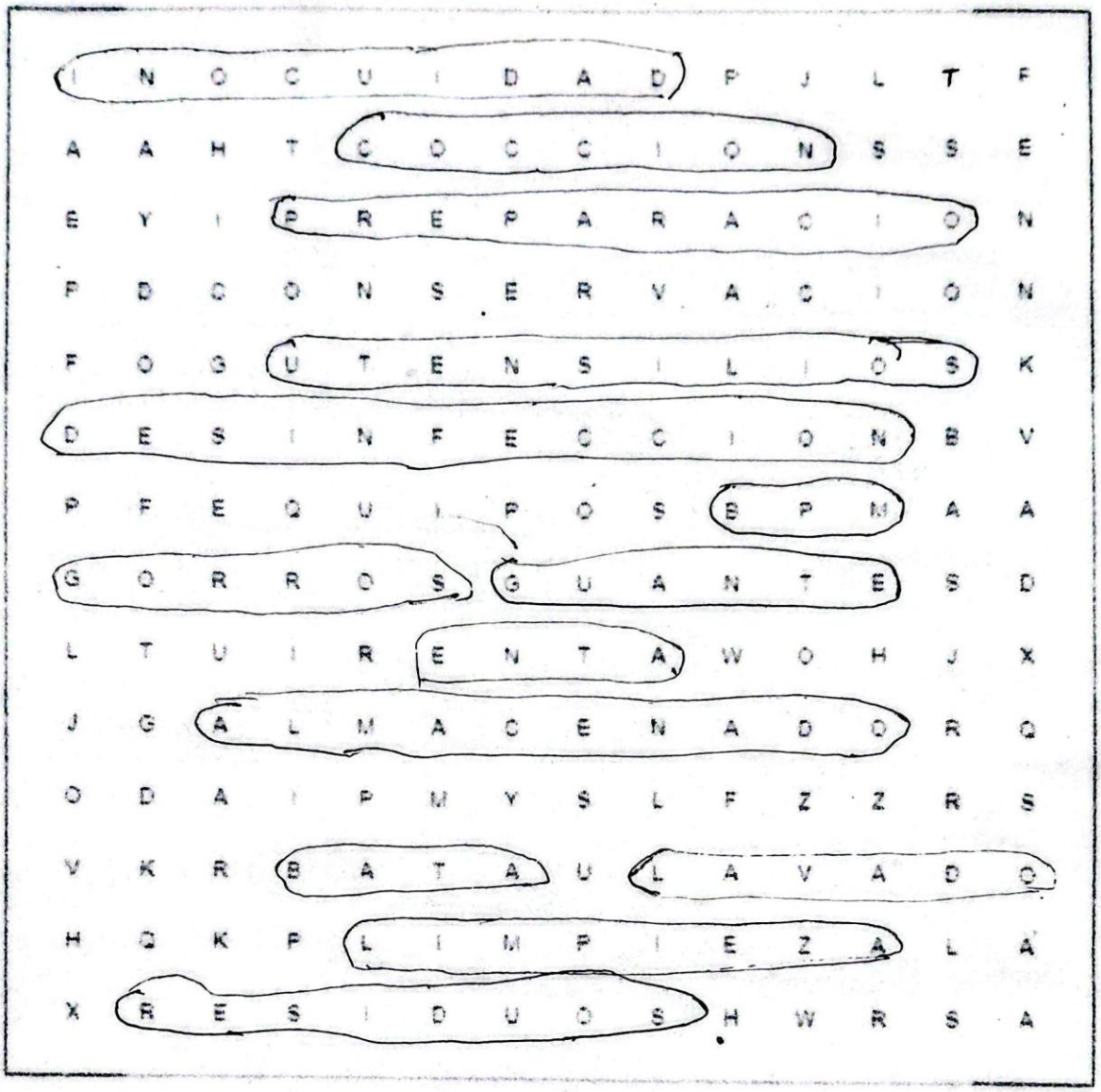
Peligros químicos: 6, 7, 11 ✓

Principales vectores de peligros biológicos: 2, 10, 3 ✓

Powered by CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACION

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



ALMACENADO ✓ BATA ✓
BPM ✓ COCCION ✓
CONSERVACION DESINFECCION ✓
ENTA ✓ EQUIPOS ✓
GORROS ✓ GUANTES ✓
INOCUIDAD ✓ LAVADO ✓
LIMPIEZA ✓ PREPARACION ✓
RESIDUOS ✓ UTENSILIOS ✓

Jhc Jan Andres Palacios Valores

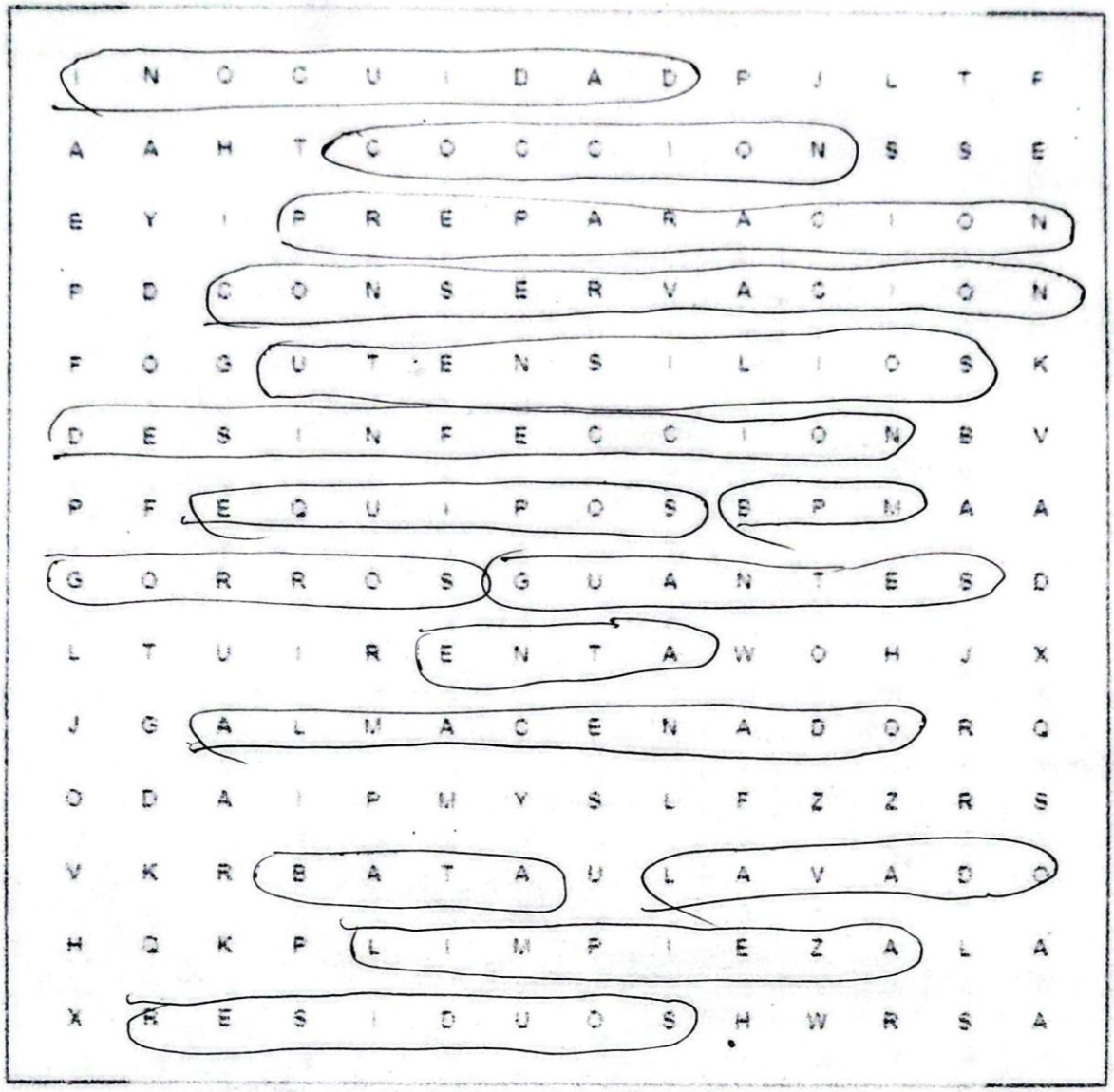
Murillo Padilla

Miñeton cruz Carlos

Powered by CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACION

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



Isaac Daniel Andrade Ospino, Alvarez Restrepo And

ALMACENADO ✓
BPM ✓
CONSERVACION ✓
ENTA ✓
GORROS ✓
INOCUIDAD ✓
LIMPIEZA ✓
RESIDUOS ✓
BATA ✓
COCCION ✗
DESINFECCION ✓
EQUIPOS ✓
GUANTES ✓
LAVADO ✓
PREPARACION ✓
UTENSILIOS ✓

Powered by CamScanner

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610000	MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/08/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad o sector empresarial
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Higienizar manos
Mantener inocuidad de los alimentos
Organizar condiciones de trabajo

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.
29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD.
.INOCUIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA EN SALUD PUBLICA.
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL.
RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES.
ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES.
TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA.
AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y MANEJO.

DESINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO.
AGUA POTABLE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA.
PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN.
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN.
FICHA TÉCNICA: CONCEPTO, INTERPRETACION Y UTILIZACIÓN.
FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA.
PRODUCTO NO CONFORME: CONCEPTO, MANEJO, REPORTE.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL
UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN.
PREPARAR SOLUCIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES.
HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA SALUD PUBLICA.
DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.
HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN .PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.
DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.
ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.

	CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL. HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1. DIEZ Y OCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA. ALTERNATIVA 2. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIEZ Y OCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ FAURA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	25/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE. REGIONAL SANTANDER	25/07/2018
Responsable del diseño	LUCRECIA PINEDA	INSTRUCTOR TÉCNICO	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	25/07/2018

Responsable del diseño	ALVARO ENCISO PRIETO	QUITAR SUSPENDIDO	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	24/06/2020
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	06/07/2020
Responsable del diseño	NOEL ARIAS GARCIA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL	31/08/2020
Aprobación	NOEL ARIAS GARCIA		CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL GUAINÍA	28/07/2020

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO
- **Código del Programa de Formación**: 92130000

- **Competencia:**

- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral social.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

✓ Clasificar residuos teniendo en cuenta las características de los desperdicios y los puntos críticos de contaminación.

✓ Definir las tareas de prevención de contaminantes, clasificación de residuos y acciones de desinfección para la ejecución de la producción asignada.

✓ Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes

✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

.**Duración de la Guía:** 40 Horas

2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

Esta guía servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza – aprendizaje,
Donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

1 Realizar proceso de higienización de cada uno de los factores involucrados en el proceso de elaboración de alimento.
2 desarrollar en grupo un ensayo y luego exposición sobre el decreto 3075del 1997 el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
3 aplicar en el área de alimento el decreto3075.

La manipulación adecuada de alimentos es importante para mantener el control de la calidad higiénica del alimento. Los alimentos contienen microorganismos: en algunos casos, son indispensables en los procesos de elaboración, conservación e incluso, para que el alimento adquiera unos caracteres organolépticos idóneos; en otros casos, los alimentos contienen microorganismos saprofitos de contaminación, y sus consecuencias son nefastas para su calidad. A veces los alimentos pueden contener microorganismos patógenos que al ser ingeridos por las personas alteran la salud de los que los consume. Es por ello importante conocer procedimientos que permitan una buena manipulación de alimentos y asegurar su inocuidad. Conocer y acatar la normatividad que rige al manipulador de alimentos le permite a este desempeñarse en su cargo con mayor responsabilidad y entrega, y es por ello que estar capacitándose continuamente en temas relacionados con Higiene, inocuidad, Buenas prácticas de manufactura

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:
    Salon de aprendizaje
    Laboratorio, taller:
    cocina

* Materiales: (Materiales de formación profesional, insumos para desarrollos de procesos de manipulación: alimentos, insumos químicos (hipoclorito al 6 % , jabón, y gel antimaterial) .)

3.1. Actividades de reflexión inicial

Actividad 1: Los aprendices desarrollaran una lectura reflexiva y compartirán su punto de vista con los demás compañeros y con el instructor.

Lectura: con base en la siguiente lectura tomada de: http://elpais.com/elpais/2015/04/06/ciencia/1428331668_708802.html reflexione y explique si conoce algún caso ocurrido por alguna mala manipulación de alimentos.

"Los problemas de alimentación en el mundo van más allá de tener o no tener que llevarse a la boca. Disponer de comida no basta: unas 582 millones de personas enferman cada año en el mundo, de las que 351.000 fallecen, según los últimos cálculos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), hechos público hoy con motivo del día mundial de la salud universal. De ellos, el 40% son niños menores de cinco años. La cifra, según la organización, es superior a la esperada. Aunque la situación es especialmente grave en países más pobres, todos se ven afectados por estas contaminaciones. La propia OMS recuerda el caso de los pepinos supuestamente contaminados en Alemania en 2011 (al final fueron unos brotes de soja), que causó 1.200 millones de euros en indemnizaciones a los granjeros, con 215 millones en ayudas de emergencia a 22 países. Otra prueba de que no se trata de una situación aislada es que el nombre de los tres patógenos más frecuentes en estas crisis, Salmonella tiphi (52.000 muertes), Escherichia coli (37.000) y norovirus (35.000) son familiares a los ciudadanos accidentales.

El hecho de que las dos primeras (y muchas más dentro de la lista de 22 patógenos más frecuentes) sean bacterias apunta a otro problema: el abuso de antibióticos. La mitad de estos medicamentos que se utilizan en el mundo se destinan a la ganadería, para protegerlos pero, también porque engordan (una relación que también se ha visto en niños). Y cuando hay demasiado consumo de estos fármacos, se corre el riesgo de que aparezcan resistencias. Antoine Andremont, de la Universidad de París, afirma que al menos 1.500 fallecimientos en la UE están relacionados con los antibióticos en la carne de pollo. La relación entre animales y personas es por varias vías: primero, por el antibiótico que pueda quedar en la carne. Pero, por otro, las bacterias del tracto intestinal del ganado se diseminan a la carne durante la matanza, pero, además, son muy parecidas al microbioma de las personas, por lo que pueden colonizar el recto de las personas. Y, si son portadoras de una resistencia, la transmitirán también, dice Andremont. El remedio es, aparentemente, sencillo: higiene, separa alimentos, cocinarlos bien y conservarlos en buenas condiciones. En regiones sin luz para neveras o agua potable resulta una utopía".

Actividad 2:

Investigue las siguientes palabras y socialícela con sus compañeros :

Manipulador de Alimentos, Inocuidad, ETA, Limpieza, Desinfección, Pasteurización, Microorganismos, B.P.M, Alimento.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad N°3 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

a) Investigación sobre que significa ser un manipulador de alimentos y la importancia en la cocina
b) Investigación por grupos sobre: Normatividad en el área de alimentos
c) Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina
d) Lectura en grupo Sobre la resolución 2674 de 2013
e) Resumen – Exposición Lectura en grupo Sobre la resolución 2674 de 2013
f) - Conformar grupos de tres participantes para el desarrollo de la actividad. La exposición la realizará el grupo de aprendiz, el cual será elegido por sorteo de tal forma que todos deberán tener el dominio de todo el decreto y la nota será grupal.
g) Taller sobre Enfermedades de Transmisión por alimentos. Control de plagas ,Exposiciones sobre manipulación : Carnes (res y Cerdo) Aves- Frutas y Verduras- Lácteos-No perecederos – carnes frías

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

a) Investigar Sobre Que son los alimentos y su clasificación

b) Realizar el taller sobre nutrición.

c) Realización de Taller Teórico Sobre nutrición

d.) Realizar un producto Balanceado (Desayuno-Almuerzo –Cena) con base en los requerimientos nutricionales.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

El instructor debe plantear una actividad que facilite al aprendiz un acercamiento con el entorno laboral, con el fin de que el aprendiz empiece a generar una visión clara sobre lo que enfrentará en su proceso formativo y laboral. De acuerdo, a la actividad diseñar un modelo de informe (estilo taller para acercamiento al perfil ocupacional) para ser realizado por el aprendiz y asesorado por el instructor, facilitando afincamiento de aquello para lo que debe estar preparado.

4. Actividades de evaluación

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			Evidencias de Desempeño: De desempeño: Lista de chequeo sobre participación activa y propositiva de las actividades relacionadas con la inducción. **Evidencias de Conocimiento** (1) Evidencia sobre normatividad en el área de alimento	Procede a limpiar e higienizar constantemente la integridad física del cocinero de acuerdo a los procedimientos y legislación sanitaria vigente. Porta el uniforme y la dotación de cocina según procedimiento establecido y normatividad vigente. Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar	**Técnica:** Observación Directa **Instrumento:** Lista de Chequeo

			(1) Evidencia sobre nutrición **Evidencia de desempeño:** (1) Proceso de Limpieza y desinfección (1) Proceso de conservación de Alimentos (1) Proceso de Manipulación de Frutas, Cárnicos **Evidencias de Producto:** Preparación y entrega de (1) Desayuno, Almuerzo y Cena Balanceados	riegos en la inocuidad en los alimentos según procedimiento establecido. Revisa constantemente el aseo personal en manos y uñas según normatividad. Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad.	

3. GLOSARIO DE TERMINOS

Agua limpia: agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

Agua potable: agua que cumple con las normas de calidad del agua para beber descritas en las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la Calidad del Agua Potable.

Análisis de peligros: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para determinar los que son importantes respecto de la inocuidad de los alimentos y que, por tal motivo, deberán tratarse en el plan de APPCC.

Análisis de riesgos: proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC): un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Buenas prácticas agrícolas (BPA): en el contexto del presente manual las buenas prácticas agrícolas (BPA) comprenden prácticas orientadas a la mejora de los métodos convencionales de producción y manejo en el campo, haciendo hincapié en la prevención y control de los peligros para la INOCUIDAD del producto y reduciendo, a la vez, las repercusiones negativas de las prácticas de producción sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF): en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la postcosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Cadena de frío: mantenimiento de temperaturas de refrigeración apropiadas en toda la cadena de manejo de un producto, para asegurar su calidad e inocuidad.

Certificación: procedimiento mediante el cual una "tercera" parte garantiza por escrito que un producto, proceso o servicio cumple con las especificaciones de una norma. La certificación puede ser considerada como una forma de comunicación entre los actores de la cadena (productores-compradores, compradores-consumidores) sobre la garantía de los requisitos de calidad e inocuidad de un producto.

Código de prácticas: documento de aplicación voluntaria, que ofrece un marco general de recomendaciones que permite la adopción uniforme por parte del sector al que el código está destinado. Ofrece recomendaciones generales sobre prácticas y operaciones que deben implementarse, para lograr objetivos definidos.

Contaminante: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

Higiene de los alimentos: comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Idoneidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Insumos agrícolas: todo material recibido (por ejemplo, semillas, fertilizantes, agua, productos agroquímicos, etc.) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no aceptables.

Maximización de la calidad: en el contexto del presente manual esta expresión se refiere a las actividades relacionadas con el manejo del producto, destinadas a "realzar" los atributos de calidad del mismo mediante, por ejemplo, el uso de tecnologías de postcosecha. La maximización de la calidad es una estrategia para diferenciar el producto y generar oportunidades de mercado. Es claro,

sin embargo, que la calidad producida en el campo, no se mejora: se "mantiene" y "realza" durante la postcosecha.

Patógeno: cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos.

Plan de acción: acciones o recomendaciones que han de realizarse a fin de desarrollar, mejorar o corregir un programa orientado a asegurar la calidad e inocuidad de un producto.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados.

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos

.6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

http://biblioteca.sena.edu.co/

http://www.sena.edu.co

http://www.fao.org/publications/es/?page=1&ipp=10&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMiI7fQ==

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	Coordinación Académica	23 febrero 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Autor (es)				

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/05/2026
Ficha de Caracterización:	3505815
Cógigo:	93610000
Versión:	1
Denominación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	14/05/2026
Fecha Fin:	29/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003891617	CARMENCITA	MESUA MECHECHE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1003891617	CARMENCITA	MESUA MECHECHE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1003891617	CARMENCITA	MESUA MECHECHE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1003891617	CARMENCITA	MESUA MECHECHE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	27/05/2026 12.17 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1061199055	ALEXANDRA	AMU VIDAL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	27/05/2026 12.13 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1061199055	ALEXANDRA	AMU VIDAL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	27/05/2026 12.15 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1061199055	ALEXANDRA	AMU VIDAL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	27/05/2026 12.15 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1061199055	ALEXANDRA	AMU VIDAL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	27/05/2026 12.15 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076876100	JUSTINO	PAZ IBARGUEN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076876100	JUSTINO	PAZ IBARGUEN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076876100	JUSTINO	PAZ IBARGUEN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076876100	JUSTINO	PAZ IBARGUEN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	27/05/2026 12.17 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076876124	DIANA	MENA HURTADO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076876124	DIANA	MENA HURTADO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076876124	DIANA	MENA HURTADO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	27/05/2026 12.16 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

Fecha del Reporte:	27/05/2026
Ficha de Caracterización:	3505820
Cógigo:	93610000
Versión:	1
Denominación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	14/05/2026
Fecha Fin:	29/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCO
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1003376754	BLEIDYS JOHANNA	TAPIAS GRANADOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1003376754	BLEIDYS JOHANNA	TAPIAS GRANADOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1003376754	BLEIDYS JOHANNA	TAPIAS GRANADOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1003376754	BLEIDYS JOHANNA	TAPIAS GRANADOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1007604674	YULIETH ALEXANDRA	PINILLO FLOREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1007604674	YULIETH ALEXANDRA	PINILLO FLOREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1007604674	YULIETH ALEXANDRA	PINILLO FLOREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1007604674	YULIETH ALEXANDRA	PINILLO FLOREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1040361777	LUIS MATEO	MADRID HOYOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1040361777	LUIS MATEO	MADRID HOYOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1040361777	LUIS MATEO	MADRID HOYOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1040361777	LUIS MATEO	MADRID HOYOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876174	MIYERLANEA	ZUÑIGA OROBIO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876174	MIYERLANEA	ZUÑIGA OROBIO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876174	MIYERLANEA	ZUÑIGA OROBIO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876174	MIYERLANEA	ZUÑIGA OROBIO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876187	MADELEYNE	JIMENEZ ROMERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876187	MADELEYNE	JIMENEZ ROMERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876187	MADELEYNE	JIMENEZ ROMERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876187	MADELEYNE	JIMENEZ ROMERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876190	KAROLINA ALEXANDRA	ARBOLEDA CORDOBA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876190	KAROLINA ALEXANDRA	ARBOLEDA CORDOBA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876190	KAROLINA ALEXANDRA	ARBOLEDA CORDOBA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876190	KAROLINA ALEXANDRA	ARBOLEDA CORDOBA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876406	ILIANA	MEJIA REYES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876406	ILIANA	MEJIA REYES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876406	ILIANA	MEJIA REYES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876406	ILIANA	MEJIA REYES	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876446	AMARILIS	RIVAS PALACIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
CC	1076876446	AMARILIS	RIVAS PALACIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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

FECHA FINAL: 29/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3505820 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3505815 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3505796 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3505794 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 175,40

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: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: QUIBDÓ, 26 de Mayo 2026

PRESENTADO A: **CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELAZQUEZ**

ORDEN DE VIAJE No: 17126	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	18 de mayo del 2026	**26 de mayo del 2026**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Centro de recursos naturales, industria y biodiversidad.	**MUNICIPIO DE JURADO**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: **IMPARTIR FORMACION EN EL MUNICIPO DE JURADDO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS A POBLACION VICTIMA CON NUMERO DE FICHAS 3505815,3505820**

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

18 de mayo. del 2026: Desplazamiento Quibdó, Bahía solano, jurado

19 de mayo. del 2026: Reunión de concertación de horario y metodología de trabajo en el municipio de jurado, donde se socializo el siguiente horario un primer grupo de 8:00 am hasta las 11:00 am y un segundo grupo de 2:00 pm hasta 6:00 pm trabajos teórico practico.

20 de mayo. del 2026: temas a desarrollar: se trabaja con la resolución 2674 que tiene que ver con las B. P. M. las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de los alimentos.

Higiene del manipulador: Aseo personal, vestimenta completa con bata, gorro, tapaboca y zapatos cerrados.

21 de mayo. del 2026: temas a desarrollar: Se explico los métodos de conservación de alimentos, que son residuos sólidos y líquidos, que es limpieza y

que es desinfección.

22 de mayo. del 2026: temas a desarrollar: higiene en el sitio de trabajo, que es contaminación cruzada y como se puede prevenir

23 de mayo. del 2026: tema a desarrollar: empaque y envase y elaboración de talleres

25 de mayo. del 2026: practicas higiénicas en el sitio de trabajo y en los alimentos.

26 de mayo del 2026: regreso: jurado – bahía solano - Quibdó

RESULTADOS:

Competencias de Aprendizajes Asociadas

- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral social.

  .

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- Clasificar residuos teniendo en cuenta las características de los desperdicios y los puntos críticos de contaminación.
- Definir las tareas de prevención de contaminantes, clasificación de residuos y acciones de desinfección para la ejecución de la producción asignada.
- Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes
- Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA
- Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

EVIDENCIAS O SOPORTES: unir los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

Evidencia (**mayo del 2026**): realización de la formación con el municipio de jurado

2.Evidencia formación académica: Desarrollo de la formación en manipulación de alimento en el municipio de jurado.

1. **Evidencia Registro fotográfico del proceso realizados durante la capacitación**

2. **Listado de asistencia.**

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

1. Los aprendices de la **FORMACION MANIPULACION DE ALIMENTO** del municipio de jurado quedaron muy contentos con la formación ya que no contaban con muchos conocimientos sobre los temas desarrollados en la formación.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADORA ACADÉMICA	YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO	

Evidencias fotográficas del proceso de formación
MUNICIPIO DE JURADO






21 may 2026 6:47:32 p. m.
8-100 Calle 2
Jurado
Chocó




22 may 2026 6:08:05 p. m.
8-100 Calle 2
Jurado
Chocó


22 may 2026 6:26:39 p. m.
8-86 Calle 2
Jurado
Chocó









Evidencias fotográficas del proceso de formación
MUNICIPIO DE JURADO


SENA
INSTRUCTOR
25 may 2026 3:26:21 p. m.
4-14 Calle 2
Jurado
Chocó


25 may 2026 3:49:05 p. m.
4-14 Calle 2
Jurado
Chocó


25 may 2026 4:03:15 p. m.
4-14 Calle 2
Jurado
Chocó

Listados de asistencia.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar en grupo de Aprendices de Población Victima en Manipulación de Alimento en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Marelys Culma	1076876145						3107057781	SI	Marelys C
	Diana Mª Bravo	26371722						3103506376	SI	Diana M.
	Luz America MR	32533628						3013452076	SI	Luz MR
	Ninfa deleon	26374096						3128463965	SI	Ninfa
	Yoris Palacios	1076876361						3104581278	SI	Yoris P.O
	Bleidis Tapia	1076836711						3118186338	SI	Bleidis
	Rebeka Yaneth	26824731						3206883637	SI	Rebeca Granados
	DEYSI Ramos	1001028428						3235197401	SI	Deysi R.
	Rafael marcado	1076876460						3107886511	SI	Rafael
	Iris Osio	16820440						3216678782	SI	Osio Iris
	Jose williams Suaza	94378758						3193115791	SI	
	Yenny Lopez Davila	1077473050						3128255254	SI	Yenny
	Carolina pico	1019057200						3113849851	SI	Carolina P.
	Janni Hbarguen	1076876652						3103606094	SI	Janni .L.
	Mussa Murillo	1077473619						3208829993	SI	Mussa M.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Rebeca Granados	52.824.509						3206883631	SI	Rebeca G. M.
	Bleidys Tapias Granados	1003376354						3118186338	SI	Bleidys Tapias
	Cecilia Valencia Cruz	24226770						3104216476	SI	Cecilia Valencia
	Milyer Zuñiga Ortiz	1076876174						3106965615	SI	Milyer
	Lucia Carreño	31588122						3117260827	SI	Lucia C
	Juana Meneses	26371807						3172660127	SI	Juana M
	Natalia Ospina	1003891686						3137261763	SI	Natalia
	Rafael Maradona	1076876460						3107886911	SI	Rafael
	Dessi Ramos	1001028128						3235190001	SI	Dessi
	Manuela Hurtado	26.371.339						3147894384	SI	manuela
	Vergelica Murillo	26.371.097						3208462603	SI	vergelica
	Jovanis policial valdivieso	1077465095						3135278012	SI	Jovanis

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Capacitar un grupo de Aprendices en Manipulación de Alimento Municipio Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yossy Murillo	1077473619						3208829498	Si	Yossy M
	Yenny Lopez David	1077473050						3128255254	Si	Yenny
	Isaura Bustamante	26374475						3217877204	Si	Isaura
	Carolina Pico	1019057200						3113899851	Si	CarolinaPico
	Rosa Emilia Ospina	26374259						3244988403	Si	RosaEmilia
	Hada M. Sanchez	30 350 405					diveplay08@hotmail.com	3146435733	Si	
	Nelly Lorena Londoño	1078118290					Klondonovalenzuela@gmail.com	3226460250	Si	Lorena V.
	Luis Palacios R.	5223993/4						3146156431	Si	
	Zulma Lorena D.	1193136362						3146204164	Si	Zulma Lorena
	Alexandra Gmu	1061199055						3235703187	Si	Alexandra
	Liliana Badillo	26 374341						3219088935	Si	Liliana Badillo
	Fabiana Mamolo	1193037734						3106577892	Si	Fabiana
	Douglas Rivera V	26371613						3147546889	Si	DouglasR
	Diana Espinilla	1082-534-429						3148138970	Si	DianaEspinilla
	Yony M. Murillo O.	35894260						3133861966	Si	Yony M O.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un grupo de Aprendices en Manipulación de Alimentos Población Victima en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nivia M Luna H.	26.374.415						3227288529	SI	
	Iris Palacios	52399314						3146156483	SI	
	Zulma Ibarra	1193136367						3146204464	SI	
	Hada Sanchez	30350405						3146435739	SI	
	Douglas Rivera V	7637693						3147546839	SI	
	Fabiana marmolejo	1193037754						3106577842	SI	
	Yauy M. Murillo	35894260						3133861966	SI	
	Rosa Emilia Ospina	26374259						3244998403	SI	
	Isaura Bustamante	26374425						3217183294	SI	
	Karen Y. Paez C	1076816132						3217021378	SI	
	Anatolia Hernandez	26.301049						3114174753	SI	
	Nori Ospina M.	26.369.099						3218831464	SI	
	Aida Orosco	26371723						3113549312	SI	
	Diana Astrilla	1.127.532.474						3148138911	SI	
	Tania Judith	26374333						3108215896	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar en generalidades de Aprendizaje de Población Víctima en Manipulación de Alimentos en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Hellen Henao	1005134207						3205138649	SI	Hellen Henao
	Carolina Rico	1019057700						3113899851	SI	carolina Rico
	Yenny Lopez Davilo	1077173050						3118253254	SI	Yenny Lopez
	Judi Orosco H	26371723						3217724312	SI	Judi Orosco
	Keira Yi Perez C.	1076876132						3117021723	SI	Keira Perez
	Anatolia Izquierdo	26-3010049						3114116475	SI	Anatolia
	Alexandra Ramirez	1061199035						3235203851	SI	Alexandra
	Diana Luz	1127534471						3145785641	SI	Diana
	Basilia Murillo Lopez	26374097						3208142603	SI	Basilia Lopez
	Miyerlanes Zuñiga	1076886174						3106196115	SI	Miyer Zuñiga
	Yaneris palacios	1071465096						3135778012	SI	yaneris palacios
	Eris Palacios	52399314						3146156431	SI	Eris P.
	Luz enna Moreno	26374418						3146034678	SI	Luz enna
	Yussy Murillo	1077473649						3208884998	SI	Yussy
	Comenzu Salguero	26329258						3145787491	SI	CSH

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Cuenta Consola	1077435075						3147822254	X	Luis
	Andres Alvarez Restrepo	1038869420					andresfelipealvarez2407@gmail.com	3148159689	Si	Andres A
	Brigas Fuerzadistas	1669480548					miguelbrigasfuerzadistas@gmail.com	3122940730	Si	
	[illegible]	1138074740					[illegible]	3501	Si	
	ANAYO LILIAN	3108464484					[illegible]	[illegible]	Si	William
	Sebastian Mass	3146459444					@Masssebastian@gmail.com	3146459444	Si	Sebastian
	Luis Seina Agudelo	3232949130					@luisenaagudelo@gmail.	3132949130	si	Agudelo
	Samir Esteban Evers	1706218165					[illegible]	7107457965	Si	
	Mi[illegible] Cruz Carlos	3337189343				Diesel	[illegible]	6678480125	Si	Carlos
	Dix Zambrano Jader	3122065881					[illegible]	[illegible]	Si	
	Oralba Ospina M.	26.374.340					—	3233678612	Si	Oralba Os
	Nohemy Lozano	1076878833						3135865004	Si	Nohemy
	Jorge Dix El	9257923	—					[illegible]	Si	
	Alexandra [illegible]	1061990055					—	3235203		Alexandra
	Kety Lorena Londoño	1078778290					Klondonoke@venezuela@gmail	3218460250	Si	Lorena V.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Capacitar un grupo de Aprendices de Población Victima en Manipulación de Alimento en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Manuela Hurtado	26374339						3147883784	SI	Manuela H.
	Bergelia Murillo	26374097						3208466	SI	Bergelia Murillo
	Janeth Ibargüen	26.374.383						3116633278	SI	
	Melly Rivero	3133079						3147857	SI	
	Rosalba Salas	66961363						3128574775		
	Helen Banco Salazar	1005134707						3205138649	SI	Helen
	Dunia Mena C.	26527857						3167504	SI	
	Lucenna Moreno C	26374418						3146034672	SI	
	Natalia Ospina Mena	1003846786						3137267	SI	Natalia
	Amarilis Rivas	1076876466						3169335	SI	Amarilis
	Winny Florez R	1148194997						3103944	SI	Winny
	Cecilia Valencia	29226270						3104246	SI	Cecilia
	Miyerlaneca Zuñiga	1076876174						3106	SI	Miyer
	Lucia Caicedo	31588122							SI	Lucia
	Yovanis Palacios Martinez	1077465095						3135278	SI	Yovanis

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un grupo de Aprendices en Plantulacion de Alimento en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Josi William Suaca	94327858					Josiwsuaca@gmail.com	3193125970	SI	
	Sandra Marquez T.	26.374.383						3116633248	SI	
	Luz Omaira Mendoza	32533628						3013452096	SI	
	Manuela Hurtado	26344339						3167893484	SI	
	Ninfa de leon	26374096						3128460396	SI	
	Jenni Vanessa L.	1076876652						3027606094	SI	
	Amarilis Rivas P	1076876446						3166933510	SI	
	Winny Lopez R	1118194297						3103944406	SI	
	Cecilia Valencia	29276270						3104216	SI	
	Juana Mercedes	96534802						3116780492	SI	
	Natalia Espina Mora	1003891686						3137767243	SI	
	Yoris Palacios Espino	1076876361						3104587277	SI	
	Bleidys Tapias G	1003376754						3181886338	SI	
	Luz Marina Mosquera P.	66.746.324						3104378879	SI	
	Dora L. V. S	66961563						3128547571	SI	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un grupo de Aprendices en Manipulación de Alimentos en el Municipio de Jurado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZACIÓN GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juana Maria C.	26571807						3116730492	SI	Juana
	Luzenna moreno	26374416						3146034677	SI	luzmc
	Bergolia Murillo L.	26374097						3208462662	SI	
	Yoly Bioscco	C.31378099							SI	
	Lucia Acuedo R	31588182						3148482277	SI	Lucia C.
	Luz America MR	32533628						3013452576	SI	
	Rafael marcado bicha.	1076876460 3107286511						3107286511	SI	Rafael
	Yesi Johana ramos	1001028128						3228519403	SI	
	Milena Ospina Nov	1003 789.686						3137167765	SI	
	Cecilia Valencia	29276270						3104214676	SI	Cecilia
	yovanis palacios martinez	1077465095						3135278012	SI	yovanis
	Noris Ospino M.	26.369.099						3218831467	SI	
	Jose William Suarez	94327858						3193126779	SI	
	Julio Orosco M	26371723						3217229312	SI	
	Jonni Yoasi L. C	1076876652						3103666094	SI	Jonni. L.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Capacitar un Grupo de Aprendices en Manipulacion de Alimento del Municipio de Juncta Poblacion Victima

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ninfa deleon	26374096						3128466384	SI	Ninfa
	Yoris Palacios O.	1076876361						3104581272	SI	Yoris
	Carmenza Salguero	26329257						3145787091		CSH
	Amarilis Rivas	1076876446						3106733506	SI	Amarilis
	Winny Flore R.	1122194997						3103944406	SI	winny
	Miyerlanea Zuniga	1076876174						3106746511	SI	Miyer
	Helen Henao salazar	1005134207						3205138649	SI	Helen
	Dorilis Salazar	66961363						3128547594		Dor J
	Janeth Ibargüen	26374393						3116633778	SI	
	Diana My Bravo	26371727						3103506918	SI	Diana B.
	Marcela Hurtado	26374339						3147893484	SI	Marcela H.
	Blaidys Tapias Granados	1003376754						3118186338	SI	Blaidys Tapias
	Rebeca Yaneth Granados M	52824500						3206883637	SI	Rebeca Granados
	Marelys Colma M.	1076876145						3107057781	SI	Marelys C M.
	Madaleyne Jimenez	1076876787						3128506785	SI	Madeleyne J. B.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

27-1010
Quibdó,

Señor
Paola Andrea Aranda Santiago
paarandas@sena.edu.co
Coordinador Administrativo y Financiero
Sena Regional Chocó

Asunto: Solicitud Trámite de Orden de Viaje

Reciba un cordial saludo:
Por medio del presente me permito Solicitar trámite de orden de viaje, durante los días del 18 de MAYO al 29 de MAYO del 2026, para la instructora **NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA**, identificada con CC **35895822**, del programa Atención a víctima, con el objetivo de: Impartir formación complementaria en los cursos MANIPULACION DE ALIMENTO con número de ficha 3505815, 3505820

a los aprendices víctima del Municipio JURADO

Anexamos la siguiente documentación:

- Formato de Solicitud
- Agenda
- Autorización
- Contrato

Atentamente,

CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELASQUEZ
Directora Regional (E)
csarboledav@sena.edu.co

Anexo: (5 Folio)

Proyectó: Yilse Aleida Ruiz carrillo
Coordinadora Académica

27-1010
Quibdó,

Señora
PAOLA ANDREA ARANDA SANTIAGO
paarandas@sena.edu.co
Coordinadora Administrativa y Financiera
Sena Regional Chocó
Quibdó

Asunto: orden de viaje

Reciba un cordial saludo

Por medio del presente me permito Solicitar trámite de orden de viaje, durante los días **15 al 17 de MAYO del 2026,** al GESTOR CAMPESENA, CLEYIR MENA CÓRDOBA**,** identificado con cédula No 11.802.545, con el objetivo de: Realizar el encuentro de saberes No 1, Día de Campo: "Buenas prácticas agrícolas con énfasis en drenaje y gestión de riesgo ante las inundaciones" en el Núcleo No 09 (APROAGROCE) del municipio del Medio Baudó

Anexamos la siguiente documentación:

- Formato de Solicitud
- Agenda
- Autorización

Atentamente



Firmado digitalmente por Carmen Strella Arboleda Velásquez

CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELASQUEZ
Directora Regional (E)
csarboledav@sena.edu.co
Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad
SENA Regional Chocó

Anexo: (7 folio)
Reviso: Deivis Cecilia Terán Moreno
Apoyo Profesional Campesena
Natalia Asprilla Caicedo
Apoyo Administrativo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

REGIONAL CHOCÓ

CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO

FORMATO SOLICITUD DE COMISION U ORDEN DE DESPLAZAMIENTO - 2023

DATOS COMISIONADO							DATOS COMISION					LIQUIDACION COMISION (Ver Resolución)				
Cedula	Lugar de Expedicion	Nombre Funcionario/ Contratista	Cargo / Labor	Salario/ Honorarios	Numero Contrato y / Fecha	No. De Cuenta/ Tipo/Banco	No. De CDP	Objetivo del Desplazamiento	Lugar Desplazamiento - Departamento	Lugar Desplazamiento - Municipio	Fecha Salida	Fecha Llegada	No. De Dias de Desplazamiento	TIPO DE TRANSPORTE	Gastos de Transporte Aereo/ Terrestre/Acuatico	Otros Gastos Transporte entre Terminales	Otros Gastos (Combustible,)
11802545	Quibdó	CLEYIR MENA CÓRDOBA	GESTOR CAMPESENA	$ 5.535.739	CO1.PCCNTR. 97675 del 02/02/2026	53641271639- /Ahorro/Bancolombia	5926	Realizar el encuentro de saberes No 1, Día de Campo: "Buenas prácticas agrícolas con énfasis en drenaje y gestión de riesgo ante las inundaciones" en el Núcleo No 09	CHOCO	C : MEDIO BAUDÓ	15/05/2026	17/05/2026	2,50	TERRESTRE	$ 250.000	$ 56.813	$ -
											.	.					$ -
											.	.					$ -
											.	.					$ -

Firma			
Nombre Solicitante	**Deivis Cecilia Teran Moreno**	**Yilse Aleida Ruiz Carrillo** Coordinador (a) Academico	**Carmen Strella Arboleda Velasquez** Director Regional
			Firmado digitalmente por Carmen Strella Arboleda Velásquez

OBSERVACION: Gastos de Transporté terrestre Quibdó-Medio Baudó- Quibdó

OTROS GASTOS DE TRANSPORTES ENTRE TERMINALES Y LA CIUDAD

CONCEPTO	AÑO 2026
Via Aerea Ida y Regreso	$ 162.343
Via Aerea - Un Solo Sentido	$ 80.255
Via Terretre - Ida y Regreso	$ 56.813
Via Terretre - Un solo sentido	$ 28.326
Traslado aereo a otra ciudad durante la comisión	$ 108.262

CONTRATISTAS
Tabla de liquidación Gastos de viaje Circular 3-2026-000080 de 2026

CIRCULAR 078 2026

PERSONAL DE PLANTA

Gastos de Comisión Resolución No. 1-01125 de 2026

VERSION - JH 1-2026

	Versión: 01
	Código: GCCON-F-095

PROCESO
GESTIÓN CONTRACTUAL
NOMBRE DEL FORMATO
FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada		

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA								
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					23/04/2026			
NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:			
CLEYIR MENA CÓRDOBA					Tipo:	C.C.	No.	11.802.545
CONTRATO	No.	9007675	AÑO	2026	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	31	12	2026
OBJETO CONTRACTUAL:	Contratar un Gestor CampeSENA y Full Popular que preste sus servicios personales o de apoyo a la gestión, según el perfil a la Regional Chocó, para el relacionamiento con las formas							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Chocó				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	CARMEN ESTRELLA ARBOLEDA VELASQUEZ				CARGO	Director Regional o Subdirector de Centro		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO				CARGO	Coordinadora Academica		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO							
RUTA	Quibdó - MEDIO BAUDO - Quibdó						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Choco			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Choco		ENTIDAD O EMPRESA:	SENA	CONTACTO		
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	15	5	2026	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	17	5	2026
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Realizar el encuentro de saberes No 1, Día de Campo: "Buenas prácticas agrícolas con énfasis en drenaje y gestión de riesgo ante las inundaciones" en el Núcleo No 09 (APROAGROCE) del municipio del Medio Baudó						

OBLIGACIONES DEL CONTRATO	
1	Caracterizar las formas organizativas de las economías campesinas y populares del circuito de la economía campesina, garantizando el establecimiento y cumplimiento de las metas asignadas a la regional, relacionadas principalmente con la identificación, creación y fortalecimiento de los Núcleos Campesinos
2	Acompañar el diseño y contribuir con la ejecución del Plan de Acción de Las Estrategias CampeSENA y Full Popular en los Núcleos} Campesinos y Redes Populares atendidas, asegurando el acompañamiento a las formas organizativas
3	Gestionar y contribuir a la consolidación de alianzas en clave de Redes Populares entre las formas organizativas de los Núcleos Campesinos y las de las economías populares que hacen parte del circuito de la economía campesina, que propendan por el fortalecimiento de sus capacidades productivas,

AGENDA				
ACTIVIDADES ((Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)				
Dia Inicio	15	5	2026	
Desplazamiento ruta de ida:				Quibdó - medio baudo
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:				Terrestre
Actividades a ejecutar:				
15	HORA: 5:00 AM			Desplazamiento Quibdó - Novita
	HORA: 9:00/PM			Llegada e instalación del Evento: Presentación de las personas participantes
	HORA: 10:00 AM			Socialización de la Estrategia CampeSENA
	HORA: 12:30 PM			Receso
	HORA: 1:40PM			Caracterización general del territorio y del Núcleo Campesino
Dia 2	16	#¡REF!	2026	
Actividades a ejecutar:				
16	HORA: 8:00 AM			Misionalidad del SENA y rutas de acceso a los servicios
	HORA: 8:30 AM			Reconocimiento de saberes y experiencias campesinas
	HORA: 12:00 AM			Expectativas del Núcleo Campesino frente al proceso
	HORA: 1:20 PM			Receso
	HORA: 3:00 PM			Concertación de acuerdos y compromisos y Cronograma de Atención

Dia 3	17	#¡REF!	2026	
Actividades a ejecutar:				
17	HORA: 9:00 AM	Caracterización general del territorio y del Núcleo Campesino		
	HORA: 11:00 AM	Desplazamientos del Instructor en la ruta de Regreso: medio baudo transporte: Terrestre		
	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
	HORA: AM/PM			
Desplazamiento ruta de regreso:		medio baudo - Quibdó		
Medio de transporte: aéreo, terrestre, fluvial:		Terrestre		
Observaciones:				
Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de		$XXXXXX		
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de		$XXXXX		
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de		$XXXXXX (cuando aplique)		

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :	FIRMA DEL CONTRATISTA:
Firmado digitalmente por Carmen Strella Arboleda Velásquez		
Nombres y Apellidos: CARMEN ESTRELLA ARBOLEDA VELASQUEZ	Nombres y Apellidos:YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO	
Cargo: Director Regional o Subdirector de Centro	Cargo: Coordinadora Academica	Nombres y Apellidos: CLEYIR MENA CÓRDOBA

Outlook

RV: Cronograma de Salidas_ Mayo_ CAMPESENA Extensión

Desde Carmen Strella Arboleda Velásquez <csarboledav@sena.edu.co>
Fecha Jue 23/04/2026 11:18 AM
Para Deivis Cecilia Teran Moreno <decteran@sena.edu.co>

Atento saludo apreciada Deivis;

Se Autoriza el desplazamiento del equipo, conforme a necesidad manifiesta. Con la salvedad que se debe revisar el desplazamiento y permanencia durante fines de semanas.

Quedo atenta

Cordialmente

Nota: Este mensaje respeta la Ley de Desconexión Laboral. Si lo lees fuera de horario, puedes responder cuando inicie tu jornada laboral.

*SENA Regional Chocó: **Amor y Confianza** que forma, talento que **Transforma**.*
(21/07/2025)

De: Deivis Cecilia Teran Moreno <decteran@sena.edu.co>
Enviado: Jueves, 23 de Abril de 2026 11:09 AM
Para: Carmen Strella Arboleda Velásquez <csarboledav@sena.edu.co>; Yilse Aleida Ruiz Carrillo <yaruiz@sena.edu.co>
CC: Natalia Asprilla Caicedo <nasprilla@sena.edu.co>; Maria Angelica Vega Marcelin <mavega@sena.edu.co>; Cleyir Mena Cordoba <cmena@sena.edu.co>
Asunto: Cronograma de Salidas_ Mayo_ CAMPESENA Extensión

Estimada directora;

En el marco del proceso de extensión de la estrategia CAMPESENA, se relacionan las salidas programadas en el mes de **mayo**, para ***apoyar a los núcleos validados para la regional Chocó en el proceso de extensionismo técnico y extensionismo campesino a campesino de acuerdo con el cronograma de atención establecidos en los lineamientos en el 2026***; En ese sentido solicitamos su autorización para los desplazamientos correspondientes al equipo territorial de la siguiente manera:

Quedamos muy atentos a sus buenas gestiones de siempre.

No	Cedula	Nombre Funcionario/ Contratista	Cargo / Labor	Objetivo del Desplazamiento	Lugar Desplazamiento - Departamento	Lugar Desplazamiento - Municipio	Fecha Salida
1	11802545	CLEYIR MENA CÓRDOBA	GESTOR CAMPESENA	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Preparación y adecuación de estanque**" en el Núcleo No 10 (**Dulce Refugio**) del municipio del Cantón de San Pablo	CHOCÓ	Cantón de San Pablo	02/05/19(
2	26344060	MARÍA DIRLA LEMUS BERMUDEZ	PROMOTOR CAMPESINO	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Preparación y adecuación de estanque**" en el Núcleo No 10 (**Dulce Refugio**) del municipio del Cantón de San Pablo	CHOCÓ	Cantón de San Pablo	02/05/19(
3	1077433716	Jhon Alexander Orrego Garcia	PROMOTOR COMERCIAL	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Preparación y adecuación de estanque**" en el Núcleo No 10 (**Dulce Refugio**) del municipio del Cantón de San Pablo	CHOCÓ	Cantón de San Pablo	02/05/19(
4	1114730998	Eddier Camilo Moreno Robledo	PROMOTOR AGROPECUARIO	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Taller de buenas prácticas agrícolas BPA, GRD y manejo de los residuos solidos**" en el Núcleo No 01 (**TECAM**) del municipio del Carmen de Atrato	CHOCÓ	Carmen de Atrato	08/05/202

5	12 020 910	WILLIAN PALACIOS GONZÁLEZ	PROMOTOR CAMPESINO	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Taller de buenas prácticas agrícolas BPA, GRD y manejo de los residuos solidos**" en el Núcleo No 01 (**TECAM**) del municipio del Carmen de Atrato	CHOCÓ	Carmen de Atrato	08/05/202
6	32293424	DEIVIS CEILIA TERAN MORENO	Apoyo a la dinamización	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Taller de buenas prácticas agrícolas BPA, GRD y manejo de los residuos solidos**" en el Núcleo No 01 (**TECAM**) del municipio del Carmen de Atrato	CHOCÓ	Carmen de Atrato	08/05/202
7	1114730998	Eddier Camilo Moreno Robledo	PROMOTOR AGROPECUARIO	Realizar actividades y talleres concernientes al primer momento de intervención, de acuerdo con los cinco (5) momentos de la estrategia y el cronograma de atención establecidos en los lineamientos en el 2026, en el núcleo No 05 "**Asomuemta"** del municipio de Nóvita	CHOCÓ	Novita	12/05/202
8	26344060	MARIA DIRLA LEMUS BERMUDEZ	PROMOTOR CAMPESINO	Realizar actividades y talleres concernientes al primer momento de intervención, de acuerdo con los cinco (5) momentos de la estrategia y el cronograma de atención establecidos en los lineamientos en el 2026, en el núcleo No 05 "**Asomuemta"** del municipio de Nóvita	CHOCÓ	Novita	12/05/202
9	12 020 910	WILLIAN PALACIOS GONZÁLEZ	PROMOTOR CAMPESINO	Realizar actividades y talleres concernientes al primer momento de intervención, de acuerdo con los cinco (5) momentos de la estrategia y el cronograma de atención establecidos en los lineamientos en el 2026, en el núcleo No 05 "**Asomuemta"** del municipio de Nóvita	CHOCÓ	Novita	12/05/202
10	1077433716	Jhon Alexander Orrego Garcia	PROMOTOR COMERCIAL	Realizar actividades y talleres concernientes al primer momento de intervención, de acuerdo con los cinco (5) momentos de la estrategia y el cronograma de atención establecidos en los lineamientos en el 2026, en el núcleo No 05 "**Asomuemta"** del municipio de Nóvita	CHOCÓ	Novita	12/05/202
11	11802545	CLEYIR MENA CÓRDOBA	GESTOR CAMPESENA	Realizar el encuentro de saberes No 1, Día de Campo: "***Buenas prácticas agrícolas con énfasis en drenaje y gestión de riesgo ante las inundaciones***" en el Núcleo No 09 (APROAGROCE) del municipio del Medio Baudó	CHOCÓ	Medio Baudó	15/05/202
12	26344060	MARIA DIRLA LEMUS BERMUDEZ	PROMOTOR CAMPESINO	Realizar el encuentro de saberes No 1, Día de Campo: "***Buenas prácticas agrícolas con énfasis en drenaje y gestión de riesgo ante las inundaciones***" en el Núcleo No 09 (APROAGROCE) del municipio del Medio Baudó	CHOCÓ	Medio Baudó	15/05/202
13	32293424	DEIVIS CEILIA TERAN MORENO	Apoyo a la dinamización	Realizar el encuentro de saberes No 1, Día de Campo: "***Buenas prácticas agrícolas con énfasis en drenaje y gestión de riesgo ante las inundaciones***" en el Núcleo No 09 (APROAGROCE) del municipio del Medio Baudó	CHOCÓ	Medio Baudó	15/05/202
14	1114730998	Eddier Camilo Moreno Robledo	PROMOTOR AGROPECUARIO	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Taller teórico practico de elaboración de Bioinsumos**" en el Núcleo No 01 (**TECAM**) del municipio del Carmen de Atrato	CHOCÓ	Carmen de Atrato	22/05/202
15	26344060	MARIA DIRLA LEMUS BERMUDEZ	PROMOTOR CAMPESINO	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Taller teórico practico de elaboración de Bioinsumos**" en el Núcleo No 01 (**TECAM**) del municipio del Carmen de Atrato	CHOCÓ	Carmen de Atrato	22/05/202
16		LORENZO MARTINEZ	Apoyo a la dinamización	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "**Taller teórico practico de elaboración de Bioinsumos**" en el Núcleo No 01 (**TECAM**) del municipio del Carmen de Atrato	CHOCÓ	Carmen de Atrato	22/05/202
17	1077433716	Jhon Alexander Orrego Garcia	PROMOTOR COMERCIAL	Realizar el encuentro de saberes No 3, Día de Campo: "**Limpieza y desinfección antes de la siembra**" en el Núcleo No 10 (**Dulce Refugio**) del municipio del Canton de San Pablo	CHOCÓ	Cantón de San Pablo	23/05/190
18	12 020 910	WILLIAN PALACIOS GONZÁLEZ	PROMOTOR CAMPESINO	Realizar el encuentro de saberes No 3, Día de Campo: "**Limpieza y desinfección antes de la siembra**" en el Núcleo No 10 (**Dulce Refugio**) del municipio del Canton de San Pablo	CHOCÓ	Cantón de San Pablo	23/05/190
19	32293424	DEIVIS CEILIA TERAN MORENO	Apoyo a la dinamización	Realizar el encuentro de saberes No 3, Día de Campo: "**Limpieza y desinfección antes de la siembra**" en el Núcleo No 10 (**Dulce Refugio**) del municipio del Canton de San Pablo	CHOCÓ	Cantón de San Pablo	23/05/190
20	11802545	CLEYIR MENA CÓRDOBA	GESTOR CAMPESENA	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "***Taller de la elaboración de bioabonos*** " en el Núcleo No 09 (APROAGROCE) del municipio del Medio Baudó	CHOCÓ	Medio Baudó	29/05/202
21	12 020 910	WILLIAN PALACIOS GONZÁLEZ	PROMOTOR CAMPESINO	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "***Taller de la elaboración de bioabonos*** " en el Núcleo No 09 (APROAGROCE) del municipio del Medio Baudó	CHOCÓ	Medio Baudó	29/05/202
22		LORENZO MARTINEZ	Apoyo a la dinamización	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo: "***Taller de la elaboración de bioabonos*** " en el Núcleo No 09 (APROAGROCE) del municipio del Medio Baudó	CHOCÓ	Medio Baudó	29/05/202

QUIBDÓ - SIN COMISIÓN

1	Todo el Equipo	Realizar actividades y talleres concernientes al primer momento de intervención, de acuerdo con los cinco (5) momentos de la estrategia y el cronograma de atención establecidos en los lineamientos en el 2026, en el núcleo No 06 "ASOPROPACH" del municipio de Quibdó	CHOCÓ	QUIBDÓ	06/05/19(
2	Alex, Eddier y William	Realizar el encuentro de saberes No 1, Día de Campo en el Núcleo No 3 (**Heroes de Murry**) del municipio de Quibdó	CHOCÓ	QUIBDÓ	16/05/19(
3	Alexander, Dirla, Deivis	Realizar el encuentro de saberes No 2, Día de Campo en el Núcleo No 3 (**Heroes de Murry**) del municipio de Quibdó	CHOCÓ	QUIBDÓ	30/05/19(

Ing. Deivis Cecilia Terán Moreno
Contratista – Profesional de Apoyo Programa - SER
Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad
Sena – Regional Chocó
Carrera 1 No 28 – 71 Quibdó – Chocó
Tel: Tel.: + 57(4)6723800 IP 44516
Celular: 3206989341 decteran@sena.edu.co

www.sena.edu.co

Deivis Cecilia Teran Moreno
Centro De Recursos Naturales Industria Y Biodivers - Contratista
decteran@sena.edu.co
3206989341
Carrera 1 No. 28-71

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia 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 en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras 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.

Carmen Strella Arboleda Velásquez
Regional Chocó - Director Regional C G04
csarboledav@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:44520
Carrera 1 No. 28-71

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia 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 en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras 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.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHlimedina	LILIANA MEDINA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO
Fecha y Hora Generación Reporte:	2026-05-14-3:31 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	17126	**Fecha Solicitud**	2026-05-14	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-05-14	**Genera Viáticos**	NO	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** SI
Transporte por Vía	Multimodal	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4226	**Dependencia Solicitante**	952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCÓ
Rubro Presupuestal de Viaticos	-	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	CC: 35895822	INSTRUCTOR CONTRATISTA	Autorizada	2026-05-18	2026-05-26	CHOCO / QUIBDO	CHOCO / JURADO	8,5	No	50	8,5	4.028.820,00	0,00	0,00	1.021.722,00	1.021.722,00	Impartir formación con la población victima en el municipio de jurado en el curso de manipulación de alimento fichas 3505815-3505820
											Totales Solicitud de Comisión			**0,00**	**1.021.722,00**	**1.021.722,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación con la población victima en el municipio de jurado en el curso de manipulación de alimento fichas 3505815-3505820

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	35896873	Nombre:	CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELAZQUEZ	Cargo:	DIRECTOR REGIONAL CHOCO

Firmado digitalmente por Carmen Strella Arboleda Velásquez

Firma Responsable

Verificado Por:	INGRI JOHANA RUIZ PALACIOS	Fecha Verificación:	14/05/2026 14:39:33

ELECTRONIC TICKET

PASSENGER ITINERARY RECEIPT — TICKET NBR: **0192437101128**
RECIBO DE ITINERARIO DE PASAJEROS — BOLETO NRO:

WEB
CRA. 103 NO. 25D-24
INTERNET
INTERNET, COLOMBIA
OFFICE ID: CO-14164-0
TELEPHONE/TELEFONO: 4292300
MAIL INFO: WEBMASTER@SATENA.COM

ISSUE DATE/FECHA DE EMISION: 05 MAY 2026 20:43
ISSUE AGENT/AGENTE EMISOR: BOG009RWK
NAME/NOMBRE: **SANCHEZ/NAYIBE**
FOID/D.IDENTIDAD: NI35895822
NIT : CC35895822

ISSUING AIRLINE/LINEA AEREA EMISORA : SATENA S.A
ADDRESS/DIRECCION : AV ELDORADO NO.103-08,ENT 1,INT 11
NIT : 899999143-4
TICKET NUMBER/NRO DE BOLETO : 019-2437101128

BOOKING REF./CODIGO DE RESERVA: C1/**ZZAPWR**

FROM/TO DESDE/HACIA	FLIGHT VUELO	CL CL	DATE FECHA	DEP HORA	ARR HORA	FARE BASIS BASE TARIFARIA	NVB	NVA	BAG EQP.	ST ESTATUS
QUIBDO	9R7702	Q	**18MAY**	**1040**	**1121**	QECONO			10K	OK
BAHIA SOLANO										
BAHIA SOLANO	9R7703	M	**26MAY**	**1145**	**1228**	MLOWEST			10K	OK
QUIBDO										

DESTINOS NACIONALES
*LOS PASAJEROS DEBEN PRESENTARSE 2 HORAS ANTES DE LA SALIDA DEL VUELO.
*PARA VUELOS DESDE BOGOTA, LOS PASAJEROS DEBEN PRESENTARSE EN EL PUENTE AEREO (TERMINAL 2).

DESTINOS INTERNACIONALES
*LOS PASAJEROS DEBEN PRESENTARSE 3 HORAS ANTES DE LA SALIDA DEL VUELO.
*PARA VUELOS DESDE BOGOTA, LOS PASAJEROS DEBEN PRESENTARSE EN EL AEROPUERTO INTERNACIONAL ELDORADO (TERMINAL 1).
*DILIGENCIAR EL FORMULARIO CON INFORMACION DE DOCUMENTACION Y DATOS PERSONALES DEL PASAJERO EN
(HTTPS://WWW.SATENA.COM/REPORTE-EXTRANJEROS)
*EL PASAJERO ES RESPONSABLE DE TODOS LOS DOCUMENTOS NECESARIOS PARA SU VIAJE, PASAPORTE, VISAS,
*TARJETAS DE TURISMO, CERTIFICADOS DE VACUNACION Y CUALQUIER OTRO DOCUMENTO REQUERIDO POR LOS PAISES DE ORIGEN Y DESTINO.

ENDORSEMENTS/ENDOSOS-RESTRICCIONES : NAYIBE SANCHEZ
TOUR CODE :
FORM OF PAYMENT/FORMA DE PAGO : MSPS - PAGO DEBITO MSPS PS000000$Ie1a76a0f7b9747d

FARE CALC./CALCULO DE TARIFA: UIB 9R BSC 150000.00 9R UIB 180000.00COP330000.00END (ADT)

AIR FARE/TARIFA : COP 530000.00
TAX/IMPUESTOS : COP 45000.006C 37800.00CO
TOTAL : COP 612800.00

PARA REALIZAR CHECK-IN EN LOS AEROPUERTOS, DEBE TENER EN CUENTA:
*LLEVAR A LA MANO EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD.
*EL ARTICULO PERSONAL DEBE CUMPLIR CON LAS DIMENSIONES ESTABLECIDAS (43CM DE ALTO * 34CM DE ANCHO),QUE NO SOBREPASE 5 KILOS.
*EL EQUIPAJE PERMITIDO EN BODEGA SEGUN LA RUTA Y LA AERONAVE PODRA SER DISTRIBUIDO MAXIMO EN DOS (2) PIEZAS.
EXCEPTO EN LAS RUTAS CALI - FLORENCIA - CALI, CALI - GUAPI - CALI, CALI - TUMACO - CALI
CALI - IPIALES - CALI, CALI - PUERTO ASS - CALI.
EN LAS CUALES SE PERMITEN HASTA 15KG EN BODEGA EN MAXIMO UNA (1) PIEZA SIN COBRO Y 5KG EN EL ARTICULO PERSONAL.
LA SEGUNDA PIEZA TENDRA UN COBRO DE 60.000 PESOS HASTA 15KG.
EN CASO DE SUPERAR LA FRANQUICIA DE EQUIPAJE PERMITIDA, SE COBRARA EL EXCESO DE EQUIPAJE POR KILO
DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO POR LA AEROLNEA.
*LAS RUTAS QUE OPEREN EN AVION B1900 O LET410 (10KG EN BODEGA).
RECUERDE:
*INFORMARSE SOBRE LAS CONDICIONES Y RESTRICCIONES DE LA TARIFA.
*CON LA COMPRA SE ACEPTAN LAS CONDICIONES QUE SE ENCUENTRAN CONTENIDAS EN EL CONTRATO DE TRANSPORTE
HTTPS://WWW.SATENA.COM/DOCUMENTOS/FILES/CONTRATO_TRANSPORTE.PDF
Y SE ACEPTAN LAS POLTICAS, CONDICIONES Y TERMINOS DE USO DEL SITIO WEB. PARA CONSULTARLAS REMITASE A
HTTPS://WWW.SATENA.COM/DOCUMENTOS/CORPORATIVO/POLITICAS_CONDICIONES_TERMINOS_USO.PDF
*CONSULTAR REQUISITOS PARA SU VIAJE EN HTTPS://WWW.SATENA.COM/REQUISITOS-Y-RESTRICCIONES.
SEGUN EL ART 1.6.1.4.6 DECRETO 1625 DEL 2016 INCISO NO.3 EL TIQUETE DE TRANSPORTE DE PASAJEROS
ES EL DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA DE VENTA, VIGENTE HASTA EL 31 DE AGOSTO DE 2024.
CONTACT CENTER (601) 3906962 BOGOTA COLOMBIA.PAGINA WEB WWW.SATENA.COM

SEND BY AGENT BOG009RWK / MAY 5 2026 8:43

MOTONAVE

NIT. 11.706.356-8

Bahia Humboldt 2

SANTOS VANEGAS FREISER STEVEN

Carga - Pasajeros - Mensajería

Cels: 313 761 1262 - 310 423 7138 - 312 221 5383

Nº 379

Fecha: 18-05-2026 Hora Salida: 1:Pm

Nombre: Nayibe Sanchez Mosquera Cédula 35895822

Expreso:

ORIGEN: Bahia solano DESTINO: Jurado Valor $: 130.000

ORIGEN: DESTINO: Valor $:

Exceso de Equipaje A: 9 Valor $:

Señor Pasajero tiene derecho a 10 Kgrs. de carga

Freiser 11.706.35.68

Firma Autorizada

CADUCIDAD 1 AÑO

Powered by CamScanner

MOTONAVE

NIT. 11.706.356-8

Bahia Humboldt 2

SANTOS VANEGAS FREISER STEVEN

Carga - Pasajeros - Mensajería

Cels: 313 761 1262 - 310 423 7138 - 312 221 5383

Nº 380

Fecha: 26 - 05 - 2026 Hora Salida: 6:00 AM

Nombre: Nayibe Sanchez Mosquera Cédula 35895822

Expreso:

ORIGEN: Jurado DESTINO: Bahia Solano Valor $: 130.000

ORIGEN: DESTINO: Valor $:

Exceso de Equipaje A: Valor $:

Señor Pasajero tiene derecho a 10 Kgrs. de carga

Freiser S
11.706.3568
Firma Autorizada

CADUCIDAD 1 AÑO

Powered by CamScanner



SATENA

TARJETA DE EMBARQUE

BOARDING PASS

NOMBRE DE PASAJERO
PASSENGER NAME
SANCHEZ/NAYIBETH

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION/ID
NI35895822

VUELO FLIGHT	FECHA DATE	HORA TIME	CLASE CLASS
9R 7702	18MAY	1050	Q

DE(FROM)/A(TO)
QUIBDO / BAHIA SOLANO

E-TICKET
192437101128

EQUIPAJE/BAGGAGE
01/006 KG

PASAJERO FRECUENTE
FREQUENT FLYER

PUERTA
GATE

HORA DE EMBARQUE
BOARDING TIME
1005

CONTROL
010

ASIENTO
SEAT
2A

GATE CONTROL

AGENTE
UIB009RSQ

Powered by CamScanner

SATENA

ES COLOMBIA

NIT. 899999143-4
Av. Calle 26 No. 103-8 Entrada 1 Interior 11
Bogotá - Colombia
Web Site: www.satena.com
Call Center 57+1+6052222
Línea Nal. Gratuita 019003317100

TARJETA DE EMBARQUE
BOARDING PASS

NOMBRE DE PASAJERO
PASSENGER NAME
SANCHEZ/NAYIBETH

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION/ID
NI35895822

VUELO FLIGHT	FECHA DATE	HORA TIME	CLASE CLASS
9R 7703	26MAY	1200	M

DE(FROM)/A(TO)
BAHIA SOLANO / QUIBDO

E-TICKET
192437090481

EQUIPAJE/BAGGAGE
01/005 KG

PASAJERO FRECUENTE
FREQUENT FLYER

PUERTA GATE
1

HORA DE EMBARQUE
BOARDING TIME
1115

CONTROL
008

ASIENTO SEAT
1A

GATE CONTROL

AGENTE
BSC009R1V

Powered by CamScanner