PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, Junio 2026

Señor (a)
LEONOR DUARTE NORIEGA
SUPERVISOR(A) Contrato CO1.PCCNTRCO1.9140833
Coordinador Académico Programas Especiales
Centro Biotecnológico del Caribe
Valledupar – Cesar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **JUNIO** 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. 9140833 del 2026

KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 77174849, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Biotecnológico del Caribe- Programa de atención a población Victima del desplazamiento por la violencia, en Cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, Presento el Informe de actividades realizadas desde el 1 al 30 del mes de **JUNIO** del 2026.

Valor y forma de Pago Se fija como valor total para el siguiente contrato la suma **$ 37.899.976** (TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS) y la forma de pago: (1) Un primer pago de **$1.579.166** (Un millón quinientos setenta y nueve mil ciento sesenta y seis pesos), (7) pagos iguales de marzo a octubre por valor de **$ 4.737.497**

(Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos) y (1) un último pago hasta el 20 de octubre por valor de **$ 3.158.331** (Tres millones ciento cincuenta y ocho mil trescientos treinta y un pesos).

Plazo: 20 octubre 2026

Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación en el Programa de Atención a Población Víctima del Desplazamiento por la violencia dentro de los programas de formación complementarios ofrecidos en el Centro Biotecnológico del Caribe-CBC de la regional Cesar.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la ejecución de la formación complementaria de acuerdo con la Guía para desarrollar los procesos formativos GFPI – G-013 vigente.	La Formación profesional integral en programa complementario se llevó a cabo la formación utilizando Estrategias Metodológicas para la construcción de conocimientos en la red de conocimiento Agrícola y área temática de Agroindustria.	Guía de aprendizaje, Atención de correos, Reuniones programadas según lineamiento institucional.
2	Utilizar diferentes metodologías de aprendizaje según el diseño curricular y las características de la formación a desarrollar.	La orientación del proceso formativo se desarrollara de manera teórico-práctica con el fin de permitir el alcance de los resultados del programa de formación complementario.	Evidencias fotográficas, lista de asistencia
3	Realizar alistamiento de las actividades de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje, seleccionando, adaptando y elaborando guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.	Las actividades de aprendizaje realizadas están descritas en la guía de aprendizaje.	Sofía plus, Drive
4	Realizar la evaluación de los aprendices una vez culmine la formación en el aplicativo SOFIA PLUS.	Se realizará las acciones de Evaluación de aprendices que APROBARON Y NO APROBARON su curso Formativos en la plataforma SOFIA PLUS. Realicé el	Reporte de juicios evaluativos

		proceso de evaluación de las fichas. **3520831-3543035-3543036**	
5	Atender la totalidad de las fichas asignadas.	Se atenderá de forma oportuna a los aprendices y a los requerimientos hechos por la coordinación académica. **1. HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** **Ficha: 3520831** **Número de Aprendices: 25** **Fecha de inicio: 26 DE MAYO** **Fecha de terminación: 8 DE JUNIO** **Horario: 8:00 a.m. a 12:00 p.m.** **Horas: 40 La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de San Diego, los aprendices se les imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular.** **Competencias de aprendizaje:**	Aplicativo Sofia Plus

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** **• Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.** **• Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.** **• Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.**	

		• **Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.** **Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros.** **2.ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS** **Ficha:3543035** **Número de Aprendices: 25** **Fecha de inicio: 10 DE JUNIO** **Fecha de terminación: 23 DE JUNIO** **Horario: 08:00 A.M a 1200 P.M** **Horas: 48**	

		La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de CODAZZI, los aprendices se les imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. **Competencias de aprendizaje:** **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.** **Resultados de aprendizaje:** **• Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.** **• Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las**	

		medidas preventivas según procedimientos establecidos. **• Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.** **• Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.** **Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento,**	

		Fundamentación de la resolución **2674 de 22 de julio de 2013, entre** **otros.** **3.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Ficha**: 3543036** Número de Aprendices: 25 Fecha de inicio: 10 DE JUNIO Fecha de terminación: 23 DE JUNIO Horario: 14:00 P.M a 18:00 P.M Horas: 48 La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de CODAZZI, los aprendices se les imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. Competencias de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar información del plan de saneamiento básico y los	

		procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros.	
6	Informar cualquier novedad que se presente durante el desarrollo del proceso formativo.	Se solicitó por medio de correo la actualización y corrección de datos de los aprendices que presentaron inconsistencias en los datos registrados en el aplicativo.	Envío de correos para los casos reportados
7	Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato.	Se atendió de manera oportuna la información solicitada por el coordinador y supervisor de contrato. Asistencia a reuniones presenciales programadas por el coordinador del programa. Elaboración de informe de cuenta de cobro, cargue de cuenta en secop ll. elaboración de informes finales	Evidencia fotográfica
8	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Para el desarrollo de la formación complementaria se acordó con el grupo el lugar y los horarios de acuerdo con la disponibilidad del personal, fue socializado en el acta de	Aplicativo Sofia Plus

		concertación, teniendo en cuenta la estructura curricular del programa de formación, guía de aprendizaje, la metodología y las estrategias enseñanza aprendizaje con el fin de brindar formación adecuada y oportuna a las diferentes poblaciones.	
9	Desarrollar las actividades de Formación Profesional, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje – Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado.	Las estrategias de enseñanza aprendizaje seleccionada es (teórico practica). Con el fin de promover y motivar al aprendizaje significativo. Utilizando técnicas didácticas, con el fin que los aprendices desarrollen las habilidades y destrezas adquiridas en el proceso de formación, así mismo fortalecer las actividades como manipuladores de alimentos para mejorar los procesos de elaboración de los mismo y garantizar la inocuidad.	Aplicativo Sofia Plus, Evidencias DRIVE (Diseño de guías de aprendizaje)
10	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Las estrategias de enseñanza aprendizaje seleccionada es (teórico practica). Con el fin de promover y motivar al aprendizaje significativo.	Aplicativo Sofia Plus
11	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Para el desarrollo de la formación complementaria se acordó con el grupo el lugar y los horarios de acuerdo con la disponibilidad del personal, fue socializado en el acta de concertación, teniendo en cuenta la estructura curricular del programa de formación, guía de aprendizaje, la metodología y las estrategias enseñanza aprendizaje con el fin de brindar formación adecuada y oportuna a las diferentes poblaciones.	Aplicativo Sofia Plus

12	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Socializar con los aprendices la guía de aprendizaje con sus actividades, criterios de evaluación, medios para el desarrollo y tiempos de entrega. Evaluación de los resultados de aprendizaje dependiendo de las evidencias enviadas por los aprendices.	Evidencias DRIVE (Guía de aprendizaje y Diseño Curricular)
13	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación, de conformidad con lo diseños curriculares y el calendario de formación institucional.	Crear cronograma de actividades para el seguimiento y acompañamiento de los programas de formación. Programé las actividades de enseñanza–aprendizaje– evaluación conforme a los diseños curriculares teniendo en cuenta la caracterización de las Fichas **3520831-3543035-3543036**	Evidencias DRIVE y Aplicativo Sofia Plus
14	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.	Se realiza caracterizaciones, envío de archivos planos, inducción a la formación, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje y evaluación de criterios en Aprobados y no Aprobados.	Aplicativo SOFIA PLUS.
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	Se sensibiliza a los aprendices a cumplir con el reglamento del aprendiz para llevar en armonía y cumplimiento el curso complementario.	Evidencia fotográfica Listas de asistencia
16	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Se sensibiliza a los aprendices del resultado de aprendizaje y competencias y los métodos de evaluación para la obtención del certificado que acredita la formación.	Evidencia fotográfica Listas de asistencia
17	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos.	**No se requirió la actividad**	**No se requirió la actividad**
18	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su	Se asociaron los aprendices a las rutas.	aplicativo SOFIA PLUS con registro de juicios evaluativos Aplicativo BETOWA

	coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.		
19	Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los diseños curriculares asociados al contratista, cuando éstas sean requeridas por el equipo pedagógico de centro.	Se diseñaran guías de Aprendizaje en la red de conocimiento Agrícola y área temática de Agroindustria dentro de los programas de formación complementaria, ajustadas estas guías con el diseño curricular de cada uno y a partir de ahí se desarrollan las actividades a desarrollar de las mismas	Formato Guías de aprendizaje. Archivado en el DRIVE
20	Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le soliciten de acuerdo con el objeto pactado.	Se atendió los requerimientos o solicitud por parte del supervisor de contrato en la entrega y apoyo en el informe del programa.	Informes mensuales de ejecución contractual, plataforma secop II
21	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
22	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato.	N/A	N/A
23	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato.	N/A	N/A

24	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual.	Se Presentó informe mensual de activades con sus respectivas evidencias, para legalización de cuenta y se carga al aplicativo SECOP II en el módulo nombre de archivo GF y GC	Correspondiente a este informe de ejecucuion
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se atendió oportunamente los requerimientos por parte del supervisor de contrato en la entrega del informe mensual de actividades en la ejecución del contrato. Se realizó reunión con la Coordinador Académico.	Informe de actividades.
26	Atender las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar de las competencias y habilidades de los instructores contratistas, dentro de un proceso de certificación de competencias para certificarse en habilidades pedagógicas, como también capacitarse en el idioma inglés.	No se ejecutó este mes	N/A
27	Apoyar técnicamente en cuando se le requiere en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató.	No se ejecutó este mes	N/A
28	apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que, por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro.	No se ejecutó este mes	N/A
29	aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para	No se ejecutó este mes	N/A

	certificar habilidades pedagógicas de los instructores.		
30	Apoyar con la participación en el proyecto de acompañamiento técnico /pedagógico de Instructores que realice el SENA.	No se desarrolló actividades en esta obligación	N/A
31	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Ajustadas a los lineamientos de coordinación académica y supervisor. Cumplimiento de todas las obligaciones relacionadas con el objeto del contrato No CO1.PCCNTR. 9140833 del año 2026	Entrega informes, capacitaciones, otras

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9505238515** de la planilla, operador APORTES EN LINEA y periodo del mes de **MAYO** 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

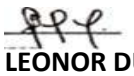
Cordialmente,

Cordialmente,



KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS
Contratista No. CO1.PCCNTR. 9140833 del 2026
C.C. No. 77.174.849

Recibí a satisfacción:



LEONOR DUARTE NORIEGA
Supervisor Contrato **No. CO1.PCCNTR.9140140 del año 2026**
Coordinador Académico Programas Especiales
Centro Biotecnológico del Caribe
Valledupar – Cesar

EVIDENCIAS MES DE JUNIO DE 2026

REUNION DE SEGUIMIENTO

EVIDENCIAS DE FORMACION




Carrera 6A 11-115
Cesar
Colombia


25/05/2026, 9:50:58 a.m.
calle 12 6-40
Agustin Codazzi 202058
Cesar
Colombia
Cancha De Futbol


25/05/2026, 9:42:03 a.m.
Carrera 6A 11-115
Agustin Codazzi 202058
Cesar
Colombia

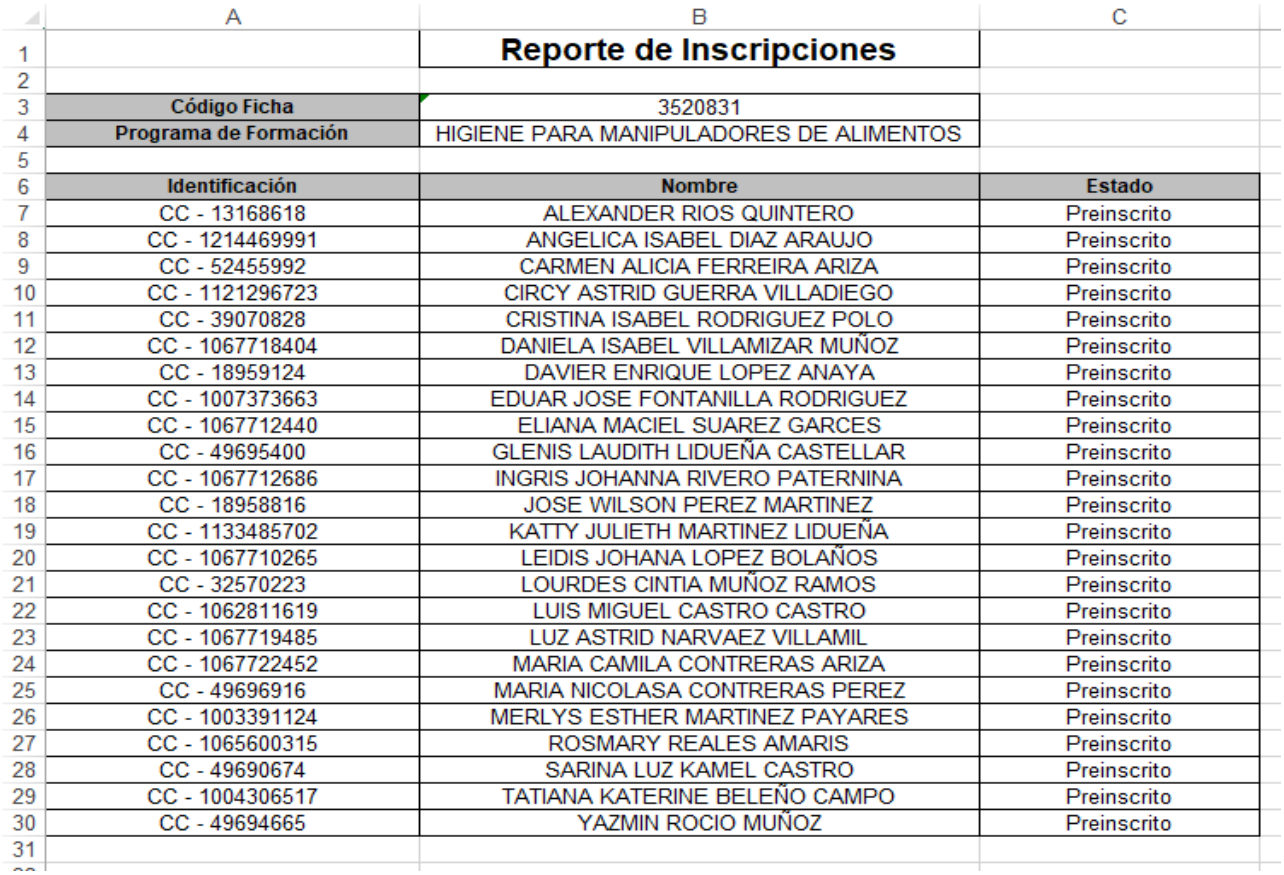

10/06/2026, 2:28:56 p.m.
Agustín Codazzi
Cesar
Colombia


10/06/2026, 3:27:34 p.m.
Carrera 21 26-62
Agustín Codazzi 202050
Cesar
Colombia


10/06/2026, 2:29:51 p.m.
Agustín Codazz
Cesa
Colombia


10/06/2026, 3:27:39 p.m.
Carrera 21 26-62
Agustin Codazzi 202050
Cesar
Colombia


10/06/2026, 2:28:14 p.m.
Agustin Codazzi
Cesar
Colombia



	A	B	C
1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	3520831	
4	**Programa de Formación**	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 13168618	ALEXANDER RIOS QUINTERO	Preinscrito
8	CC - 1214469991	ANGELICA ISABEL DIAZ ARAUJO	Preinscrito
9	CC - 52455992	CARMEN ALICIA FERREIRA ARIZA	Preinscrito
10	CC - 1121296723	CIRCY ASTRID GUERRA VILLADIEGO	Preinscrito
11	CC - 39070828	CRISTINA ISABEL RODRIGUEZ POLO	Preinscrito
12	CC - 1067718404	DANIELA ISABEL VILLAMIZAR MUÑOZ	Preinscrito
13	CC - 18959124	DAVIER ENRIQUE LOPEZ ANAYA	Preinscrito
14	CC - 1007373663	EDUAR JOSE FONTANILLA RODRIGUEZ	Preinscrito
15	CC - 1067712440	ELIANA MACIEL SUAREZ GARCES	Preinscrito
16	CC - 49695400	GLENIS LAUDITH LIDUEÑA CASTELLAR	Preinscrito
17	CC - 1067712686	INGRIS JOHANNA RIVERO PATERNINA	Preinscrito
18	CC - 18958816	JOSE WILSON PEREZ MARTINEZ	Preinscrito
19	CC - 1133485702	KATTY JULIETH MARTINEZ LIDUEÑA	Preinscrito
20	CC - 1067710265	LEIDIS JOHANA LOPEZ BOLAÑOS	Preinscrito
21	CC - 32570223	LOURDES CINTIA MUÑOZ RAMOS	Preinscrito
22	CC - 1062811619	LUIS MIGUEL CASTRO CASTRO	Preinscrito
23	CC - 1067719485	LUZ ASTRID NARVAEZ VILLAMIL	Preinscrito
24	CC - 1067722452	MARIA CAMILA CONTRERAS ARIZA	Preinscrito
25	CC - 49696916	MARIA NICOLASA CONTRERAS PEREZ	Preinscrito
26	CC - 1003391124	MERLYS ESTHER MARTINEZ PAYARES	Preinscrito
27	CC - 1065600315	ROSMARY REALES AMARIS	Preinscrito
28	CC - 49690674	SARINA LUZ KAMEL CASTRO	Preinscrito
29	CC - 1004306517	TATIANA KATERINE BELEÑO CAMPO	Preinscrito
30	CC - 49694665	YAZMIN ROCIO MUÑOZ	Preinscrito
31			



	A	B	C
1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	3543035	
4	**Programa de Formación**	ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 49689073	CATALINA MARIA GUTIERREZ LOPEZ	Preinscrito
8	CC - 1121296723	CIRCY ASTRID GUERRA VILLADIEGO	Preinscrito
9	CC - 49690017	DENIS EDITH SILVA POLO	Preinscrito
10	CC - 52310105	DIGNORA TAFFUR CHACON	Preinscrito
11	CC - 39565726	EDITH ZAPATA RAMIREZ	Preinscrito
12	CC - 1067721956	ERIKA RIVERA QUINTERO	Preinscrito
13	CC - 49695400	GLENIS LAUDITH LIDUEÑA CASTELLAR	Preinscrito
14	CC - 49692203	INES MUÑOZ BAUTISTA	Preinscrito
15	CC - 49716460	KAREN YANINE MARTINEZ GAITAN	Preinscrito
16	CC - 1067722673	KELLYS JOHANNA LOZADA MARIN	Preinscrito
17	CC - 1067716031	KENNY ZAETH RAMIREZ SILVA	Preinscrito
18	CC - 49698193	LIANETH PERTUZ MANJARRES	Preinscrito
19	CC - 49700214	LISBETH NORELA MARSHALL ROSADO	Preinscrito
20	CC - 49770237	LISETH QUIROZ LIÑAN	Preinscrito
21	CC - 1067719485	LUZ ASTRID NARVAEZ VILLAMIL	Preinscrito
22	CC - 49692830	MARINA MASS UMAÑA	Preinscrito
23	CC - 49688862	MARTHA CECILIA BERMUDEZ NUÑEZ	Preinscrito
24	CC - 1003391124	MERLYS ESTHER MARTINEZ PAYARES	Preinscrito
25	CC - 49691736	ROSA EMILIA MENDOZA DE LEON	Preinscrito
26	CC - 49689823	TARCILA BELEÑO GARCIA	Preinscrito
27	CC - 49694665	YAZMIN ROCIO MUÑOZ	Preinscrito
28			
29			

	A	B	C
1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	3543036	
4	**Programa de Formación**	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS,.	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 13168618	ALEXANDER RIOS QUINTERO	Preinscrito
8	CC - 1214469991	ANGELICA ISABEL DIAZ ARAUJO	Preinscrito
9	CC - 52455992	CARMEN ALICIA FERREIRA ARIZA	Preinscrito
10	CC - 1121296723	CIRCY ASTRID GUERRA VILLADIEGO	Preinscrito
11	CC - 39070828	CRISTINA ISABEL RODRIGUEZ POLO	Preinscrito
12	CC - 1067718404	DANIELA ISABEL VILLAMIZAR MUÑOZ	Preinscrito
13	CC - 18959124	DAVIER ENRIQUE LOPEZ ANAYA	Preinscrito
14	CC - 1007373663	EDUAR JOSE FONTANILLA RODRIGUEZ	Preinscrito
15	CC - 1067712440	ELIANA MACIEL SUAREZ GARCES	Preinscrito
16	CC - 49695400	GLENIS LAUDITH LIDUEÑA CASTELLAR	Preinscrito
17	CC - 1067712686	INGRIS JOHANNA RIVERO PATERNINA	Preinscrito
18	CC - 18958816	JOSE WILSON PEREZ MARTINEZ	Preinscrito
19	CC - 1133485702	KATTY JULIETH MARTINEZ LIDUEÑA	Preinscrito
20	CC - 1067710265	LEIDIS JOHANA LOPEZ BOLAÑOS	Preinscrito
21	CC - 32570223	LOURDES CINTIA MUÑOZ RAMOS	Preinscrito
22	CC - 1062811619	LUIS MIGUEL CASTRO CASTRO	Preinscrito
23	CC - 1067719485	LUZ ASTRID NARVAEZ VILLAMIL	Preinscrito
24	CC - 1067722452	MARIA CAMILA CONTRERAS ARIZA	Preinscrito
25	CC - 49691878	MARIA DEL CARMEN VALERA	Preinscrito
26	CC - 49696916	MARIA NICOLASA CONTRERAS PEREZ	Preinscrito
27	CC - 1003391124	MERLYS ESTHER MARTINEZ PAYARES	Preinscrito
28	CC - 1065600315	ROSMARY REALES AMARIS	Preinscrito
29	CC - 49690674	SARINA LUZ KAMEL CASTRO	Preinscrito
30	CC - 1004306517	TATIANA KATERINE BELEÑO CAMPO	Preinscrito
31	CC - 49694665	YAZMIN ROCIO MUÑOZ	Preinscrito
32			

ENLACES Y VIDEOS Y VIDEOS YOUTUBE

1. https://youtu.be/pp_DA2VsXkE BPM

2. https://youtu.be/cPr0gScV4E8 HIGIENE Y MANIPULACON DE ALIMENTOS

3. https://youtu.be/XrCwO1B-zJI HIGIENE Y MANIPULACON DE ALIMENTOS

4. https://youtu.be/y69zOMuZueo POSTRES SENA

5. https://youtu.be/zCO4J4dX3gk POSTRES NAPOLEON

6. https://youtu.be/jWOIyxvSApo CURSO DE POSTRES FRIOS

CONCERTACION CON COMUNIDADES, PRESIDENTES DE GREMIOS Y ASOCIACIONES DE DESPLZADOS.

RELACION NOMBRES Y CONTACTOS LIDERES COMUNIDADES POBLACION VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO en el municipio de Agustin Codazzi CON EL CUAL SE REALIZARO CONCERTACIONES.

NOMBRE: EDWIN MANUEL TAPIAS TIJGEN SECRETARIO MESA DE VICTIMAS del Municipio de AGUSTIN CODAZZI CESAR Y secretario ASOPACOD número telefónico 3108845523

DiRECCION: carrera 14 n. 16-20 Agustin codazzi correo tapiaedwin7@gmail.com

NOMBRE: CARLOS AGUDELO DIAZ. presidente asociación de victimas y afrodescendientes de SAN RAMOM

TEL.3166452406

DIRECCION: VEREDA SAN RAMON AGUSTIN CODAZZI

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR :KELVIN FUENTES BARROS

TALLER # 1

INTRODUCCION

Es importante conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de alimentos, porque así podremos garantizar la seguridad de éstos y **evitar enfermedades de origen alimentario**.

La mayoría de las veces el manipulador de alimentos es el que interviene como vehículo de transmisión de estas enfermedades, con lo cual es importante que tengamos en cuenta el gran papel que jugamos en la prevención.

La **formación de los manipuladores de alimentos es obligatoria** y te permitirá obtener un certificado que te acreditará como manipulador, permitiéndote trabajar en el ámbito alimentario.

Un manipulador de alimentos es toda persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final. Esto incluye durante: su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios

PREGUNTAS A DESARROLLAR

1. **Para garantizar la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos se deben evitar determinadas prácticas, enunciar 5 buenas prácticas de higiene.**
2. **Enuncie los nutrientes que aportan los alimentos, y dar un ejemplo de cada uno de ellos.**
3. **Definir alimentos estables, semiperecederos y perecederos. Dar ejemplo de cada uno de ellos.**
4. **Enumere los requisitos que deben cumplir los manipuladores para laborar.**



Seguimiento Programa de desplazados - Ejecución de la formación

GDR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 14 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 202 6

OBJETIVO (S): Seguimiento Programa de desplazados - Beneficio de la Formación

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CEL.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Sodyo Rapiez	26.758050		SI		CBC	Sodyrapiez@hotmail.com	3195583550	✓	Sodyo Rapiez
17	Adriana Pleasino	915119361		SI		CBC	Pleasinoadriana@gmail.com	3107432878	✓	
18	Luis Lodis P	77026732		Si		CBC	luislodis2008@hotmail.com	3164196987	✓	
19	Lizeth Alvarado	1.085 627 [illegible]		SI		CBC	Lalvarez@sbtransit.com	3142854400	✓	
20	Carla Bolaños	49735926		SI		CBC	cbolanos@sena.edu.co	3135535	/	
21	Ana J Pacheco	1065574474		SI		CBC	ajpacheco@hotmail.com	3006675341	-	Ana J Pacheco
22	Maria Lindarte	1065580655		SI		CBC	mariolindarte@gmail.com	319552 9550	-	
23	Luz Aldana	49783231		SI		CBC	luzaldana1@gmail.com	3042899182	-	
24	Gerardo Cervantes	77095694		SI		CBC	gerardomartinez@cbtis046.edu.mx	3269584 04604	-	
25	Hugo Francisco Valdes Conde	1065[illegible]		SI		CBC	hvaldes@sena.edu.co	3113393258	-	
26	Cristian Montaño Cortes	1067[illegible]		SI		CBC	montanocristian@gmail.com	3148[illegible]	-	
27	Nidia Martinez	1092[illegible]		SI		CBC	Cibyt04@hotmail.com	316213 5936	-	

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3520837 - ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303801 CONCEPTUALIZAR LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ACORDE CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303802 DOCUMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303803 EVALUAR LA DOCUMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE ACUERDO CON EL ENFOQUE DE RIESGO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL.

27040303804 PROPONER LAS MEJORAS DOCUMENTALES DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS SEGÚN EL ENFOQUE DE RIESGO DEFINIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3520831 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 36,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: KELVIN ENRIQUE FUENTES BARROS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE