



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fusagasugá, 30 de junio de 2026

Señor

JOSE ALEXANDER HERNANDEZ LIEVANO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026

Coordinador Académico

Centro Agroecológico y Empresarial

Fusagasugá

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026.

DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **46457554 de Duitama**, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISIETE MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$43.427.056). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE (\$4.579.580). b) Ocho (08) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a octubre, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497) cada uno, y c) Un último pago correspondiente al mes de noviembre por un valor de NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$947.499).

Plazo: Nueve (9) meses y cinco (5) días sin superar la vigencia 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la dirección del sistema nacional de formación para el trabajo y la coordinación nacional de atención integral, diferencial e incluyente a la economía campesina – Campesena, en la línea tecnológica: producción y transformación - red tecnológica: tecnologías agroindustriales - red de conocimiento: red de conocimiento agrícola - control de calidad en la industria de alimentos y áreas afines del programa de formación regular para el programa de Campesena del centro agroecológico y empresarial de Fusagasugá de la regional Cundinamarca.



Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Participé en la planeación de los procesos formativos del área temática de los programas de: Control y calidad en la industria de Alimentos, higiene y manipulación de alimentos, conforme a los lineamientos institucionales, dando atención al grupo 3316227, 3519363 y 3519843.	Portafolio del Instructor Titulada regular y complementaria. Lectiva
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Impartí formación profesional integral implementando estrategias de enseñanza-aprendizaje acordes con el diseño curricular y el proyecto de formación en la etapa lectiva correspondiente al grupo 3316227 del programa Tecnólogo en Control y Calidad en la Industria de alimentos, asignadas por la Coordinación Académica. De la misma manera en formación complementaria en los grupos, 3519363 y 3519843 de higiene y manipulación de alimentos. Cumplí con la programación establecida, Sin realizar modificaciones no autorizadas por el Coordinador Académico cumplí con la programación establecida.	Captura de Planilla de matrícula y Asistencia al grupo 3519363 y 3519843. Captura del correo de matrícula del grupo 3519363 y 3519843. Captura de pantalla del desarrollo de la formación
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos Pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Aplicé los lineamientos establecidos en la Guía de Desarrollo Curricular (GFPI-G-012) y en la Guía para el Desarrollo de los Procesos Formativos (GFPI-G-013) durante la ejecución de la Formación Profesional Integral correspondiente al grupo 3316227 del programa Tecnólogo en Control y Calidad en la Industria de alimentos, el	Portafolio del Instructor Titulada regular y complementaria.



		grupo 3519363 y 3519843 del programa higiene y manipulación de alimentos asignadas por la Coordinación Académica del Centro.	
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Realicé oportunamente la emisión de los juicios valorativos en la plataforma SOFIA Plus, correspondientes a los Resultados de Aprendizaje (RAP) asignados en la programación regular para el grupo 3316227 del programa Tecnólogo en Control y Calidad en la Industria de alimentos y complementaria para el grupo 3519363 y 3519843 del programa Higiene y manipulación de alimentos y para el grupo 3516171 en elaboración de conservas de frutas y hortalizas.	Portafolio del Instructor Titulada regular y complementaria. Captura de pantalla del correo enviado por administración educativa
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
8	Registrar, verificar y Hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades. a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionado y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la	Garanticé el cumplimiento de los procedimientos establecidos en los sistemas de información definidos por el CAE, registrando en la plataforma SOFIA Plus las novedades generadas por los aprendices. Asimismo, verifiqué las rutas de aprendizaje asociadas del grupo 3519363 y 3519843 de higiene y manipulación de alimentos y el grupo 3516171 en elaboración de conservas de frutas y hortalizas.	Captura de pantalla de la Asistencia en sesiones de formación grupo 3519363, 3519843 y 3516171.



	información.		
9	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de Formación lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
10	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Presenté el certificado " <i>orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo</i> " Presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado de Competencias
11	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Participo en el festival de talento con el grupo 3316227 del programa del tecnólogo en control y calidad en la industria de alimentos en la sede de quebrajacho.	Captura de pantalla del correo electrónico y fotografías en el desarrollo del festival.
12	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Divulgue en mis redes sociales la III oferta presencial del centro de formación. Participo en la reunión virtual programada por coordinación académica.	Captura de pantalla de mi estado de WhatsApp. Captura de pantalla del correo electrónico y fotografías de la participación.

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	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 4653362141 de la planilla Proveedor de Tecnología de los Operadores Financieros SOI referente al mes de mayo del año 2026.

Cordialmente,

DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

Contratista

C.C No. 46.457.554

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEXANDER HERNANDEZ LIEVANO

Supervisor Contrato No CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026.

Coordinador Académico

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión "No se requirió la actividad" por "Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE JUNIO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL 1, 4 y 8



Evidencia 1- Material fotográfico del desarrollo del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3519363. En la aguadita.



Evidencia 2- Material fotográfico del desarrollo del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3519843. En la aguadita.



Evidencia 3- Captura de pantalla de la carpeta drive- y ambiente de aprendizaje del grupo: 3316227. Tecnólogo en control de Calidad en la Industria de Alimentos.



Evidencia 4 – Material fotográfico del desarrollo del curso en elaboración de conservas de frutas y hortalizas grupo 3516171. Silvania. Vrda. Panamá bajo.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE JUNIO

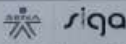
CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO



Evidencia 5- Material fotográfico de la participación del día de la Afrocolombianidad con el grupo 3316227. Tecnólogo en control de Calidad en la Industria de Alimentos.



Evidencia 6- Material fotográfico de la participación en el festival de Talento con el grupo 3316227. Tecnólogo en control de Calidad en la Industria de Alimentos.

								VERSION: 1 CODIGO: 001 QTM: P-001	
PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA									
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA)		CERTEZA DE FORMACIÓN		CIUDAD/MUNICIPIO		NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN			
23 de Mayo de 2026		2330 Centro Agroecológico y Empresarial		Aguazá		3519363			
REGIONAL:		23 Coordinadora		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos					
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR									
OBRAS INFORMATIVAS		PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES				MATRÍCULA			
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			
DATOS DE LOS PARTICIPANTES									
Nº	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ADMISIÓN	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ADMISIÓN	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / TÍTULO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA	
1	Cédula de Ciudadanía (CC)	403007040	Leo Anguera	Martina Pulido	Aprender				
2	Cédula de Ciudadanía (CC)	39821870	Angelia	Diego Barrera	Aprender	angelahulsh@hotmail.com	3232504350	Angela Pulido	
3	Cédula de Ciudadanía (CC)	39803052	Germán	Roberto Moreno	Aprender	robto3@gmail.com	3208708243	Roberto Moreno	
4	Cédula de Ciudadanía (CC)	39619048	Germán	Santiago Calderón	Aprender	Manolo @ uio	3208231023	Santiago Calderón	
5	Cédula de Ciudadanía (CC)	32681824	Emilia	Fernando Ferrando	Aprender	Emilia Ferrando	3013047773	Emilia Ferrando	
6	Cédula de Ciudadanía (CC)	388772675	LUIS SUAREZ	Camargo Suarez	Aprender	camargo.luis@gmail.com	59261562	Camargo Suarez	
7	Cédula de Ciudadanía (CC)	3171052	Diego Lopez	Rebeca Rivera	Aprender	diegolopez@gmail.com	3145213401	Rebeca Rivera	
8	Cédula de Ciudadanía (CC)	30221751	Diego Rivera	Diego Rivera	Aprender	diego.rivera@gmail.com	303322500	Diego Rivera	
9	Cédula de Ciudadanía (CC)	4103865	Maria Evangelina	Car Valera	Aprender	mariaevangelina@gmail.com	3221820100	Maria Evangelina	
10	Cédula de Ciudadanía (CC)	324970348	Melany Rojas	Guillermo Ospina	Aprender	melanyrojas@gmail.com	3201820100	Melany Rojas	
11	Cédula de Ciudadanía (CC)	39705101	Mónica	Sergio Rojas	Aprender	monica.rojas@gmail.com	3201820100	Mónica Rojas	
12	Cédula de Ciudadanía (CC)	32473624	Alvaro Garcia	Orjuela Ruiz	Aprender	alvaro.garcia@gmail.com	3134735010	Alvaro Garcia	
13	Cédula de Ciudadanía (CC)	30877998	Alvaro Lopez	Pablo Hernandez	Aprender	alvaro.lopez@gmail.com	11390422	Alvaro Lopez	
14	Cédula de Ciudadanía (CC)	11387423	Heidy Pardo	Alvaro Barrera	Aprender	heidy.pardo@gmail.com	3201820100	Heidy Pardo	
15	Cédula de Ciudadanía (CC)	33013908	Sandra Milena	Alvaro Calderón	Aprender	sandramilena@gmail.com	3201820100	Sandra Milena	
16	Cédula de Ciudadanía (CC)	119263192	Willy Darias	Diego Rojas	Aprender	willydarias@gmail.com	322661819	Willy Darias	
17	Cédula de Ciudadanía (CC)	30884909	Vanessa	Diego Rojas	Aprender	vanessarojas@gmail.com	318319250	Vanessa Rojas	
18									
19									
20									

Evidencia 7 – Captura de planilla de la matrícula del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3519363. En la agudita.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE JUNIO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

siqa

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMAJO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE INSCRIPCIÓN (DIA/MES/AÑO): 25 DE MARZO DE 2026

REACTIVO: 15 PARTICIPANTES

GRUPO: 3519843

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	FECHA DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN (DIRECCIÓN)	IDENTIFICACION PARTICIPANTE (NOMBRE)	GRUPO DEL PARTICIPANTE	SEXO	TIPO DE PARTICIPANTE	FECHA DE INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN
1	25/03/2026	ANA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
2	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
3	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
4	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
5	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
6	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
7	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
8	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
9	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
10	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
11	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
12	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
13	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
14	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
15	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026

Evidencia 8 – Captura de planilla de la matrícula del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3519843. En la agudita.

siqa

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMAJO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE INSCRIPCIÓN (DIA/MES/AÑO): 25 DE MARZO DE 2026

REACTIVO: 15 PARTICIPANTES

GRUPO: 3519843

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	FECHA DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN (DIRECCIÓN)	IDENTIFICACION PARTICIPANTE (NOMBRE)	GRUPO DEL PARTICIPANTE	SEXO	TIPO DE PARTICIPANTE	FECHA DE INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN
1	25/03/2026	ANA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
2	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
3	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
4	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
5	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
6	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
7	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
8	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
9	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
10	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
11	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
12	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
13	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
14	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
15	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026

siqa

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMAJO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE INSCRIPCIÓN (DIA/MES/AÑO): 25 DE MARZO DE 2026

REACTIVO: 15 PARTICIPANTES

GRUPO: 3519843

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nº	FECHA DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN (DIRECCIÓN)	IDENTIFICACION PARTICIPANTE (NOMBRE)	GRUPO DEL PARTICIPANTE	SEXO	TIPO DE PARTICIPANTE	FECHA DE INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN
1	25/03/2026	ANA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
2	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
3	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
4	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
5	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
6	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
7	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
8	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
9	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
10	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
11	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
12	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
13	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
14	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026
15	25/03/2026	ANITA ROSA	3519843	F	Aspirante	25/03/2026	25/03/2026	25/03/2026

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE JUNIO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

NO	IDENTIFICACION	NO BOGOTANO	PAIS	SEXO	FECHA	ASISTENCIA	ASISTENTE	FECHA	ASISTENTE	FECHA	ASISTENTE
1	HA	HA	HA
2	HA	HA	HA
3	HA	HA	HA
4	HA	HA	HA
5	HA	HA	HA
6	HA	HA	HA
7	HA	HA	HA
8	HA	HA	HA
9	HA	HA	HA
10	HA	HA	HA
11	HA	HA	HA
12	HA	HA	HA
13	HA	HA	HA
14	HA	HA	HA
15	HA	HA	HA

EOR-085-002


Evidencia 9. Captura de pantalla de la asistencia del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3519363. En la agudita.

NO	IDENTIFICACION	NO BOGOTANO	PAIS	SEXO	FECHA	ASISTENCIA	ASISTENTE	FECHA	ASISTENTE	FECHA	ASISTENTE
16	HA	HA	HA
17	HA	HA	HA
18	HA	HA	HA
19	HA	HA	HA
20	HA	HA	HA
21	HA	HA	HA
22	HA	HA	HA
23	HA	HA	HA
24	HA	HA	HA
25	HA	HA	HA
26	HA	HA	HA
27	HA	HA	HA
28	HA	HA	HA
29	HA	HA	HA
30	HA	HA	HA

EOR-085-002

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE JUNIO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO



INFORME DE ASISTENCIA AL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nº	Nombre Completo	Nº Documento	Sexo	Edad	Grado	Asistencia	Observaciones
1	Fernando Acosta	100100583	M	24	Agropecuaria	100%	
2	Yolanda López	100100582	M	24	Agropecuaria	100%	
3	María José	100100581	M	24	Agropecuaria	100%	
4	Carolina	100100580	M	24	Agropecuaria	100%	
5	Marta	100100579	M	24	Agropecuaria	100%	
6	Luz	100100578	M	24	Agropecuaria	100%	
7	María	100100577	M	24	Agropecuaria	100%	
8	Andrés	100100576	M	24	Agropecuaria	100%	
9	Juan	100100575	M	24	Agropecuaria	100%	

608-F-085-V00



INFORME DE ASISTENCIA AL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nº	Nombre Completo	Nº Documento	Sexo	Edad	Grado	Asistencia	Observaciones
1	Marta	100100580	M	24	Agropecuaria	100%	
2	Carolina	100100580	M	24	Agropecuaria	100%	
3	Luz	100100578	M	24	Agropecuaria	100%	
4	María	100100577	M	24	Agropecuaria	100%	
5	Andrés	100100576	M	24	Agropecuaria	100%	
6	Juan	100100575	M	24	Agropecuaria	100%	
7	Hector	100100574	M	24	Agropecuaria	100%	

608-F-085-V00

Evidencia 10. Captura de pantalla de la asistencia del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3519843. En la agudita.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE JUNIO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

Solicitud de matrícula Campesena Grupo 3519363 Pública
Resumir este correo electrónico

Usted
Cordial saludo, Remito los documentos para sentar **matricula** del Grupo **3519363**. En de higiene y manipulación de ali...
Vie 22/05/2026 8:30

Yardley Smidt Murcia Rodriguez
Para: @matricula9510; @Diana Jacqueline Alvarez Castro
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 22/05/2036 16:41
Lun 25/05/2026 16:41

reporte_inscripcion (1).xls
7 KB

Cordial saludo,

Señor(a) Instructor(a) la ficha **3519363** quedo **matriculada** con 14 aprendices
Anexo: Reporte de **matriculados**
El cierre de la ficha se realizó exitosamente, puede crear la ruta de aprendizaje y asociar los aprend
Favor no evaluar masivamente.

CAWIPANA2.4
Acceso a Internet

Evidencia 11. Captura de pantalla del correo de solicitud de matrícula del grupo 3516171 enviado a administración educativa.

Solicitud de matrícula Campesena Grupo 3519843 Pública
Resumir este correo electrónico

Usted
Cordial saludo, Remito los documentos para sentar **matricula** del Grupo **3519843**. En de higiene y manipulación de ali...
Vie 22/05/2026 6:38

Yardley Smidt Murcia Rodriguez
Para: @matricula9510; @Diana Jacqueline Alvarez Castro
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 22/05/2036 17:09
Lun 25/05/2026 17:09

reporte_inscripcion (2).xls
7 KB

Cordial saludo,

Señor(a) Instructor(a) la ficha **3519843** quedo **matriculada** con 15 aprendices
Anexo: Reporte de **matriculados**
El cierre de la ficha se realizó exitosamente, puede crear la ruta de aprendizaje y asociar los aprendices.
Favor no evaluar masivamente.

Evidencia 12. Captura de pantalla del correo de solicitud de matrícula del grupo 3519843 enviado a administración educativa.

SOLICITUD CERTIFICACION DE LA FORMACION 3516171 PROGRAMA CAMPESENA
Pública Resumir este correo electrónico

Diana Jacqueline Alvarez Castro
Para: @certificacion9510
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 30/05/2036 16:03
Mar 02/06/2026 16:03

De manera atenta solicito la certificación, de la formación en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas que se desarrolló en el municipio de Sylvania en la vereda Panamá bajo.

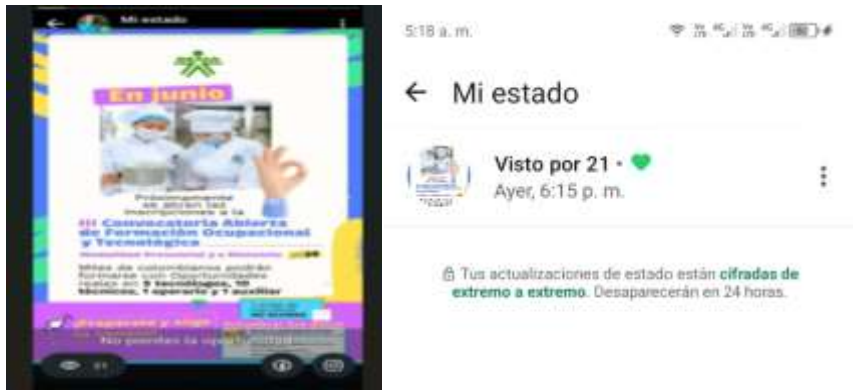
Gracias

Evidencia 13. Captura de pantalla del correo de finalización del complementario Grupo 3516171 a la dependencia de certificación.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE JUNIO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL 12



Evidencia 17– Captura de pantalla del estado de WhatsApp divulgando la III oferta presencial del centro de formación



Evidencia 18– Captura de pantalla de la participación virtual en la reunión a cargo del coordinador académicos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3519843 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3516171 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA 3457790 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **DE APRENDIZAJE:**

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

FICHA

3519363 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA

3456144 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 91,70

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: DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL