



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, Junio de 2026

Señor(a)

**JESSICA ANDREA TOBON VELA**

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

**Coordinador (a) Académico de Programas Especiales**

**Centro Industrial y de Energías Alternativas**

**Riohacha**

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

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

**JORGE LUIS VIDES URQUIJO**, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 15208909, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

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



**Plazo:** será hasta el 1 de noviembre de 2026

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

#### Ejecución mensual de actividades

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



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



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



	como las novedades que se presenten		
8	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programados en los grupos de trabajo, cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato	Participación en reunión de seguimiento y orientación de la ejecución contractual, convocada por la supervisora de contrato, Jessica Andrea Tobón Vela, con el propósito de revisar el avance de las actividades, recibir orientaciones pertinentes y fortalecer el cumplimiento de los compromisos establecidos por el equipo de instructores	Registro fotográfico del encuentro, así como correo de convocatoria emitido por la supervisora del contrato
9	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización del Procedimiento de la ejecución de la formación profesional integral y demás lineamientos institucionales para el cumplimiento de su objeto contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
10	Para los instructores de formación virtual, usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
11	Los instructores de formación virtual en todos los niveles deberán cumplir con lo establecido en la Guía orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma compromiso.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación



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



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



	de la etapa lectiva se encuentren debidamente registrados en el aplicativo Sofía plus y que cada aprendiz figure en estado académico 'En formación'. El cumplimiento de esta obligación asegura la trazabilidad del proceso formativo y el adecuado avance académico de los aprendices dentro de los lineamientos establecidos por la institución		
18	Presentar el reporte estadístico y los demás documentos requeridos al Supervisor del contrato, a más tardar dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes	Se efectuó la entrega del reporte estadístico correspondiente a la verificación de los aprendices a la Oficina de Gestión Académica, dentro de los plazos establecidos.	La ficha de caracterización y la planilla de asistencia, junto con sus respectivos soportes, se encuentran disponibles en la Oficina de Gestión Académica
19	Participar en los comités de evaluación y seguimiento, tanto ordinario como extraordinario, que se programen para los aprendices. Así mismo, presentar el informe del avance del desarrollo del proceso de la formación de la ficha previamente solicitado por el Coordinador Académico.	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
20	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada	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



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



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



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



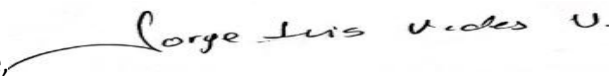
30	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. No. (9504883574) de la planilla, expedido por el operador Aportes en Línea del periodo mayo 2026.

Cordialmente, 

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

Recibí a satisfacción:

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



## CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública

Pública Clasificada

Pública Reservada

## INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MES JUNIO

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

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

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



**@SENAcomunica**

[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

1



## INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

## INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MENSUALES

El presente documento describe las actividades ejecutadas durante el período obligaciones comprendido entre el 1 y el 30 de Junio de 2026, en cumplimiento de las contractuales No. CO1.PCCNTR. 9058079 del año 2026, las cuales se detallan a continuación.

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



@SENAcomunica

[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

2



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

### **Gestión:**

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

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

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

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

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

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



@SENAcomunica

[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

3



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

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

**CURSO DE COCINA BASICA FICHA: 3523569**  
**FECHA DE INICIO: 28/05/2026**  
**FECHA DE TERMINACION: 08/06/2026**  
**CODIGO: 66210005**

**Ilustración 1**  
Preparación de salsas



**Fuente:** Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



## Ilustración 2 Preparación de masa para amasijos



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

5



### Ilustración 3 Preparaciones para rellenos lasaña.



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



#### Ilustración 4 Relleno de lasaña carne y pollo



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

7



## Ilustración 5 Lasañas y canelones



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



## Ilustración 6 Preparaciones de shawarma mixto carne y pollo



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

9



## Ilustración 7

Armado del shawarma



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

10



**CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA:**  
**FECHA DE INICIO: 11/06/2026**  
**FECHA DE TERMINACION: 17/06/2026**  
**CODIGO: 92130000**

**Ilustración 8**



**Fuente:** Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



**Ilustración 9**



**Fuente:** Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

**Ilustración 10**



**Fuente:** Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



### Ilustración 11



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

### Ilustración 12



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



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

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

### Ilustración 13

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

The screenshot displays the 'SofíaPlus' web application interface. At the top, the user is identified as 'JORGE LUIS VIDES'. The main heading is 'Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades'. The interface includes several sections:

- Programa de Formación:** A dropdown menu set to 'COCINA BÁSICA' with a 'Consultar' button.
- Ficha de Caracterización:** A dropdown menu set to 'FICHA 3523569 (COCINA BÁSICA)' with a 'Consultar' button.
- Competencias del Programa de Formación:** A list of competencies including 'ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS' and 'MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA'.
- Filtrar Actividad de Aprendizaje:** A search box and a 'Consultar' button.
- Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación:** A table with columns for 'Actividad de aprendizaje' and 'Opciones'. The table lists various activities such as 'CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS', 'COCINA BASICA CALIENTE Y FRIA', and 'PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE'.
- Ruta de Aprendizaje:** A section with a text input field for 'Nombre de la Ruta de Aprendizaje' containing '3523569', and buttons for 'Guardar' and 'Activar Ruta de Aprendizaje'.

A confirmation message at the bottom states: 'La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente'. The footer includes 'SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENEA - © SENEA 2018 - Bogotá - Colombia - v.162'.

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

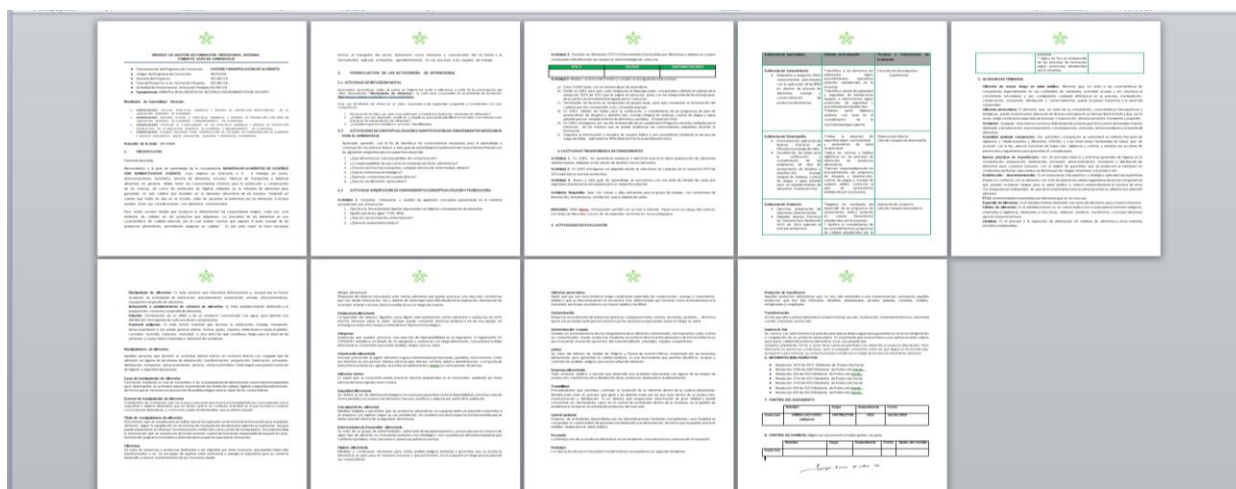


Obligación contractual 4: Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.

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

GFPI-F-135\_Guia\_de\_Aprendiza de Cocina Básica ficha: 3523569

Ilustración 14



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

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

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



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



Ficha de caracterización  
Ilustración 15

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"**  
REGIONAL GUAJIRA

**FICHA DE CARACTERIZACIÓN**

**CODIGO FICHA**  **CODIGO SOLICITUD**

**FECHA INICIO**

DÍA	MES	AÑO
28	05	2026

**FECHA TERMINACIÓN**

DÍA	MES	AÑO
08	06	2026

**CUPO SOLICITADO**

**PROGRAMA DE FORMACION**  
**COCINA BASICA**

**CÓDIGO PROGRAMA** 66210005 **VERSION:** 2 **LA MEDIDA**

**MUNICIPIO:** MAICAO **AMBIENTE:** COCINA

**DIRECCION AMBIENTE** CALLE 12 K 1B-07 BARRIO COLOMBIA LIBRE

**DEMANDA SOCIAL**  **CONVENIO No.** \_\_\_\_\_

**EMPRESA**  **NOMBRE EMPRES.** \_\_\_\_\_

**TELEFONO:** \_\_\_\_\_ **NIT:** \_\_\_\_\_

**HORARIO DE LA**

8:00	16:00
------	-------

**DIAS DOCEN**

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X	X	X	X	X	X	

\* Horario Militar **HORARIO: ULTIMO DIA**

--	--

**DIAS DOCEN**

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM

**DOCENTE 1:** JORGE LUIS VIDES U **C.C. 15 ##** 909

**TELEFONO:** 320 561 92 47 **EMAIL:** [jlvides@sena.edu.co](mailto:jlvides@sena.edu.co)

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

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

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

FIRMA INSTRUCTOR

V.B. COORD. ACADEMICO o LIDER DE PROC

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



Ilustración 16

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"**  
REGIONAL GUAJIRA

**FICHA DE CARACTERIZACIÓN**

**CODIGO FICHA**  **CODIGO SOLICITUD**

**FECHA INICIO**

DÍA	mes	AÑO
11	06	2026

**FECHA TERMINACION**

DÍA	MES	AÑO
17	06	2026

**CUPO SOLICITADO**

**PROGRAMA DE FORMACION**  
**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**CODIGO PROGRAM:** 96151529 **VERSION:** 2 **A LA MEDIDA:**

**MUNICIPIO:** MAICAO **AMBIENTE:** SALON

**DIRECCION AMBIENTE:** CALLE 12 # 1B 07 ESQUINA COCINA

**DEMANDA SOCIAL:**  **CONVENIO No.:**

**EMPRESA:**  **NOMBRE EMPRES.:**

**TELEFONO:**  **NIT:**

**HORARIO DE LA**

8:00	16:00
------	-------

**DIAS DOCEN:**

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X	X	X	X	X	X	X

\* Horario Militar **HORARIO ULTIMO DIA:**

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

**DIAS DOCEN:**

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**DOCENTE 1:** JORGE LUIS VIDES U **C.C.:** 15 208 909

**TELEFONO:** 320 561 92 47 **EMAIL:** [jlvides@sena.edu.co](mailto:jlvides@sena.edu.co)

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

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS
APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	48
REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN	
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	
PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS	

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

Jorge Luis Vides  
FIRMA INSTRUCTOR

\_\_\_\_\_  
V.B. COORD. ACADEMICO o LIDER DE PR



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



Ilustración 17

**siqa**

**PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA**

VERSION: 3  
CÓDIGO: GPP-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: 15-05-2026  
REGISTRO NACIONAL: 44 Guajira  
CENTRO DE FORMACIÓN: 9222 Centro Industrial y de Energías Alternativas  
CIUDAD/MUNICIPIO: MAICAÑO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: *Cocina Básica*

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS  PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES  MATRICULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
Nº	Nº DE REGISTRO	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	45780151	CANDELARIA MARIA	BUELVAS CARMONA	KA10 # 5-04	candelariabuelvas62@gmail.com	3015690870	<i>Candelaria Bue...</i>
2	56.082.815	SOL MARIA	BARCELONA HERNANDEZ	CALLE 4C # 47-91	barcelonasolmarie@gmail.com	3008639034	<i>Sol Maria Barcelo...</i>
3	33200728	IRINA DEL CARMEN	GUTIERREZ DE LA OSSA	CALLE 30 # 33-77	irinaguti@gmail.com	3006327023	<i>IRINA Gutierrez</i>
4	40.878.704	INDIRA ENISETH	ESCORCIA OLMOS	CALLE 7 K 3-10	indraescorciaolmos@gmail.com	324550302	<i>Indira Escorcia</i>
5	1.006.896.533	YAIRIS JOSE	GANEZ PIRA	MAICAÑO		3025322663	<i>Yairis Ganez</i>
6	64.524.760	LEDIS	BALLESTERO AYALA	MAICAÑO	ledisballestero97@gmail.com	3003118885	<i>Leidis Balleste...</i>
7	40877438	MANUELA	CAHUANA MELENDEZ	CALLE 28A # 49A22	jorgecanamo0915@gmail.com	3225965094	<i>Manuela Calahan...</i>
8	1049989034	BETZAIDA	GOMEZ MUÑOZ	CALLE 6 CR 18	betzaidagomez93@gmail.com	3006220892	<i>Betzaida Gomez</i>
9	1006890431	KIRYHAJARIN	RAMIREZ LOMBANA	CALLE 32 # 25-62	kiryahacmiraz@gmail.com	3218495670	<i>Kiryha Ramirez</i>
10	1124020607	YENNIFER	PERTUZ CARRILLO	CALLE 32 25-54	yenniferpertuz@gmail.com	3016072236	<i>Yennifer Pertuz</i>
11	42481337	YOMADIS	MARTINEZ RANGEL	CALLE 30 # 25*-42	yomadismartinez59@gmail.com	3107134522	<i>Yomadis Martine...</i>
12	1006890285	MELISSA PAOLA	QUIROZ MONDUL	CALLE 11 # 1C-77	qm7616051@gmail.com	3023704170	<i>Melissa Quiroz</i>
13	40984601	VERUSKA ESTHER	TOVAR ESTRADA	CARRERA 7 # 9-16	veruskha205@gmail.com	3136687093	<i>Veruska Tovar</i>
14	40983916	YULIS JUDITH	OROZCO NAVARRO	KR 20 # 1 E-41		3215973993	<i>Yulis Orozco</i>
15	56088192	ROSAIRA	NIETO MORALES	MAICAÑO	rosairanieto@gmail.com	3243058439	<i>Rosair Nieto</i>
16	1124009141	ERIKA ROSARITO	ASPUSHANA FERNANDEZ	RANCHERIA	santymoruval1988@gmail.com	3017612587	<i>Erika Rosarito</i>
17	40877537	SHIRLEY PATRICIA	GARCIA GOMEZ	CALLE 6 # 15-51	shedgarcia2@gmail.com	3148182809	<i>Shirley Garcia</i>
18	1045244423	JOSE IGNACIO	PEREZ SILGADO	Calle 14 sur 1-45	perezshadelperezignacio@gmail.com	3122521902	<i>Jose Ignacio P...</i>
19	1244481616	KERI JUDITH	HERNANDEZ CORDERO	CALLE 5 H 5-15	martinezwilladiego2017@gmail.com	3019100958	<i>Keri Hernandez</i>
20	1124003589	AMELIA DEL MCARMEN	DE LA CRUZ MORALES	CALLE 35 # 13-10	ameliaedelacruz@gmail.com	3242421219	<i>Amelia de la Cruz</i>

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

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

Ilustración 18

**siqa**

**PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA**

VERSION: 3  
CÓDIGO: GPP-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: 15-05-2026  
REGISTRO NACIONAL: 44 Guajira  
CENTRO DE FORMACIÓN: 9222 Centro Industrial y de Energías Alternativas  
CIUDAD/MUNICIPIO: MAICAÑO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: *Cocina Básica*

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS  PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES  MATRICULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES							
Nº	Nº DE REGISTRO	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO	FIRMA
1	40878883	MARINELIS	ACUÑA RODRIGUEZ	CALLE 19A-BIS-63	marinelisacuña@gmail.com	3013862270	<i>Marinela Acu...</i>
2	56.083.240	IRIS EMILIA	GOMEZ ELLES	CALLE 5 # 10-03	irismaria1988@gmail.com	3002439602	<i>Iris Gomez</i>
3	73115433	RAUL	HERNANDEZ CABARCAS	CALLE 5 # 10-03	raulhernandezcabarcas@gmail.com	3147485608	<i>Raul Hernandez</i>
4	39.492.285	PILAR DE JESUS	COTES BARRIOS	MAICAÑO	pillarcotes@gmail.com	3007509778	<i>Pilar Cotes</i>
5	1.124.031.470	RITA YULIETH	RIVADENEIRA PEDROZA	CALLE 7 K-48IS 4-34	ritayulie@gmail.com	3015146823	<i>Rita Rivadeneira</i>
6	1.124.040.354	OFELIA MARIA	JUSAYU POLANCO	MAICAÑO	ofeliapolanco@gmail.com	3243557546	<i>Ofelia Polanco</i>
7	56067806	IRINA ESTHER	RANGEL OLMOS	CALLE 31CRA 8 # 8-04	irinaesther20@gmail.com	3226058230	<i>Irina Rangel</i>
8	1237689471	WUENDY NAVELY	ALEAN MONTALVO	MAICAÑO	wuendynave@gmail.com	3216039182	<i>Wuendy Nave...</i>
9	1123998646	RAFAEL DAVID	DAIZ FLOREZ	MAICAÑO	rafaelcruz@gmail.com	3157886362	<i>Rafael Florez</i>
10	1121527758	ESTEFANY YULIETH	MARTINEZ SOLIS	CALLE 20 # 24 OVIDO MORA	estefanyyulis123@gmail.com	3045852721	<i>Estefany Yulie...</i>

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

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



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

### Gestión: diagnóstico inicial

Antes de iniciar:

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

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

### Ilustración 19

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

Ficha:

Código:

NOMBRE \_\_\_\_\_

¿Qué alimentos son más susceptibles de contaminación?\*

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

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

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

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

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

¿Cuál de las opciones sería contaminación biológica?\*

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

La contaminación cruzada directa es:

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

¿Cuál de estos alimentos se considera perecedero?\*

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

JORGE VIDES

INSTRUCTOR



Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

19



Ilustración 20



CURSO: COCINA BÁSICA

TALLER DIAGNÓSTICO – CONOCIMIENTOS PREVIOS

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

PARTE 1: SELECCIÓN MÚLTIPLE

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

PARTE 2: VERDADERO O FALSO

- \_\_\_\_ Se puede usar la misma tabla para carne y verduras.
- \_\_\_\_ El uniforme de cocina debe estar limpio.
- \_\_\_\_ Los alimentos deben almacenarse en orden y separados.
- \_\_\_\_ No es necesario desinfectar utensilios.
- \_\_\_\_ Lavarse las manos evita enfermedades.

PARTE 3: RESPUESTAS CORTAS

- Menciona 2 normas de higiene:  
\_\_\_\_\_
- Nombra 2 métodos de cocción:  
\_\_\_\_\_

PARTE 5: SITUACIÓN PRÁCTICA

- Si estás cortando pollo crudo y luego necesitas cortar verduras, ¿qué debes hacer?  
\_\_\_\_\_

PARTE 4: IDENTIFICACIÓN



- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Resultados del Diagnóstico:

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

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



www.sena.edu.co



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

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

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

Ilustración 21

The screenshot shows the SofíaPlus application interface. At the top, there is a green header with the user name 'JORGE LUIS VIDES' and navigation options like 'Ayuda y soporte', 'Bandeja de tareas', 'LMS SENA', 'Cambiar Clave', and 'Salir'. On the left, there is a sidebar menu with options like 'Gestión de Ambientes', 'Inscripción', 'Consultar Programas de Formación', 'Eventos de Divulgación Tecnológica', 'Planeación de la Formación', 'Registro', and 'Selección'. The main content area is titled 'Consultar Inscripción' and displays a table with the following columns: 'Identificador', 'Ficha de Caracterización', 'Programa de Formación', 'Nivel', 'Regional', 'Centro de Formación', 'Departamento / Municipio', 'Modalidad de Formación', and 'Estado'. The table contains six rows of data, each with a green icon in the 'Estado' column.

Identificador	Ficha de Caracterización	Programa de Formación	Nivel	Regional	Centro de Formación	Departamento / Municipio	Modalidad de Formación	Estado
340385		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	CURSO ESPECIAL	REGIONAL GUAJIRA	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS	LA GUAJIRA/ BAICAO	Presencial	Matriculado
248603		ASISTENCIA EN ORGANIZACION DE ARCHIVOS	TÉCNICO	REGIONAL GUAJIRA	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS	LA GUAJIRA/ BAICAO	Presencial	Retiro Voluntario
317828		APOYO ADMINISTRATIVO EN SALUD	TÉCNICO	REGIONAL GUAJIRA	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS	LA GUAJIRA/ BAICAO	Presencial	No Admitido
347848		COCINA BÁSICA	CURSO ESPECIAL	REGIONAL GUAJIRA	CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS	LA GUAJIRA/ BAICAO	Presencial	Matriculado
330385		OPERACION DE SERVICIOS TURISTICOS EN ESPACIOS RURALES	CURSO ESPECIAL	REGIONAL GUAJIRA	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	LA GUAJIRA/ BAICAO	Presencial	Certificado
320548		OPERACION TURISTICA LOCAL	TÉCNICO	REGIONAL GUAJIRA	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	LA GUAJIRA/ BAICAO	Presencial	Matriculado

Fuente: Elaboración propia JORGE LUIS VIDES

**Obligación contractual 17:** Registrar de manera oportuna y completa los juicios



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



evaluativos de los aprendices a su cargo, conforme al procedimiento de ejecución de la formación GFPI P 006, así como adelantar el debido proceso académico en los casos que corresponda. De igual forma, deberá garantizar que, al momento de la transición del grupo a la etapa productiva, todos los resultados de aprendizaje de la etapa lectiva se encuentren debidamente registrados en el aplicativo Sofía plus y que cada aprendiz figure en estado académico 'En formación'. El cumplimiento de esta obligación asegura la trazabilidad del proceso formativo y el adecuado avance académico de los aprendices dentro de los lineamientos establecidos por la institución.

Ilustración 22

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3523569	
Programa de Formación	COCINA BÁSICA	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 1124003589	AMELIA DEL CARMEN DE LA CRUZ MORALES	APROBADO
CC - 1049898034	BETZAIDA GOMEZ MUÑOZ	APROBADO
CC - 45780151	CANDELARIA MARIA BUELVAS CARMONA	APROBADO
CC - 1124009141	ERIKA ROSARITO ASPUSHANA FERNANDEZ	APROBADO
CC - 1121527758	ESTEFANY YULIETH MARTINEZ SOLIS	APROBADO
CC - 40878704	INDIRA ENISETH ESCORCIA OLMOS	APROBADO
CC - 33200728	IRINA DEL CARMEN GUTIERREZ DE LA OSSA	NO APROBADO
CC - 56067806	IRINA ESTHER RANGEL OLMOS	APROBADO
CC - 1045244423	JOSE IGNACIO PEREZ SILGADO	NO APROBADO
CC - 1006890431	KIRYHAJARIN RAMIREZ LOMBANA	APROBADO
CC - 64524769	LEDIS BALLESTERO AYALA	APROBADO
CC - 40877438	MANUELA CAHUANA MELENDEZ	APROBADO
CC - 1006890285	MELISSA PAOLA QUIROZ MONDUL	APROBADO
CC - 1124040354	OFELIA MARIA JUSAYU POLANCO	APROBADO
CC - 39492285	PILAR DE JESUS COTES BARROS	APROBADO
CC - 1123998646	RAFAEL DAVID DIAZ FLOREZ	APROBADO
CC - 73115433	RAUL HERNANDEZ CABARCAS	APROBADO
CC - 1124031470	RITA YULIETH RIVADENEIRA PEDROZA	APROBADO
CC - 56088192	ROSAIRA NIETO MORALES	NO APROBADO
CC - 40877537	SHIRLEY PATRICIA GARCIA GOMEZ	APROBADO
CC - 56082815	SOL MARIA BARCELONA HERNANDEZ	APROBADO
CC - 40984601	VERUSKA ESTHER TOVAR ESTRADA	APROBADO
CC - 1237689471	WUENDY NAYELY ALEAN MONTALVO	APROBADO
CC - 1006896533	YAIRIS JOSE GAMEZ PIÑA	NO APROBADO
CC - 1124020607	YENNIFER PERTUZ CARRILLO	NO APROBADO
CC - 42481337	YOMADIS MARTINEZ RANGEL	APROBADO
CC - 40983916	YULIS JUDITH OROZCO NAVARRO	APROBADO

*George Luis Uides*

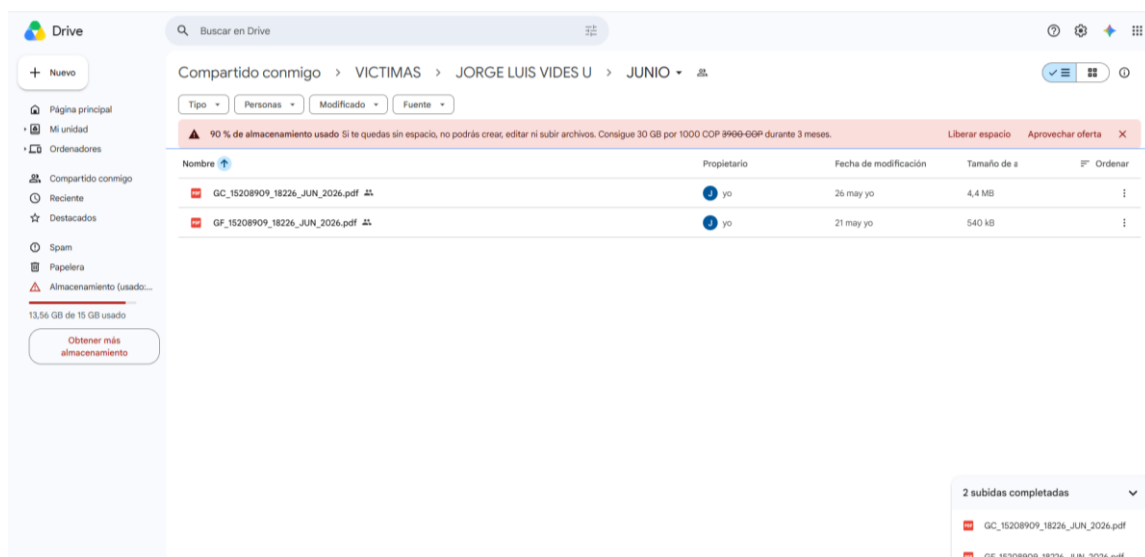


**Gestión:** A la fecha del presente informe, el curso de Higiene y Manipulación de Alimentos no ha finalizado, por lo cual no es posible realizar su evaluación. Esta se llevará a cabo una vez culminen las actividades programadas, conforme a los criterios establecidos.

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

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

Ilustración 23: Carpeta One Drive – Informes 2026



**Nota:** Carpeta One Drive – Informes 2026

**Fuente:** Elaboración propia JORGE LUIS VIDES



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)



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

**Gestión:** Participación en reunión de seguimiento y orientación de la ejecución contractual, convocada por la supervisora de contrato, Jessica Andrea Tobón Vela, con el propósito de revisar el avance de las actividades, recibir orientaciones pertinentes y fortalecer el cumplimiento de los compromisos establecidos por el equipo de instructores

**Nota:** No asistencia a la reunión de seguimiento y orientación de la ejecución contractual, convocada por la supervisora de contrato, Jessica Andrea Tobón Vela, debido a malestar general de salud que impidió la participación en el espacio programado.

## CONCLUSION

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

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



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

24



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

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

Se firma el presente informe con corte a los 15 días del mes de **JUNIO** de 2026

**Jorge Luis Vides Urquijo**  
Instructor  
CC 15.28.909



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

25

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** JORGE LUIS VIDES URQUIJO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS

**FECHA INICIAL:** 02/02/2026 00:00:00

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

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 3476649 - COCINA BÁSICA  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 80,00

---

**FICHA** 3443644 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

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

---

**FICHA** 3443623 - COCINA BÁSICA  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 80,00

---

**FICHA**

3499745 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

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

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

---

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

---

**FICHA**

3483695 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

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

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

---

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

---

**FICHA**

3523578 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

**DE APRENDIZAJE:**

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

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

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3430162 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

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

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3515758 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

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

---

### **FICHA** 3430163 - COCINA BÁSICA **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 80,00

---

**FICHA** 3523569 - COCINA BÁSICA  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 80,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 608,00

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's**

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** JORGE LUIS VIDES URQUIJO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS