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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, junio 12 de 2026

Señora
Erika Barrera Montañez
Supervisora contrato nro. CO1.PCCNTR.8983022 de 2026
Instructora Grado 015
Coordinación Académica
Málaga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.8983022de 2026

William Eduardo Diaz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1098763630, 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 TREINTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($38.334.668,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Pagos mensuales por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 3.662.548,00), Incluido IVA y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2026

Objeto: Prestar los servicios de apoyo a la gestión como instructor, para planear y orientar la formación profesional integral y el desarrollo curricular en los diferentes niveles de formación, en el área de COCINA, y demás funciones propias de su competencia, en los programas de formación regular del Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, durante la vigencia 2026

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar alistamiento oportuno de todos los documentos de desarrollo curricular según el programa de formación asignado (titulada o complementaria presencial y/o virtual) para orientar en las fichas que se le notifiquen en la vigencia, dejando la evidencia en el portafolio de la ficha.	Se realizo alistamiento necesario para la ejecución de la formación: planeación pedagógica, guías, instrumentos evaluativos, material de apoyo, entre otros, para las fichas de formación complementaria: - 3519354 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3518789 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Se realizo alistamiento necesario para la ejecución de la formación titulada TÉCNICO EN COCINA ficha 3491485 en sus primeras dos actividades AP0 y AP1.	Desarrollo curricular del programa de formación complementaría: - 3519354 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3518789 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Desarrollo curricular INDUCCIÓN y AP1 ficha TÉCNICO EN COCINA 3491485.
2	Programar y reportar al coordinador académico o líder de procesos en los 5 últimos días hábiles de cada mes las actividades a ejecutar en el siguiente mes según la programación de las fichas, los ambientes de aprendizaje, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida y se gestione el cargue de los eventos en Sofia plus, en el marco de su objeto contractual y lineamientos Institucionales y legales, (presencial y/o virtual).	Se envió correo a apoyo Coordinación Académica el día 27 de mayo con la programación del mes de junio.	- -Evidencia del correo en el formato de evidencias mensuales -Informe de tiempo del instructor-Sofia plus
3	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad (Registro de Proyecto Formativo, Creación de ruta de Aprendizaje,	Creación de la ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices de la formación	Ruta de aprendizaje creada y aprendices asociados a la misma.

	Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades en Sofia plus durante los de 5 primeros días hábiles de cada mes y reportar novedades, reporte de Inasistencias, Reporte de Juicios Evaluativos) garantizando la oportunidad, calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo (presencial y/o virtual).	complementaria: - 3519354 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3518789 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Creación de la ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices de la formación titulada: - 3491485 TÉCNICO EN COCINA.	
4	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos SENA igualmente aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad, (presencial y/o virtual).	Realicé proceso de inducción a la nueva ficha de formación titulada TÉCNICO EN COCINA 3491485.	-Registro fotográfico -Lista de asistencia a la formación.
5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa del área temática objeto del contrato, según los lineamientos Institucionales en el área de influencia del centro, (presencial y/o virtual).	Se orientó formación en las fichas de formación complementaria: - 3519354 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3518789 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Se orientó formación en la ficha de formación Titulada: - 3491485 TÉCNICO EN COCINA.	- Lista de asistencia a la formación. - Registro fotográfico.
6	Solicitar y gestionar oportunamente el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente de la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soporte, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás	Solicitud del ambiente 205 para el desarrollo de la formación titulada ficha 3491485 TÉCNICO EN COCINA:	Minuta de portería del edificio del Sena firmada todos los días para ingresar.

	elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.		
7	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI, (presencial y/o virtual).	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	Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada de logro de los resultados de aprendizaje y portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje según fechas establecidas en el plan de trabajo y planeación pedagógica, (presencial y/o virtual).	Se evalúa y genera juicios evaluativos de las fichas de formación complementaria terminadas: - 3498143 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3500007 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	Reporte de juicios evaluativos de la plataforma SOFIAPLUS
9	Participar en las actividades relacionadas con la ejecución del aseguramiento de la calidad de la FPI según los lineamientos institucionales y necesidad del Servicio.	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	Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación, (presencial y/o virtual).	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	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos (Actas de evaluación de programas con revisión del diseño curricular y documentos de desarrollo curricular, sobre la pertinencia y validez de estos, índices de deserción y/o oportunidades de mejora, Actas de empalme, Actas de seguimiento Trimestral, Casos exitosos, sistematización de prácticas pedagógicas para la ejecución de la FPI) que demuestren los resultados de la ejecución contractual y la FPI, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.	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	Apoyar la gestión para seguimiento y verificación del cierre de fichas de los programas de formación titulada, complementaria presencial y/o virtual (apoyo entrega de documentos solicitud de título).	Se generan juicios evaluativos y se solicita certificación para las fichas de formación complementarias finalizadas: - 3498143 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3500007 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	Correo de solicitud de certificados
13	Apoyar las actividades de promoción y divulgación de la oferta educativa académica, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices de acuerdo con los requisitos definidos en el diseño curricular y lineamientos de administración educativa según procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Divulgación y promoción de la tercera oferta educativa presencial y oferta virtual.	Pantallazos de estados de WhatsApp.
14	Participar cuando el centro lo requiera en proyectos de investigación Técnica aplicada y/o pedagógica y actividades del plan tecnológico para fortalecer el proceso de formación en el área temática objeto del contrato	Asistí al curso de formación complementaria ELABORACION DEL DESARROLLO CURRILULAR	Registro fotográfico y asistencia
15	Participar en las actividades programadas por el SENA, equipo SIGA; además cuando el centro de formación lo requiera jornadas de Diseño y desarrollo curricular de programas de FPI conforme a las necesidades nacionales y lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Se usan los formatos de la plataforma Compromiso en guías de aprendizaje, actas y lo relacionado con la ejecución de la F.P.I.	Formatos empleados en los diversos procesos.
16	Acompañar a los aprendices en las actividades planteadas por el equipo de bienestar al aprendiz según la programación del instructor	Acompañé a los aprendices en los diversos procesos de capacitación que hubo por parte del equipo de BIENESTAR DEL APRENDÍZ durante la semana de inducción.	Registro fotográfico.
17	Apoyar la inscripción y actualización en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA a los	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones

	aprendices, garantizando la consignación de información, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	cumplimiento de esta obligación	referentes al cumplimiento de esta obligación
18	Los instructores que impartirán formación virtual titulada y/o complementaria deberán acreditar Certificación de mínimo 40 horas en programas relacionados con ambientes virtuales de aprendizaje o tener certificación vigente en la norma de competencia pedagógica 240201057 “Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativas”.	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.
19	Participar en las jornadas de seguimiento, acompañamiento, actualización, capacitación, reuniones de red y trasferencia tecnológica convocadas por el centro de Formación.	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	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 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.	Certificado en estado vigente en la norma de competencia laboral	Certificado en estado vigente en la norma de competencia laboral
21	Apoyar con la revisión, proyección y evaluación en las etapas precontractual, contractual y pots-contractual de los procesos de contratación de bienes y servicios, cuando se 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.
22	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Contable o quien haga sus veces.	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
23	Hacer entrega oportuna al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida de los documentos y soportes de cuenta de cobro, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Se hace entrega oportuna de los archivos GC y GF requeridos en el proceso de cuenta de cobro.	Archivos GC y GF cargados en el ítem 7 de la plataforma SECOP II
24	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la	Documentos GC y GF debidamente diligenciados y cargados	Documentos publicados en la plataforma del Secop II Ítem 7 ejecución del

	correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	en la plataforma SECOP II.”	contrato, cuenta de cobro para el presente período.
25	El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).	En el archivo de gestión financiera se adjunta las certificaciones de salud, pensión y riesgos laborales del mes de marzo. No. 6019523276 de la planilla SOI del mes de mayo del 2025	Soporte de pago de seguridad social integral en archivo GF.
26	Atender los requerimientos que le realice el supervisor dentro del marco del objeto contractual.	Atendí solicitudes y requerimientos de mi supervisor mediante correo institucional.	Comunicación vía correo institucional.

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				

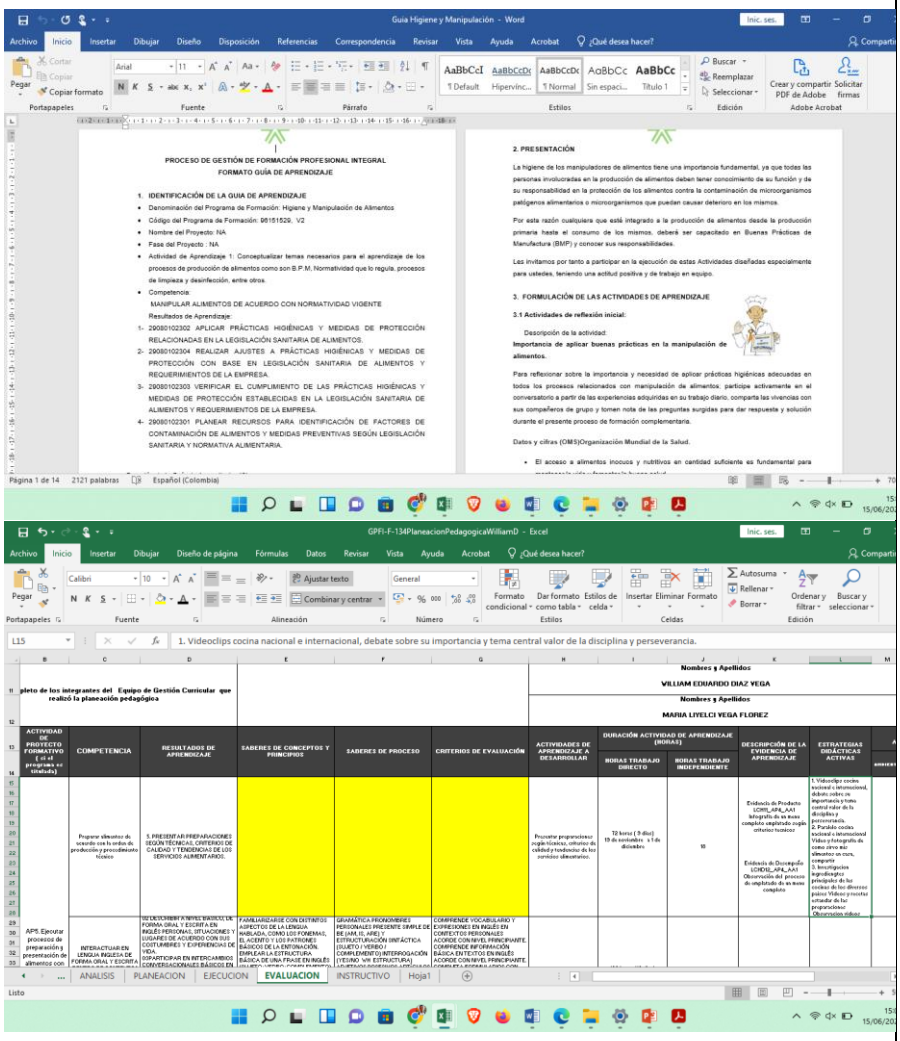
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 6019523276, operador SOI referente al mes de mayo de 2026

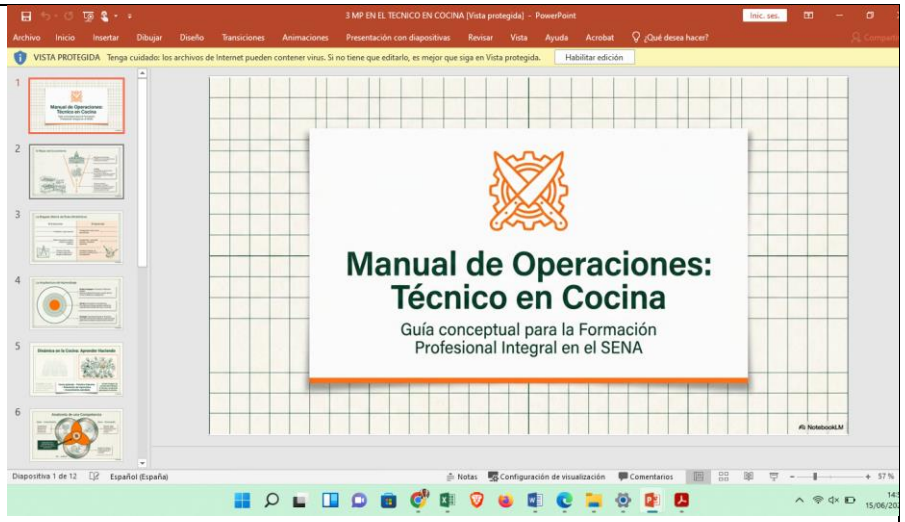
Cordialmente,

William Eduardo Diaz Vega
Contratista
C.C 1098763630

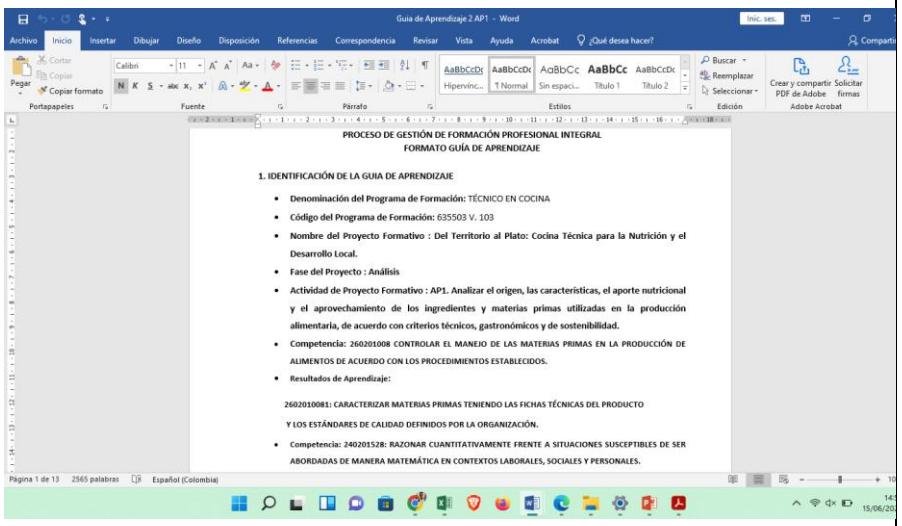
Erika Barrera Montañez
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9020067 de 2026

Evidencias del 13 del mes de mayo de 2026 al 12 del mes junio de 2026

OBLIGACION #1.		
Realizar alistamiento oportuno de todos los documentos de desarrollo curricular según el programa de formación asignado (titulada o complementaria presencial y/o virtual) para orientar en las fichas que se le notifiquen en la vigencia, dejando la evidencia en el portafolio de la ficha.		
Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas
Se realizo alistamiento necesario para la ejecución de la formación: planeación pedagógica, guías, instrumentos evaluativos, material de apoyo, entre otros, para las fichas de formación complementaria: - 3519354 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3518789 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Se realizo alistamiento necesario para la ejecución de la formación titulada TÉCNICO EN COCINA ficha 3491485 en sus primeras dos actividades AP0 y AP1.	13 de mayo a 12 de junio	







PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

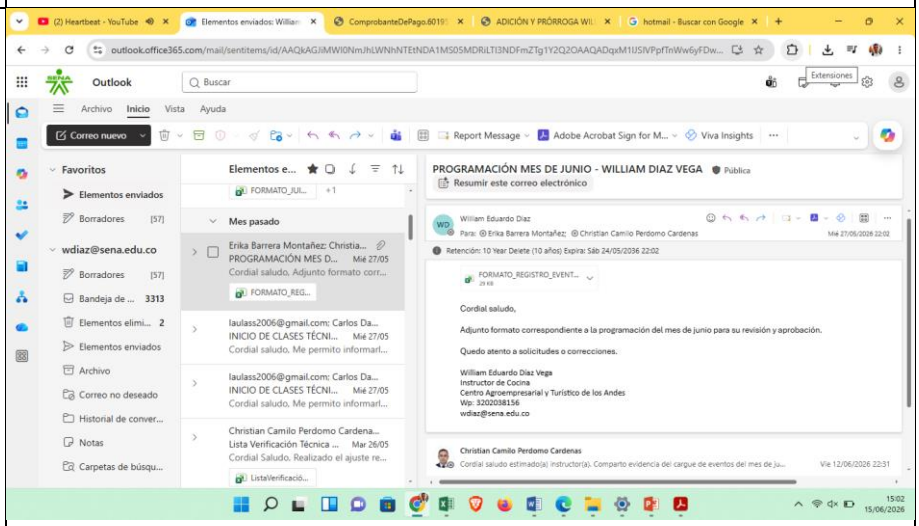
- **Denominación del Programa de Formación:** TÉCNICO EN COCINA
- **Código del Programa de Formación:** 635503 V. 103
- **Nombre del Proyecto Formativo : Del Territorio al Plato: Cocina Técnica para la Nutrición y el Desarrollo Local.**
- **Fase del Proyecto : Análisis**
- **Actividad de Proyecto Formativo : AP1. Analizar el origen, las características, el aporte nutricional y el aprovechamiento de los ingredientes y materias primas utilizadas en la producción alimentaria, de acuerdo con criterios técnicos, gastronómicos y de sostenibilidad.**
- **Competencia: 260201008 CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.**
- **Resultados de Aprendizaje:**

2602010081: CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

- **Competencia: 240201528: RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES.**

OBLIGACION #2

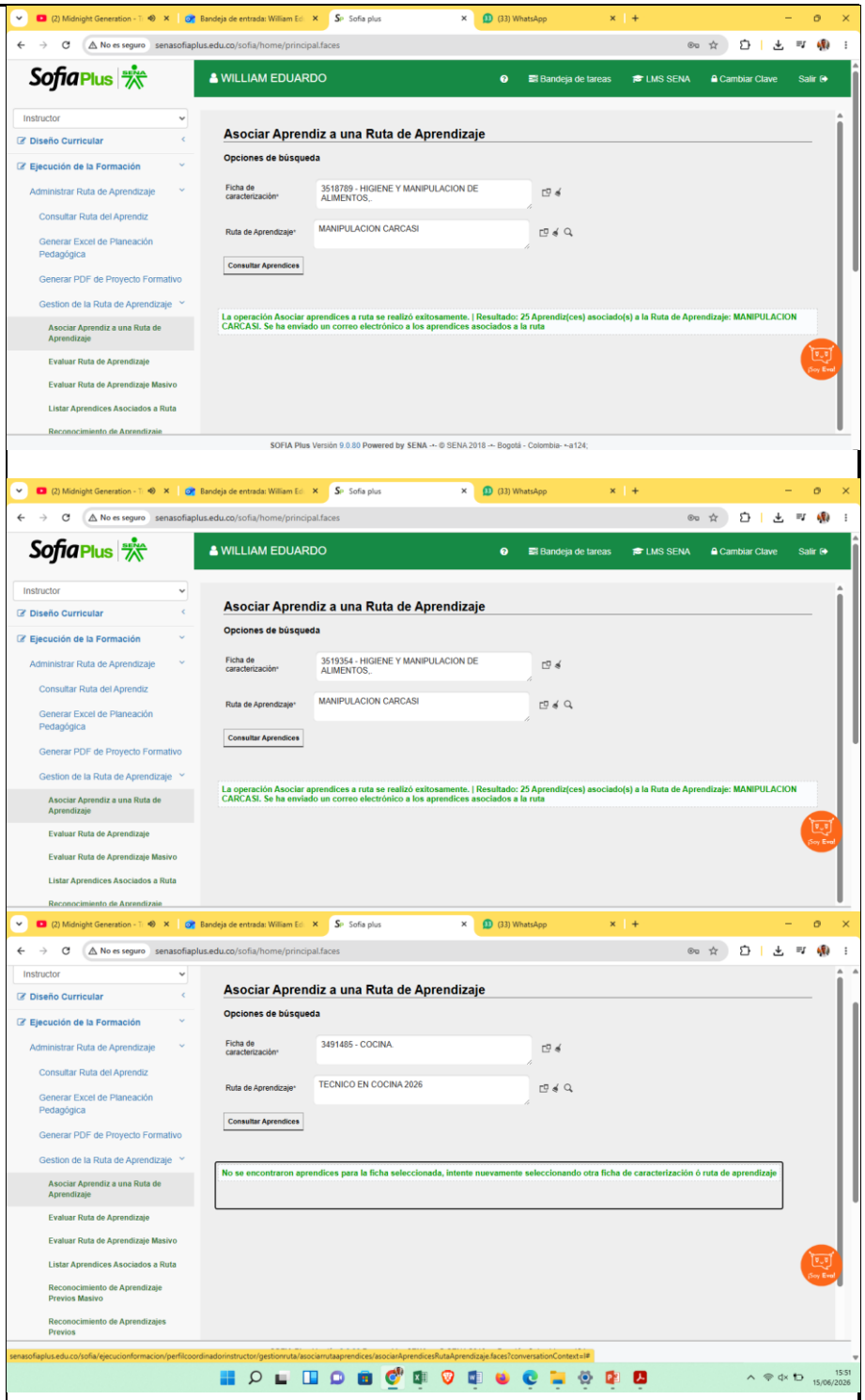
Programar y reportar al coordinador académico o líder de procesos en los 5 últimos días hábiles de cada mes las actividades a ejecutar en el siguiente mes según la programación de las fichas, los ambientes de aprendizaje, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida y se gestione el cargue de los eventos en Sofia plus, en el marco de su objeto contractual y lineamientos Institucionales y legales, (presencial y/o virtual).

Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas
Se envió correo a apoyo Coordinación Académica el día 27 de mayo con la programación del mes de mayo	27/05/2026	

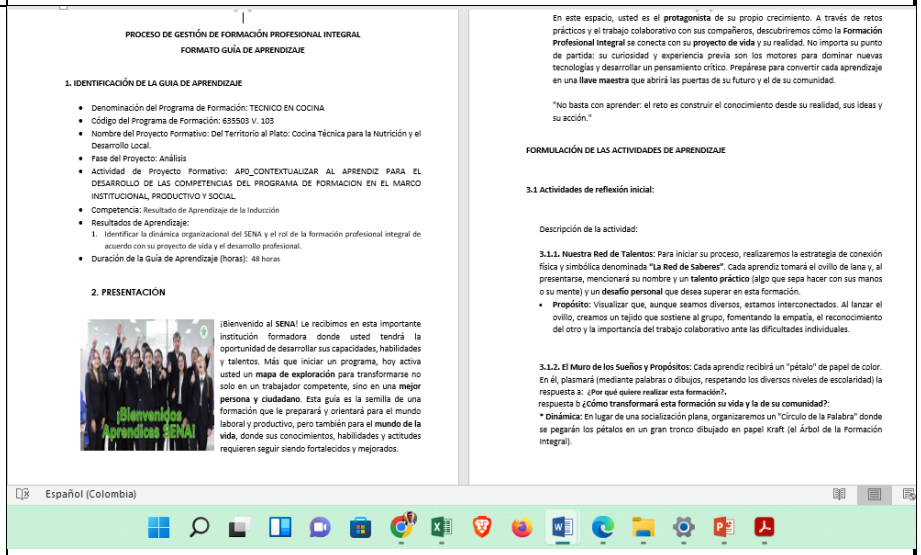
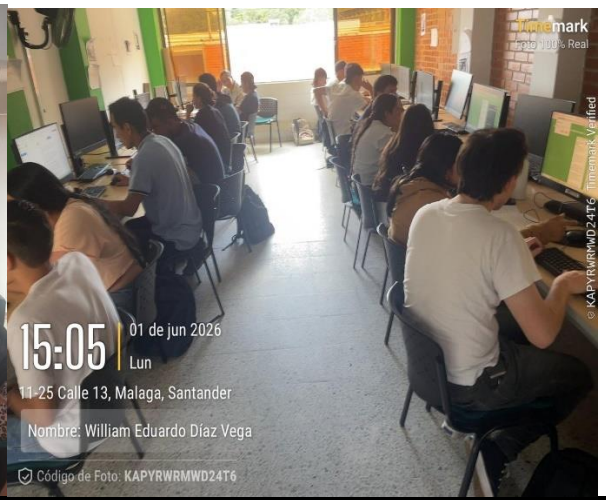
OBLIGACION # 3

Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad (Registro de Proyecto Formativo, Creación de ruta de Aprendizaje, Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades en Sofia plus durante los de 5 primeros días hábiles de cada mes y reportar novedades, reporte de Inasistencias, Reporte de Juicios Evaluativos) garantizando la oportunidad, calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo (presencial y/o virtual).

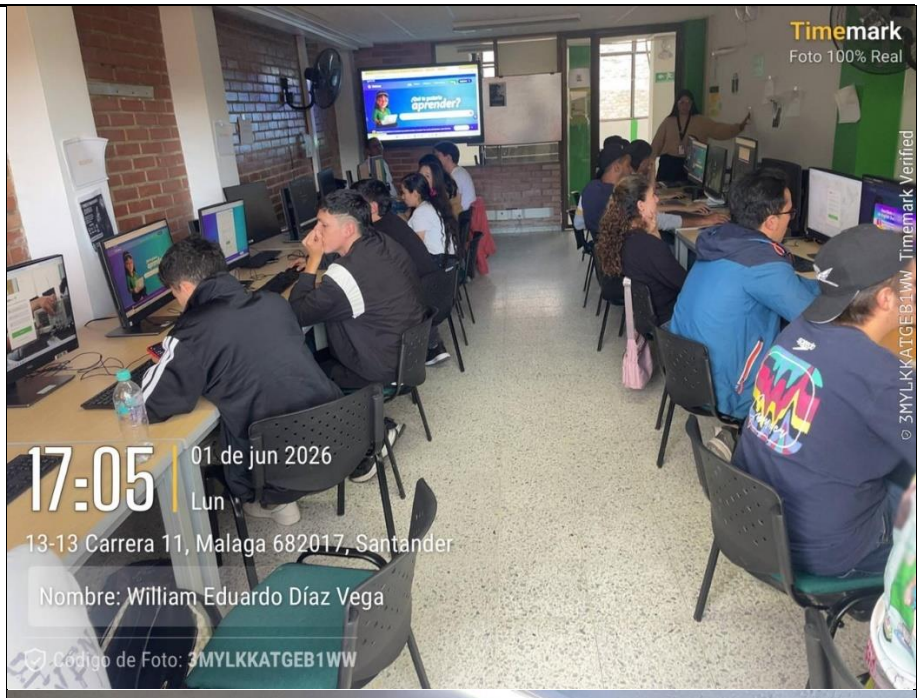
Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas

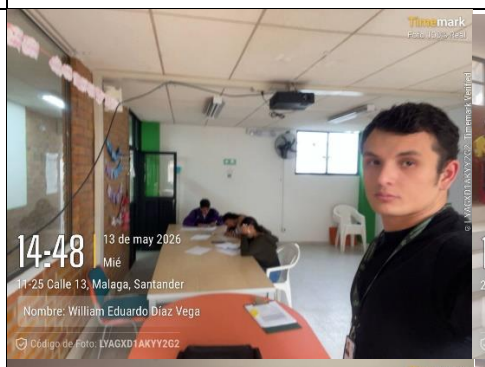
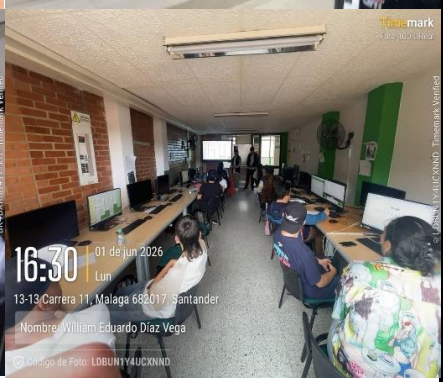
Creación de la ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices de la formación complementaria: - 3519354 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3518789 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Creación de la ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices de la formación titulada: - 3491485 TÉCNICO EN COCINA.	29/05/2026 08/06/2026	
OBLIGACIÓN #4		
Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos SENA igualmente aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión		

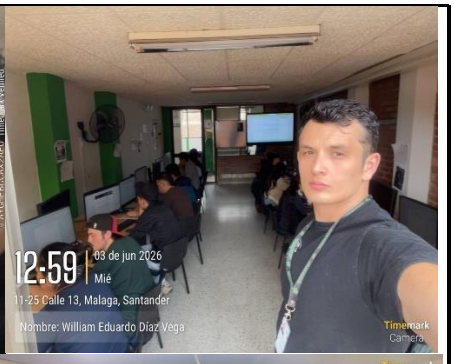
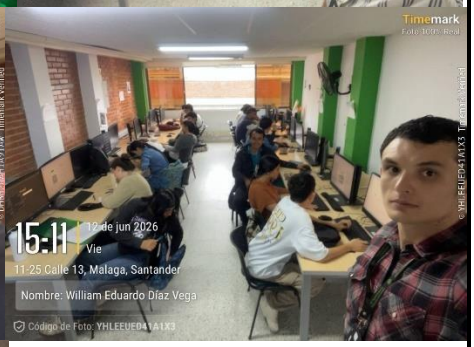
de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad, (presencial y/o virtual).

ACTIVIDADES	FECHAS	EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
Realicé proceso de inducción a la nueva ficha de formación titulada TÉCNICO EN COCINA 3491485.	28/05/2026 A 12/06/2026	  

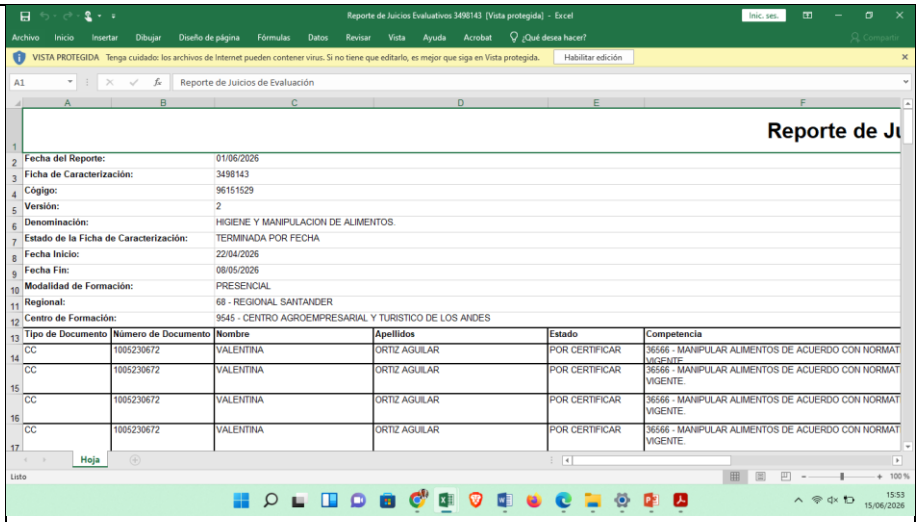
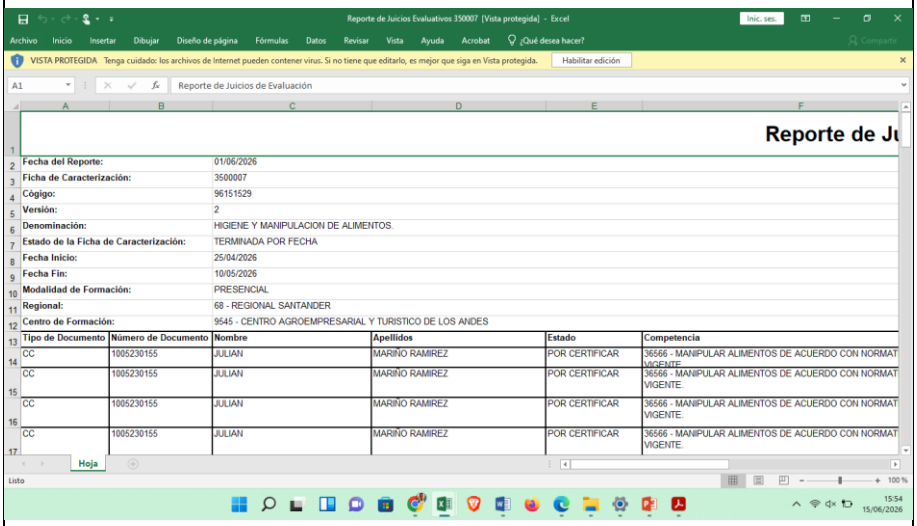
		ESTILOS DE APRENDIZAJE KOLB [Vista protegida] - PowerPoint VISTA PROTEGIDA Tenga cuidado: los archivos de Internet pueden contener virus. Si no tiene que editarlo, es mejor que siga en Vista protegida. Habilitar edición El Plano Cognitivo: El Ciclo de Aprendizaje de Kolb De la teoría psicológica al diseño instruccional experiencial. Timemark Foto 100% Real 16:30 01 de jun 2026 Lun 13-13 Carrera 11, Malaga 682017, Santander Nombre: William Eduardo Díaz Vega Código de Foto: LDBUN1Y4UCXNND © LDBUN1Y4UCXNND Timemark Verified

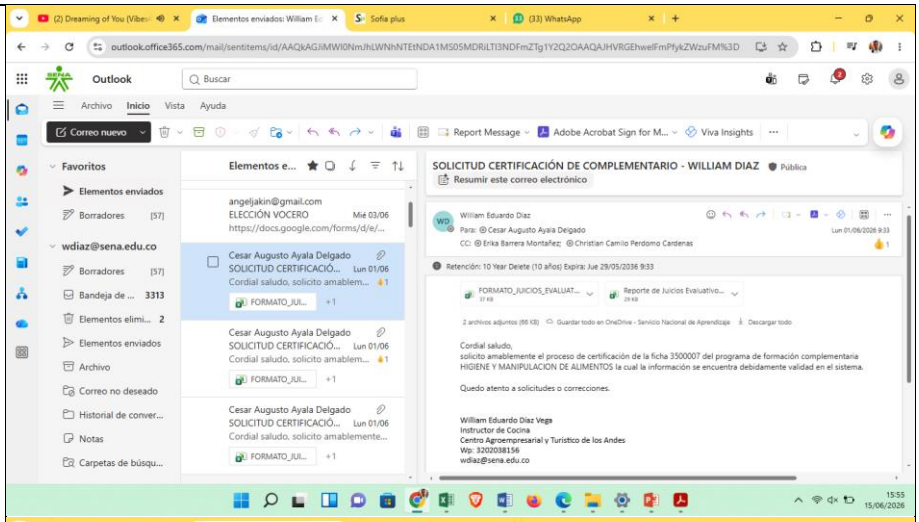
		Timemark Foto 100% Real 17:05 01 de jun 2026 Lun 13-13 Carrera 11, Malaga 682017, Santander Nombre: William Eduardo Díaz Vega Código de Foto: 3MYLKKATGEB1WW 3MYLKKATGEB1WW Timemark Verified Timemark Foto 100% Real 17:25 01 de jun 2026 Lun 13-13 Carrera 11, Malaga 682017, Santander Nombre: William Eduardo Díaz Vega Código de Foto: RL3XLNDWPEPR3W RL3XLNDWPEPR3W Timemark Verified

OBLIGACION #5		
Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa del área temática objeto del contrato, según los lineamientos Institucionales en el área de influencia del centro, (presencial y/o virtual).		
Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas
Se orientó formación en las fichas de formación complementaria: - 3519354 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3518789 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Se orientó formación en la ficha de formación Titulada: 3491485 TÉCNICO EN COCINA.	13/05/2026 A 12/06/2026	       

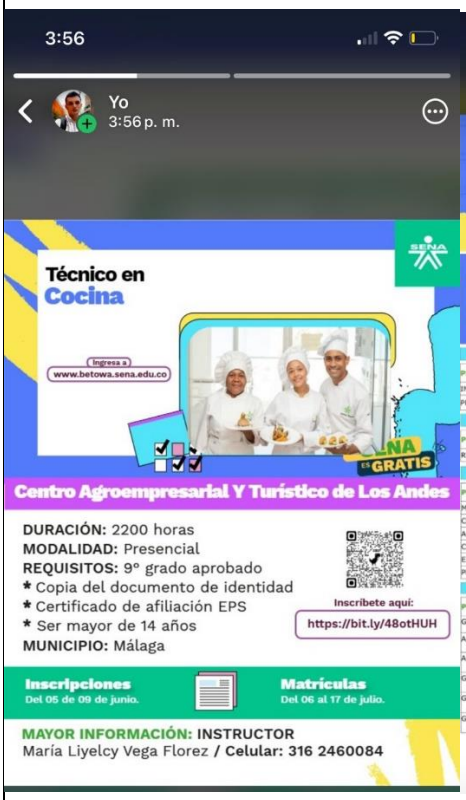
		      

OBLIGACION # 8		
Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada de logro de los resultados de aprendizaje y portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje según fechas establecidas en el plan de trabajo y planeación pedagógica, (presencial y/o virtual).		
Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas

Se evalúa y genera juicios evaluativos de las fichas de formación complementaria terminadas: - 3498143 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3500007 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	1/06/2026 1/06/2026	 Reporte de Juicios Evaluativos 3498143 [Vista protegida] - Excel Reporte de Juicios de Evaluación Reporte de Ju Fecha del Reporte: 01/06/2026 Ficha de Caracterización: 3498143 Código: 96151529 Versión: 2 Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA Fecha Inicio: 22/04/2026 Fecha Fin: 08/05/2026 Modalidad de Formación: PRESENCIAL Regional: 68 - REGIONAL SANTANDER Centro de Formación: 9545 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia CC | 1005230672 | VALENTINA | ORTIZ AGUILAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE. CC | 1005230672 | VALENTINA | ORTIZ AGUILAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE. CC | 1005230672 | VALENTINA | ORTIZ AGUILAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE. CC | 1005230672 | VALENTINA | ORTIZ AGUILAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE. Hoja Listo  Reporte de Juicios Evaluativos 350007 [Vista protegida] - Excel Reporte de Juicios de Evaluación Reporte de Ju Fecha del Reporte: 01/06/2026 Ficha de Caracterización: 3500007 Código: 96151529 Versión: 2 Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA Fecha Inicio: 25/04/2026 Fecha Fin: 10/05/2026 Modalidad de Formación: PRESENCIAL Regional: 68 - REGIONAL SANTANDER Centro de Formación: 9545 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia CC | 1005230155 | JULIAN | MARIÑO RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE. CC | 1005230155 | JULIAN | MARIÑO RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE. CC | 1005230155 | JULIAN | MARIÑO RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE. CC | 1005230155 | JULIAN | MARIÑO RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE. Hoja Listo
OBLIGACION #12		
Apoyar la gestión para seguimiento y verificación del cierre de fichas de los programas de formación titulada, complementaria presencial y/o virtual (apoyo entrega de documentos solicitud de título).		
Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas

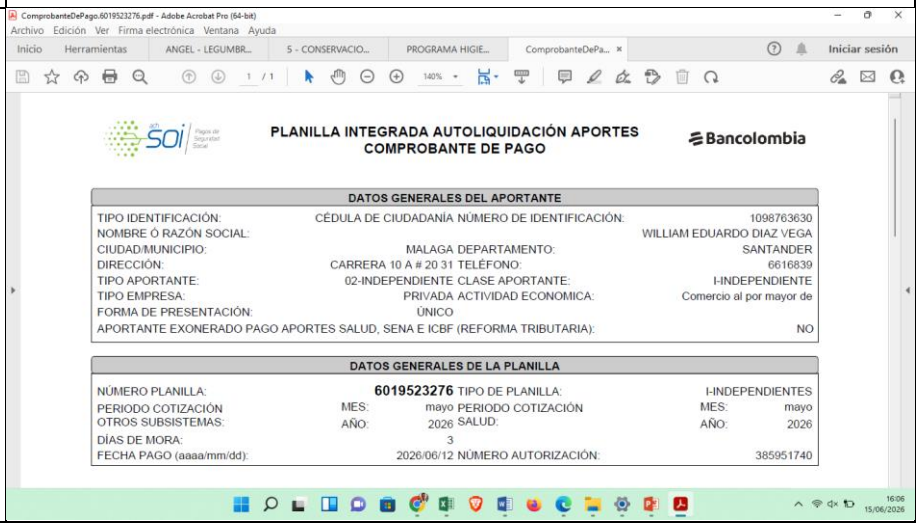
Se generan juicios evaluativos y se solicita certificación para las fichas de formación complementarias finalizadas: - -3498143 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - 3500007 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	01/06/2026	

OBLIGACION #13		
Apoyar las actividades de promoción y divulgación de la oferta educativa académica, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices de acuerdo con los requisitos definidos en el diseño curricular y lineamientos de administración educativa según procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.		
Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas

Divulgación y promoción de la segunda oferta educativa presencial y oferta virtual. Salida a barrios el 22 de abril apoyando la oferta académica.	05/006/2026 A 10/06/2026	 

OBLIGACION #20
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 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.

Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas

Certificado vigente de la norma de competencia laboral	2024	
OBLIGACION #25		
El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).		
Actividad	Fecha	Evidencias fotográficas
En el archivo de gestión financiera se adjunta las certificaciones de salud, pensión y riesgos laborales del mes de marzo. No. 6019523276 de la planilla SOI del mes de mayo del 2025	12/06/2026	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

LISTA DE ASISTENCIA FORMACION

FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: Málaga, 6 de Junio de 2026 | CENTRO: Agroempresarial y turistico de los Andes

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COCINA | FICHA: 3491485

COMPETENCIA: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

VOCERO DE FORMACIÓN: YARZIBETH KORIANA AYALA SÁNCHEZ

Nº	NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	VIERNES 6 de Junio	MARTES 9 de Junio	MIERCOLES 10 de Junio	JUEVES 11 de Junio	VIERNES 12 de Junio	OBSERVACIONES
1	Laura V. Barrera L.	1140915221	ladass2006@gmail.com	3144937352						
2	Kevin Sneyder Iza Forero	1096949126	Kevin.iza2409@gmail.com	3222305777	Kevin Iza	Kevin Iza	Kevin Iza	Kevin Iza	Kevin Iza	
3	Sergio Alejandro M	1097694477	alejandro150200 8@gmail.com	3203697765	Sergio Mesa	Sergio Mesa	Sergio Mesa	Sergio Mesa	Sergio Mesa	
4	Myriam Arenas Infante	63393792	mainfand@gmail.com	3175815552						
5	Angel Rolando Oscar C.	1098660560	angeljatin@gmail.com	3241099404						
6	Juan Felipe Rodriguez	1097496688	Jfr2529 11@gmail.com	3162071812						
7	Juan Manuel Niño	1096947205	Ningi1197@gmail.com	3103335439	Juan Niño	Juan Niño	Juan Niño	Juan Niño	Juan Manuel Niño	
8	Jaider David Garcia C.	1096947322	jaiderdavidgarcia@gmail.com	3146547826	Jaider García	Jaider García	Jaider García			
9	Breiner Guillermo Lozano	1093377763	uchihabreiner@Gmail	3204710891	Breiner Lozano	Breiner Lozano	Breiner Lozano	Breiner Lozano	Breiner Lozano	
10	Andres Medina	1096877774	andresmedinaserna@gmail	3026901855						
11	Hency Lizcano	1026582351	hency.lizcano@gmail.com	3128051366	Hency Lizcano	Hency Lizcano	Hency Lizcano	Hency Lizcano	Hency Lizcano	
12	Yarzibeth Ayala	1096967731	yarzibethayala@gmail.com	3209666302	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala	
13	Carlos Ochoa	1005231574	Cardaniel18a@gmail	3212466187						
14	Karen Gómez S.	1098831483	karengomez06.04@	3227767668						
15	Viviana Katherine Blanco	1096955506	viviab.p@gmail.com	3138584044		Viviana Blanco	Viviana Blanco	Viviana Blanco	Viviana Blanco	
16	Hector Hernandez	13591925	hernandezbarrg@gmail.com	3068180941						
17	Myriam A Infante	63393792	mainfand25@gmail.com	3175815552						
18										
19										

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

NOMBRE Y FIRMA VOCERO:

Scanned with CamScanner

SENA

LISTA DE ASISTENCIA FORMACION

FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: Málaga, 28 de mayo de 2026

CENTRO: Agroempresarial y turistico de los Andes

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COCINA

FICHA: 3431485

COMPETENCIA: INDUCCION

INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

VOCERO DE FORMACIÓN: N/A

N°	NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	JUEVES 28 de mayo	VIERNES 29 de mayo	LUNES 1 de junio	MARTES 2 de junio	MIERCOLES 3 de junio	JUEVES 4 de junio
1	ANDRES JOSE MEDINA CASTRO	1696951774	andresmedinacastro@gmail.com	3026907835	ANDRES MEDINA	ANDRES MEDINA	ANDRES MEDINA	ANDRES MEDINA	ANDRES MEDINA	ANDRES MEDINA
2	ANDRES LEONARDO JAIMES BERNAL	1096946537	leonardolcajabe@gmail.	3108753666	Leonardo J.B		Leonardo J.B			Leonardo J.B
3	ANGEL ROLANDO OSORIO CASTELLANOS	1088665[illegible]	angelortiz@gmail.com	3241099404						
4	BREINER GUILLERMO LOZANO SAAD	1090371163	uchiha bicinel@Gmail	3204770801	Breiner lozano	Breiner lozano	Breiner lozano	Breiner lozano	Breiner lozano	Breiner lozano
5	CARLOS DANIEL OCHOA CASTAÑEDA	1005131579	Carldaniel84@Gmail.com	3212466727						
6	EMILCE JIMENEZ DELGADO	63346585	Jemilce5588@gmail	3132445577						
7	HECTOR FABIAN FIGUEROA HERNANDEZ	1095192258	hfernandezhernandez[illegible]	3208118004						
8	HENCY LIZCANO SANGUINO	1026582351	henrylizcanosanguino@gmail.com	3128051366	Hency lizcano	Hency lizcano	Hency lizcano	Hency lizcano	Hency lizcano	Hency lizcano
9	JAIDER DAVID GARCIA CASTELLANOS	1096997322	daviddavidgarcia	3144642826	Jaider Garcia	Jaider Garcia			Jaider Garcia.	Jaider Garcia.
10	JUAN FELIPE RODRIGUEZ SUPELANO	1094749668	jfrs2411@gmail.com	3102091807						
11	JUAN MANUEL NIÑO CARREÑO	1094647767	Nino111992@gmail.com	3103335479	Juan Manuel Niño	Juan Manuel Niño	Juan Manuel Niño	Juan Manuel Niño	Juan Manuel Niño	Juan Manuel Niño
12	KARLIN JAKELINE GOMEZ SEPULVEDA	1098831483	jakelingomez66@gmail	3227726818						
13	KEVIN GNEYDER IZA FORERO	1096949926	Kevin[illegible]24096@gmail.com	3122305771	Kevin Iza	Kevin Iza	Kevin Iza	Kevin Iza	Kevin Iza	Kevin Iza
14	LAURA VALENTINA BARRERA LASSO	1140945221	laulass2006@gmail.com	3114937352	Laura B Lasso	Laura B Lasso	Laura B Lasso	Laura B Lasso	Laura B Lasso	Laura B Lasso
15	MYRIAM AMPARO INFANTE FLOREZ	63393792	myrinfan25@gmail	3175811555						
16	SERGIO ALEJANDRO MESA RODRIGUEZ	1097644171	alejandro15106@gmail.com	3103697265	Sergio Mesa	Sergio Mesa	Sergio Mesa	Sergio Mesa	Sergio Mesa	Sergio Mesa
17	SERGIO LEANDRO MESA CAICEDO	1098625488	serlamca@hotmail.com	3133654800	Sergio Mesa	Sergio Mesa				
18	VIVIANA KATHERINE BLANCO PARRA	1096955516	viviitob.pe@gmail.com	3138584019	Viviana Blanco	Viviana Blanco	Viviana Blanco	Viviana Blanco	Viviana Blanco	Viviana Blanco
19	YARZIBETH KORIANA AYALA SANCHEZ	1094662731	yarzibethayala@gmail.com	3209069302	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala	Yarzibeth Ayala
		68[illegible]								

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DÍAZ VEGA

NOMBRE Y FIRMA VOCERO:

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
LISTA DE ASISTENCIA FORMACION
FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA:	CENTRO: Agroempresarial y turistico de los Andes	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		FICHA: 3519354
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		
INSTRUCTOR:	WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA	
VOCERO DE FORMACIÓN: N/A		

N°	NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO						OBSERVACIONES
14	MARIA ELENA TARAZONA GUERRERO	1099894377	mariaetarazona23@gmail	314438 9248	Maria Elena Tarazona G	Maria Elena Tarazona G	Maria Elena Tarazona G.			
15	-MARY LUZ PARRA MARTINEZ	28057533			Mary Luz Parra	Mary Luz Parra	Mary Luz Parra			
16	-MERCEDES GOMEZ MANRIQUE	1096947645			Mercedes Gomez	Mercedes Gomez	Mercedes Gomez			
17	-NANCY ADELAIDA PEREZ HIGUERA	1099894485		3229238582	Nancy Adelaida Perez H.		Nancy Adela			
18	-OMARIA ESPINEL SILVA	28057628		314455 2907						
19	-OVIDIO RINCON ESPINEL	5.609		3249485637						
20	-ROSA ELENA BARRERA MORA									
21	-ROSA MARIA PARRA DUARTE	52.945.560		321.222.6954	Rosa parra	Rosa parra				
22	-SANDRA MILENA TELLEZ RINCON									
23	-YESSICA LUZDARY SANCHEZ RAMIREZ									
24	-YINNI MANUELA SARMIENTO CASTELLANOS				Yinni Castel Sarm	Sarm Castel Yinni Manue	Yinni Manuela Sarmien Castellano			
25	-YURLITH QUINTERO BACCA									
13										

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DÍAZ VEGA	NOMBRE Y FIRMA VOCERO:

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
LISTA DE ASISTENCIA FORMACION
FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: | **CENTRO:** Agroempresarial y turistico de los Andes

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | **FICHA:** 3519357

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

VOCERO DE FORMACIÓN: N/A

Nº	NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO					OBSERVACIONES
1	ALBA JANETH BASTO ORTIZ	28076883							
2	-ANA LUISA EUGENIO DE ESTUPIÑAN	28056683	lauraestupinan3294@gmail.com	314391 3858	Ana Luisa Eugenio	Ana Luisa Eugenio	Ana Luisa Eugenio.		
3	-AURA ALICIA DUARTE PARADA								
4	-DANIELA ANDREINA RAMIREZ GUERRERO								
5	-DEICY HURTADO								
6	-DORIS TARAZONA GUERRERO	28-052951		316 207 2124	Doris Tara zona	Doris TG	Doris TG		
7	JESUS MARIA JAIMES MONSALVE	1096937		3223942 045					
8	-JOSE ALIRIO DUARTE DUARTE	5609484							
9	-JOSE DARIO GOMEZ MANRIQUE	1099894365	dario23garc@gmail.com	3214239120					
10	-JOSE LUIS GOMEZ TARAZONA	1007255 592	Joselwis Gomez Tarazona@gmail	3227760 100					
11	-JOSE MELGAREJO APONTE	13831035							
12	-JOSEFINA TORRES PINZON	109989 4050		3209477883	JOSEFINA TORRES	JOSEFINA TORRES	JOSEFINA TORRES.		
13	-LAURA MARITZA ESTUPIÑAN ~~GUERRERO~~ EUGENIO	1032.406.771	lauraestupinan@gmail.com	32037807 83					

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DÍAZ VEGA

NOMBRE Y FIRMA VOCERO:

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
LISTA DE ASISTENCIA FORMACION
FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA:	CENTRO: Agroempresarial y turistico de los Andes	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		FICHA: 3518789
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		
INSTRUCTOR:	WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA	
VOCERO DE FORMACIÓN: N/A		

Nº	NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO					OBSERVACIONES
1	BLANCA LILIANA SIERRA ROJAS	1085805349		3228145807	Blanca se	Blanca se.	Blanca se		
2	CINDY ROCIO CALDERON	1096948997	cindycalderon4@hotmail.com	3114515391					
3	BLEYDI ABRIL C.	1096949197							
4	ALBA YURANI JOYA CÁRDENAS Cáceres	1096959495	albayoya10@gmail.com	3142297724					
5	LARITZA ACEVEDO VARGAS	1099894649	laritzaacevedo2015@gmail.com	3136894110	Laritza Acevedo	Laritza Acevedo	Laritza Acevedo		
6	DEYSI LILIANA MESA RANGEL	1099895228	deisymesa@gmail.com	3200[illegible]7					
7	ANA ELCIDA MANRIQUE SANCHEZ	28057193	ana.manrique1308@hotmail.com	3125760066	Ana E. Manrique	Ana E. M.	Ana E. Manrique		
8	MERCEDES CASTAÑEDA OVIEDO	28057460	Mercedesc	314415 6696					
9	YASMIN CASTAÑEDA	28057566	Yasmin CO	3138159732					
10	ANA JUDITH PINZON MESA	28057726							
11	NELLY MAYORGA	28057740	nellymayorga1476@gmail.com	3223794813	Nelly Mayorga	Nelly Mayorga	Nelly Mayorga		
12	NELLY TARAZONA	28057768							
13	NIDIA CERINZA	28057864	nidiacerinza.arenales@gmail.com						

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DÍAZ VEGA

NOMBRE Y FIRMA VOCERO:

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
LISTA DE ASISTENCIA FORMACION
FORMATO DE APOYO

UDAD, FECHA: | CENTRO: Agroempresarial y turistico de los Andes

OGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | FICHA: 3518789

MPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

STRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

CERO DE FORMACIÓN: N/A

NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO					OBSERVACIONES
NELLY LOURDES MEZA VEGA	28057901	nellymezau@gmail.com nellymezau@gmail.com	320904 8101	Nelly Meza	Nelly Meza	Nelly Meza		
PEDRO MISAEL SANDOVAL	4136505		3225988930					
RUBIELA DUARTE DUARTE	52458853							
ANA VICTORIA ESPINEL MAYORGA	52856532							
BENEDICTO CASTAÑEDA OVIEDO	5608159	Jolytta25@gmail.com	320 259 1833	Benedicto Castañeda	Benedicto Castañeda	Benedicto Castañeda		
JERONIMO CASTAÑEDA OVIEDO	5608372	castanedajcion mogo@gmail.com	3104461514					
MARIA HELENA RANGEL	60324831	3123333921 3219214722		Maria Helena R.	Maria Helena R.	Maria Helena R.		
BERNARDA ACEVEDO VARGAS	60357471	Bernardaceve hotacalderonduarte 722@gmail.com	3108956	Bernarda Acevedo	Bernarda Acevedo	Bernarda Acevedo		
ZANDRA ROCIO CALDERON DUARTE	63368855		3219833413	Zandra Rocio Calderon Duarte	Zandra Rocio Calderon Duarte	Zandra Rocio Calderon Duarte		
ELVA GOMEZ ANAYA	63395018							
MARITZA ABRIL SUAREZ	63397946			Maritza Abril	Maritza Abril	Maritza Abril		
ANA ZENAIDA TARAZONA GUERRERO	63398262		3134244541	Ana Zenaida	Ana Zenaida	Ana Zenaida		

RE Y FIRMA INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DÍAZ VEGA

NOMBRE Y FIRMA VOCERO:

Scanned with CamScanner

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

wiliam eduardo Diaz Vega

C.C 1.098.763.630

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 11 de junio 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público

Código: 761433681000

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3500007 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

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 : 22,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3519354 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

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: 3491485 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3518789 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 134,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
20/05/2026	27/05/2026	DESARROLLO CURRICULAR	38,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 38,00

INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3491485 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	120,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	120,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: WILLIAM EDUARDO DIAZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES