



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

Yopal, mayo de 2026

Señora

RAQUEL SUÁREZ BENÍTEZ

Supervisora contrato nro. **CO1.PCCNTR.8942438 del 19 de enero de 2026**

Coordinadora Académica

Formación Integral - CAFEC

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de mayo del año 2026

Referencia: **CO1.PCCNTR.8942438 del 19 de enero de 2026**

ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 1049610542 de Tunja, 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 total del presente contrato asciende a la suma de CINCUENTA Y CUATRO MILLONES, NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO MIL, TRESCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. (\$ 54.938.390) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de CINCO MILLONES, CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL, OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$ 5.493.839) MES, incluido IVA.



Plazo: Será hasta el 1 de diciembre del año 2026.

Objeto: 85_9519_48 Contratar servicios personales de carácter temporal como instructor en modalidad presencial, por 160 horas mensuales o proporcional a las horas efectivamente ejecutadas, para impartir formación profesional integral conforme a la programación académica, elaborar y/o utilizar material curricular, emitiendo juicios evaluativos, entregar el portafolio del instructor en los tiempos establecidos y demás lineamientos de la Formación Profesional del SENA, para la red de conocimiento Agrícola – TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato, según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Se ejecutaron 160 horas de proceso formativo en cursos complementarios de Higiene y Manipulación de Alimentos	Tabla 1. Evidencias de aprendizaje. Fichas de caracterización 3510126, 3509928, 3513076, 3513077 Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus: - Reporte de horas mensual de Sofiaplus - EVIDENCIA MENSUAL: GANTT DE HORAS MENSUALES
2	Impartir la formación de manera presencial y si lo requiere la Coordinación Académica a través de medios digitales.	Se imparte formación a través de medios digitales	Tabla 1. Evidencias de aprendizaje: Sección Resultado de Aprendizaje
3	Gestionar la aprobación del proyecto formativo de los programas de formación titulada asignados en el formato dispuesto para ello, y cargar a Sofía plus para viabilizar por Coordinación académica; el formato con código del proyecto deberá ser entregado a Coordinación Académica dentro de los plazos establecidos por el Coordinador y/o supervisor del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
4	Crear la ruta de aprendizaje y mantenerla actualizada del(os) grupo(s) de formación asignado(s)	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	(ficha de caracterización) por Coordinación Académica, y asociar a los aprendices en Sofía Plus y/o el aplicativo institucional dispuesto para ello.	referentes al cumplimiento de esta obligación	
5	Alimentar permanentemente el portafolio asignado por coordinación académica, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación con los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAP's, Guías de 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 y lineamientos de la Coordinación Académica.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
6	Evaluar en Sofía plus y reportar los juicios evaluativos de RAP's a la Coordinación Académica, una vez termine el resultado de aprendizaje impartido.	Se emite juicio evaluativo correspondiente a la formación complementaria impartida	Código de Proyecto Formativo: 3423072 Nombre de formación complementaria: Curso Higiene y Manipulación de Alimentos
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
8	Para instructores líderes de grupo, socializar el reglamento del aprendizaje vigente durante la etapa lectiva en dos momentos para el nivel técnico,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	operario y auxiliar, y en 3 momentos para los programas del nivel tecnológico, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez terminen 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 como novedades que se presenten.		
9	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 programadas 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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
10	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de la formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
11	Impartir la formación virtual, haciendo uso de 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	No se requirió actividad, no se registra evidencia
12	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación y/o curso, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia



13	Aplicar los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA y/o elaborar el material curricular necesario para ejecutar el programa asignado con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos, realizando ajustes razonables a las guías de aprendizaje y material de apoyo para los aprendices con alguna condición de discapacidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
14	Planear oportuna y adecuadamente 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 de ejecución para el programa de formación asignado ciñéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente el modelo pedagógico del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
15	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Utilización de medios audiovisuales (diapositivas) a fin de socializar las temáticas	No se registra evidencia
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la	Asistencia a los espacios solicitados por el supervisor y entrega de informe Gestión contractual y	Tabla 1. Evidencias de aprendizaje. Link Drive carpeta con Informe Gestión Contractual



	ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre la formación (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Gestión Financiera donde se evidencia la ejecución de la formación.	e Informe de Gestión Financiera mayo 2026: https://acortar.link/2S9F1k
20	Brindar apoyo al desarrollo de las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o este desarrollando en el área del programa en acreditación asignado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área del programa en acreditación asignado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
25	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
26	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que sean de su responsabilidad,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.		
27	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
28	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
29	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
30	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	referentes al cumplimiento de esta obligación	
31	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
32	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
33	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para 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	No se requirió actividad, no se registra evidencia
34	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimiento a mínimo 80 aprendices, llevará a cabo visitas de seguimiento evidenciadas en actas, desarrollará charlas de sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	<p>productiva; el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El seguimiento realizado por el instructor debe ser entregado mensualmente a Coordinación Académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz.</p>		
35	<p>Presentar informe de actividades (Gestión Contractual y Gestión Financiera) de manera mensual según los lineamientos vigentes e indicaciones del supervisor, con los correspondientes soportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. Parágrafo: Si el contratista supera las quince (15) días de retardo en el cobro del mes anterior, facultará a la entidad para imponerla multa, o terminar el contrato de manera unilateral en el estado en que se encuentre y, adicionalmente, de adelantar actuación administrativa para declarar el incumplimiento contractual e imponer la cláusula penal pecuniaria</p>	<p>Entrega de informe Gestión contractual y Gestión Financiera donde se evidencia la ejecución de la formación</p>	<p>Tabla 1. Evidencias de aprendizaje.</p> <p>Link Drive carpeta con Informe Gestión Contractual e Informe de Gestión Financiera mayo 2026: https://acortar.link/2S9F1k</p>
36	<p>El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia, debidamente justificada y probada (caso fortuito o fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el Centro de formación, adelante las acciones necesarias para suplir esta necesidad. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>No se requirió actividad, no se registra evidencia</p>



37	El contratista deberá garantizar los equipos y herramientas necesarias para el desarrollo de sus obligaciones contractuales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
----	--	---	--

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (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. 1080931740 Operador Simple S.A y periodo pagado referente al mes de abril de 2026.

Cordialmente,

ANGELA VIVIANA GONZÁLEZ OCHOA

Contratista

C.C. No. 1049610542 de Tunja

RAQUEL SUÁREZ BENÍTEZ



Supervisor del Contrato **CO1.PCCNTR.8942438 del 19 de enero de 2026**



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

EVIDENCIAS EJECUCIÓN CONTRATO CO1.PCCNTR.8942438 del 19 de enero de 2026

TABLA 1: EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

NUMERO DE FICHAS DE CARACTERIZACION:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
COMPETENCIAS: Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	
ACTIVIDAD REALIZADA	REGISTRO FOTOGRAFICO
<p>Realización de formación virtual temáticas:</p> <p>Responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.</p> <p>Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos.</p> <p>Enfermedades transmitidas por los alimentos - etas: causas, enfermedades, sintomatología, prevención.</p> <p>Factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos</p>	 







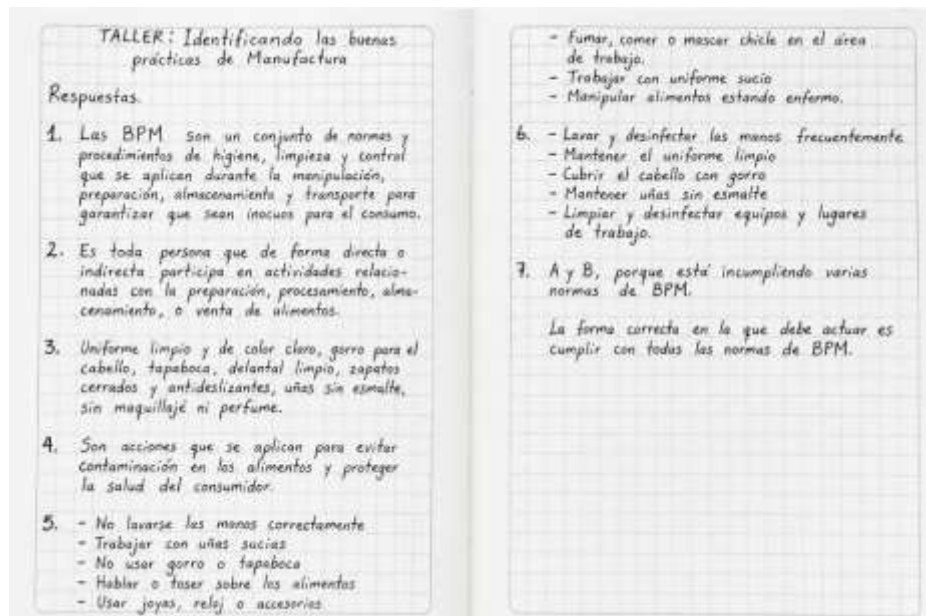
RESULTADO DE APRENDIZAJE

REGISTRO FOTOGRÁFICO

1. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.

2. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

3. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en





<p>la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa</p>	
<p>4. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria</p>	<p>TALLER 2: CONOCIENDO LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DE LOS ALIMENTOS</p> <p>NOMBRE: FABIO BARRAGAN PINTO FECHA: 13/05/2026</p> <p>1. Que entiende por Buenas Prácticas de Manufactura</p> <p>RTA/ En otras palabras, las BPM buscan que los alimentos se elaboren en condiciones adecuadas para evitar la contaminación (física, química o biológica) y proteger la salud de los consumidores.</p> <p>Incluyen aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none">• La higiene personal de los manipuladores de alimentos.• La limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.• El control de materias primas.• Las condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte.• El cumplimiento de procedimientos estandarizados durante la producción. <p>2. Según las diapositivas cuáles son las medidas de Higiene personal</p> <p>RTA/</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavado frecuente de manos: Antes de iniciar labores, después de ir al baño, tocar basura, dinero, estornudar o manipular alimentos crudos.• Uñas cortas, limpias y sin esmalte: Evitan la acumulación de suciedad y microorganismos.• Cabello recogido y cubierto: Uso de gorro o redecilla para evitar la caída de cabellos en los alimentos.• Uso de uniforme limpio: Incluye bata o delantal, en buen estado y exclusivo para el trabajo.• No usar accesorios: Evitar anillos, pulseras, relojes o aretes grandes que puedan contaminar los alimentos.• Buena higiene corporal diaria: Bañarse todos los días y mantener una buena presentación personal.• Uso de tapabocas cuando sea necesario: Especialmente si se tienen síntomas de gripe o al manipular alimentos sensibles.• Cubrir heridas o cortaduras: Con vendajes impermeables y, de ser posible, usar guantes.• No fumar, comer o masticar chicle durante la manipulación de alimentos.• Evitar toser o estornudar sobre los alimentos: En caso de hacerlo, lavarse nuevamente las manos. <p>3. Indique según los ejemplos vistos cuáles son las prácticas higiénicas que como manipulador de alimentos debe tener en cuenta en las etapas de operación y almacenamiento de alimentos.</p> <div data-bbox="706 1243 1096 1801"><p>The diagram illustrates factors in food alteration. It features a central image of a fresh red apple. To its left, a box labeled 'Físicos' points to 'Olores, colores'. To its right, a box labeled 'Químicos' points to 'Enranciamiento, Parahemato'. Below the apple, a box labeled 'Biológicos' points to 'Bacterias, parásitos, Micoplasmas'. Below the diagram is a photograph of a sliced apple core that has turned brown, representing spoilage.</p></div>



TALLER: Análisis de un caso de la industria determinando el tipo de ETA y sus posibles causas

NOMBRE: Freddy Fernando Santana Santana

FECHA: 15/05/2020

Para el desarrollo del presente taller, deberá leer el artículo titulado: **Brote de Salmonelosis tras reunión familiar en la localidad de Puente Aranda, Bogotá D.C.**, que se encuentra dentro del material de este Módulo.

1. **Indique tres posibles causantes del brote de Salmonelosis que se presentó al ingerir el arroz con pollo contaminado con la bacteria (Teniendo en cuenta lo visto en la presentación).**

Rta: Contaminación cruzada durante la preparación

Es muy probable que durante la manipulación del arroz con pollo se hayan mezclado utensilios, superficies o alimentos crudos con alimentos ya cocidos sin una adecuada desinfección. Esto facilita que la bacteria *Salmonella* pase al alimento listo para el consumo.

Deficiente higiene del manipulador de alimentos

Si la persona que preparó el alimento no realizó un correcto lavado de manos o manipuló el producto estando contaminada, pudo transferir la bacteria directamente al arroz con pollo.

Uso de materias primas contaminadas

El pollo es uno de los alimentos más asociados a *Salmonella*. Si no se garantiza su correcta limpieza, almacenamiento o cocción desde el inicio, pudo ser la fuente primaria del brote.

2. **Mencione tres factores que pudieron contribuir a la proliferación de la bacteria conocida como *salmonella* spp en el arroz con pollo que fue consumido por los asistentes a la reunión. (Teniendo en cuenta lo visto en la presentación).**

Los factores que dieron cadena o ayudaron a contribuir este caso de Salmonella fueron:

1. Manejo inadecuado de la temperatura.
2. El alimento se dejó varias horas a temperatura ambiente antes de ser consumido, lo que favorece la multiplicación de bacterias. La *Salmonella* se reproduce fácilmente en condiciones sin refrigeración.
3. Tiempo prolongado entre preparación y consumo.
4. El transporte duró aproximadamente 3 horas y además el alimento permaneció almacenado antes de servirlo, aumentando el riesgo bacteriano.
5. Recalentamiento inadecuado.
6. El uso del microondas por porciones puede no haber garantizado una temperatura suficiente suficiente para eliminar completamente la bacteria presente.
3. **Si usted fuese la persona encargada de la preparación y el transporte del arroz con pollo desde el noroccidente de la ciudad de Bogotá hasta el sur occidente en la localidad de Puente Aranda, con un tiempo de traslado de aproximadamente de 3 horas, responda:**

Tendrá en cuenta estas medidas sanitarias para garantizar un completo tratamiento de inocuidad a la hora de transportar este alimento:

- Mantendrá el alimento a temperatura segura (caliente por encima de 60°C o refrigerado por debajo de 5°C).
 - Utilizará recipientes térmicos adecuados durante el transporte.
 - Garantizará una correcta higiene personal y de utensilios antes y durante la preparación.
 - Separará alimentos crudos de los cocidos para evitar contaminación cruzada.
 - Asegurará una cocción completa del pollo, verificando que no queden partes crudas.
 - Evitará dejar el alimento a temperatura ambiente por largos periodos.
 - Servirá el alimento inmediatamente después de calentarlo correctamente.
- a. **¿Bajo su concepto es adecuada la manipulación que se le dio a este tipo de alimento? Justifique su respuesta**



EVALUACION FINAL

NOMBRE: Freddy Fernando Santana Santana

FECHA: 15/05/2026

Indique si las siguientes afirmaciones son falsas o verdaderas (refleje el círculo):

	FALSO	VERDADERO
a. La implementación de los BPM permite fabricar y comercializar alimentos inocuos	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
b. La aplicación de los BPM es importante porque busca garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir la ocurrencia de las enfermedades de transmisión alimentaria	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
c. El manipulador de alimentos es toda persona que manipule directa o indirectamente un producto alimentario.	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
d. Las siglas BPM significan Buenas Prácticas de Manipulación	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
e. Cualquier persona que desee trabajar en la elaboración de alimentos puede hacerlo y no necesita ningún conocimiento previo para manipular un alimento	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
f. Cualquier persona que desee trabajar como manipulador de alimentos debe realizarse una prueba de laboratorio a fin de determinar si es apto para manipular alimentos	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
g. Es necesario considerar los factores de contaminación en cada alimento para así mismo definir los tratamientos y controles que se le va a dar con el fin de garantizar su inocuidad.	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

Pregunta con única respuesta. Marque con una opción (X) la respuesta que considere sea la más pertinente según la pregunta:

1. La definición de BPM, dada por el Ministerio de Salud y Protección Social, se encuentra en la Resolución:

- a. 2674 de 2013
- b. 2476 de 2013
- c. 7426 de 2013
- d. 7426 de 2015

2. ¿Que son las BPM?

- a. Son normas establecidas para facilitar el comercio de alimentos
- b. Son prácticas y normas que garantizan la higiene de los alimentos y por lo tanto estas que los consumidores se refieren
- c. Son norma que garantizan el adecuado uso de los recursos en la fabricación de alimentos.

3. Los factores contaminantes de alimentos son:

- a. Físicos, químicos y biológicos
- b. Físicos, químicos y naturales
- c. Psicoquímicos y metabólicos
- d. La respuesta a es la correcta
- e. La respuesta c es la correcta

4. Un ejemplo de contaminación biológica puede ser:

- f. Microorganismos adherentes
- g. Microorganismos beneficios
- h. Microorganismos Patogénicos
- i. Bacterias y virus
- j. a y c son correctas
- k. c y d son correctas

5. Cuáles son los tipos de contaminación cruzada en alimentos:

- a. Contaminación cruzada directa
- b. Contaminación cruzada inversa
- c. Contaminación cruzada indirecta
- d. a y c son correctas
- e. b y c son correctas

6. La diferencia entre la limpieza y la desinfección es:

- a. La limpieza es la remoción de factores extrínsecos al medio y la desinfección es la remoción de contaminantes en la superficie
- b. La limpieza es la remoción de suciedad y partículas de gran tamaño de la superficie mientras que la desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos de microorganismos hasta un nivel que no comprometa la inocuidad.
- c. La limpieza es la remoción de partículas de gran tamaño dañinas de una superficie mientras que la desinfección es la remoción total de los microorganismos dañinos en una superficie

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

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

FECHA FINAL: 30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3509928 - 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: 3513076 - 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 : 47,90

FICHA 3510126 - 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 : 47,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 143,80

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
01/05/2026	19/05/2026	DESARROLLO CURRICULAR	16,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16,00

INSTRUCTOR: ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

