



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

Vélez (Santander), junio 2026

Señor

CESAR FERNANDO PALENCIA LOPEZ

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9077971 de 2026

INSTRUCTOR G12

Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual junio de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9077971 de 2026

DIANA MARIA PARRA GUZMAN, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 40049648, 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 del contrato la suma CUARENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES MIL NOVENTA PESOS M/CTE. (\$45.873.090). El SENA pagará al contratista así: a) un primer pago correspondiente a los días efectivamente ejecutados en el mes de febrero de 2026, por valor de CUATRO MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE (\$4.198.554); b) ocho (08) pagos mensuales iguales de marzo a octubre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL SESENTA PESOS M/CTE (\$4.665.060) cada uno y c) un último pago correspondiente a los días efectivamente ejecutados en el mes de noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$4.354.056).

Plazo: Será hasta el (28) de (noviembre) de 2026.

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal como Instructor para impartir formación de acuerdo con los lineamientos y guías para desarrollar los procesos formativos en formación complementaria presencial y/o titulada en el CGAO SENA Regional Santander. En el área de alimentos.

Ejecución mensual de actividades



Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	Se preparó, oriento, desarrollo y apoyo a grupos de madres cabeza de familia, emprendedores, e instituciones en el programa de formación de higiene y manipulación de alimentos en las fichas 3537493 con 48 horas, 3544732 con 48 horas, 3548730 con 48 horas y 16 horas de alistamiento de la siguiente ficha, para un total de 160 horas	Enlace de desarrollo curricular del drive compartido, Evidencia fotográfica de interacción con los aprendices, Reporte de tiempos de Sofía plus.
2	Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación.	Utilización de formatos de la entidad, envío de listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas de las fichas 3537493, 3544732, 3548730	Uso de formatos actualizados según compromiso, lista de aprendices del grupo-reporte de inscritos, Reporte de juicios valorativos registrados en el mismo mes
3	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	Se realizó la evaluación de los aprendices inscritos de las fichas 3537493, 3544732, 3548730 mediante el diligenciamiento de los formatos oportunamente.	Plan de trabajo con evidencias valoradas del grupo cargado en el DRIVE, Fotografías de desempeños presentados por los aprendices
4	Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro.	Apoyo a la oferta educativas del centro que se han ejecutado en el mes de junio de 2026	Evidencia de presentación de oferta y Imágenes de difusión de oferta en redes
5	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.	se envió los Informes requeridos y presentados al líder de formación en complementaria.	Fotografías del grupo elaborando productos y presentando evidencias desempeño del curso
6	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.	Se realiza un buen uso de los roles asignados en la plataforma SOFIA Plus, en los tiempos establecidos, para uso de plataforma	Fotografías del ambiente de formación demostrando buen uso y lugar limpio al finalizar sesión de clase



7	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, 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.	Se realizó el registro de juicios evaluativos, se crearon las rutas y se asociaron los aprendices a las fichas 3537493, 3544732, 3548730	Fotografía de asociación de aprendices a la ruta y reporte de aprendices de la ruta de aprendizaje y Juicios evaluativos de la competencia
8	Hacer cumplir con el reglamento del aprendiz.	Se realizó la orientación para el cumplimiento del reglamento del aprendiz durante la inducción en las fichas 3537493, 3544732, 3548730	Fotografía del control de asistencia a la formación
9	Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices que les sean asignados para dicho fin.	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	Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia.	se realizó mediante correos electrónicos enviados a administración educativa la entrega y organización de documentos de los aprendices inscritos, así como las planillas de asistencia de las fichas 3537493, 3544732, 3548730	Fotografía del cargue de cuenta en SECOP II, Fotografías de portafolio del instructor en carpeta compartida con pedagoga
11	Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.	Se realizó Asistencia a capacitación de Prevención de riesgos laborales. sensibilización sobre riesgo ergonómico.	Fotografías del grupo usando elementos de protección personal
12	Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato y que sean concertadas con el supervisor del contrato.	Apoyo de la oferta educativas del centro y actividades con la Cámara de comercio para apoyo a empresarios de alimentos	Fotografía apoyo a ofertas educativas del mes, asistencia a reunión con la cámara de comercio



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. **6019080536** y el operador SOI referente al mes de mayo de 2026.

Cordialmente,

DIANA MARÍA PARRA GUZMÁN

Contratista

C.C. No.40049648

CESAR FERNANDO PALENCIA LÓPEZ

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.9077971 del año 2026



Control de Cambios

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA MARIA PARRA GUZMAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3548730 - 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3537493 - 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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 3544732 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.
DE APRENDIZAJE:

- **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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,90
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	143,70
--	---------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
25/06/2026	26/06/2026	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			8,00

INSTRUCTOR: DIANA MARIA PARRA GUZMAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE



INFORME DE EVIDENCIAS CONTRATO CO1.PCCNTR.9077971 del año 2026

MES: JUNIO 2026

OBLIGACIÓN 1.

Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.

Las evidencias deben ser:

1. Enlace de desarrollo curricular del drive (guía, instrumentos, material de apoyo)
2. Evidencia fotográfica de interacción con los aprendices
3. Fotografía de evidencia presentada por los aprendices

1. DESARROLLO CURRICULAR

https://sena4-my.sharepoint.com/:f/r/personal/mlobo_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%202025/Portafolio%20Instructores/3.%20COMPLEMENTARIA/Portafolio%20DIANA%20MARIA%20PARRA%20GUZMAN?csf=1&w=eb=1&e=Zufipi

2. Se preparó, oriento, desarrollo y apoyo a grupos de madres cabeza de familia, emprendedores, e instituciones en el programa de formación de higiene y manipulación de alimentos en las fichas 3537493 con 48 horas, 3544732 con 48 horas, 3548730 con 48 horas y 16 horas de alistamiento de la siguiente ficha, para un total de 160 horas



3



OBLIGACIÓN 2:

Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación.

Las evidencias deben ser:

1. Lista de aprendices de la ficha-report de inscritos
2. Reporte de juicios valorativos

Reporte de Inscripciones			Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3537493		Código Ficha	3544732	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.		Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	
Identificación	Nombre	Estado	Identificación	Nombre	Estado
CC - 1099218339	CARLOS ORLANDO LULLA MATEUS	Matriculado	CC - 40514544	CARMEN CECILIA LOPEZ SANTOS	Matriculado
CC - 52733798	CLAUDIA MILENA HERRERO HERRERO	Matriculado	CC - 1098807497	CIELO MARIA PENAMENDOZA	Matriculado
CC - 13669499	JOSE IVY YERMIN ARROYO CAZVEDO	Matriculado	CC - 1018484171	DANIELA ALEJANDRA FIGUEROA BLANCO	Matriculado
CC - 63433726	DIANA LUCY HERRERA SALAZAR	Matriculado	CC - 1099209981	DIANA PATRICIA FLOREZ GALEANO	Matriculado
CC - 1101784183	DIANA PATRICIA ROS GONZALEZ	Matriculado	CC - 1099545299	ELISANDRO NIEVES LOPEZ	Matriculado
CC - 98190047	ELIZABETH CASTAÑEDA SIBATO	Matriculado	CC - 27983645	EMILCE RODRIGUEZ AVILA	Matriculado
CC - 1117533688	FERNANDO GIRALDO PERDOMO	Matriculado	CC - 1099204228	ERIKAPAOA MOSQUERA	Matriculado
CC - 91016078	GUSTAVO ARBEL RIVERA GONZALEZ	Matriculado	CC - 1101884027	ERNESTO MARIN PENZ	Matriculado
CC - 6569798	JAIIME RODRIGUA MURGA	Matriculado	CC - 27984269	GRACILIANA JEREZ GONZALEZ	Matriculado
CC - 52728109	JENNY ALEJANDRA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	Matriculado	CC - 1232891011	JHON YEIS PARDO BOLANOS	Matriculado
CC - 1049605705	KAREN CHEZIRA FLORIDO GUTIERREZ	Matriculado	CC - 1099202487	JOHN JAMIE FIGUEROA BLANCO	Matriculado
CC - 1091673639	KATHERINA MARILEY TORRES ACOSTA	Matriculado	CC - 1135299792	JONIER REINE HERRERO PARDO	Matriculado
CC - 1097665323	KATY JULIETH DIAZ SANABRIA	Matriculado	CC - 1006484747	KEIDY STEFANY ORTIZ LOZANO	Matriculado
CC - 52924658	LIDA CONSTANZA DAVILA PEÑA	Matriculado	CC - 1099208420	LEIDY CAVANZO RUIZ	Matriculado
CC - 39781510	LIDA DIAZ MATEUS	Matriculado	CC - 27782595	LINDA MARISOL LATON LATON	Matriculado
CC - 37870804	LUIZ STELLA MONCADA NEVES	Matriculado	CC - 1096216889	MARI YESENIA INFANTE SANABRIA	Matriculado
CC - 1101752605	MARIA PAULA VARGAS CASTAÑEDA	Matriculado	CC - 28477999	MARIA BERENICE CASTILLO ANGULO	Matriculado
CC - 27884516	MAYIRA YANETH FORTESHA GRANDAS	Matriculado	CC - 27982415	MARIA ELVIS SANCHEZ	Matriculado
CC - 37870976	NAIDY EDITH MORA MEJIA	Matriculado	CC - 1005393511	MAURIEL YSSET PARADA OLIVEROGA	Matriculado
CC - 91014866	NORBERTO PLATA AGUIELO	Matriculado	CC - 1099215674	MAVERLI PEÑA RUIZ	Matriculado
CC - 10481163	RICARDO RIVERA FAJARDO	Matriculado	CC - 79438978	ORLANDO FRANCO TORRES	Matriculado
CC - 60276609	ROSALBA BLANCO QUINTERO	Matriculado	CC - 1002822011	PAULALIEITH GIL LATON	Matriculado
CC - 28115883	SANDRA YANETH GORDILLO CASTILLO	Matriculado	CC - 23779188	ROSA MARIELA SANCZ	Matriculado
CC - 1099211811	SENGO ANDRES PLATA COY	Matriculado	CC - 63254436	SONIA QUIROGA MELO	Matriculado
CC - 74540637	VICTOR AUGUSTO GARCIA PEÑA	Matriculado	CC - 1099210890	YULEYSI GONZALEZ PARDO	Matriculado
CC - 1099202231	YENNY CAROLINA CAMPOS PINZON	Matriculado			
CC - 1101687014	ZHARITH ANDREA OSORIO CONDE	Matriculado			

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3548730	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 27920216	ASTRID YAMILE NARANJO CARRERO	Matriculado
CC - 27862041	CARMEN ROSA CASTILLO PINZON	Matriculado
CC - 37627332	CLAUDIA MILENA GONZALEZ MARIN	Matriculado
CC - 1094879732	DIANA MILENA LOPEZ ROJAS	Matriculado
CC - 1099206895	DIANA SMITH CASTELLEROS HERNANDEZ	Matriculado
CC - 93155136	EDWIN CHAPERA MORALES	Matriculado
CC - 52372727	EMILCE VELASCO BARBOSA	Matriculado
CC - 38165658	ETYNA YOHAN ORTIZ TORRE	Matriculado
CC - 36889999	GERARDO SANCHEZ ARIZA	Matriculado
CC - 1099203227	GRACIELA MIRIAM MENDIA SUAREZ	Matriculado
CC - 37672369	ILDA CHARRRO AVILA	Matriculado
CC - 56074486	ILBA LUIS BRITO FLOREZ	Matriculado
CC - 91011171	JHON JARO OROZCO	Matriculado
CC - 10307773	JOSE CARLOS CHACCO FARRDO	Matriculado
CC - 74241817	JOSE NARINO GONZALEZ BOHORQUEZ	Matriculado
CC - 1101778331	JUAN CAMILO GIRALDO BETANCOURT	Matriculado
CC - 13995932	JUAN DIEGO CHACCO CASTILLO	Matriculado
CC - 1099218530	KAROLIN JULIANA HERNANDEZ DIAZ	Matriculado
CC - 20204593	LAURA ALEJANDRA CARRERO RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 1098791729	MARIA FABIOLA TORRES GARCIA	Matriculado
CC - 1103205039	MELANY VELASQUEZ BARRETO	Matriculado
CC - 52217887	SANDRA MILENA CELIS ARBOLEDA	Matriculado
CC - 109206225	SILVERIO SALVA MONCADA	Matriculado
TI - 1099211876	VALERIA FERNANDA VELASCO GARCES	Matriculado
CC - 91014123	VICTOR HUGO SANABRIA ORTIZ	Matriculado



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/06/2028						
Fecha de Caracterización:	30/4/2028						
Código:	70130000						
Versión:	1						
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.						
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCIÓN						
Fecha Inicio:	12/06/2028						
Fecha Fin:	16/06/2028						
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL						
Regional:	66 - REGIONAL SANTANDER						
Centro de Formación:	8646 - CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE						
Tipo de Documento: Número de Documento: Fecha de Emisión: Versión: Centro de Formación: 8646 - CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE							
CC	700202001	PAULA LIZETH	DEL LATOR	700201	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700201	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700202001	PAULA LIZETH	DEL LATOR	700201	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700201	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700202001	PAULA LIZETH	DEL LATOR	700201	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700201	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700202001	PAULA LIZETH	DEL LATOR	700201	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700201	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700303001	MAURELY YIBET	PARADA QUIROGA	700301	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700301	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700303001	MAURELY YIBET	PARADA QUIROGA	700301	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700301	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700303001	MAURELY YIBET	PARADA QUIROGA	700301	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700301	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700303001	MAURELY YIBET	PARADA QUIROGA	700301	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700301	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700404047	REIDY ETHEFANY	ORTIZ LOZANO	700401	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700401	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700404047	REIDY ETHEFANY	ORTIZ LOZANO	700401	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700401	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700404047	REIDY ETHEFANY	ORTIZ LOZANO	700401	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700401	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO
CC	700404047	REIDY ETHEFANY	ORTIZ LOZANO	700401	UNIPANAL ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	700401	UNIPANAL LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL REGISTRO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/06/2028					
Fecha de Caracterización:	30/4/2028					
Código:	70130000					
Versión:	1					
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.					
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA					
Fecha Inicio:	04/06/2028					
Fecha Fin:	08/06/2028					
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL					
Regional:	66 - REGIONAL SANTANDER					
Centro de Formación:	8646 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE					
Tipo de Documento: Número de Documento: Fecha de Emisión: Versión: Centro de Formación: 8646 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE						
CC	704605010	MAREN CHEZRA	FLORIDO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	704605010	MAREN CHEZRA	FLORIDO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	704605010	MAREN CHEZRA	FLORIDO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	704605010	MAREN CHEZRA	FLORIDO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	701671039	ANTHERIN MARILEY	TORRES ACOSTA	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	701671039	ANTHERIN MARILEY	TORRES ACOSTA	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	701671039	ANTHERIN MARILEY	TORRES ACOSTA	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	701671039	ANTHERIN MARILEY	TORRES ACOSTA	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	701606023	NATY JULIETH	DIÁZ SANABRIA	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	701606023	NATY JULIETH	DIÁZ SANABRIA	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	701606023	NATY JULIETH	DIÁZ SANABRIA	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	701606023	NATY JULIETH	DIÁZ SANABRIA	POR CERTIFICAR	8656 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14056 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS FACTORES DE CONTINUACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:		26/06/2028				
Fecha de Caracterización:		30/4/2028				
Código:		70130000				
Versión:		1				
Denominación:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.				
Estado de la Ficha de Caracterización:		TERMINADA POR FECHA				
Fecha Inicio:		19/06/2028				
Fecha Fin:		23/06/2028				
Modalidad de Formación:		PRESENCIAL				
Regional:		66 - REGIONAL SANTANDER				
Centro de Formación:		8646 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE				
Tipo de Documento:	Número de Documento:	Nombre:	Apellido:	Estado:	Competencia:	Resultado de Aprendizaje
CC	704679712	DIANA HELENA	LOPEZ ROJAS	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	1. IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS BÁSICAS DEL RECURSO
CC	704679712	DIANA HELENA	LOPEZ ROJAS	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	2. REANALIZAR LOS DATOS DE LA PRUEBA DE EVALUACIÓN DE LOS RECURSOS PARA IDENTIFICAR LAS DIFERENTES EXPERIENCIAS
CC	704679712	DIANA HELENA	LOPEZ ROJAS	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	3. REANALIZAR LOS DATOS DE LA PRUEBA DE EVALUACIÓN DE LOS RECURSOS PARA IDENTIFICAR LAS DIFERENTES EXPERIENCIAS
CC	704679712	DIANA HELENA	LOPEZ ROJAS	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	4. ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	706718719	MARÍA YABOLA	TORRES GARCIA	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	5. ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	706718719	MARÍA YABOLA	TORRES GARCIA	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	6. ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	706718719	MARÍA YABOLA	TORRES GARCIA	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	7. ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN
CC	709203027	GRACIELA MARÍA	MIRANDA SUAREZ	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	8. IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS BÁSICAS DEL RECURSO
CC	709203027	GRACIELA MARÍA	MIRANDA SUAREZ	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	9. REANALIZAR LOS DATOS DE LA PRUEBA DE EVALUACIÓN DE LOS RECURSOS PARA IDENTIFICAR LAS DIFERENTES EXPERIENCIAS
CC	709203027	GRACIELA MARÍA	MIRANDA SUAREZ	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	10. REANALIZAR LOS DATOS DE LA PRUEBA DE EVALUACIÓN DE LOS RECURSOS PARA IDENTIFICAR LAS DIFERENTES EXPERIENCIAS
CC	709203027	GRACIELA MARÍA	MIRANDA SUAREZ	POR CERTIFICAR	70666 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	11. ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN

OBLIGACIÓN 3.

Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.

Las evidencias deben ser:

1. Plan de trabajo con evidencias valoradas del grupo o exposición de productos.

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE LA FORMACIÓN Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PLAN DE TRABAJO Documento de apoyo C640 No. 57 V3		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE LA FORMACIÓN Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PLAN DE TRABAJO Documento de apoyo C640 No. 57 V3
PLAN DE FORMACIÓN X		PLAN DE FORMACIÓN X	
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS		ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	
PLAN DE MONITOREO		PLAN DE MONITOREO	
CIUDAD: Villavieja		CIUDAD: Villavieja	
FECHA: JUNIO 2028		FECHA: JUNIO 2028	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS- 92130000 V1		PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS- 92130000 V1	
FECHA: 15/07/2028		FECHA: 15/07/2028	
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO: N/A		CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO: N/A	
FASE: N/A		FASE: N/A	
INSTRUCTOR: DIANA MARIA PARRA GUZMAN		INSTRUCTOR: DIANA MARIA PARRA GUZMAN	
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE		ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	
1. Comprende, emplea y verifica prácticas higiénicas según legislación sanitaria de alimentos		1. Comprende, emplea y verifica prácticas higiénicas según legislación sanitaria de alimentos	
RINCO: 4/06/2028		RINCO: 12/06/2028	
FIR: 8/06/2028		FIR: 16/06/2028	
EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	
Número de la evidencia		Número de la evidencia	
Medio		Medio	
Tipo		Tipo	
Tiempo de desarrollo (Estimado por instructor)		Tiempo de desarrollo (Estimado por instructor)	
RINCO		RINCO	
FIR		FIR	
1. Evidencia 1 (De Conocimiento) RAP1_EVID1 Cuestionario de preguntas sobre: "CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS".		1. Evidencia 1 (De Conocimiento) RAP1_EVID1 Cuestionario de preguntas sobre: "CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS".	
2. Evidencia 2 (De producto) RAP1_EVID2 Actividad "COMPRAS DE ALIMENTOS".		2. Evidencia 2 (De producto) RAP1_EVID2 Actividad "COMPRAS DE ALIMENTOS".	
3. Evidencia 3 (De Conocimiento) RAP1_EVID3 Cuestionario de preguntas sobre: "RUTINAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS".		3. Evidencia 3 (De Conocimiento) RAP1_EVID3 Cuestionario de preguntas sobre: "RUTINAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS".	



OBLIGACIÓN 4.

Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro. Las evidencias deben ser:

1. Evidencia de reunión de organización del grupo y presentación de oferta
2. Asistencia de la reunión

SENA		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE LA FORMACIÓN Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PLAN DE TRABAJO					
		Documento de apoyo CGAO					
		PLAN DE FORMACIÓN	X				
		ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS					
		PLAN DE MEJORAMIENTO					
CIUDAD: Vélez		FECHA: JUNIO - 2026					
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS- 92130000							
FICHA: 3548730							
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO: N/A							
FASE: N/A							
INSTRUCTOR: DIANA MARIA PARRA GUZMAN							
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE		INICIO	FIN				
1. Comprende, emplea y verifica prácticas higiénicas según legislación sanitaria de alimentos		19/06/2026	23/06/2026				
EVIDENCIA(S) DE APRENDIZAJE							
Nombre de la evidencia	Medio			Tipo	Tiempo de desarrollo (Establecido por Instructor)		
	D	F	C		D	P	INICIO
1. Evidencia 1 (De Conocimiento) RAP1_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS".	X		X			19/06/2026	23/06/2026
2. Evidencia 2 (De producto) RAP1_EV02 Actividad "COMPRAS DE ALIMENTOS"	X		X			19/06/2026	23/06/2026
3. Evidencia 3 (De Conocimiento) RAP2_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "BUENAS PRÁCTICAS EN LA HIGIENE DE ALIMENTOS".	X		X			19/06/2026	23/06/2026
4. Evidencia 4 (De producto) RAP2_EV02 Actividad "ejercicio de limpieza y desinfección de..."	X		X			19/06/2026	23/06/2026
5. Evidencia 5 (De Conocimiento) RAP3_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "EL..."	X		X			19/06/2026	23/06/2026

OBLIGACIÓN 5.

Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.

Las evidencias deben ser:

1. Fotografías del grupo elaborando productos y presentando el producto final del curso



OBLIGACIÓN 6.

Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.

Las evidencias deben ser:

1. Fotografías del sitio de formación demostrando buen uso o lugar limpio al finalizar sesión de clase
2. Acta de entrega de materiales con fotografías, (víctimas)



OBLIGACIÓN 7.

Reportar en el sistema Sofia Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas

DIANA MARIA PARRA		Ayuda y soporte		Búsqueda de temas		LMS SENA		Cambiar Clave		Salir	
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje											
Opciones de búsqueda											
Ficha de certificación:		357482 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS									
Ruta de Aprendizaje:		COMPRENDE, EMPLEA Y VERIFICA PRÁCTICAS HIGIENICAS SEGUN LEY 1712 DE 2014 ACTO SANITARIO TOP ALIMENTOS									
Consultar Aprendizaje											
La operación Asociar aprendiz a ruta se realizó exitosamente. (Resultado: 27 Aprendizajes asociados) a la Ruta de Aprendizaje: COMPRENDE, EMPLEA Y VERIFICA PRÁCTICAS HIGIENICAS SEGUN LEY 1712 DE 2014 ACTO SANITARIO. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta											



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.

Las evidencias deben ser:
1. Fotografía de asociación de aprendices a la ruta y reporte de aprendices de la ruta de aprendizaje

DIANA MARIA PARRA

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Fecha de caracterización* 354732 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje* COMPRENDE, EMPLEA Y VERIFICA PRÁCTICAS HIGIENICAS SEGUN LEY 1709 ACTO SANITARIO ALIMENTOS.

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. (Resultado: 25 Aprendiz(es) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: COMPRENDE, EMPLEA Y VERIFICA PRÁCTICAS HIGIENICAS SEGUN LEY 1709 ACTO SANITARIO ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta)

OBLIGACIÓN 8.
Hacer cumplir con el reglamento del aprendiz.

Las evidencias deben ser:
1. Fotografía del control de asistencia a la formación

Registro de Asistencia / Ruta 354732 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 2023-03-01

NO	NOMBRE Y APELLIDOS	NO DOCUMENTO	PAIS	GENERO	FECHA	PRESENCIA	COMENTARIOS	REVISADO	FECHA	REVISADO	FECHA
1	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
2	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
3	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
4	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
5	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
6	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
7	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
8	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
9	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
10	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
11	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
12	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
13	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
14	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
15	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
16	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
17	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
18	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
19	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
20	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
21	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
22	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
23	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
24	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						
25	Andrés Pineda	33333333	Colombia	M	2023-03-01						

De acuerdo con la Ley 1709 de 2013, Promoción de Buenas Prácticas, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y los datos de estudiantes correspondientes en cumplimiento de la legislación vigente.

GOR-F-085 V02

OBLIGACIÓN 10.
Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia.

Las evidencias deben ser:
1. Fotografía del cargue de cuenta en SECOP II

Contratos -- Ver contrato

Ejecución del Contrato

☐ Porcentaje ☐ Recepción de artículos

Plan de Pagos

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐ Sí ☒ No

Id de pago	Número de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor total de la factura	Estado
Pago 001	01	28/02/2026 12:00:00 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	2/03/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	4.198.554 COP	Aceptada
Pago 002	02	26 días de tiempo transcurrido Bogotá, Lima, Quito	20/03/2026 12:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito	4.665.060 COP	Aceptada



OBLIGACIÓN 11. Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente. Las evidencias deben ser: 1. Fotografías del grupo en clase: primera y última sesión	
OBLIGACIÓN 12. Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato y que sean concertadas con la supervisión del contrato Las evidencias deben ser: 1. Fotografía que evidencie cumplimiento	

Diana María Parra Guzmán
Contratista
C.C. No.40049648
Contrato CO1.PCCNTR.9077971 del año 2026