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

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó JULIO 2026

Señor(a)
CRISTHIAM RIVAS DEL TORO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9186156
Coordinador Académica
Coordinación académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual – Julio del 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9186156 del año 2026

Jhornney Osiris Rentería Ortiz, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 26345000, 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* **VEINTISIETE MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS ($ 27.798.858) MCTE** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:* a) a) Un (1) primer pago correspondiente a 27 días del mes de febrero de 2026, por valor de **TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE ($3.625.938),** b) Seis (6) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a agosto por valor de **CUATRO** MILLONES VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. ($4.028.820) MCTE

Plazo: Será hasta el 31 de agosto del 2026.

Objeto: estar servicios personales de carácter temporal de instructores, para orientar, desarrollar y evaluar los procesos de Formación Profesional Integral (FPI) de los aprendices en los programas de oferta regular complementaria y/o titulada presencial en el Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad durante la vigencia 2026.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con las competencias y/o resultados de aprendizaje según el calendario institucional y el manual GTH-F-075 V09 7 de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Se elaboraron guías de aprendizaje para el desarrollo de las temáticas a impartir	Guías de aprendizajes todas de las formaciones impartidas
2	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA.	Se desarrollaron las formaciones de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	Registros fotográficos y lista de asistencia
3	Orientar a los aprendices en el proceso de la ruta de certificación.	Aún no se me ha programado orientar procesos de ruta para certificación de aprendices	No aplica
4	Para los Instructores que imparten formación titulada presentar el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, presentado como mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje. b. Guía	Aún no se me ha programado impartir formación titulada	No aplica

	de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (siaplica). f. Formato de		
5	Apoyar las charlas informativas con especificaciones de los programas, así como el proceso de inducción de aprendices	Para este mes no se me programo charlas informativas con especificaciones de los programas	No aplica
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se emitió juicios evaluativos de los resultados de aprendizajes desarrollados durante el mes objeto del contrato	Registros fotográficos del reporte evaluativo
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Se realizó el informe correspondiente al mes de julio	Informe mensual subido en la Plataforma secop2
8	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional contratado previa designación del director regional.	Hasta la fecha no se me ha programado apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por previa designación del director regional.	No aplica
9	Reportar 160 horas mes, de labores en la formación Titulada y/o complementaria.	Reporte de la programación mensual en Sofía plus	Reporte de la gestión de tiempo
10	Asistir de manera presencial y/o virtual a reuniones de información	Para este mes no se me ha convocado a reuniones de información	No aplica

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. **8392734385**, el operador SOI referente al mes junio

Cordialmente,

Jhornney Osiris R.O

JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
Contratista
CC: 26.345.000 de Lloró

CRISTHIAM RIVAS DEL TORO
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9186156 de 2026

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

FOTOS 1,2,34,5,6,7,8,9,10,11,12 curso de higiene y manipulación de alimentos Armada de Bahía Solano





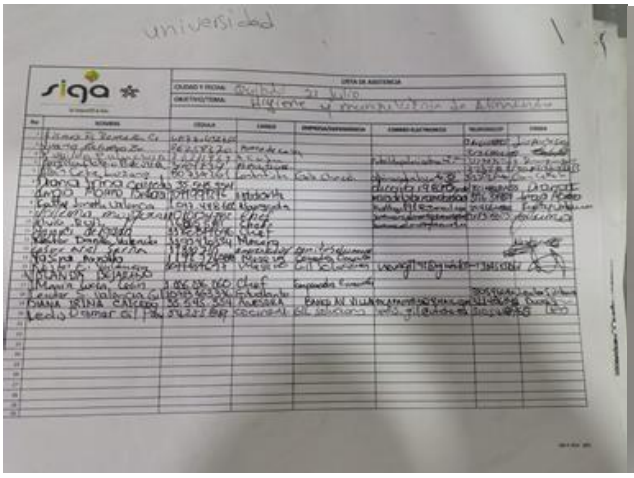
FOTO No 1,2,.3 higiene y manipulación de alimentos Universidad Tecnológica del Chocó

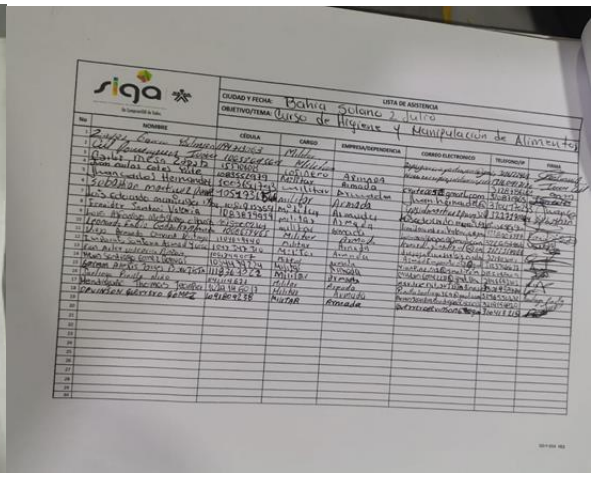


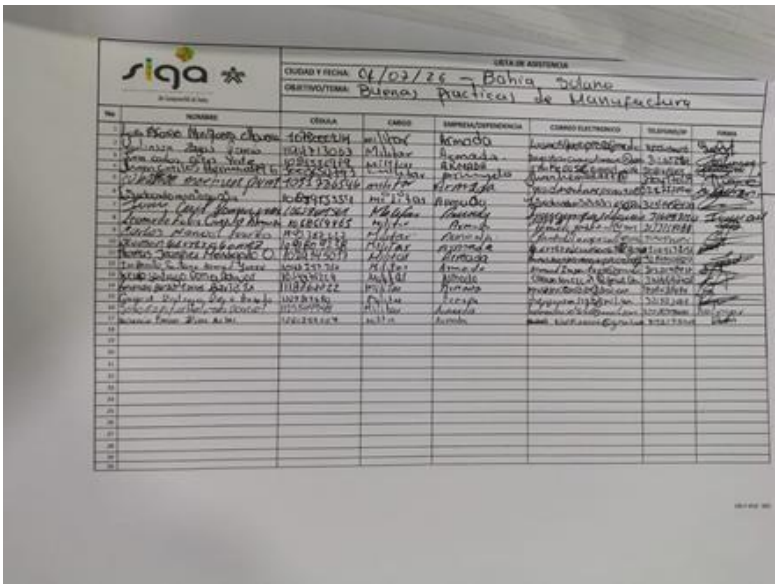
FOTOS N0 1,2,3 higiene y manipulación de alimentos



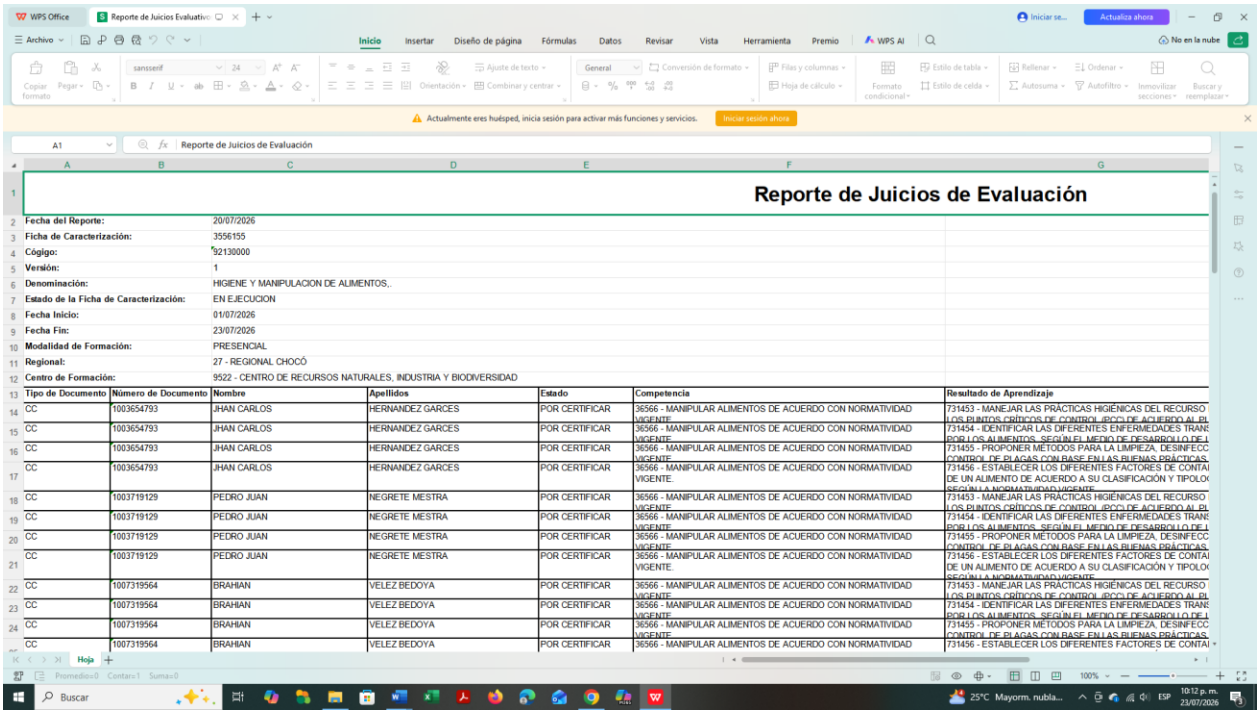
LISTA DE ASISTENCIAS







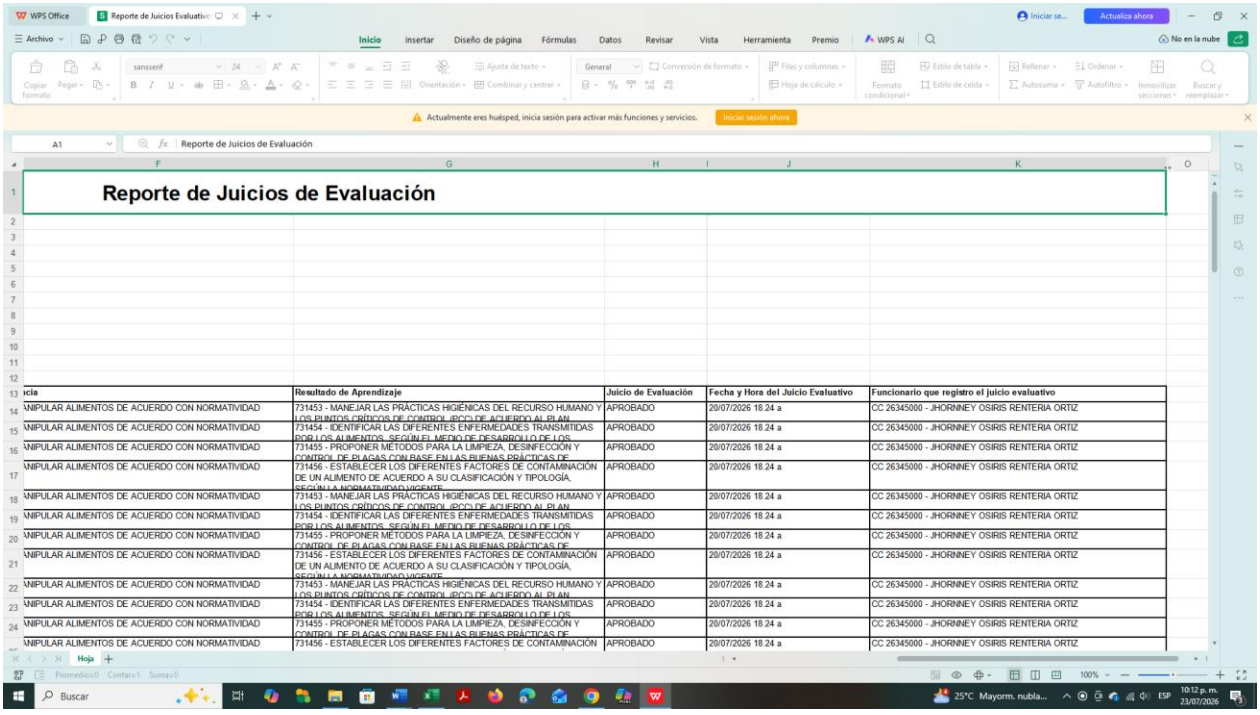
JUICIOS EVALUATIVOS



Reporte de Juicios de Evaluación

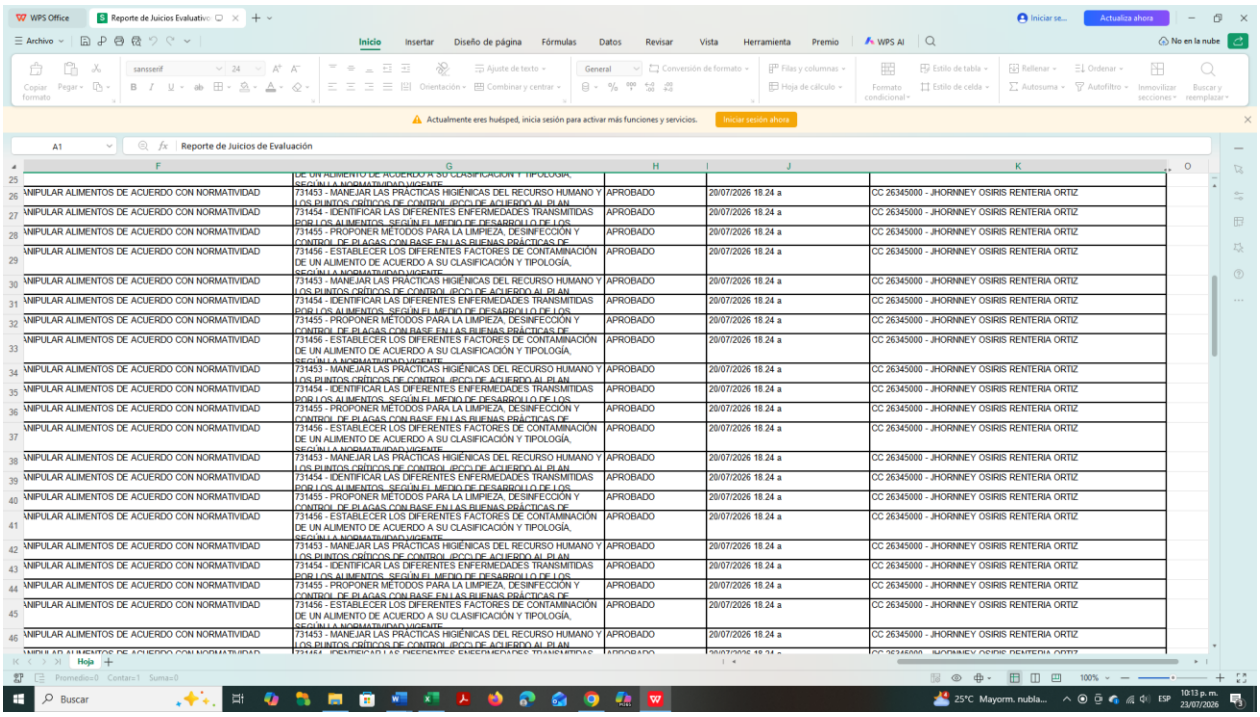
Fecha del Reporte:	20/07/2026
Ficha de Caracterización:	3556155
Código:	92130000
Versión:	1
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/07/2026
Fecha Fin:	23/07/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

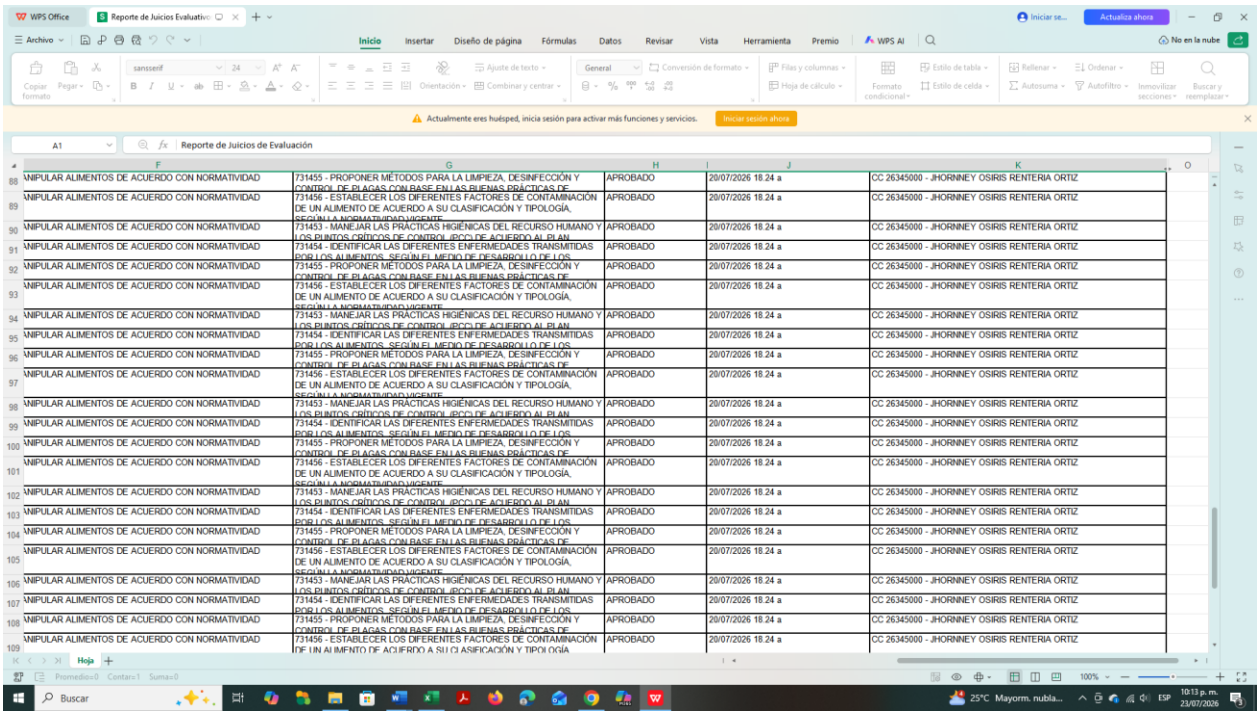
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003654793	JHAN CARLOS	HERNANDEZ GARCES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PL
CC	1003654793	JHAN CARLOS	HERNANDEZ GARCES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE L
CC	1003654793	JHAN CARLOS	HERNANDEZ GARCES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECC CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS,
CC	1003654793	JHAN CARLOS	HERNANDEZ GARCES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAI DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1003719129	PEDRO JUAN	NEGRETE MESTRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PL
CC	1003719129	PEDRO JUAN	NEGRETE MESTRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE L
CC	1003719129	PEDRO JUAN	NEGRETE MESTRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECC CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS,
CC	1003719129	PEDRO JUAN	NEGRETE MESTRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAI DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1007319564	BRAHIAN	VELEZ BEDOYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PL
CC	1007319564	BRAHIAN	VELEZ BEDOYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE L
CC	1007319564	BRAHIAN	VELEZ BEDOYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECC CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS,
CC	1007319564	BRAHIAN	VELEZ BEDOYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAI

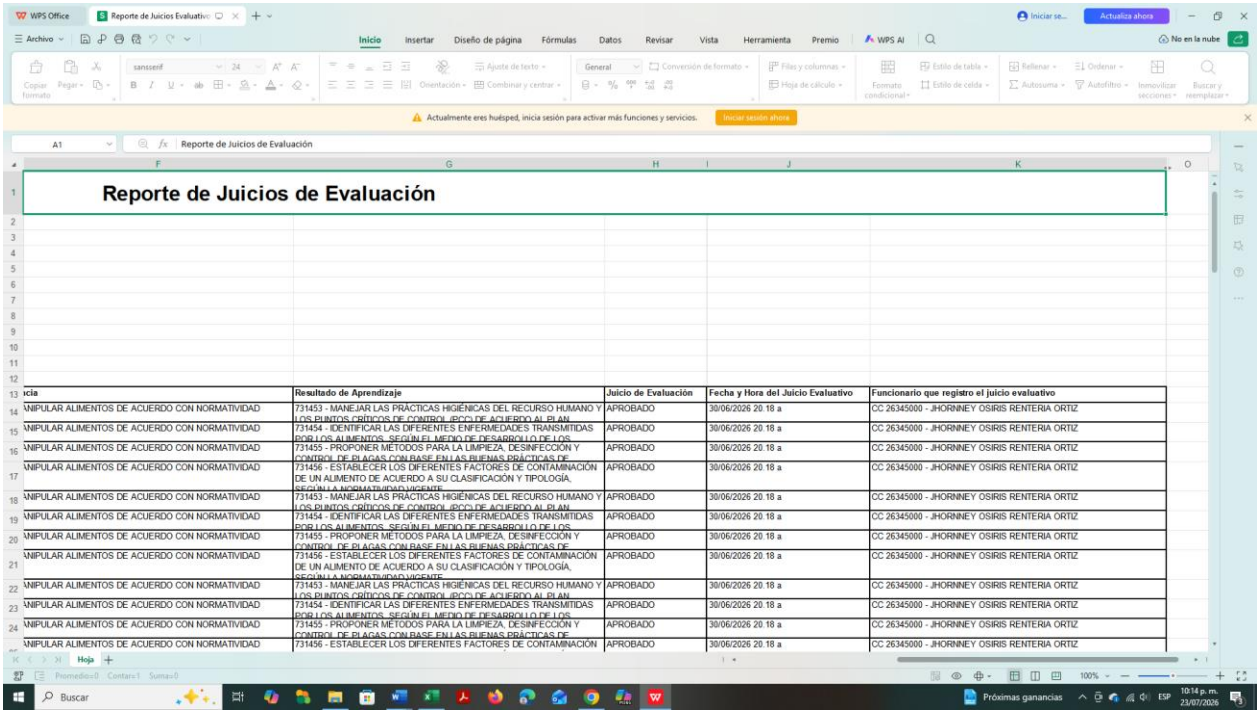


Reporte de Juicios de Evaluación

ıcia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	20/07/2026 18:24 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ


Reporte de Juicios de Evaluación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD
731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN
731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS
731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
APROBADO
20/07/2026 18.24 a
CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ


Reporte de Juicios de Evaluación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD
731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN
731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS
731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN
731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS
731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
APROBADO
20/07/2026 18.24 a
CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ



Reporte de Juicios de Evaluación

icia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA,	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA,	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
NIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	30/06/2026 20.18 a	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/07/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3556155 - 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 : 39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3556144 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.



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.