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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, AGOSTO de 2026

Señor (a)

ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. PCCNTR.9077697
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES.
AGUACHICA, CESAR

Asunto: Informe Mensual de ejecución mes de AGOSTO de 2026

Referencia: No PCCNTR.9077697 de 2026

ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065875211 de AGUACHICA CESAR, en mi calidad de Contratista del SENA, en (CAMPESENA RUTAS), 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 CUARENTA Y SIETE MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS

M/CTE. ($47.374.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2026 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL SEICIENTOS

CUARENTA PESOS M/CTE. ($2.526.640), b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA

Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. ($4.737.450) cada uno, y Un (1) último pago correspondiente a catorce (14) días del mes de diciembre de 2026 por valor de DOS MILLONES DOCIENTOS DIEZ MIL OCHOCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($2.210.810)

Plazo: Será hasta el 14 de Diciembre de 2026

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación CAMPESENA (titulada y/o complementaria) del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar en modalidad presencial como instructor en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	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 el cual se 6 GTH-F-075 V09 encuentra documentad en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se importa formación en el área de Agroindustria en los programas de: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código de programa: 96151529 Versión:2 Inicio de formación: Martes 17 de febrero 2026 Finaliza: Miércoles 11 de Marzo 2026 Duración: 48 Horas Municipio San Martin vereda María Paula Código de empresa: 2371550 Código de ficha:3434341 **OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS** Código de programa: 96151544 Versión: 1 Inicio de formación: 27 de febrero de 2026 Finaliza:26 de Marzo 2026 Duración: 48 Horas Municipio: Chimichagua corregimiento la Mata de Dividivi Código de empresa: 2383842 Código de ficha:3448737 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código de programa: 96151529	Evidencia Fotográfica Planilla de asistencia.

		Versión:2 Inicio de formación: Lunes 9 de Marzo 2026 Finaliza: lunes 31 de Marzo 2026 Duración: 48 Horas Municipio RIO DE ORO Corregimiento de Morrison Código de empresa:2393333 Código de ficha:3457829 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código de programa: 96151529 Versión:2 Inicio de formación: 16 DE Marzo 2026 Finaliza: 8 de Abril 2026 Duración: 48 Horas Municipio: SAN ALBERTO Corregimiento Líbano Código de empresa:2394814 Código de ficha:3461699 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código de programa: 96151529 Versión:2 Inicio de formación: 06 de Abril 2026 Finaliza: 28 de Abril 2026 Duración: 48 Horas Municipio: Rio de oro Código de empresa:24080023 Código de ficha:3480023 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código de programa: 96151529 Versión:2 Inicio de formación: 06 de Abril 2026 Finaliza:12 de mayo 2026 Duración: 48 Horas Municipio: Rio de oro Código de empresa:2409963 Código de ficha:3480024 **ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS**	

		Código de programa: 96151542 Versión:1 Inicio de formación: 27 de Marzo 2026 Finaliza:30 de Abril 2026 Duración: 48 Horas Municipio: La Gloria corregimiento de la Mata Código de empresa:2406833 Código de ficha:3476250 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código de programa: 96151529 Versión:2 Inicio de formación: 08 de Abril 2026 Finaliza:2 de Mayo 2026 Duración: 48 Horas Municipio: San Alberto Código de empresa:2409990 Código de ficha:3480035 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES** Código de programa: 96151538 Versión:2 Inicio de formación: 11 de Mayo 2026 Finaliza:02 de Junio 2026 Duración: 48 Horas Municipio: Pailitas Código de empresa:2434126 Código de ficha:3513700 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código de programa: 96151529 Versión:2 Inicio de formación: 07 de Mayo 2026 Finaliza: 11 de Junio 2026 Duración: 48 Horas Municipio: Chimichagua corregimiento de Saloa Código de empresa:2431669 Código de ficha:3509732 **ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS** Código de programa:96151542 Version:1 Fecha inicial: 23/05/26	

		Fecha final: 19/06/2026 Duracion:48 horas Municipio: Rio de Oro corregimiento el Márquez Código empresa: 2443578 Código Ficha: 3525667 **ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS** Código de programa:96151542 Version:1 Fecha inicial: 31/05/26 Fecha final: 24/06/2026 Duracion:48 horas Municipio: Rio de Oro corregimiento el Márquez Código empresa: 2447302 Código Ficha: 3530151 **ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS** Código de programa: 96151527 Version:1 Fecha inicial: 09/06/2026 Fecha final: 06/07/2026 Duracion:40 horas Municipio: Rio de Oro corregimiento de Morrison Código empresa: 2454445 Código Ficha: 3541021 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código: 92130000 Version:1 Fecha inicio: 25 de junio 2026 Fecha fin: 30 de Julio 2026 Horas:48 Municipio: San Alberto Código de Empresa:2463081 Ficha:3552372 **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Código: 92130000 Version:1 Fecha inicio: 01de julio 2026 Fecha fin: 5 de Agosto 2026 Horas:48	

		Municipio: San Alberto Código de Empresa:2465926 Ficha:3555967 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES** Código de programa: 96151538 Versión:2 Inicio de formación: 07 de julio 2026 Finaliza: 11 de agosto 2026 Duración: 48 Horas Municipio: San Alberto Código de empresa:2469567 Código de ficha:3561080 **ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS** Código de programa:96151542 Version:1 Fecha inicial: 10 de Julio 2026 Fecha final: 14 de Agosto Duracion:48 horas Municipio: San Martin Corregimiento de Cuatro Bocas Código empresa: 2474263 Código Ficha: 3567168 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES** Código de programa: 96151538 Versión:2 Inicio de formación: 03 de Agosto 2026 Finaliza: 27 de agosto 2026 Duración: 48 Horas Municipio: Tamalameque Vereda 12 de Octubre Código de empresa:2486417 Código de ficha:3583477 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES** Código de programa: 96151538 Versión:2 Inicio de formación: 08 de Agosto 2026 Finaliza: 2 de Septiembre 2026 Duración: 48 Horas Municipio: Tamalameque Vereda Sitio Nuevo	

		Código de empresa:2486417 Código de ficha:3583477	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje	Se realizó estrategias para identificar conocimientos previos en los aprendices, aplicando lluvia de ideas, debates, cuestionarios cortos.	Evidencia fotográfica
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular -CampeSENA	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
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Se entrega de manera oportuna los informes solicitados en la plataforma Secop II. Se enviaron los masivos para la inscripción de los aprendices ficha 3583477,3583478 Se asociaron los aprendices a ruta de aprendizaje ficha 3583477,3583478	Evidencia fotográfica de solicitud de cursos por medio de formulario.

5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se hizo la solicitud de cursos para los municipio de Tamalameque vereda 12 de Octubre y vereda Sitio Nuevo Se enviaron las respectivas agendas de desplazamiento del mes de Agosto del 10 al 14 de Agosto correspondientes para los municipios de Rio de Oro, San Alberto, Tamalameque, Pailitas San Martin, y del 24 al 28 de Agosto en los municipios de Rio de Oro, San Alberto, Tamalameque, Pailitas, San Alberto, través del drive proporcionado por el coordinador académico	https://forms.gle/XMu1DBNM7YGZ5jiw8 Drive https://sena4my.sharepoint.com/:f:/r/personal/rlobo_Sena.edu.co/Documents/COORDINACION%20ACADEMICA%20DE%20PROGRAMAS%20ESPECIALES%20CAMPESENAS%202026/AGENDAS%20DE%20DESPLAZAMIENTO/CAMPESENA?csf=1&web=1&e=XkG3S0
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 evaluó la ficha 3552372 que finalizo el día 30/07/2026 Se evaluó la Ficha 3555967 que finalizo el día 05/08/2026. Se evaluó la ficha 3561080 que finalizo el día 11/08/2026	Evidencia en el drive del instructor
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le hay asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	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
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual Pudieran ser gestionadas.	Se articuló con la Concesionaria Rio Grande la formación de derivados lácteos concentrados en el municipio de la Gloria corregimiento de la Mata	Acta y evidencias Fotográficas
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con Observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Se realizó reunión con Supervisor de contrato y líder del programa Campesena Complementaria el día 24 de Julio 2026 en el auditorio del centro Agroempresarial para realizar seguimiento a las metas del programa. Se realizó reunión el día 14 de Agosto con Subdirector de Centro y coordinadora Misional ´para hacer seguimiento a las metas y socializar la jornada de TOMA DE BARRIOS Y TRASNOCHON PARA OFERTAR LA OFERTA DEL CENTRO	Acta y evidencias Fotográficas
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Se presenta informe mensual de Agosto donde se ejecutan cada uno de las obligaciones contractuales.	Secop II
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del	Se realizó la formación Elaboración de postres y helados lácteos en la planta de alimentos de la Subsede de San Alberto.	Evidencias Fotográficas

	contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado	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
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente, anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique	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
16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los	Se realiza el cargue del portafolio del instructor, donde se incluye Diseño Curricular, Guía de Aprendizaje, Actas de concertación de horario, Reporte de juicios valorativos, plan de trabajo Asistencia de formación, Evidencias fotográficas, Asistencias a la formación correspondientes al mes de Julio	Carpeta Drive Correo Institucional

	siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica).e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	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
18	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular –	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

	CampeSENA		

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	98626	San Martin González San Alberto San Alberto Curumani Pailitas	13/07/2026 14/07/2026 15/072026 16/07/2026 17/07/2026 18/07/2026	13/07/2026 14/07/2026 15/072026 16/07/2026 17/07/2026 18/07/2026
2	104226	Pelaya San Alberto San Alberto Tamalameque	21/07/2026 22/07/2026 23/07/2026 24/07/2026	21/07/2026 22/07/2026 23/07/2026 24/07/2026
3	116326	San Alberto Pailitas	27/07/2026 28/07/2026	27/07/2026 28/07/2026

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 12 DE AGOSTO DE 2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 12 DE AGOSTO DE 2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 12 DE AGOSTO DE 2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas** : 13 DE AGOSTO DE 2026

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.1952310539 NUEVO SOI Correspondiente al mes de Julio 2026

Cordialmente,

Firma



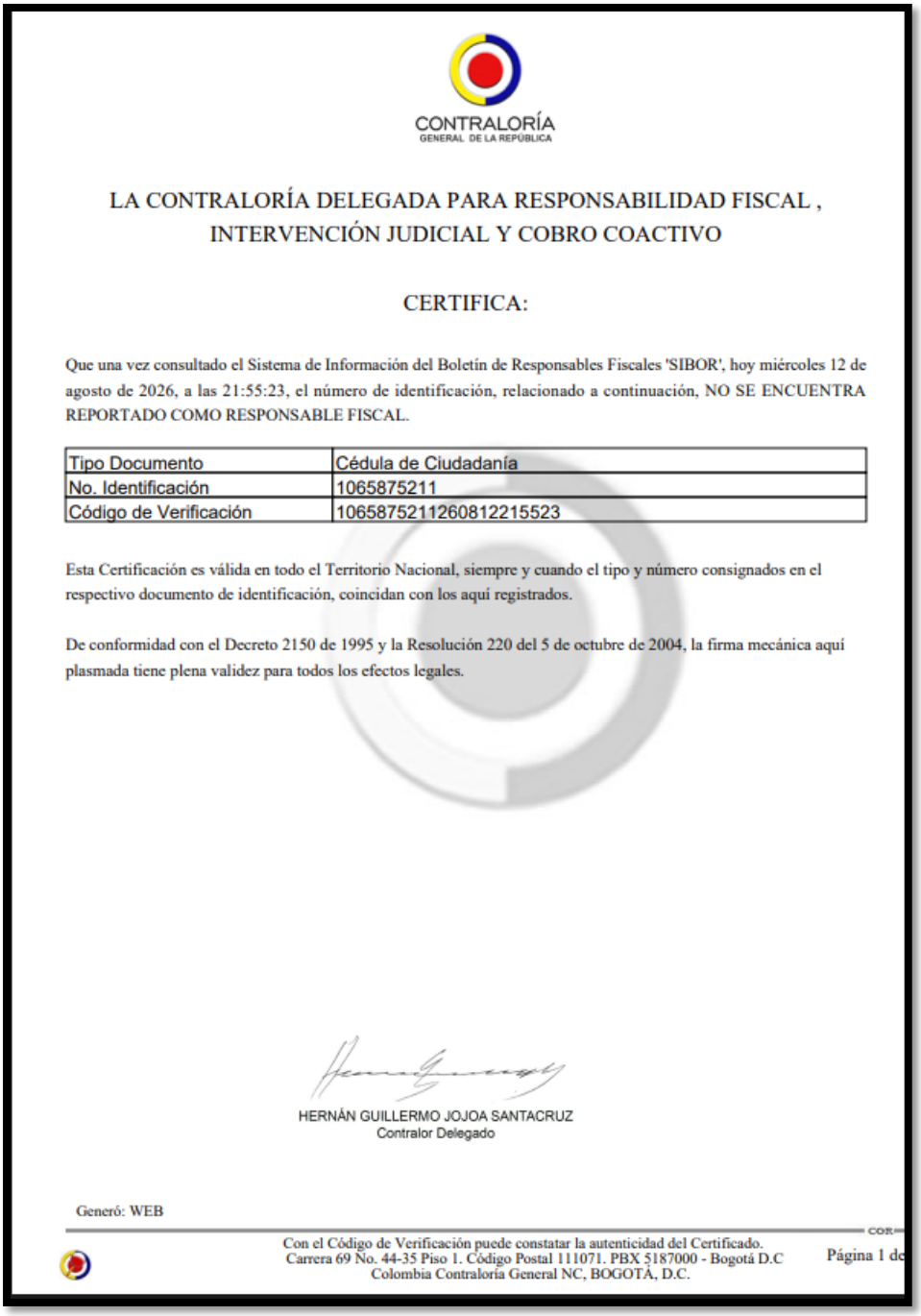
ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ
Contratista
C.C. No. 1065875211

Recibí a satisfacción:



Firma
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
Supervisor(a) Contrato PCCNTR.9077697 2026
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES.
InstructorG20

ANTECEDENTE FISCAL



CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 12 de agosto de 2026, a las 21:55:23, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1065875211
Código de Verificación	1065875211260812215523

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.

Página 1 de

ANTECEDENTE PENAL



POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

INICIO CONTÁCTENOS PREGUNTAS FRECUENTES LEY 2455 / 2025 "LEY ÁNGEL"

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 09:59:38 PM horas del 12/08/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1065875211**

Apellidos y Nombres: **ELJURE GONZALEZ ANDREA JISED**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

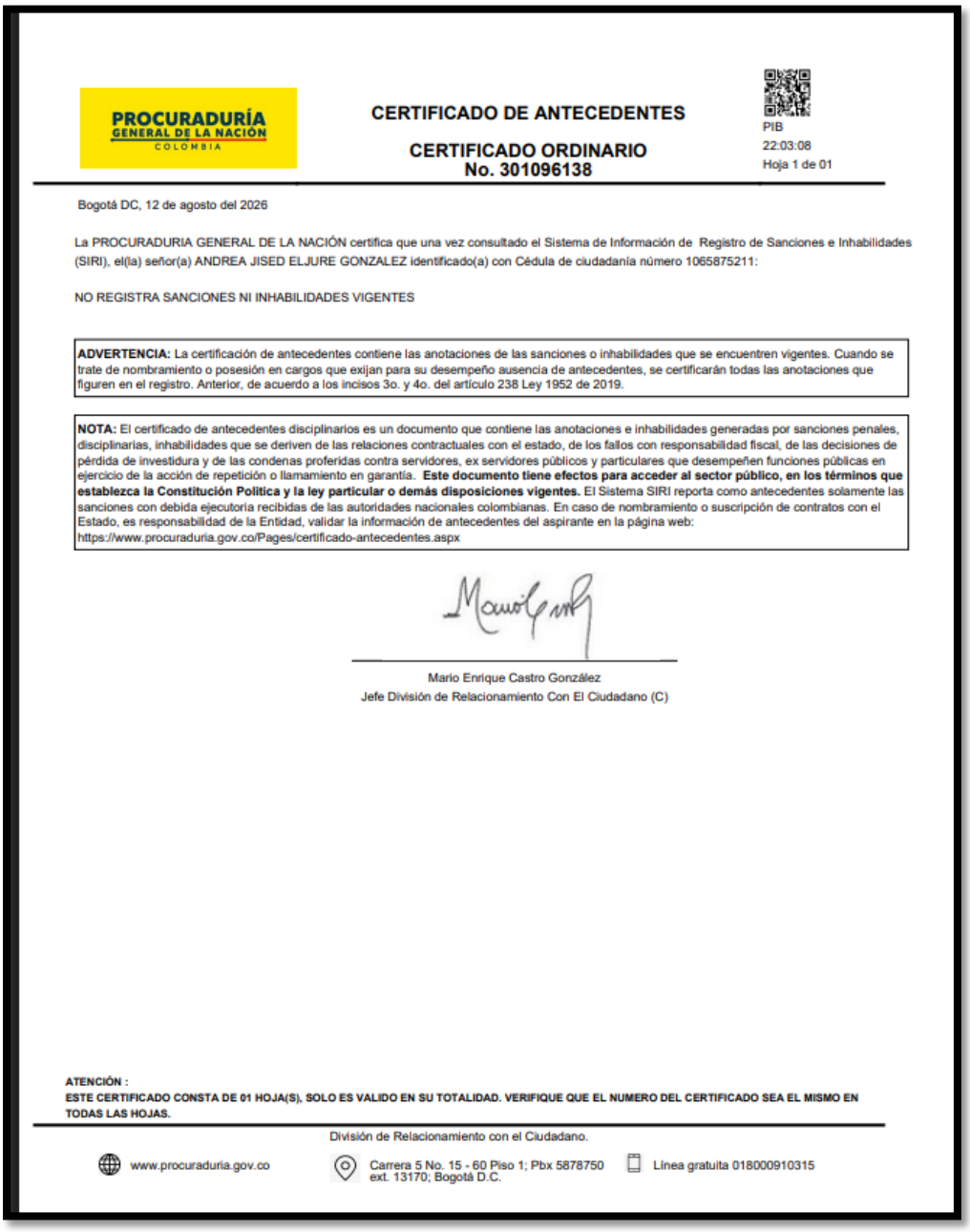
Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Volver al Inicio

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

ANTECEDENTE DISCIPLINARIO



PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301096138

PIB
22:03:08
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 12 de agosto del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1065875211:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamiento con el Ciudadano.

www.procuraduria.gov.co | Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C. | Línea gratuita 018000910315

CERTIFICACIÓN DE REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 16/07/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 15/08/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3583478 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3552372 - 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 : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3561080 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3567168 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3555967 - 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 : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3583477 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 162,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS 16 JULIO AL 15 DE AGOSTO DE 2026

OBLIGACION 1

FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO
FICHA: 3552372
MUNICIPIO SAN ALBERTO

FECHA: 2**3/07/2026**



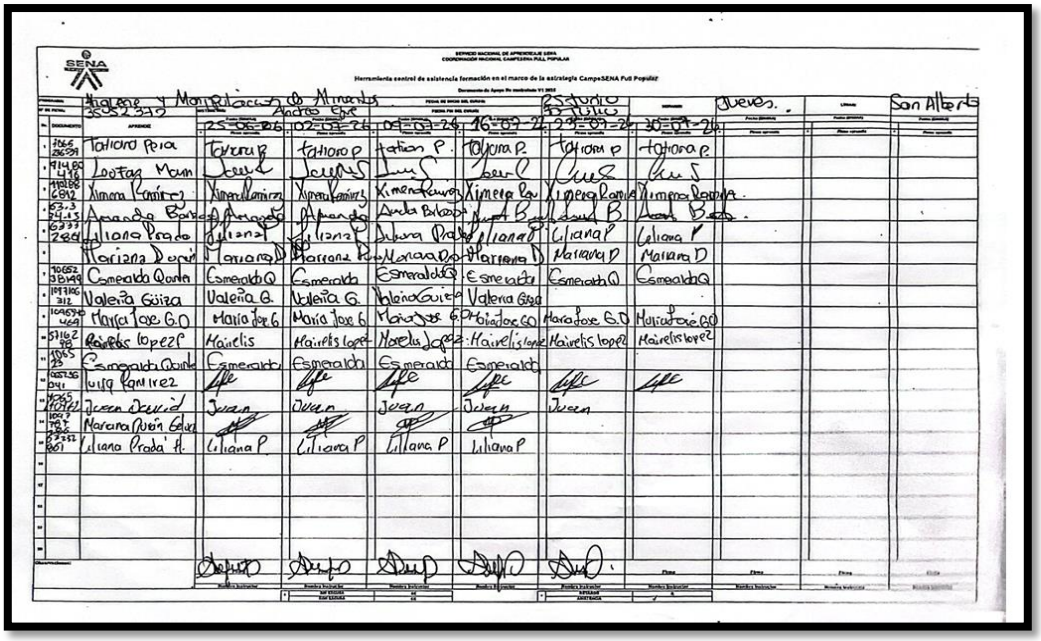


FECHA : 30/07/2026





EVIDENCIA ASISTENCIA DE LA FORMACION



FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO
FICHA: 3561080
MUNICIPIO SAN ALBERTO

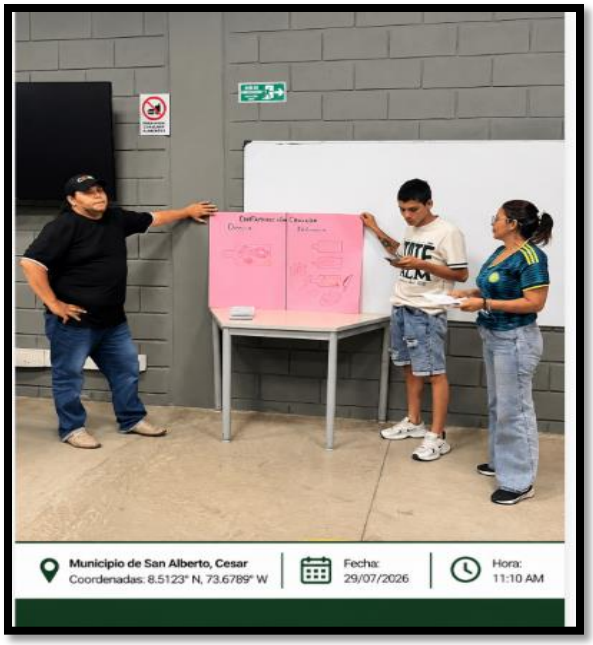
FECHA: 22/07/2026





FECHA: 29/07/2026



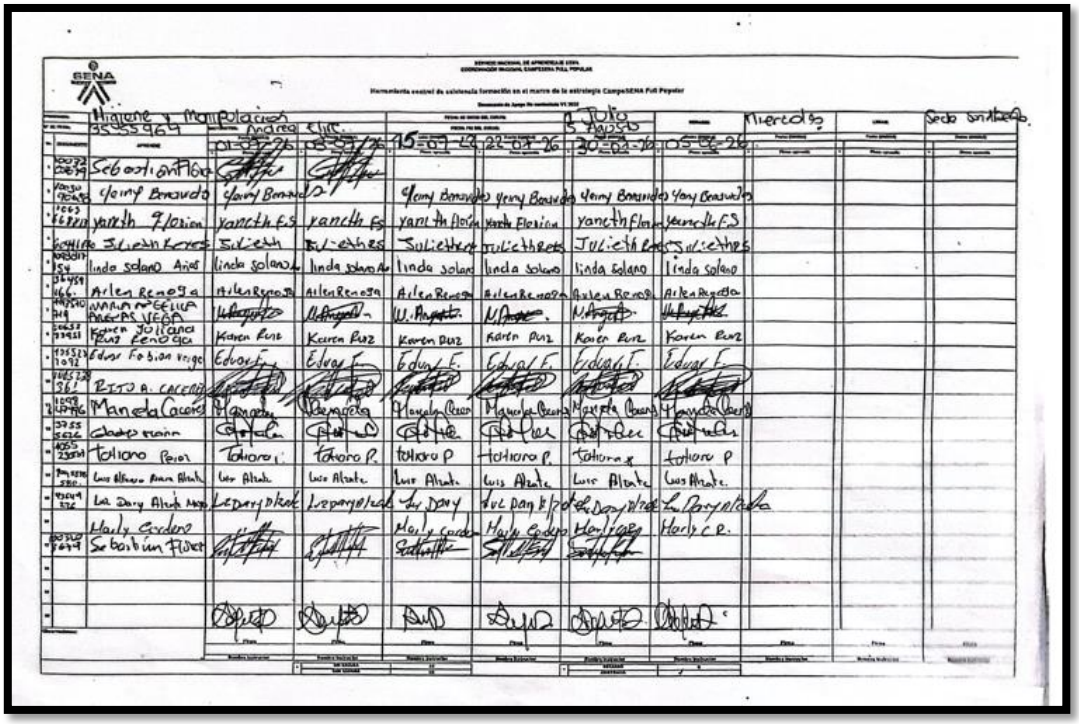


FECHA 05/08/2026





EVIDENCIA ASISTENCIA DE LA FORMACION



FORMACION: ELABORACION DE POSTRES Y HELADOS LACTEOS
FICHA: 3561080
MUNICIPIO SAN ALBERTO

FECHA: 21/07/2026





FECHA: 28/07/2026





FECHA: 04/08/2026



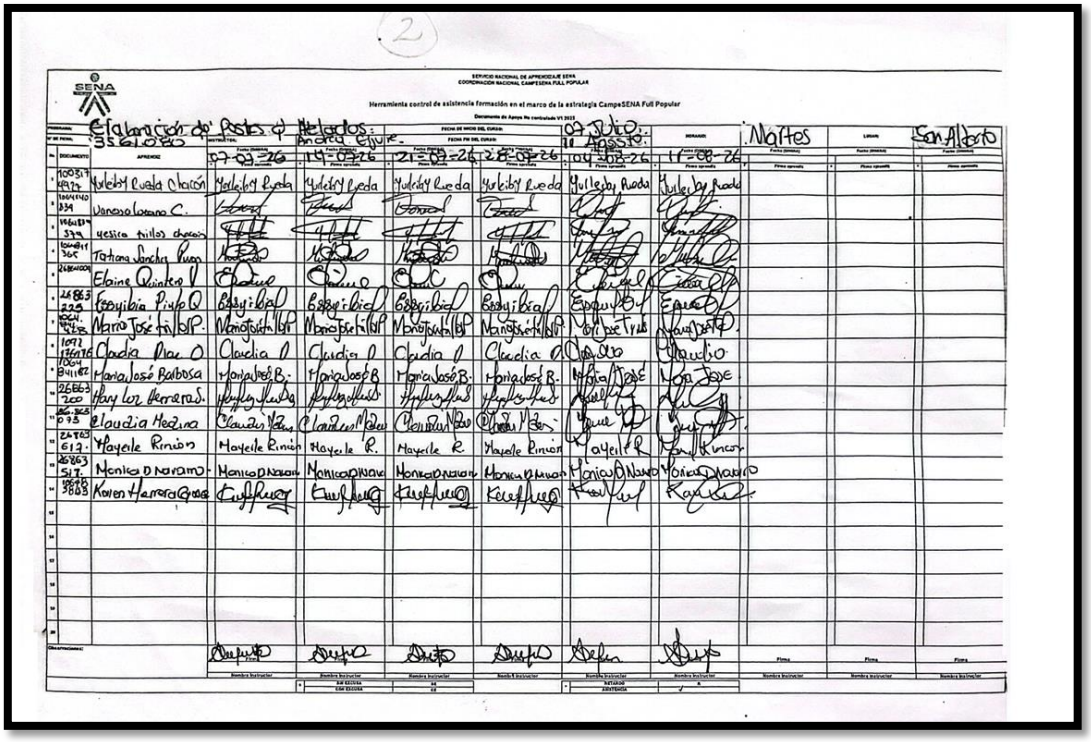


FECHA 11/08/2026





ASISTENCIA DE LA FORMACION



FORMACION: ELABORACION DE LACTEOS CONCENTRADOS
FICHA: 3567168
MUNICIPIO SAN MARTIN CORREGIMIENTO DE CUATRO BOCAS

FECHA: 17/07/2026



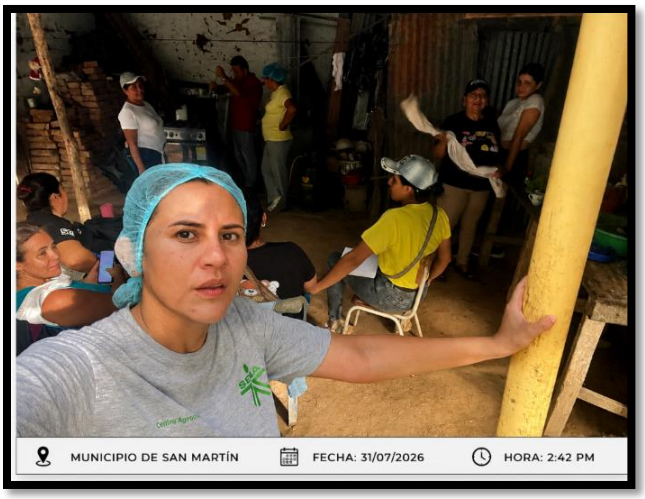


FECHA 24/07/2026





FECHA 31/07/2026



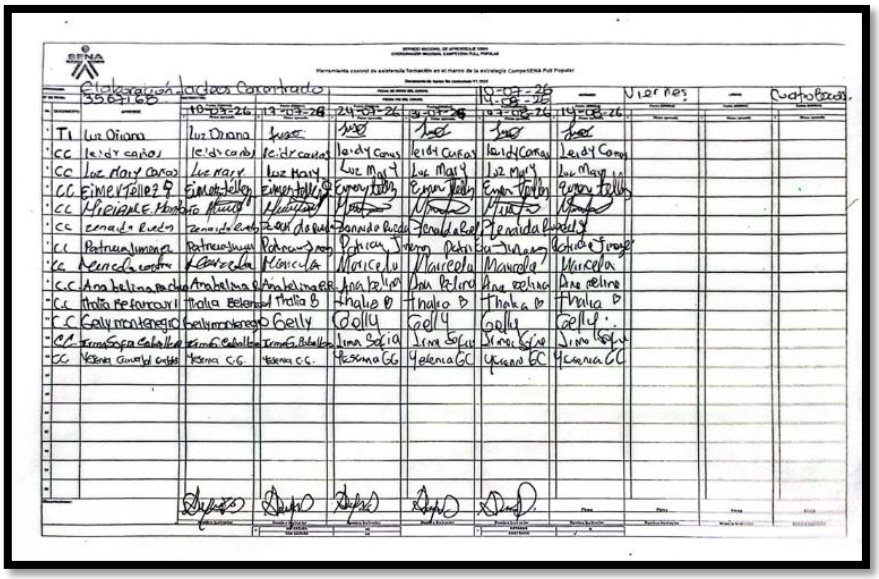


FECHA 07/08/2026





ASISTENCIA DE LA FORMACION



FORMACION: ELABORACION DE POSTRES Y HELADOS LACTEOS
FICHA: 3583477
MUNICIPIO DE TAMALAMEQUE VEREDA 12 DE OCTUBRE

FECHA 03/08/2026





FECHA 06/08/2026





FECHA 10/08/2026



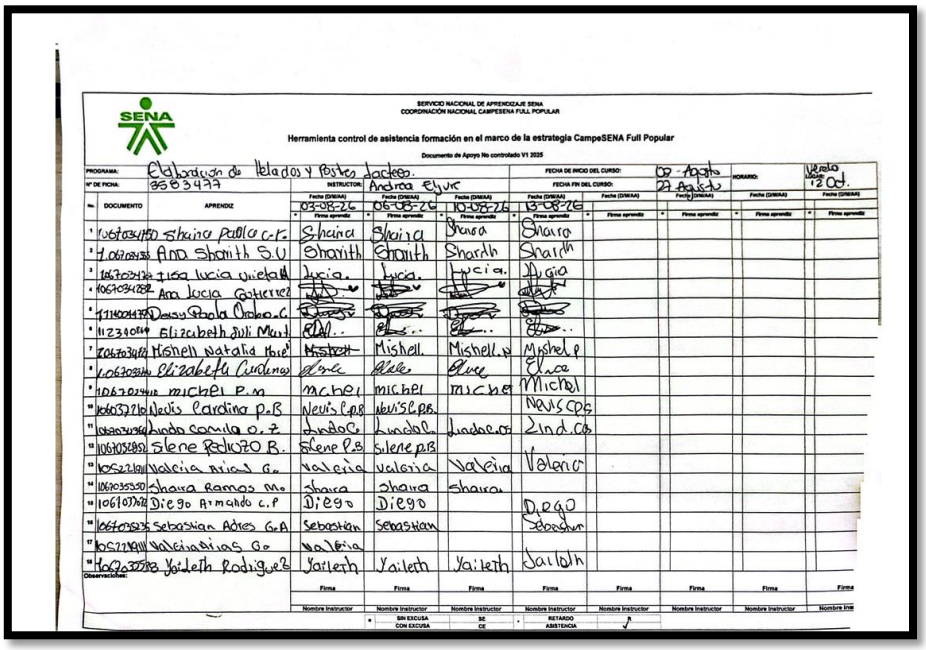


FECHA 13/08/2026





ASISTENCIA DE LA FORMACION



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración de helados y postres lacteos. | INSTRUCTOR: Andrea Eljuri | FECHA DE INICIO DEL CURSO: 08 Agosto | FECHA FIN DEL CURSO: 27 Agosto | HORARIO: Varios | Ficha Nº: 3583477

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 05-08-26	Fecha (D/M/AA) 06-08-26	Fecha (D/M/AA) 10-08-26	Fecha (D/M/AA) 13-08-26	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1067034150	Shaira Paola c.r.	Shaira	Shaira	Shaira	Shaira				
2	1067034	Ana Sharith S.U	Sharith	Sharith	Sharith	Sharith				
3	1067034	Lisa lucia quiceth	Lucia.	Lucia.	Lucia.	Lucia				
4	1067034788	Ana lucia Gutierrez								
5	1114004179	Dessy Paola Ocaño.c								
6	1123404	Elizabeth Julio Mart								
7	1067034	Mishell Natalia Mar	Mishell	Mishell.	Mishell.M	Mishell.P				
8	1067034	Elizabeth Cardenas			Elver	Elver				
9	1067034	michel P.m	mc.hel	mic.hel	michel	Michel				
10	1067037	Nevis Carolina p.B	Nevis P.B	Nevis P.B.		Nevis PB				
11	1067034	Linda camila o.z	Linda C.	Linda P.	Linda.co	2ind.co				
12	1067035	Silene Patricio B.	Silene P.B	Silene p.B						
13	1052274	Valeria mirai G.	Valeria	valeria	Valeria	Valeria				
14	1067035	Shaira Ramos M.	shaira	shaira	shaira.					
15	1067037	Diego Armando c.P	Diego	Diego		Diego				
16	1067035	Sebastian Aires G.A	Sebastian	Sebastian		Sebastian				
17	1052274	Valeriatinas Go	Valeria							
18	1067037	Yaileth Rodriguez	Yaileth	Yaileth	Yaileth	Yaileth				

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

* SIN EXCUSA | SE | RETARDO | ✓
CON EXCUSA | CE | ASISTENCIA

FORMACION: ELABORACION DE POSTRES Y HELADOS LACTEOS
FICHA: 3583478
MUNICIPIO DE TAMALAMEQUE VEREDA SITIO NUEVO

FECHA 08/08/2026



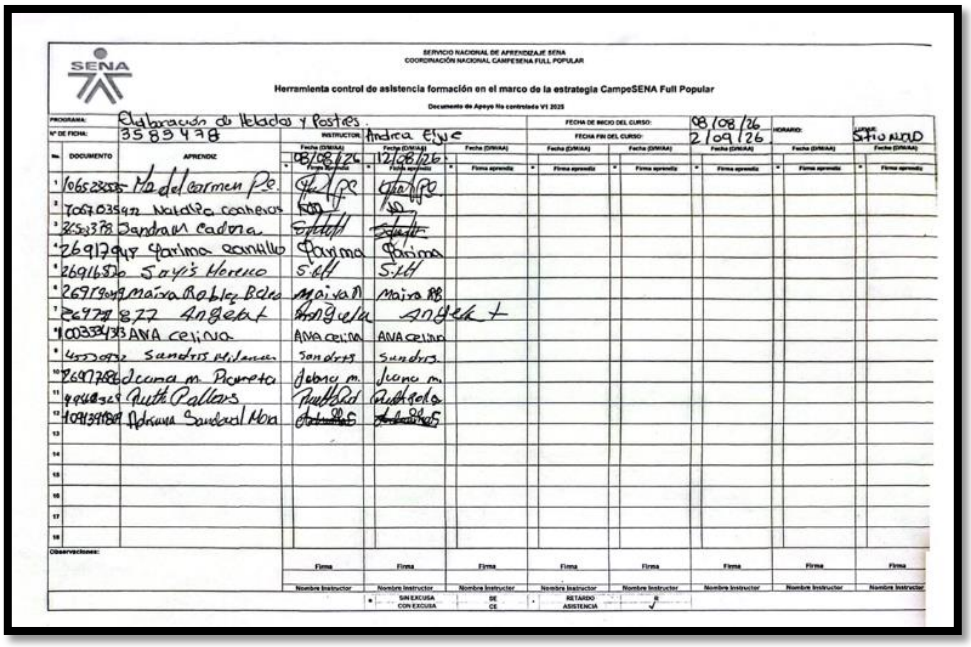


FECHA 12/08/2026





ASISTENCIA DE LA FORMACION



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Elaboración de Helados y Postres
Nº DE FICHA: 3585478
INSTRUCTOR: Andrea Ejue
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 08/08/26
FECHA FIN DEL CURSO: 2/09/26
HORARIO: SEMANAL

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DD/MM/A) 08/08/26 Firma aprendiz	Fecha (DD/MM/A) 12/08/26 Fecha aprendiz	Fecha (DD/MM/A) Firma aprendiz	Fecha (DD/MM/A) Firma aprendiz	Fecha (DD/MM/A) Firma aprendiz	Fecha (DD/MM/A) Firma aprendiz	Fecha (DD/MM/A) Firma aprendiz	Fecha (DD/MM/A) Firma aprendiz
1	1065	Ma del carmen Po								
2	7069	Natalia cordero								
3	3585	Sandra M cadena								
4	7691	Yarima carrillo								
5	2691	Sayis Herrera								
6	2691	Maira Robles Bdo								
7	2697	Angela								
8	1003	ANA celina								
9	4555	Sandra Milena								
10	2697	deisy m. Pineda								
11	4966	Ruth Pallares								
12	1091	Adriana Sandoval Mora								
13										
14										
15										
16										
17										
18										

Observaciones:

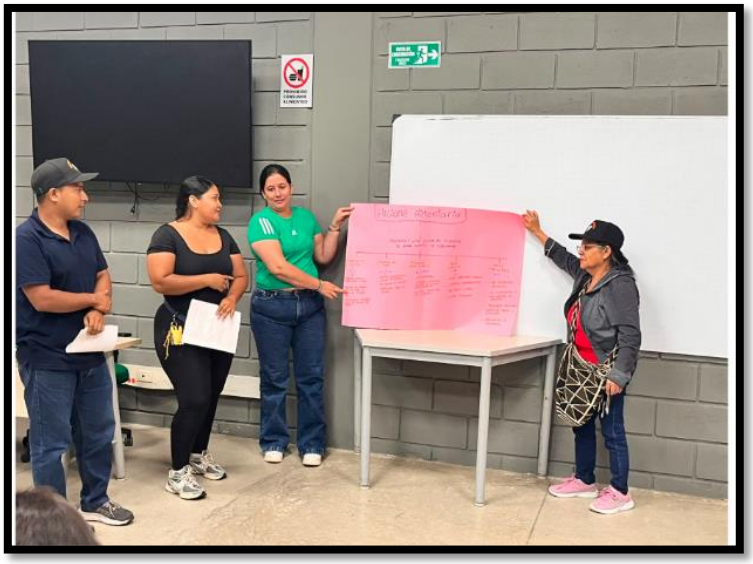
	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

* SIN EXCUSA / CON EXCUSA — DE CE — * RETARDO / ASISTENCIA — R √

OBLIGACION N°2

Se realizó estrategias para identificar conocimientos previos en los aprendices, aplicando lluvia de ideas, debates, cuestionarios cortos.
Se realizó una exposición sobre conceptos básicos de higiene y manipulación de alimentos.

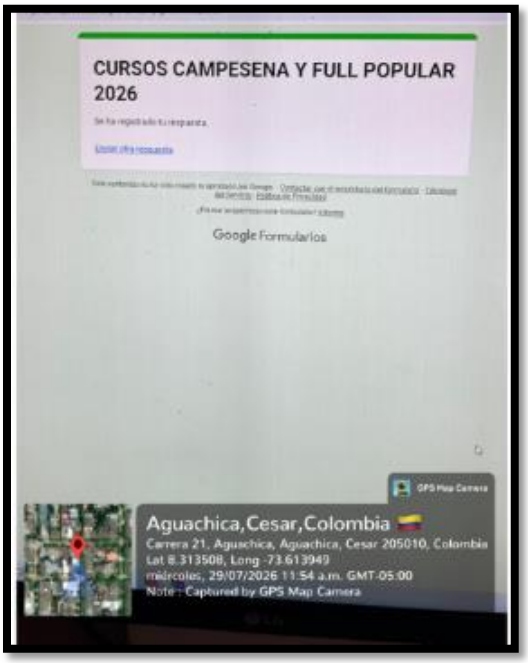


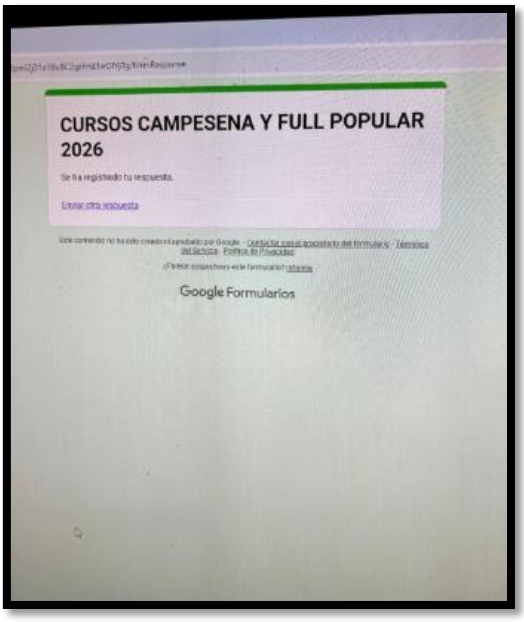


OBLIGACION N°4

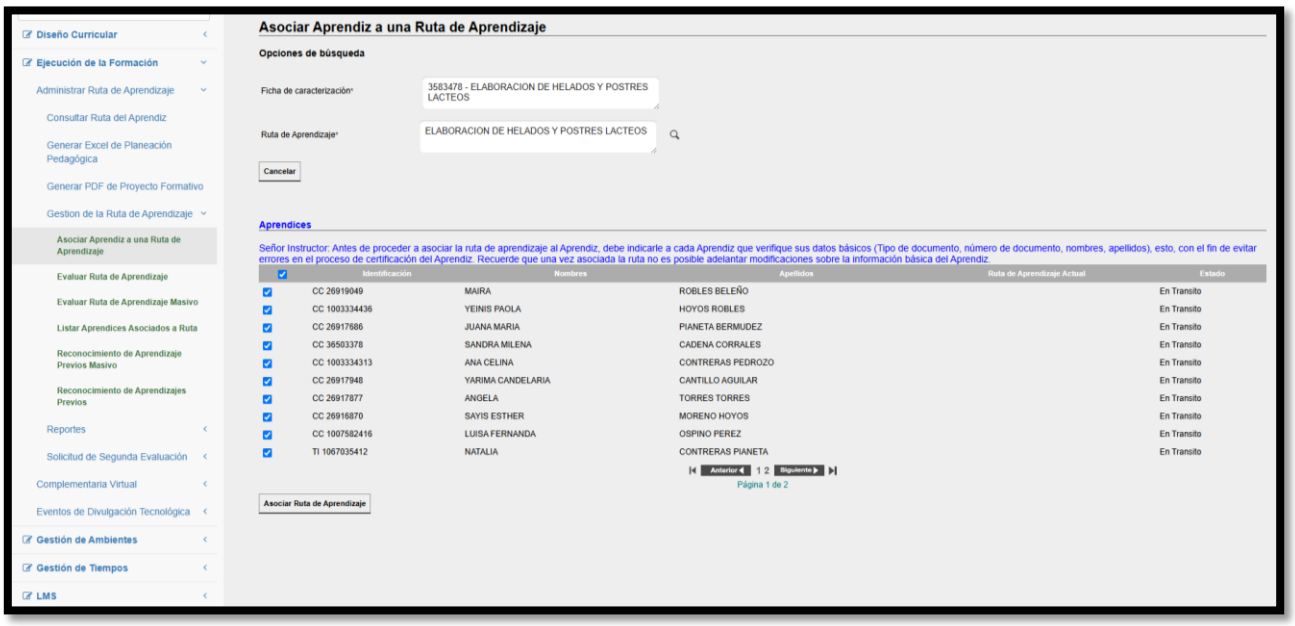
Se realizó él envió de masivos para la inscripción de aprendices curso solicitado en Tamalameque vereda 12 de Octubre curso de elaboración de postres y helados, vereda Sitio Nuevo curso Elaboración de postres y helados, San Alberto; Curso de Elaboración de salsas Agridulces y Emulsionadas.

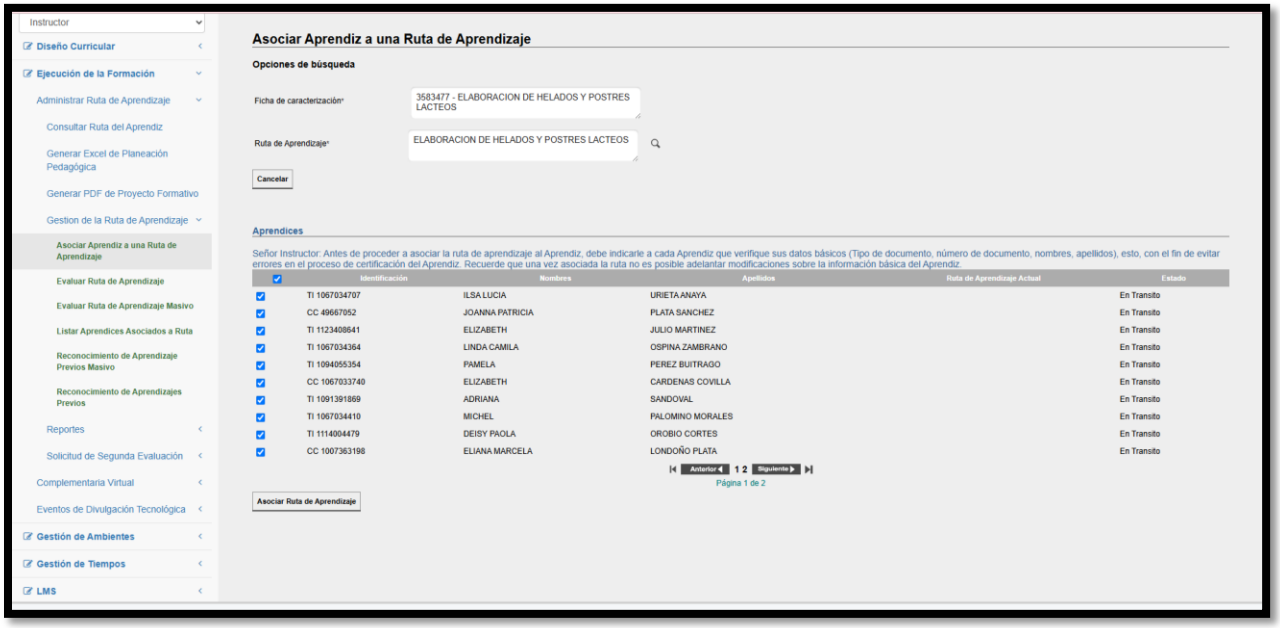






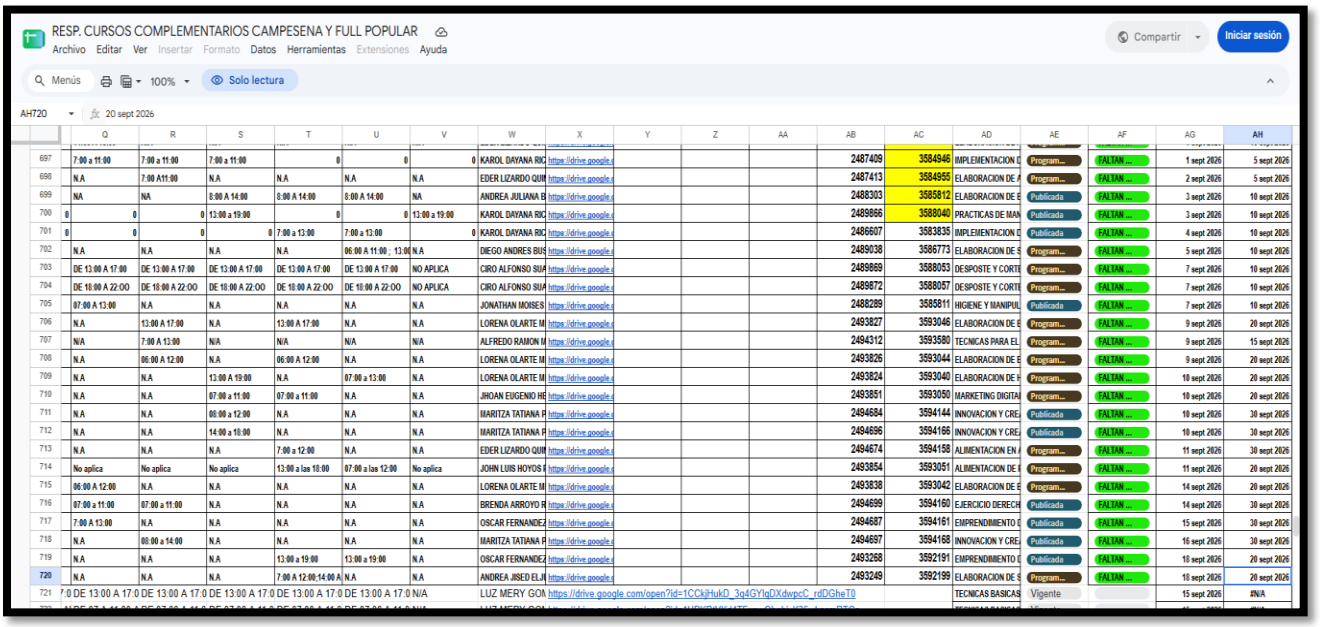
Se asociaron aprendices a la ruta de aprendizaje

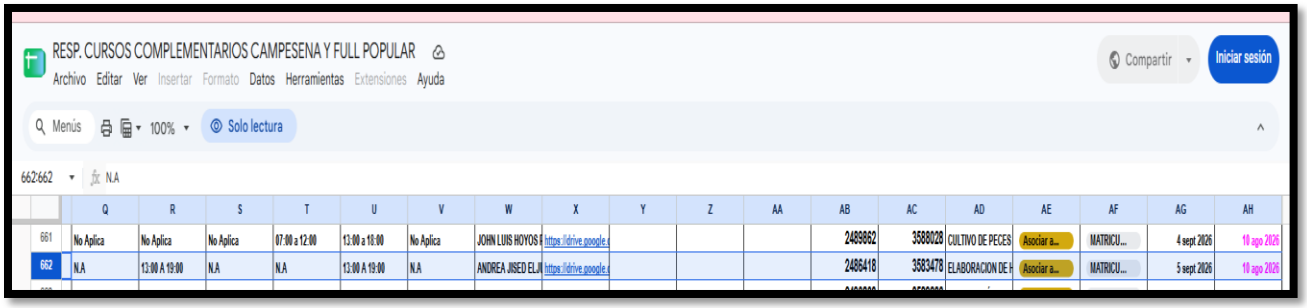


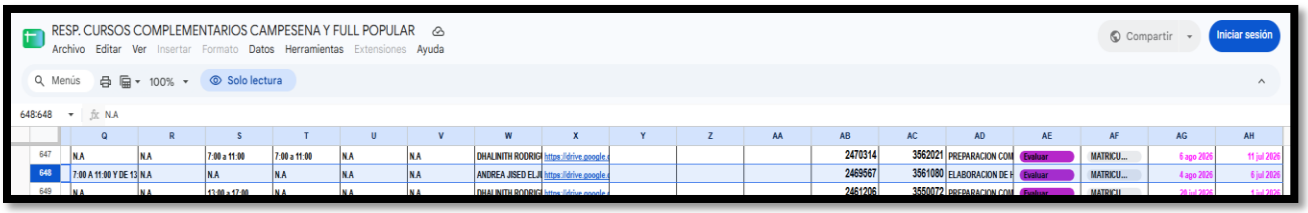


OBLIGACION N° 5

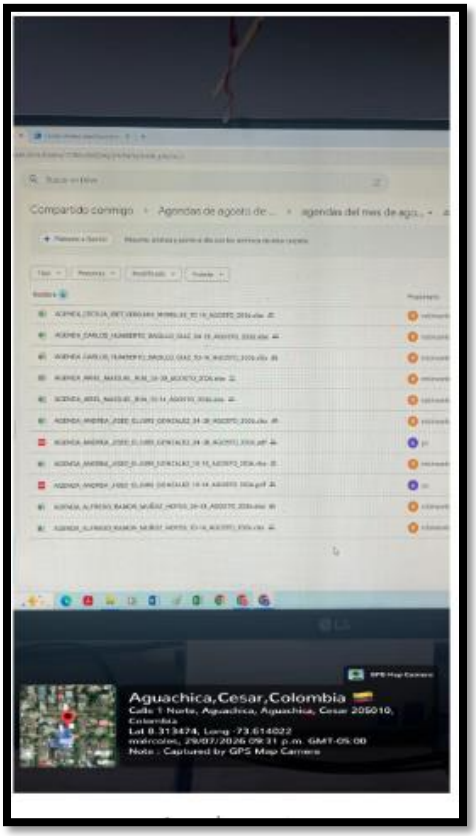
Se solicitó la creación de 3 fichas correspondientes al mes de Agosto, FICHAS 3583477, 3583478,3592199.





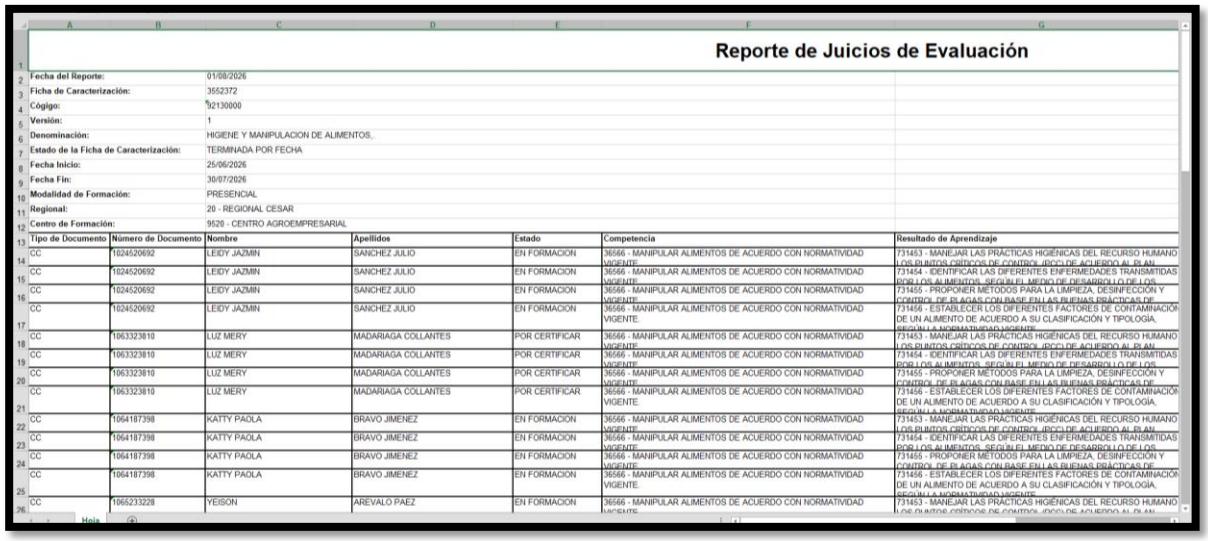


Se realizó el cargue de las agendas de desplazamiento al drive institucional



OBLIGACION N° 6

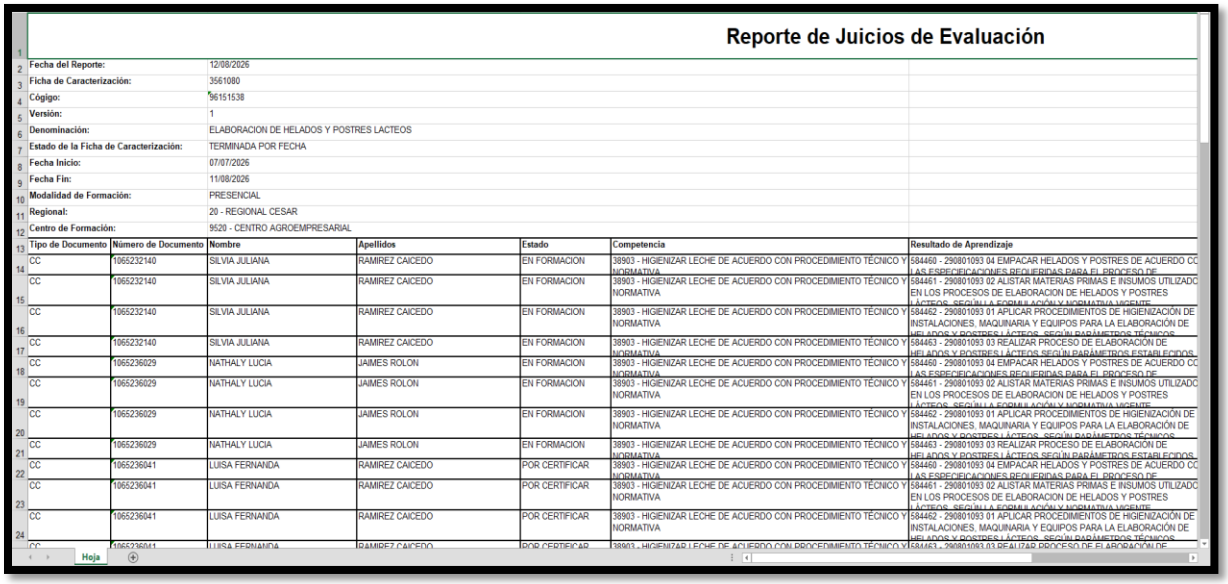
Se emitieron los juicios evaluativos de las fichas 3552372,3555967, 3561080,



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	01/08/2026
Ficha de Caracterización:	3552372
Cógigo:	92130000
Versión:	1
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	25/06/2026
Fecha Fin:	30/07/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1024520692	LEIDY JAZMIN	SANCHEZ JULIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN
CC	1024520692	LEIDY JAZMIN	SANCHEZ JULIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS
CC	1024520692	LEIDY JAZMIN	SANCHEZ JULIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
CC	1024520692	LEIDY JAZMIN	SANCHEZ JULIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1063323810	LUZ MERY	MADARIAGA COLLANTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN
CC	1063323810	LUZ MERY	MADARIAGA COLLANTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS
CC	1063323810	LUZ MERY	MADARIAGA COLLANTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
CC	1063323810	LUZ MERY	MADARIAGA COLLANTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1064187398	KATTY PAOLA	BRAVO JIMENEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN
CC	1064187398	KATTY PAOLA	BRAVO JIMENEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS
CC	1064187398	KATTY PAOLA	BRAVO JIMENEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
CC	1064187398	KATTY PAOLA	BRAVO JIMENEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1065233228	YEISON	AREVALO PAEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	12/08/2026
Ficha de Caracterización:	3561080
Cógigo:	96151538
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	07/07/2026
Fecha Fin:	11/08/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1065232140	SILVIA JULIANA	RAMIREZ CAICEDO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584460 - 290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CO LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE
CC	1065232140	SILVIA JULIANA	RAMIREZ CAICEDO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584451 - 290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADO EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1065232140	SILVIA JULIANA	RAMIREZ CAICEDO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584462 - 290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS
CC	1065232140	SILVIA JULIANA	RAMIREZ CAICEDO	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584463 - 290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
CC	1065236029	NATHALY LUCIA	JAIMES ROLON	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584460 - 290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CO LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE
CC	1065236029	NATHALY LUCIA	JAIMES ROLON	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584461 - 290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADO EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1065236029	NATHALY LUCIA	JAIMES ROLON	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584462 - 290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS
CC	1065236029	NATHALY LUCIA	JAIMES ROLON	EN FORMACION	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584463 - 290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
CC	1065236041	LUISA FERNANDA	RAMIREZ CAICEDO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584460 - 290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CO LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE
CC	1065236041	LUISA FERNANDA	RAMIREZ CAICEDO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584461 - 290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADO EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1065236041	LUISA FERNANDA	RAMIREZ CAICEDO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584462 - 290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS
CC	1065236041	LUISA FERNANDA	RAMIREZ CAICEDO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	584463 - 290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE

OBLIGACION 10

Se realizó reunión con Supervisor de contrato y líder del programa Campesena Complementaria el día 24 de Julio 2026 en el auditorio del centro Agroempresarial para realizar seguimiento a las metas del programa.

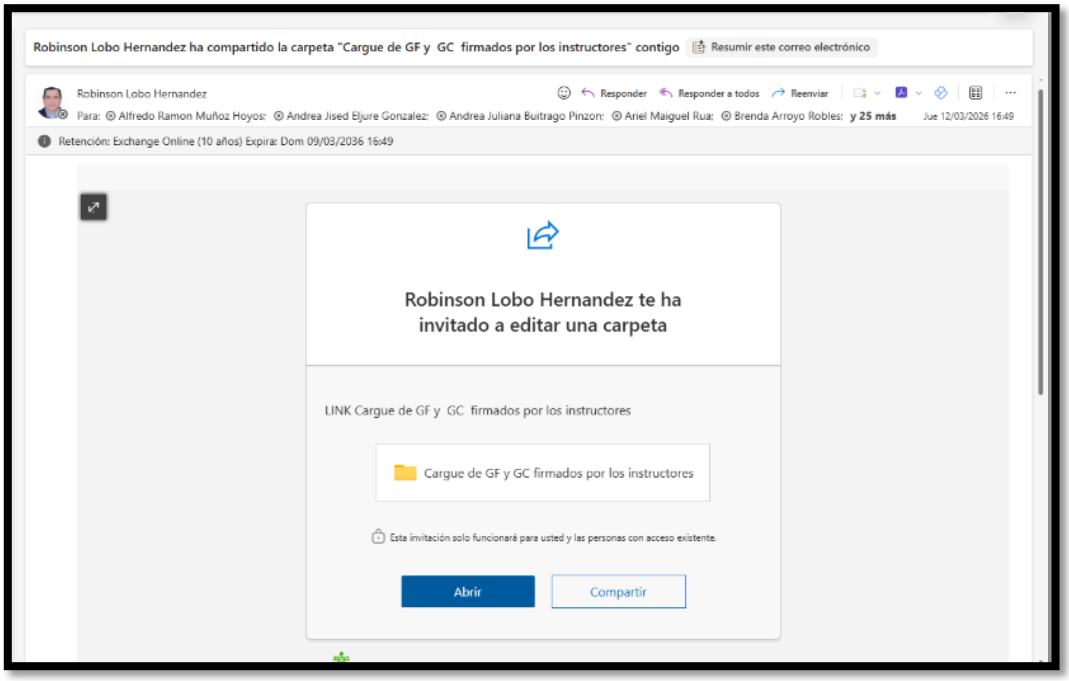
Se realizó reunión el día 14 de Agosto con Subdirector de Centro y coordinadora Misional ´para hacer seguimiento a las metas y socializar la jornada de TOMA DE BARRIOS Y TRASNOCHON PARA OFERTAR LA OFERTA DEL CENTRO





OBLIGACION 12

Se presentó informe mensual mes de AGOSTO y se carga a la carpeta compartida por el coordinador para la revisión de la Cuenta.



OBLIGACION 13

Se realizó la formación de Elaboración de postres y helados lácteos en la planta de alimentos Subsede de San Alberto.



OBLIGACION N° 16

Se realiza el cargue del portafolio del instructor en el drive Institucional

