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 agosto 2026

Señor(a)
CRISTHIAM RIVAS DEL TORO
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9186156 del año 2026
Coordinador Académica
Coordinación académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual – Agosto 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	Aún no se me ha programado impartir formación titulada	No aplica

	desarrollo de la ruta de aprendizaje. b. Guía 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 agosto	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 efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 23 de agosto del 2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 24 de agosto del 2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 23 de agosto del 2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas** 23 de agosto del 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. 8393601830 el operador SOI referente al mes julio

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 curso de higiene y manipulación de alimentos SAMURINDO y QUIBDO





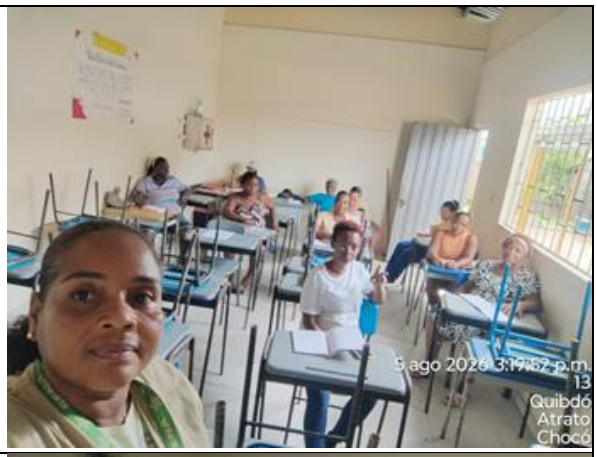









5 ago 2026 3:34:57 p.m.
13
Quibdó
Atrato
Chocó


5 ago 2026 3:17:52 p.m.
13
Quibdó
Atrato
Chocó

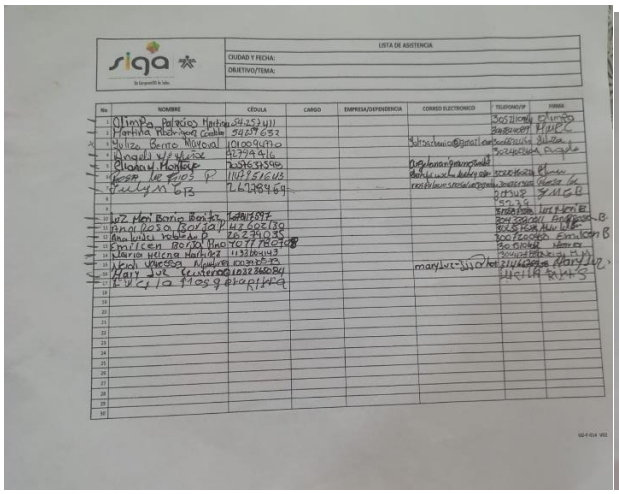

5 ago 2026 3:18:59 p.m.
13
Quibdó
Atrato
Chocó

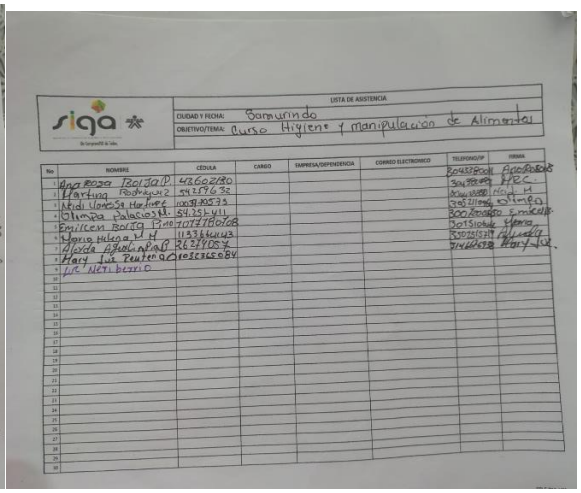

5 ago 2026 3:34:57 p.m.
13
Quibdó
Atrato
Chocó

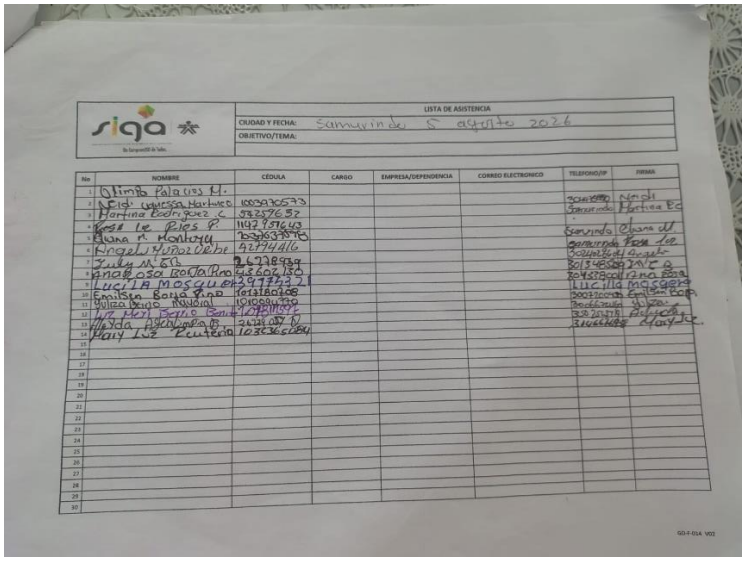




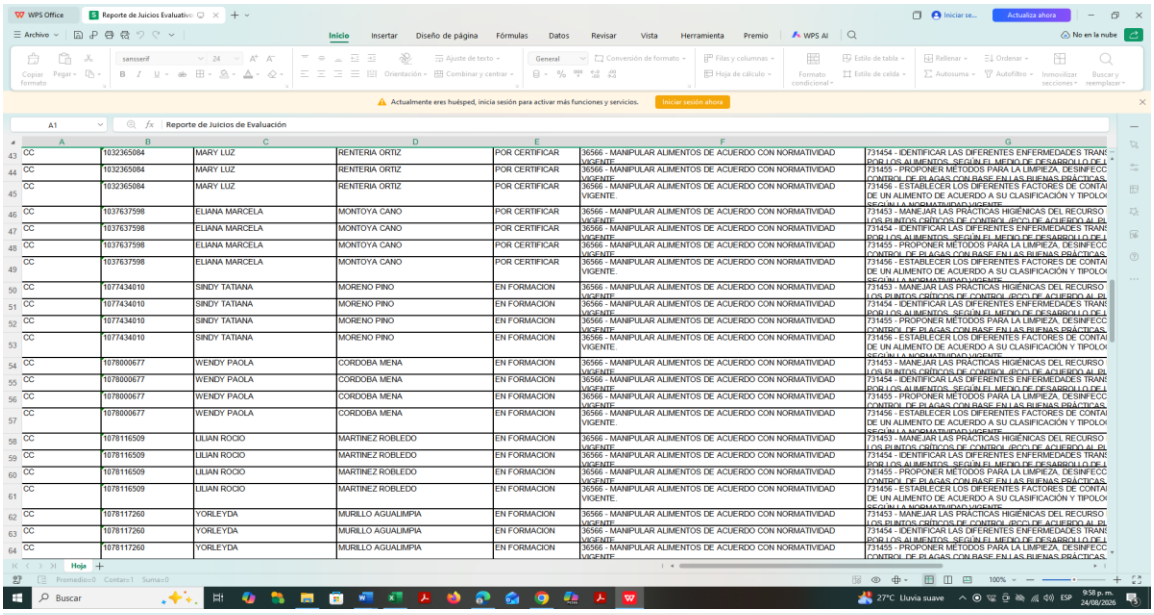
LISTA DE ASISTENCIAS

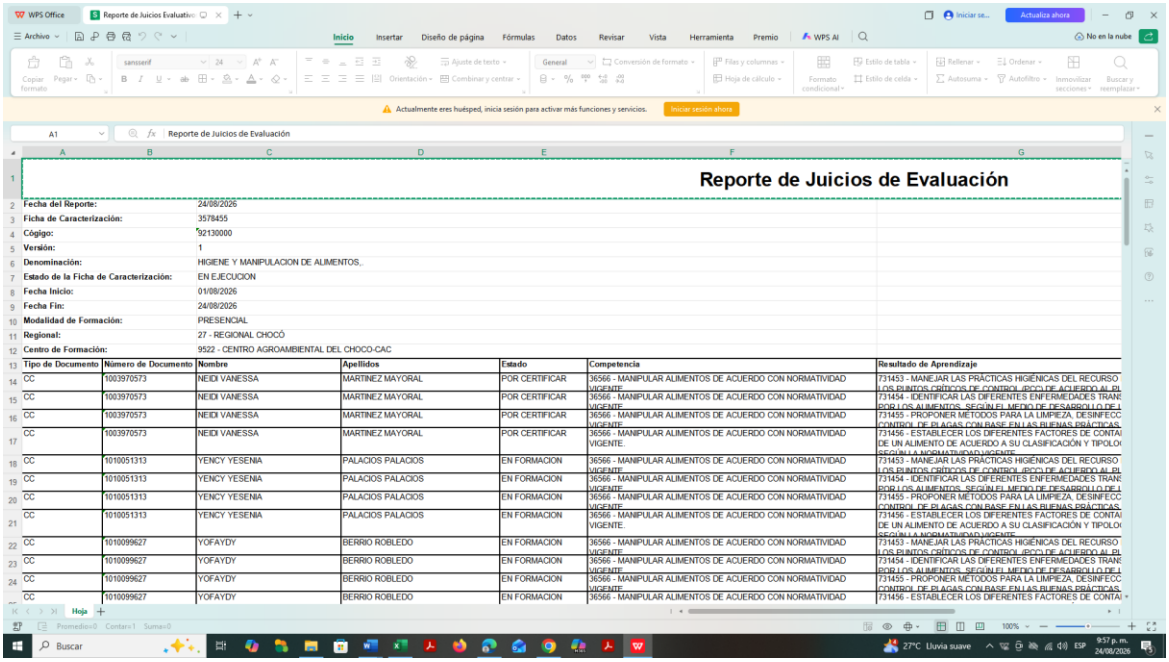






JUICIOS EVALUATIVOS

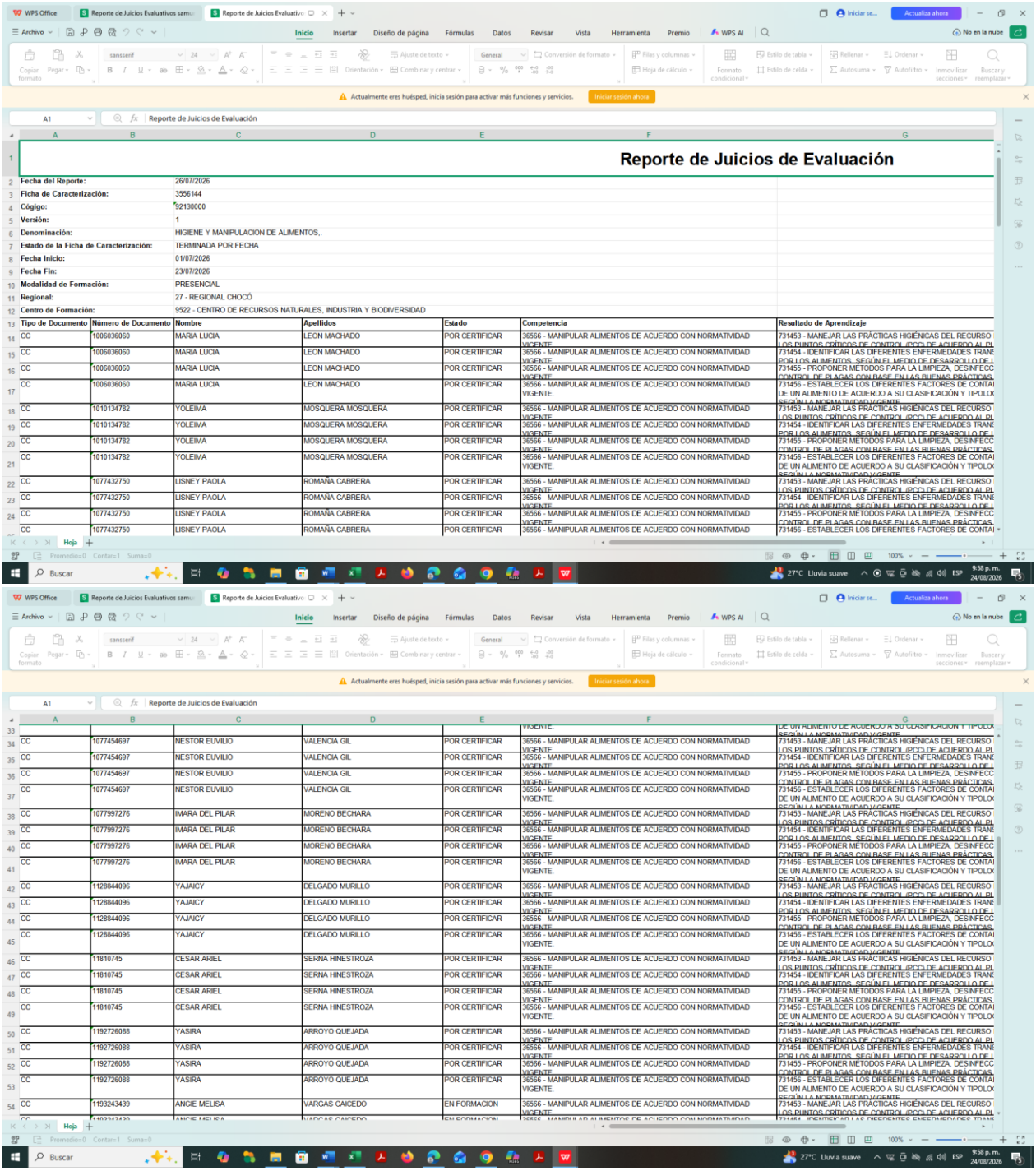




Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	24/08/2026
Ficha de Caracterización:	3578455
Código:	92130000
Versión:	1
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS..
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/08/2026
Fecha Fin:	24/08/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación:	9522 - CENTRO AGROAMBIENTAL DEL CHOCO-CAC

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003970573	NEIDI VANESSA	MARTINEZ MAYORAL	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	1003970573	NEIDI VANESSA	MARTINEZ MAYORAL	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	1003970573	NEIDI VANESSA	MARTINEZ MAYORAL	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	1003970573	NEIDI VANESSA	MARTINEZ MAYORAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1010051313	YENCY YESENIA	PALACIOS PALACIOS	EN FORMACION	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	1010051313	YENCY YESENIA	PALACIOS PALACIOS	EN FORMACION	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	1010051313	YENCY YESENIA	PALACIOS PALACIOS	EN FORMACION	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	1010051313	YENCY YESENIA	PALACIOS PALACIOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1010099627	YOFAYDY	BERRIO ROBLEDO	EN FORMACION	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	1010099627	YOFAYDY	BERRIO ROBLEDO	EN FORMACION	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	1010099627	YOFAYDY	BERRIO ROBLEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECC
CC	1010099627	YOFAYDY	BERRIO ROBLEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	26/07/2026
Ficha de Caracterización:	3556144
Código:	92130000
Versión:	1
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
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	1006036060	MARIA LUCIA	LEON MACHADO	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	1006036060	MARIA LUCIA	LEON MACHADO	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	1006036060	MARIA LUCIA	LEON MACHADO	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	1006036060	MARIA LUCIA	LEON MACHADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1010134782	YOLEIMA	MOSQUERA MOSQUERA	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	1010134782	YOLEIMA	MOSQUERA MOSQUERA	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	1010134782	YOLEIMA	MOSQUERA MOSQUERA	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	1010134782	YOLEIMA	MOSQUERA MOSQUERA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1077432750	LISNEY PAOLA	ROMAÑA CABRERA	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	1077432750	LISNEY PAOLA	ROMAÑA CABRERA	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	1077432750	LISNEY PAOLA	ROMAÑA CABRERA	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	1077432750	LISNEY PAOLA	ROMAÑA CABRERA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA
CC	1077454697	NESTOR EUVILIO	VALENCIA GIL	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	1077454697	NESTOR EUVILIO	VALENCIA GIL	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	1077454697	NESTOR EUVILIO	VALENCIA GIL	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	1077454697	NESTOR EUVILIO	VALENCIA GIL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1077997276	IMARA DEL PILAR	MORENO BECHARA	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	1077997276	IMARA DEL PILAR	MORENO BECHARA	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	1077997276	IMARA DEL PILAR	MORENO BECHARA	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	1077997276	IMARA DEL PILAR	MORENO BECHARA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1128844096	YAJAICY	DELGADO MURILLO	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	1128844096	YAJAICY	DELGADO MURILLO	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	1128844096	YAJAICY	DELGADO MURILLO	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	1128844096	YAJAICY	DELGADO MURILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	11810745	CESAR ARIEL	SERNA HINESTROZA	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	11810745	CESAR ARIEL	SERNA HINESTROZA	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	11810745	CESAR ARIEL	SERNA HINESTROZA	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	11810745	CESAR ARIEL	SERNA HINESTROZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1192726088	YASIRA	ARROYO QUEJADA	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	1192726088	YASIRA	ARROYO QUEJADA	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	1192726088	YASIRA	ARROYO QUEJADA	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	1192726088	YASIRA	ARROYO QUEJADA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTA DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1193243439	ANGIE MELISA	VARGAS CAICEDO	EN FORMACION	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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

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

FECHA INICIAL: 01/08/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3584552 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	37,70

FICHA DE APRENDIZAJE:	3578455 - 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:	3584544 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3584544 - 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 :	43,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 3578457 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,70

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

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

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
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.”
3	Julio 2026	Se incluye apartado en relación con la obligación de adjuntar los certificados penales, fiscales y disciplinario, la cual deberá diligenciarse indicando la fecha de expedición de las certificaciones, la cual deberá corresponder al mes de presentación del respectivo informe mensual de ejecución contractual.

VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES CONTRATISTA

El Coordinador Académico del SENA Regional Chocó, certifica que, una vez verificados los antecedentes disciplinarios del consejo o colegio que regule la profesión, los antecedentes disciplinarios (procuraduría), antecedentes fiscales (contraloría), antecedentes judiciales (policía) y Medidas Correctivas (SRNMC), el (la) señor(a) **JHORNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ** identificado (a) con cédula: **26345000** no registra sanciones, inhabilidades y tampoco tiene asuntos pendientes con las autoridades policivas, fiscales o judiciales.

Dada en Quibdó, a los 24 días del mes de agosto de 2026.

CHRISTIAN RIVAS DEL TORO
Coordinador Académico

Proyectó: Christian Rivas del Toro
Coordinador Académico

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301654572

PIB
16:51:00

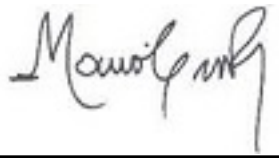
Bogotá DC, 23 de agosto del 2026

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) JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 26345000:

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 Politica 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.

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 domingo 23 de agosto de 2026, a las 16:51:40, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	26345000
Código de Verificación	26345000260823165140

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

Policía Nacional de Colombia

(https://www.policia.gov.co/)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 23/08/2026 04:52:16 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **26345000** y Nombre: **JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **146213128** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 06:02:11 PM horas del 24/08/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **26345000**
Apellidos y Nombres: **RENTERIA ORTIZ JHORNNEY OSIRIS**

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.

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

Presidencia de la República

Ministerio de Defensa Nacional

Portal Único de Contratación

GOV.CO

Todos los derechos reservados.