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

Septiembre de 2026

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 15 de septiembre del 2026

Señor
Henry Alirio Mejía Zuluaga
SUPERVISOR CONTRATO NO. 9233634 del 2026
Coordinador Académico de Programas Especiales
Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación - CIAA
Rionegro, Antioquia

Asunto: Octavo informe mensual de ejecución contractual mes de **septiembre** del año 2026

Referencia: CONTRATO NO.9233634 del 2026

DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.110.446.928 de Ibagué, 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 de **CUARENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TRES PESOS MCTE. ($ $ 48.638.303)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero por valor de **CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE. ($ 4.263.747),** b) nueve **(09)** pagos iguales correspondiente a los meses de marzo a noviembre de 2026 por valor de **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ 4.737.497)** y un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de **UN MILLON SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y DOS PESOS MCTE. ($ 1.737.082)**.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales y/o de apoyo a la gestión, de carácter temporal, en la planeación y ejecución de la formación profesional integral, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares virtuales, en concordancia con los lineamientos institucionales y la programación, asignados desde la subdirección de centro y la coordinación académica, en el centro de la innovación, la agroindustria y la aviación durante la vigencia 2026.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación profesional integral, de conformidad con los programas definidos, entregando la guía, asesoría y acompañamiento profesional requerido a los aprendices en la ejecución de sus actividades de aprendizaje.	Alistamiento de cada ficha para orientar formación en complementaria virtual, familia manipulación de alimentos.	Programa de formación en Zajuna - Formato Guía de Aprendizaje - Cronograma del curso - Anuncios en el programa de formación en Zajuna - Programación de actividades LMS Zajuna. Cursos virtuales de: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha 3598643 – 3598644 – 3598645 – 3598646.
2	Desarrollar actividades de orientación y evaluación según la programación académica establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, y utilizando los métodos y recursos pedagógicos que sean acordes con las normativas y estándares del SENA.	Orientación, asesoría y acompañamiento de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia). Valoración de las evidencias de aprendizaje	Programa de formación en ambiente virtual de aprendizaje Zajuna - Encuentros sincrónicos y asincrónicos. - Foros temáticos, sociales y de dudas e inquietudes. - Calificación de actividades. Cursos virtuales de: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con números de ficha

		Emisión de juicios en el aplicativo Sofía Plus	3598643 – 3598644 – 3598645 – 3598646.
3	Realizar el seguimiento formativo a los aprendices en la etapa productiva, conforme a los lineamientos y procedimientos establecidos.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
4	Actualizar las siguientes actividades en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación.	Evaluación permanente de los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje propuestas para alcanzar los Resultados de Aprendizaje.	- Reporte de Centro de calificaciones plataforma Zajuna - Guía de aprendizaje Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS - Reporte generado en SOFIA PLUS "Aprendices asociados"
5	Comunicar oportunamente ante la coordinación académica las anomalías, inconsistencias y novedades de aprendices y los hallazgos en el registro de la información en SOFIA Plus.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
6	Mantener la documentación de la ejecución de la formación al día, y hacer entrega (máximo mensualmente o cuando se requiera) de las actas de ejecución de las fichas asignadas. Estas actas deben contener: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias, y toda novedad que requiera seguimiento o haya sido informada al comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
7	Llevar los registros de la ejecución de la formación de las fichas asignadas utilizando para ello los formatos diseñados por el SENA, y consignándolos dentro del Portafolio del Instructor según el procedimiento SIGA y la plataforma institucional designada.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
8	Participar activamente en las reuniones periódicas de equipos ejecutores a las que sea convocado, con la finalidad de apoyar técnica o profesionalmente la integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.

	seguimiento efectivo a la formación profesional integral.		
9	Participar y entregar informes (máximo mensualmente o cuando se requiera) en la generación de proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineados con el plan tecnológico del centro.	Elaboración, envió y cargue en el secop ll, Informe mensuales de ejecución	Informe de ejecución contractual Informe financiero
10	Realizar las actualizaciones necesarias en materia de certificación de competencia laboral, a sí mismo, participar en los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas y técnicas de acuerdo al plan estratégico institucional.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
11	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
12	Hacer entrega del carné institucional una vez se dé por terminado el presente contrato.	No se ejecutan acciones porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.	No hay evidencias porque el proceso de formación no lo requirió para este mes.
13	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.	Ejecución de actividades asignadas por el equipo ejecutor.	Asistencia programación atención sincrónica instructores.

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.

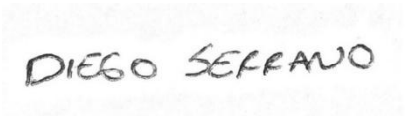
ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	N/A	N/A	N/A	N/A

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

	Certificación	Lugar de consulta	Fecha de expedición Deberá corresponder al mes de presentación del respectivo informe mensual de ejecución contractual. Así mismo, las certificaciones deberán adjuntarse como parte de las evidencias del informe
1	Certificado Antecedentes disciplinarios del Consejo o Colegio que regule la profesión se encuentre **vigente**. Debe tener vigencia no mayor a 30 días.	En cada consejo o Colegio que corresponda	15 de septiembre de 2026
2	Certificado Procuraduría no mayor a 30 días	https://www.procuraduria.gov.co/Pages/Generacion-de-antecedentes.aspx	15 de septiembre de 2026
3	Certificado Contraloría no mayor a 30 días	https://www.contraloria.gov.co/web/guest/persona-natural	15 de septiembre de 2026
4	Certificado Medidas Correctivas no mayor a 30 días	https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx	15 de septiembre de 2026
5	Certificado Antecedentes Judiciales no mayor a 30 días	https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/	15 de septiembre de 2026
6	Certificación de consulta al REDAM - No mayor a 30 días	https://carpetaciudadana.and.gov.co/bienvenido	15 de septiembre 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. 9509836819 de la planilla operador aportes en línea referente al **mes de agosto.**

Cordialmente,



DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Contratista
C.C. 1.110.446.928

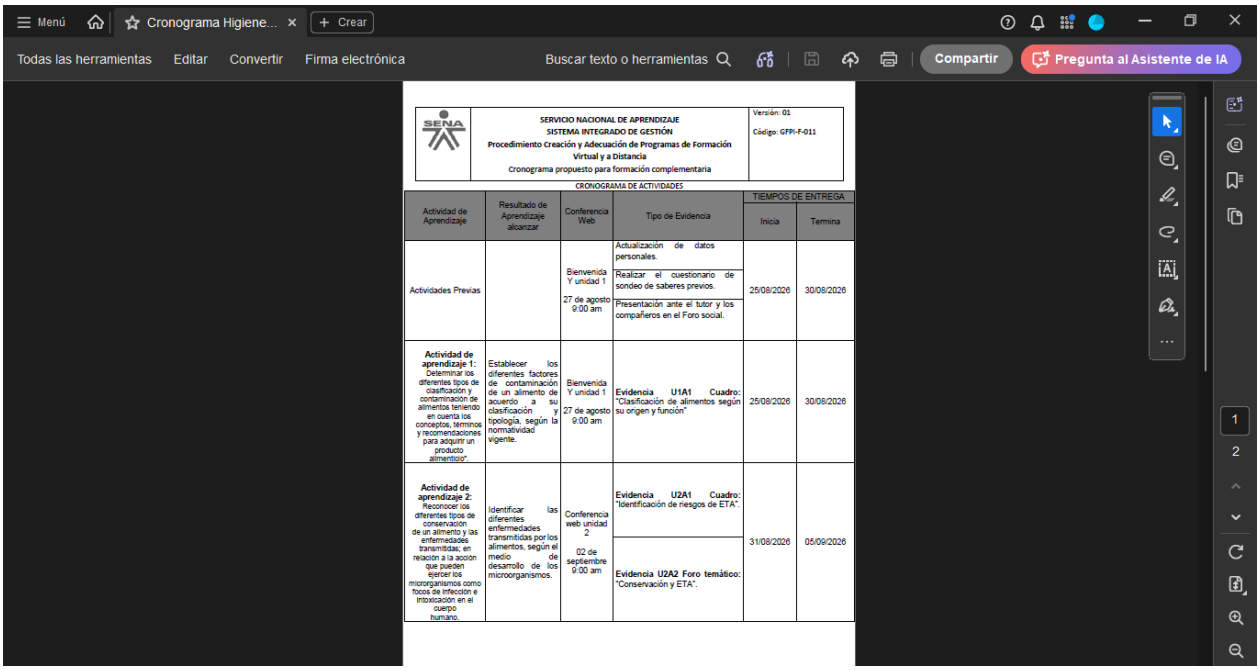
Recibí a satisfacción:

_____

Henry Alirio Mejia Zuluaga
C.C. No. 70385820
Coordinador Académico de Programas Especiales
Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación - CIAA
Rionegro, Antioquia
SUPERVISOR CONTRATO NO. 9233634

EVIDENCIAS MES: SEPTIEMBRE

OBLIGACIÓN N°1: Orientar la formación profesional integral, de conformidad con los programas definidos, entregando la guía, asesoría y acompañamiento profesional requerido a los aprendices en la ejecución de sus actividades de aprendizaje.

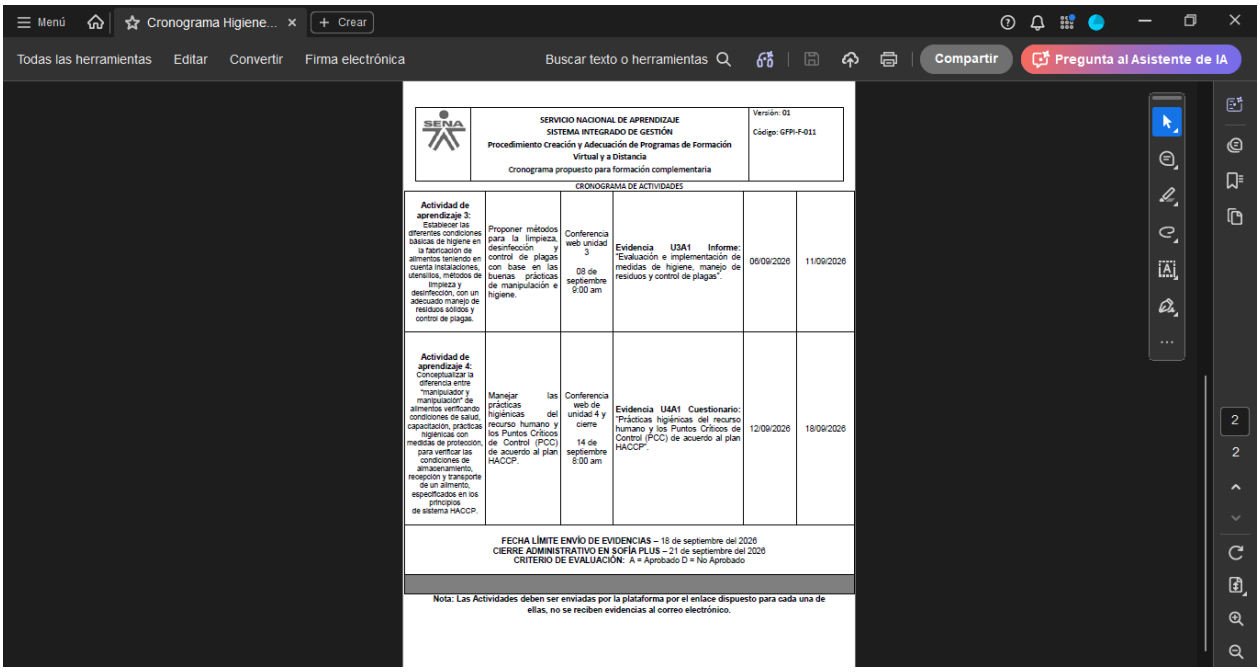


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Conferencia Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		Bienvenida Y unidad 1 27 de agosto 9:00 am	Actualización de datos personales. Realizar el cuestionario de sondeo de saberes previos. Presentación ante el tutor y los compañeros en el Foro social.	25/08/2026	30/08/2026
Actividad de aprendizaje 1: Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Bienvenida Y unidad 1 27 de agosto 9:00 am	**Evidencia U1A1 Cuadro:** "Clasificación de alimentos según su origen y función"	25/08/2026	30/08/2026
Actividad de aprendizaje 2: Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Conferencia web unidad 2 02 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U2A1 Cuadro:** "Identificación de riesgos de ETA". **Evidencia U2A2 Foro temático:** "Conservación y ETA".	31/08/2026	05/09/2026



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

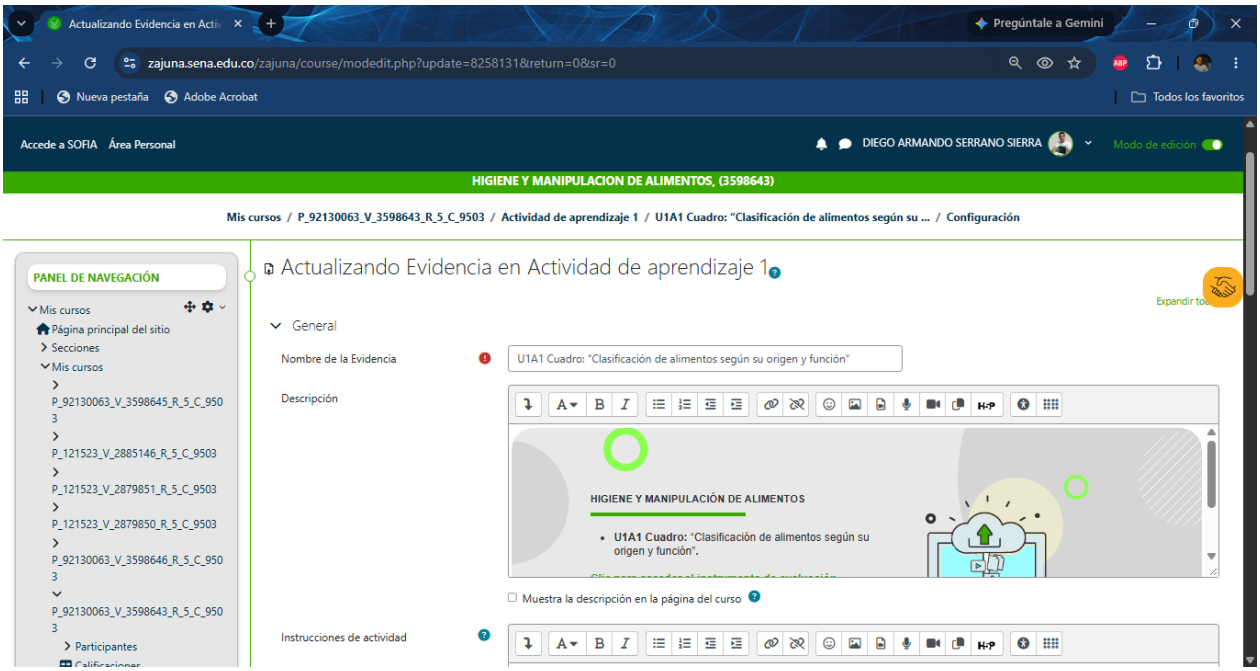
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

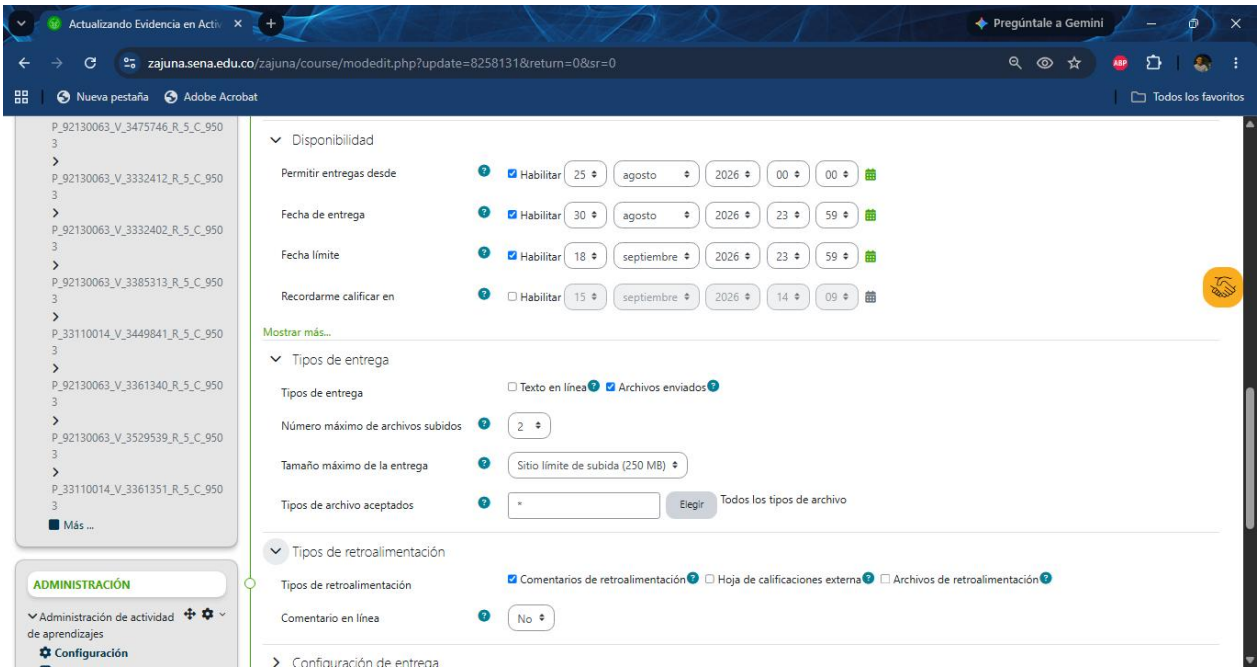
Actividad de aprendizaje 3: Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Conferencia web unidad 3 08 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U3A1 Informe:** "Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas".	08/09/2026	11/09/2026
Actividad de aprendizaje 4: Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Conferencia web de unidad 4 y cierre 14 de septiembre 9:00 am	**Evidencia U4A1 Cuestionario:** "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP".	12/09/2026	18/09/2026

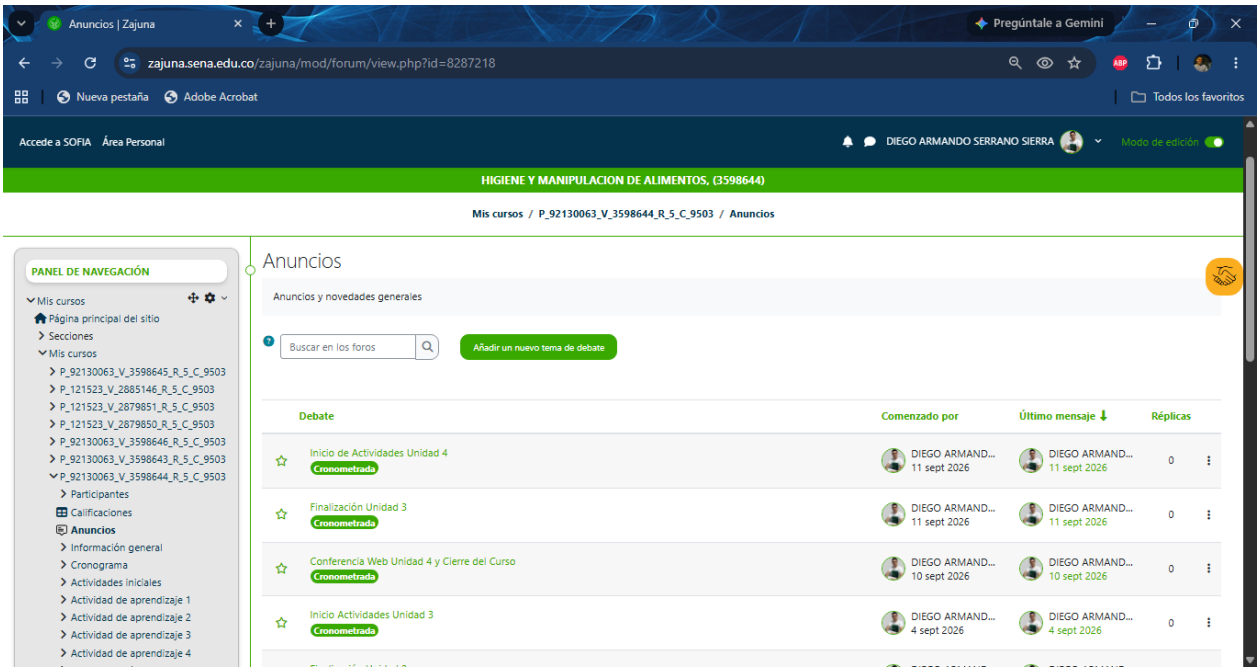
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS – 18 de septiembre del 2026
CIERRE ADMINISTRATIVO EN SOFÍA PLUS – 21 de septiembre del 2026
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A = Aprobado D = No Aprobado

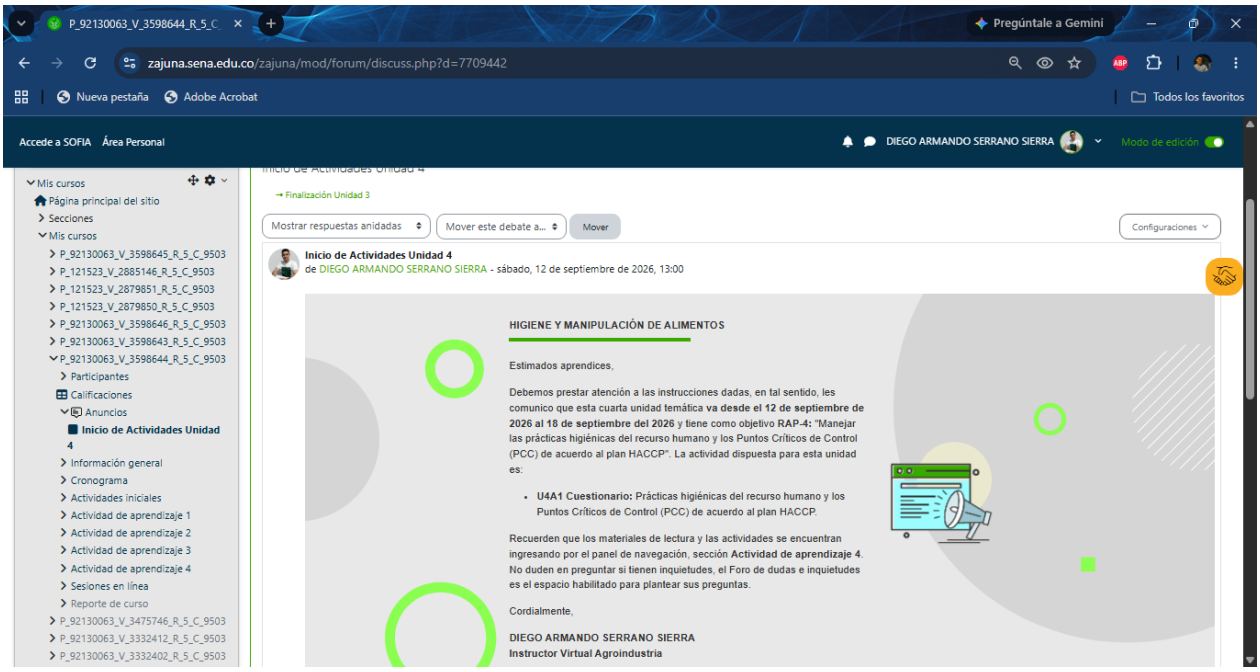
Nota: Las Actividades deben ser enviadas por la plataforma por el enlace dispuesto para cada una de ellas, no se reciben evidencias al correo electrónico.

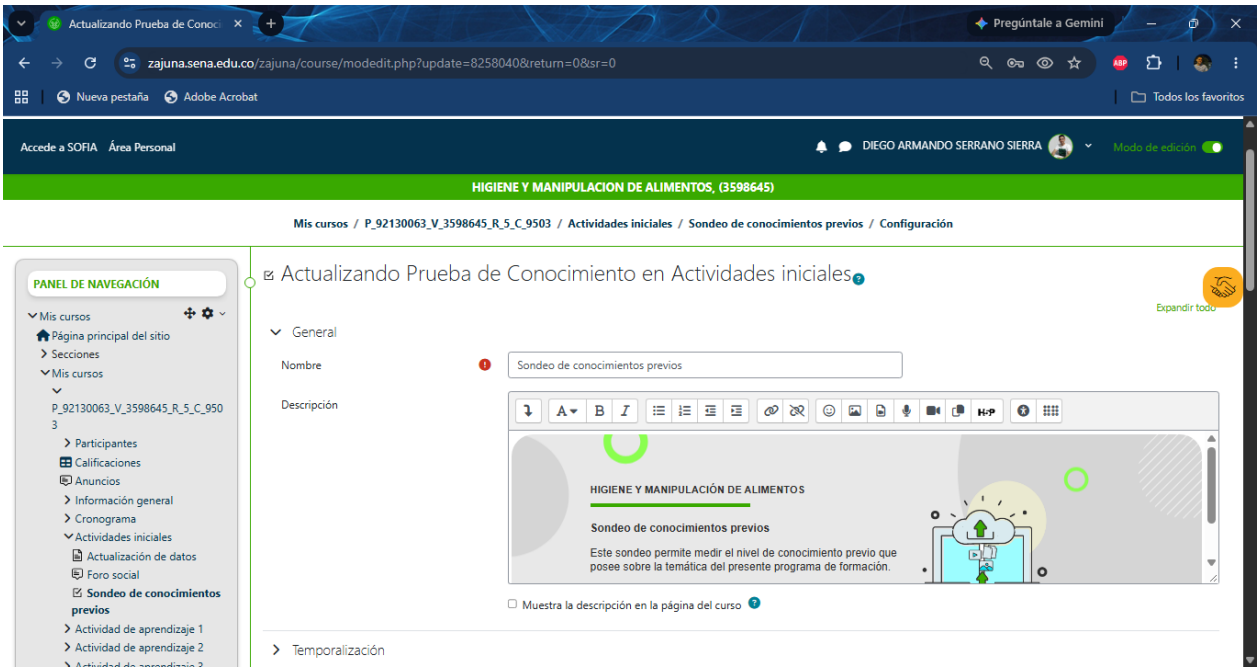
FICHA 3598643: Higiene y Manipulación de Alimentos

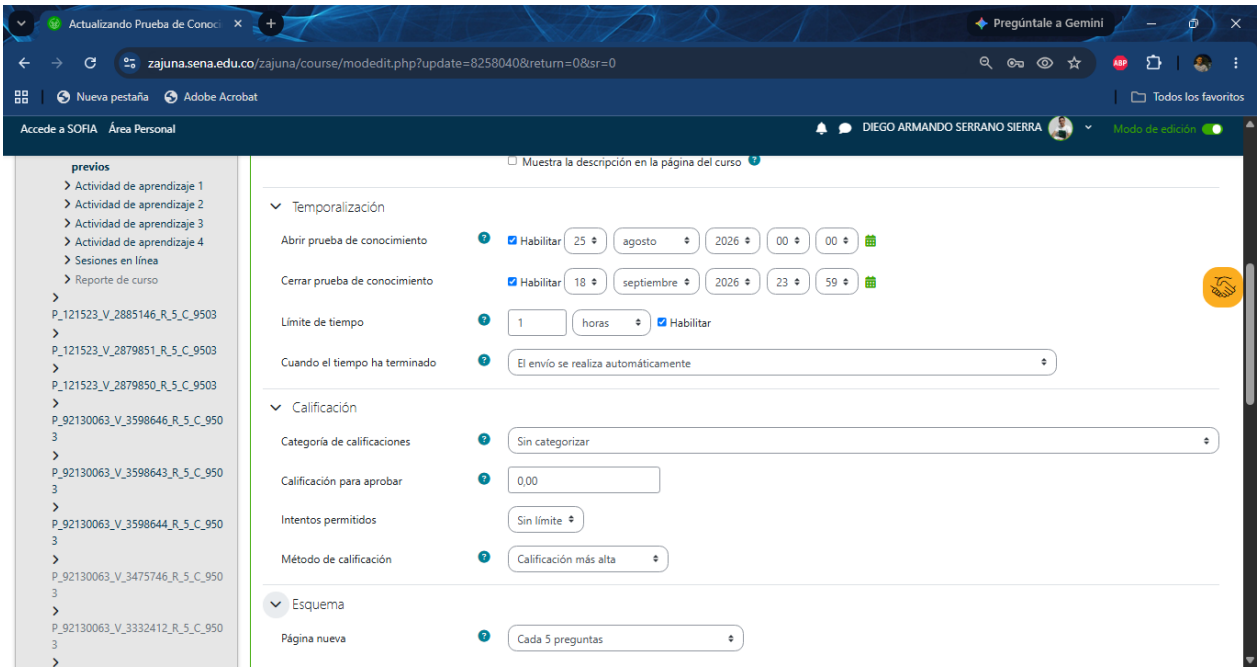


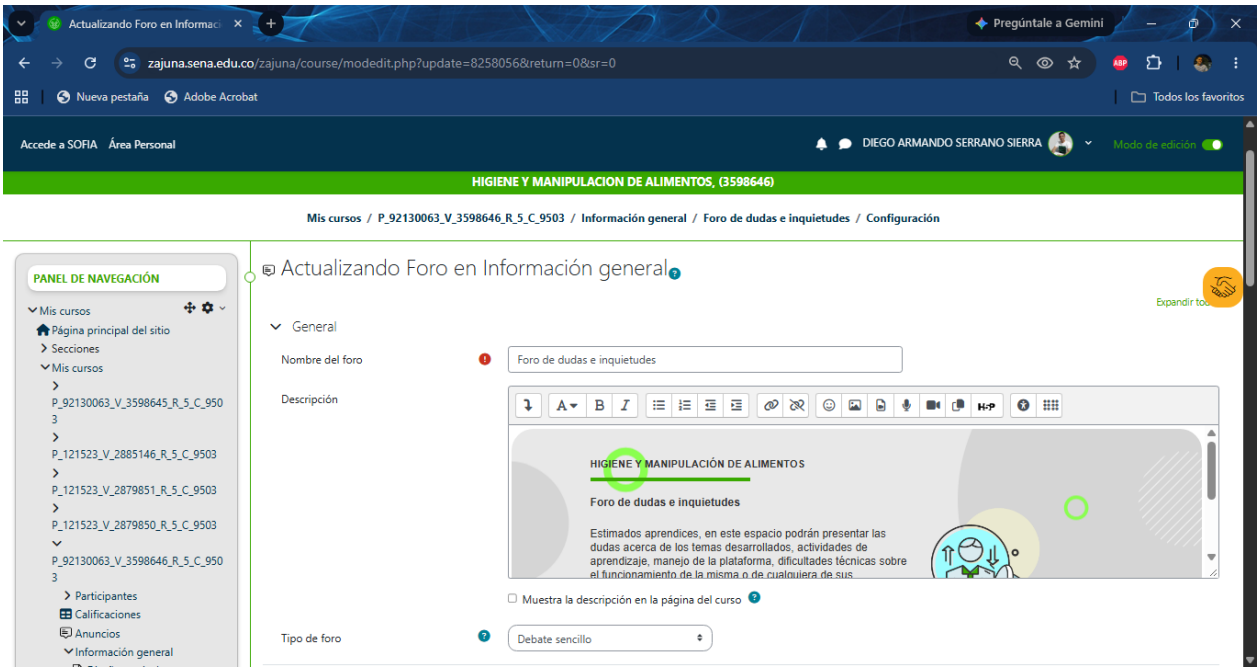


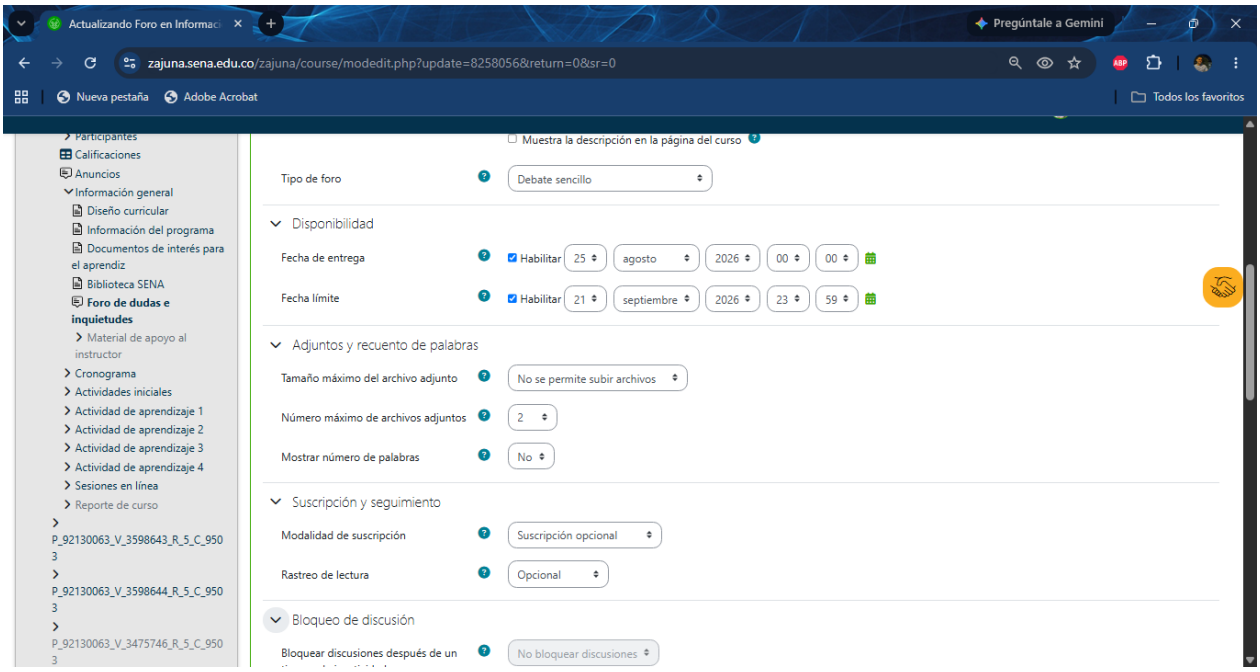

Anuncios | Zajuna
Pregúntale a Gemini
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=8287218
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3598644)
Mis cursos / P_92130063_V_3598644_R_5_C_9503 / Anuncios
PANEL DE NAVEGACIÓN
Anuncios
Anuncios y novedades generales
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Inicio de Actividades Unidad 4
Finalización Unidad 3
Conferencia Web Unidad 4 y Cierre del Curso
Inicio Actividades Unidad 3
Cronometrada


P_92130063_V_3598644_R_5_C
Pregúntale a Gemini
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=7709442
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
Finalización Unidad 3
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Inicio de Actividades Unidad 4
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - sábado, 12 de septiembre de 2026, 13:00
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estimados aprendices,
Debemos prestar atención a las instrucciones dadas, en tal sentido, les comunico que esta cuarta unidad temática va desde el 12 de septiembre de 2026 al 18 de septiembre del 2026 y tiene como objetivo RAP-4: "Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP". La actividad dispuesta para esta unidad es:
U4A1 Cuestionario: Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.
Recuerden que los materiales de lectura y las actividades se encuentran ingresando por el panel de navegación, sección Actividad de aprendizaje 4. No duden en preguntar si tienen inquietudes, el Foro de dudas e inquietudes es el espacio habilitado para plantear sus preguntas.
Cordialmente,
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Instructor Virtual Agroindustria

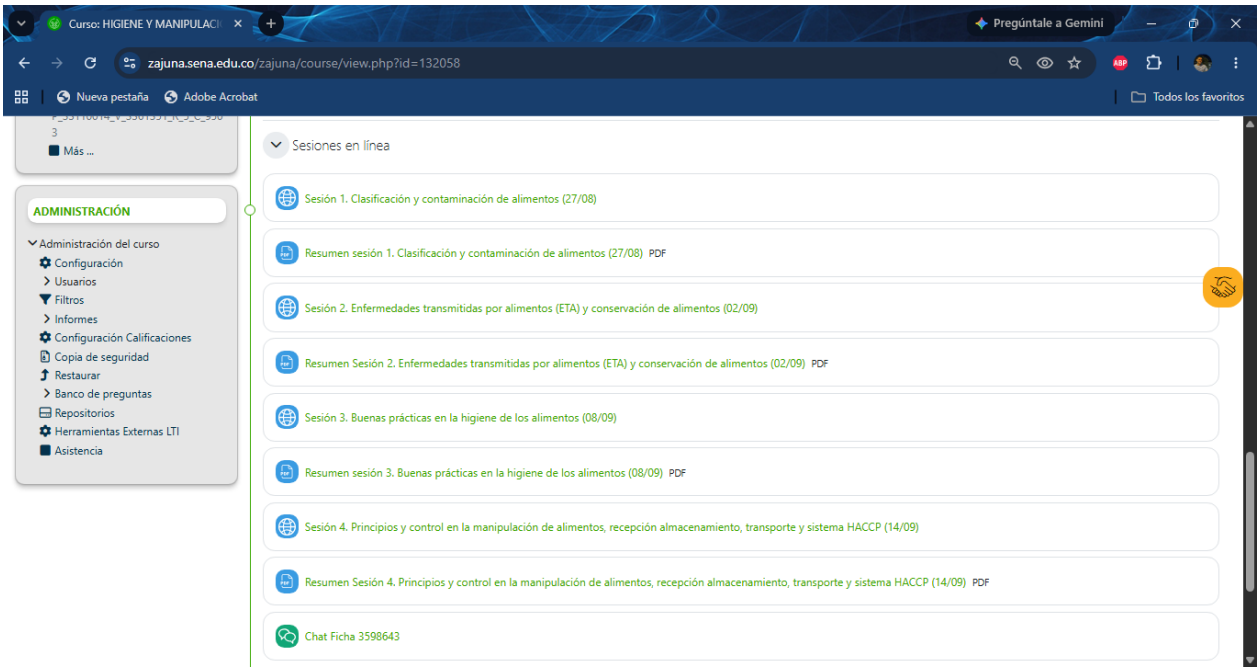

Actualizando Prueba de Conoc
Pregúntale a Gemini
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/modedit.php?update=8258040&return=0&sr=0
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3598645)
Mis cursos / P_92130063_V_3598645_R_5_C_9503 / Actividades iniciales / Sondeo de conocimientos previos / Configuración
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3598645_R_5_C_9503
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información general
Cronograma
Actividades iniciales
Actualización de datos
Foro social
Sondeo de conocimientos previos
Actividad de aprendizaje 1
Actividad de aprendizaje 2
Actualizando Prueba de Conocimiento en Actividades iniciales
Expandir todo
General
Nombre
Sondeo de conocimientos previos
Descripción
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Sondeo de conocimientos previos
Este sondeo permite medir el nivel de conocimiento previo que posee sobre la temática del presente programa de formación.
Muestra la descripción en la página del curso
Temporalización

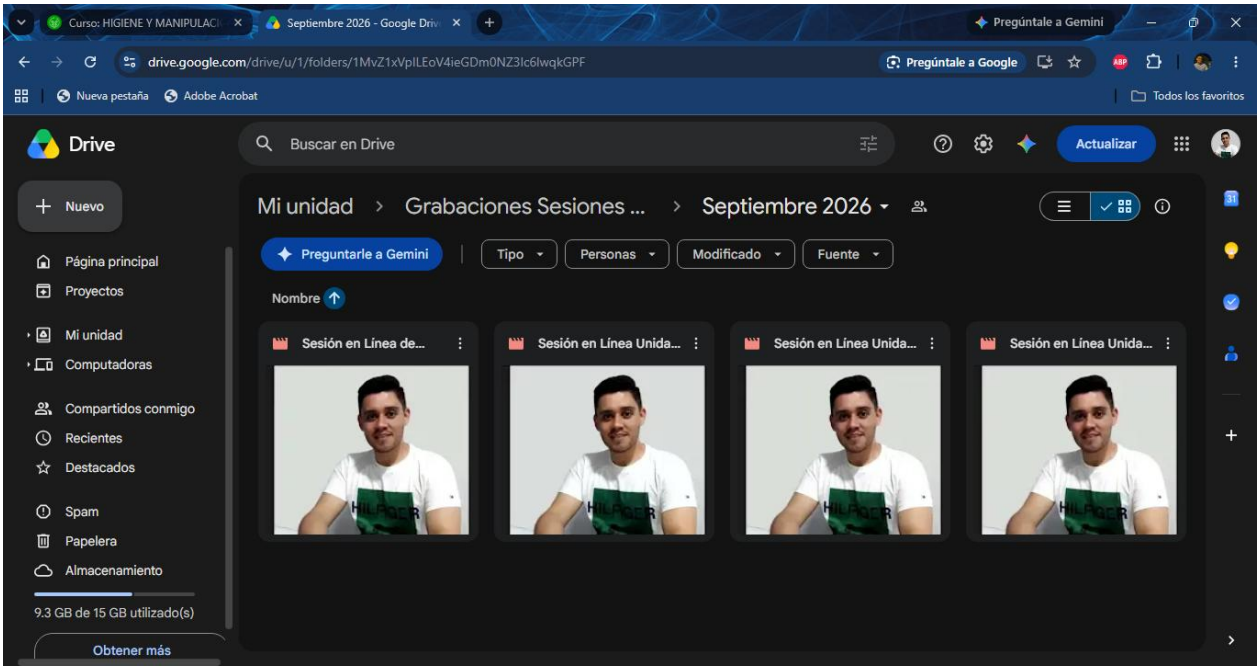

Actualizando Prueba de Conoc
Pregúntale a Gemini
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/modedit.php?update=8258040&return=0&sr=0
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
previos
Actividad de aprendizaje 1
Actividad de aprendizaje 2
Actividad de aprendizaje 3
Actividad de aprendizaje 4
Sesiones en línea
Reporte de curso
P_121523_V_2885146_R_5_C_9503
P_121523_V_2879851_R_5_C_9503
P_121523_V_2879850_R_5_C_9503
P_92130063_V_3598646_R_5_C_9503
P_92130063_V_3598643_R_5_C_9503
P_92130063_V_3598644_R_5_C_9503
P_92130063_V_3475746_R_5_C_9503
P_92130063_V_3332412_R_5_C_9503
Muestra la descripción en la página del curso
Temporalización
Abrir prueba de conocimiento
Habilitar 25 agosto 2026 00 00
Cerrar prueba de conocimiento
Habilitar 18 septiembre 2026 23 59
Límite de tiempo
1 horas Habilitar
Cuando el tiempo ha terminado
El envío se realiza automáticamente
Calificación
Categoría de calificaciones
Sin categorizar
Calificación para aprobar
0,00
Intentos permitidos
Sin límite
Método de calificación
Calificación más alta
Esquema
Página nueva
Cada 5 preguntas

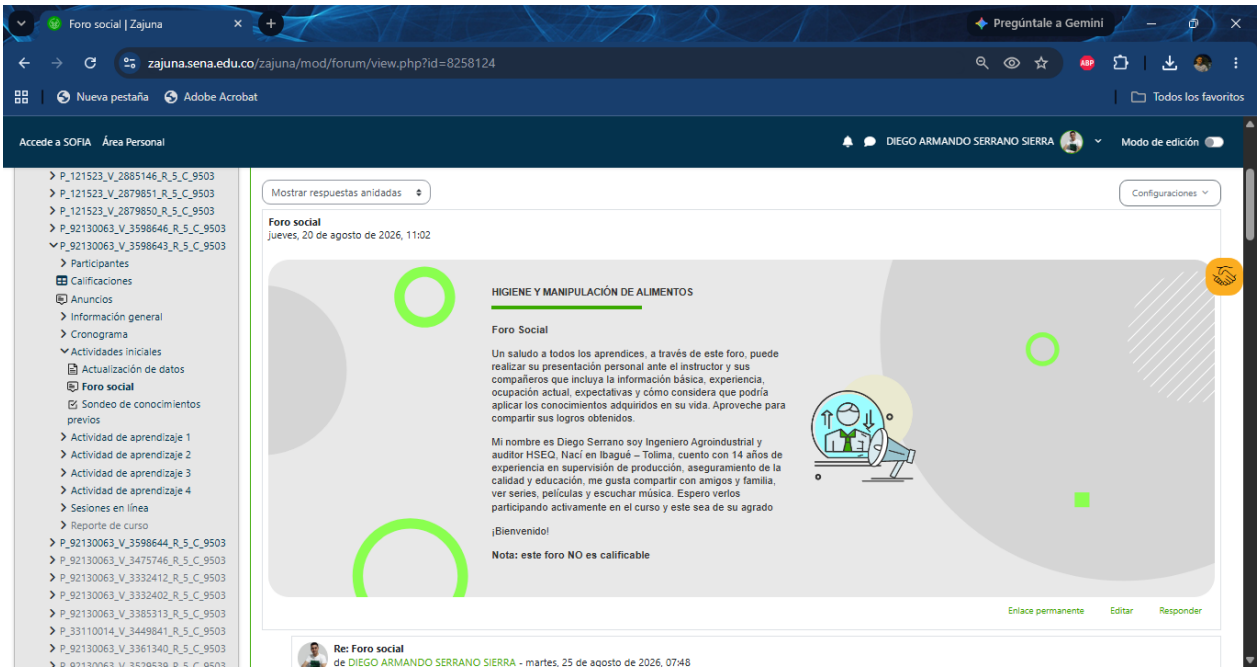

Actualizando Foro en Informac
Pregúntale a Gemini
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/modedit.php?update=8258056&return=0&sr=0
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3598646)
Mis cursos / P_92130063_V_3598646_R_5_C_9503 / Información general / Foro de dudas e inquietudes / Configuración
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3598645_R_5_C_9503
P_121523_V_2885146_R_5_C_9503
P_121523_V_2879851_R_5_C_9503
P_121523_V_2879850_R_5_C_9503
P_92130063_V_3598646_R_5_C_9503
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información general
Actualizando Foro en Información general
Expandir todo
General
Nombre del foro
Foro de dudas e inquietudes
Descripción
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Foro de dudas e inquietudes
Estimados aprendices, en este espacio podrán presentar las dudas acerca de los temas desarrollados, actividades de aprendizaje, manejo de la plataforma, dificultades técnicas sobre el funcionamiento de la misma o de cualquiera de sus
Muestra la descripción en la página del curso
Tipo de foro
Debate sencillo

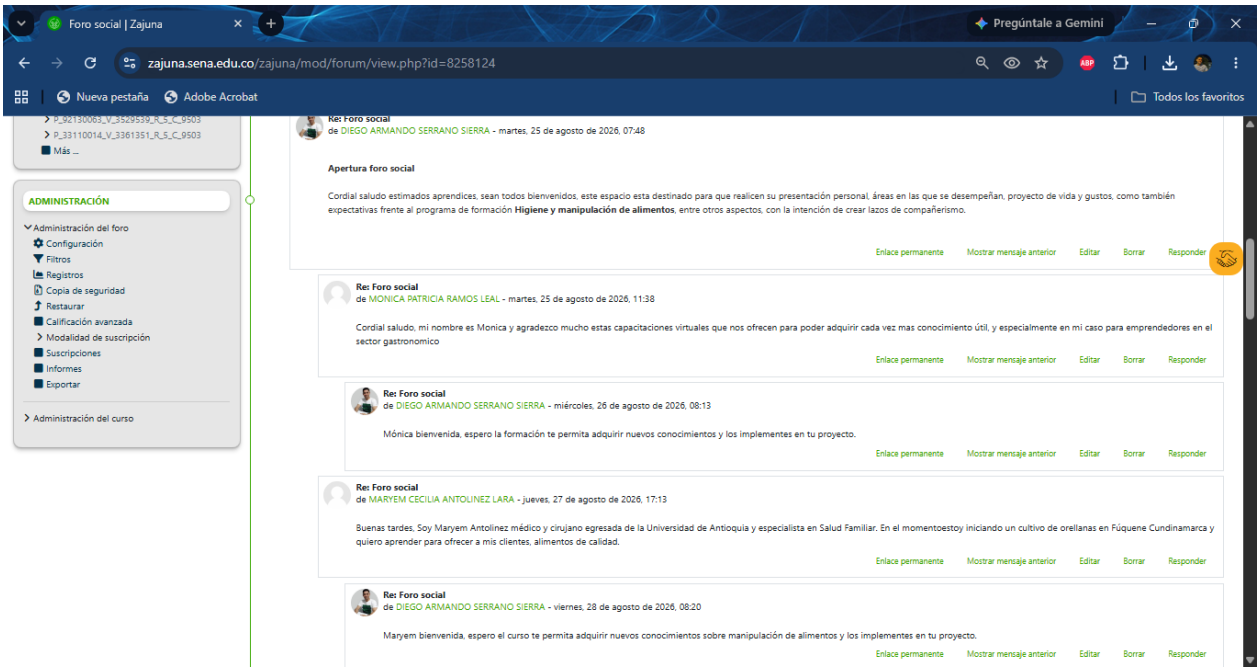

Actualizando Foro en Informac
Pregúntale a Gemini
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/modedit.php?update=8258056&return=0&sr=0
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Participantes
Calificaciones
Anuncios
Información general
Diseño curricular
Información del programa
Documentos de interés para el aprendiz
Biblioteca SENA
Foro de dudas e inquietudes
Material de apoyo al instructor
Cronograma
Actividades iniciales
Actividad de aprendizaje 1
Actividad de aprendizaje 2
Actividad de aprendizaje 3
Actividad de aprendizaje 4
Sesiones en línea
Reporte de curso
P_92130063_V_3598643_R_5_C_9503
P_92130063_V_3598644_R_5_C_9503
P_92130063_V_3475746_R_5_C_9503
Muestra la descripción en la página del curso
Tipo de foro
Debate sencillo
Disponibilidad
Fecha de entrega
Habilitar 25 agosto 2026 00 00
Fecha límite
Habilitar 21 septiembre 2026 23 59
Adjuntos y recuento de palabras
Tamaño máximo del archivo adjunto
No se permite subir archivos
Número máximo de archivos adjuntos
2
Mostrar número de palabras
No
Suscripción y seguimiento
Modalidad de suscripción
Suscripción opcional
Rastreo de lectura
Opcional
Bloqueo de discusión
Bloquear discusiones después de un
No bloquear discusiones

OBLIGACIÓN N°2: Desarrollar actividades de orientación y evaluación según la programación académica establecida en los procesos formativos del centro de formación, en las fechas y lugares previamente planeados, y utilizando los métodos y recursos pedagógicos que sean acordes con las normativas y estándares del SENA.

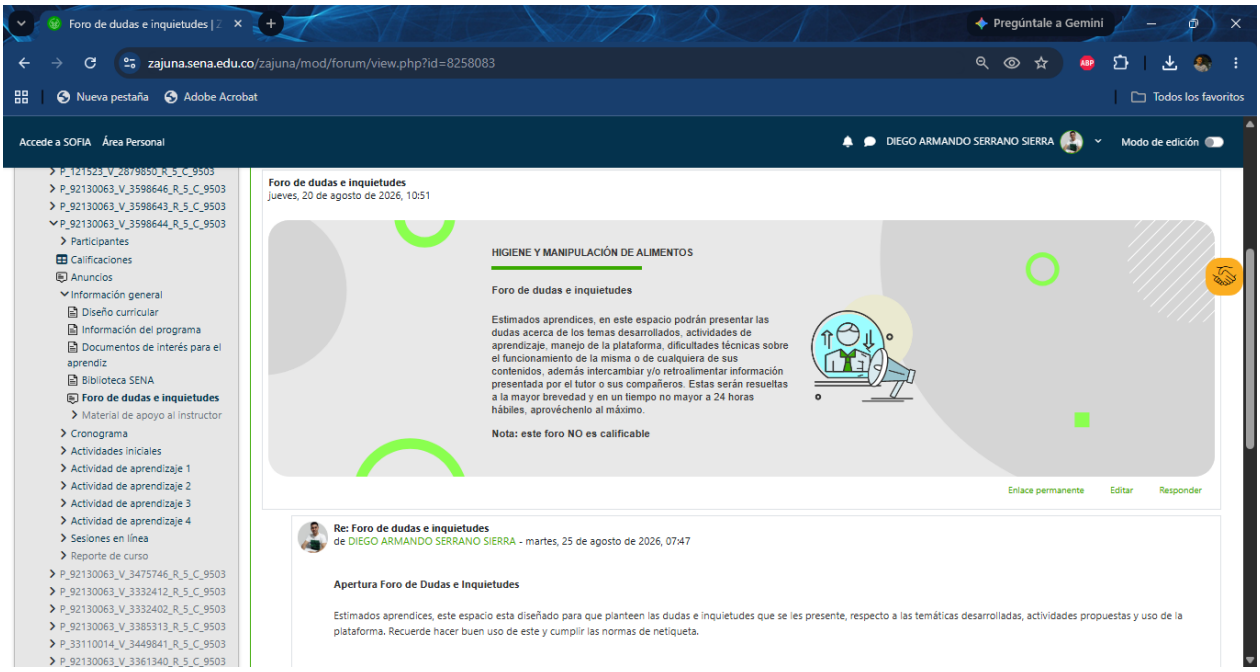


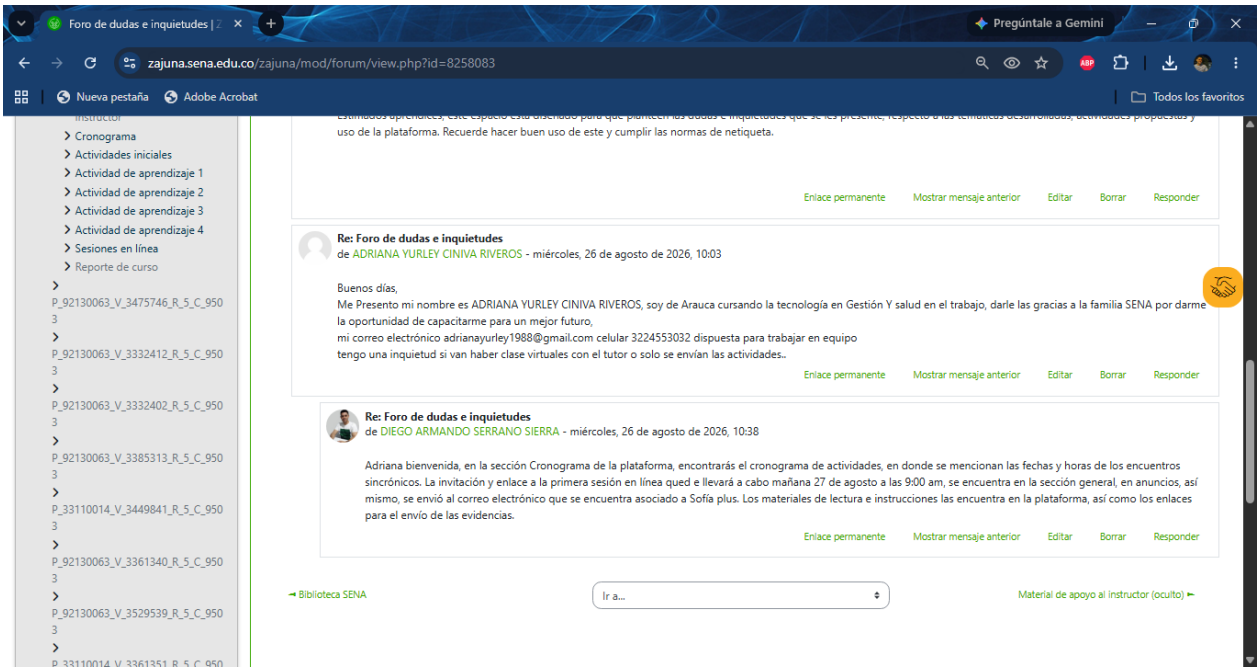


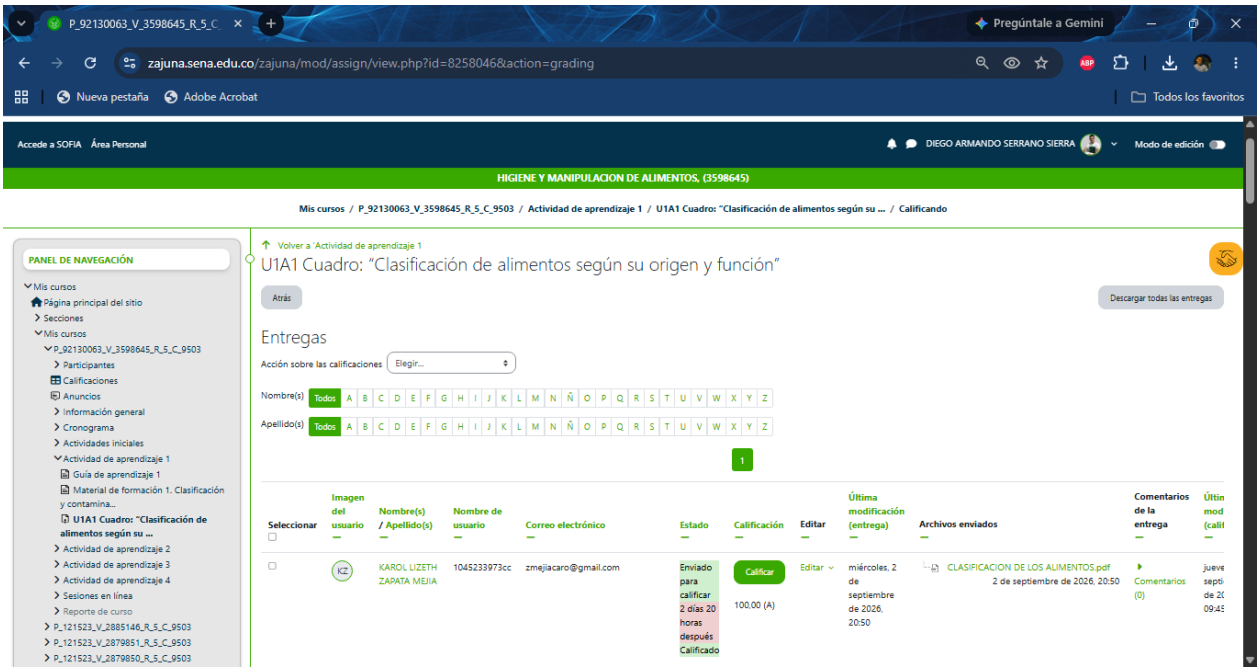

Foro social | Zajuna
Pregúntale a Gemini
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=8258124
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
Accede a SOFIA
Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
Mostrar respuestas anidadas
Configuraciones
Foro social
jueves, 20 de agosto de 2026, 11:02
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Foro Social
Un saludo a todos los aprendices, a través de este foro, puede realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros que incluya la información básica, experiencia, ocupación actual, expectativas y cómo considera que podría aplicar los conocimientos adquiridos en su vida. Aproveche para compartir sus logros obtenidos.
Mi nombre es Diego Serrano soy Ingeniero Agroindustrial y auditor HSEQ, Nací en Ibagué – Tolima, cuento con 14 años de experiencia en supervisión de producción, aseguramiento de la calidad y educación, me gusta compartir con amigos y familia, ver series, películas y escuchar música. Espero verlos participando activamente en el curso y este sea de su agrado
¡Bienvenido!
Nota: este foro NO es calificable
Enlace permanente
Editar
Responder
Re: Foro social
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - martes, 25 de agosto de 2026, 07:48

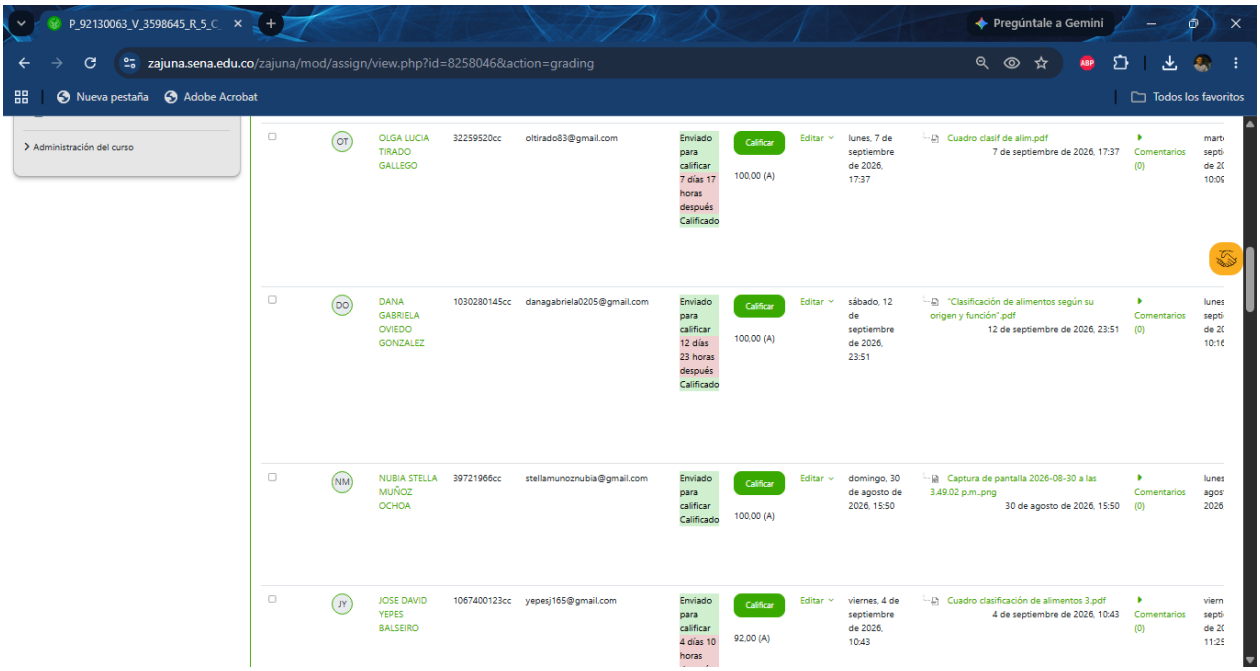

Foro social | Zajuna
Pregúntale a Gemini
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=8258124
Nueva pestaña
Adobe Acrobat
Todos los favoritos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Re: Foro social
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - martes, 25 de agosto de 2026, 07:48
Apertura foro social
Cordial saludo estimados aprendices, sean todos bienvenidos, este espacio esta destinado para que realicen su presentación personal, áreas en las que se desempeñan, proyecto de vida y gustos, como también expectativas frente al programa de formación Higiene y manipulación de alimentos, entre otros aspectos, con la intención de crear lazos de compañerismo.
Enlace permanente
Mostrar mensaje anterior
Editar
Borrar
Responder
Re: Foro social
de MONICA PATRICIA RAMOS LEAL - martes, 25 de agosto de 2026, 11:38
Cordial saludo, mi nombre es Monica y agradezco mucho estas capacitaciones virtuales que nos ofrecen para poder adquirir cada vez mas conocimiento útil, y especialmente en mi caso para emprendedores en el sector gastronomico
Re: Foro social
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - miércoles, 26 de agosto de 2026, 08:13
Mónica bienvenida, espero la formación te permita adquirir nuevos conocimientos y los implementes en tu proyecto.
Re: Foro social
de MARYEM CECILIA ANTOLINEZ LARA - jueves, 27 de agosto de 2026, 17:13
Buenas tardes, Soy Maryem Antolinez médico y cirujano egresada de la Universidad de Antioquia y especialista en Salud Familiar. En el momentoestoy iniciando un cultivo de orellanas en Fúquene Cundinamarca y quiero aprender para ofrecer a mis clientes, alimentos de calidad.
Re: Foro social
de DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA - viernes, 28 de agosto de 2026, 08:20
Maryem bienvenida, espero el curso te permita adquirir nuevos conocimientos sobre manipulación de alimentos y los implementes en tu proyecto.

FICHA 3598644: Higiene y Manipulación de Alimentos

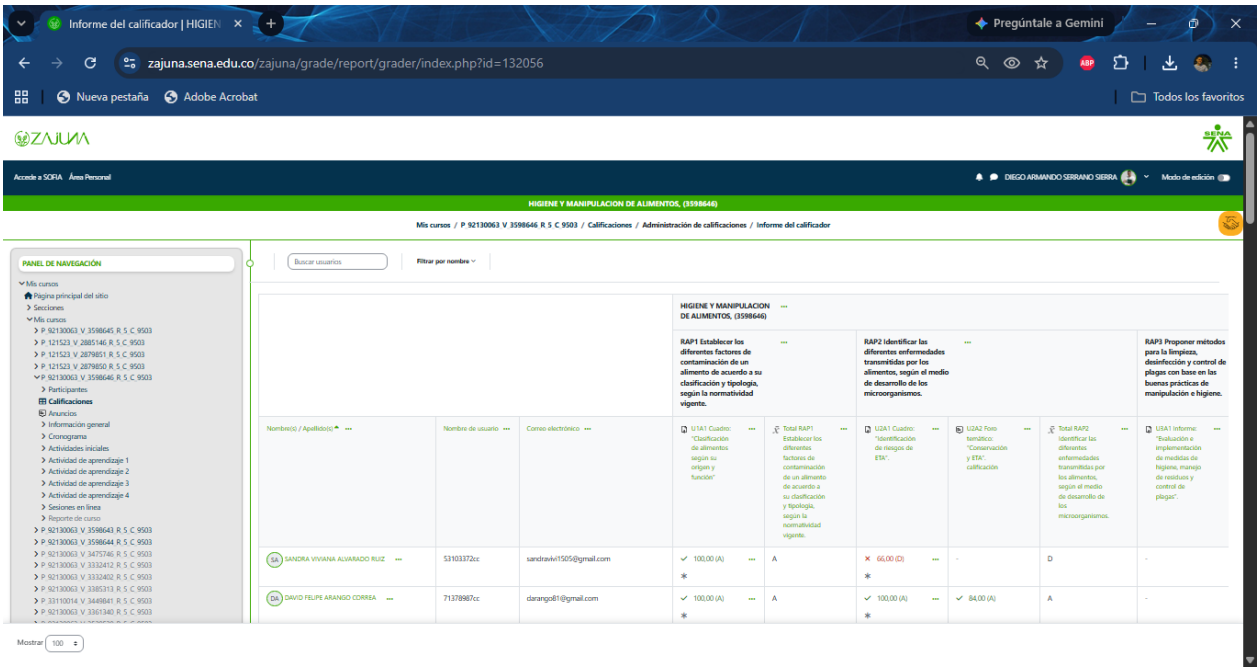


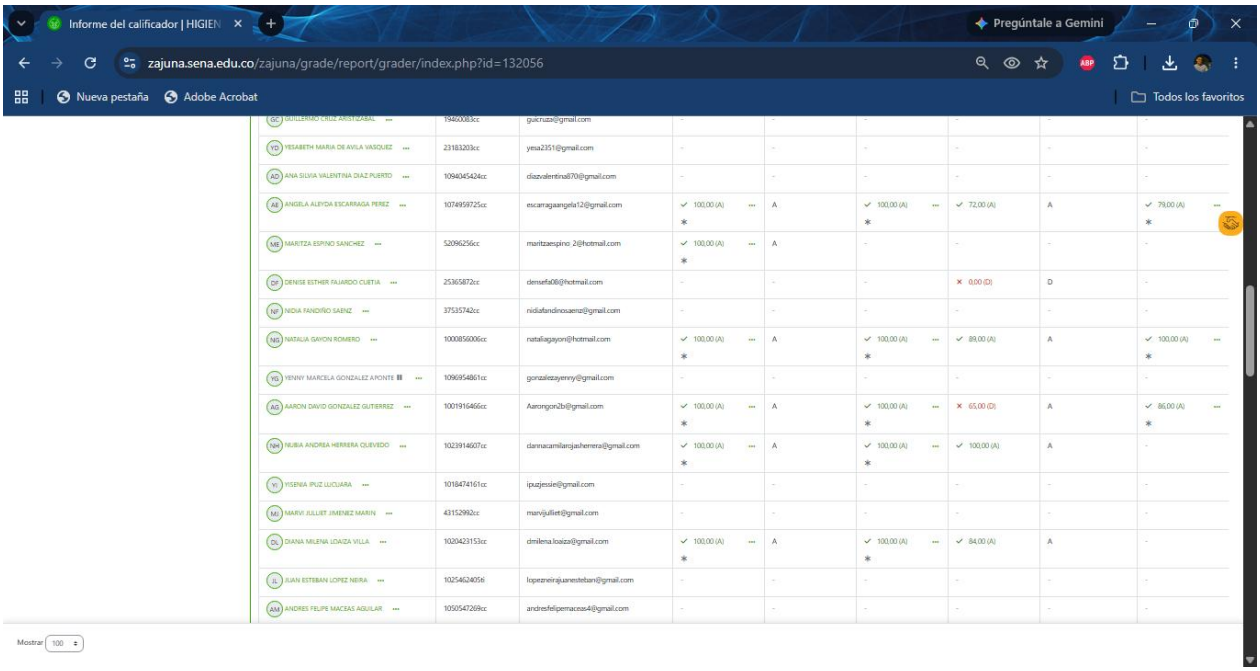



zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/assign/view.php?id=8258046&action=grading
Accede a SOFIA Área Personal
DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA
Modo de edición
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3598645)
Mis cursos / P_92130063_V_3598645_R_5_C_9503 / Actividad de aprendizaje 1 / U1A1 Cuadro: "Clasificación de alimentos según su ... / Calificando
PANEL DE NAVEGACIÓN
Volver a 'Actividad de aprendizaje 1
U1A1 Cuadro: "Clasificación de alimentos según su origen y función"
Atrás
Descargar todas las entregas
Entregas
Acción sobre las calificaciones
Elegir...
Nombre(s)
Apellido(s)
Seleccionar
Imagen del usuario
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico
Estado
Calificación
Editar
Última modificación (entrega)
Archivos enviados
Comentarios de la entrega
KAROL LIZETH ZAPATA MEJIA
1045233973cc
zmejiacaro@gmail.com
Enviado para calificar 2 días 20 horas después Calificado
Calificar
100,00 (A)
Editar
miércoles, 2 de septiembre de 2026, 20:50
CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS.pdf
2 de septiembre de 2026, 20:50
Comentarios (0)


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/assign/view.php?id=8258046&action=grading
Administración del curso
OLGA LUCIA TIRADO GALLEGO
32259520cc
oltirado83@gmail.com
Enviado para calificar 7 días 17 horas después Calificado
100,00 (A)
lunes, 7 de septiembre de 2026, 17:37
Cuadro clasif de alim.pdf
7 de septiembre de 2026, 17:37
DANA GABRIELA OVIEDO GONZALEZ
1030280145cc
danagabriela0205@gmail.com
Enviado para calificar 12 días 23 horas después Calificado
100,00 (A)
sábado, 12 de septiembre de 2026, 23:51
"Clasificación de alimentos según su origen y función".pdf
12 de septiembre de 2026, 23:51
NUBIA STELLA MUÑOZ OCHOA
39721966cc
stellamunoznubia@gmail.com
Enviado para calificar Calificado
100,00 (A)
domingo, 30 de agosto de 2026, 15:50
Captura de pantalla 2026-08-30 a las 3.49.02 p.m..png
30 de agosto de 2026, 15:50
JOSE DAVID YEPES BALSEIRO
1067400123cc
yepesj165@gmail.com
Enviado para calificar 4 días 10 horas
92,00 (A)
viernes, 4 de septiembre de 2026, 10:43
Cuadro clasificación de alimentos 3.pdf
4 de septiembre de 2026, 10:43

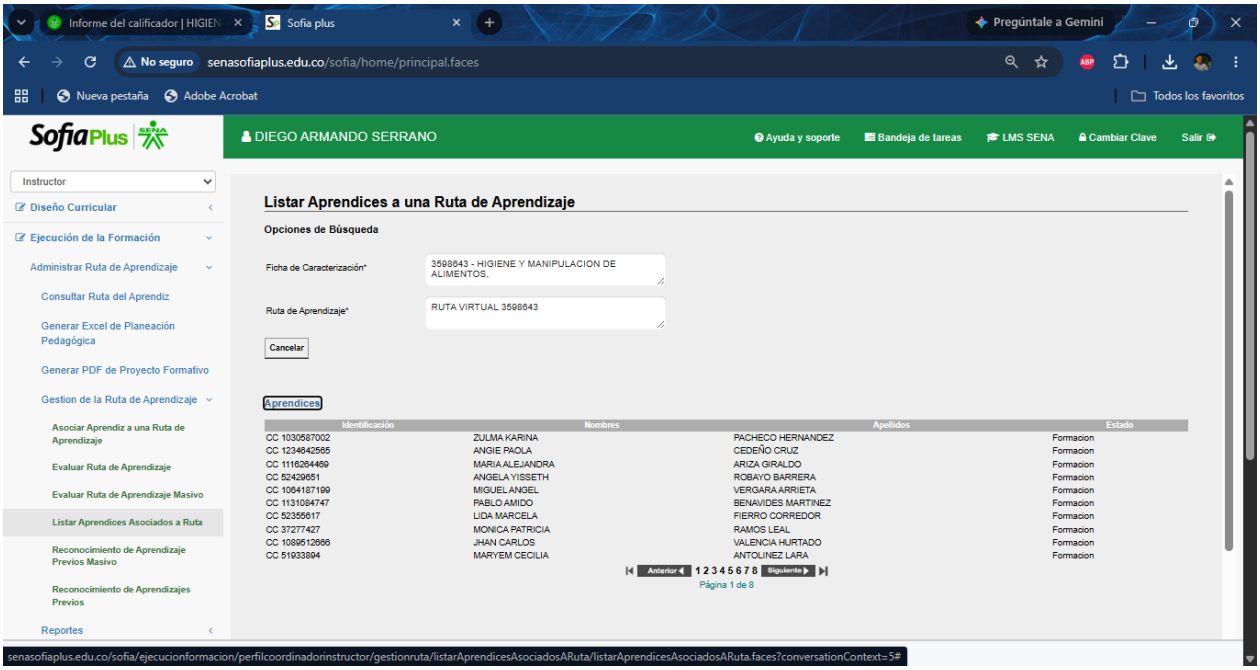
FICHA 3598646: Higiene y Manipulación de Alimentos



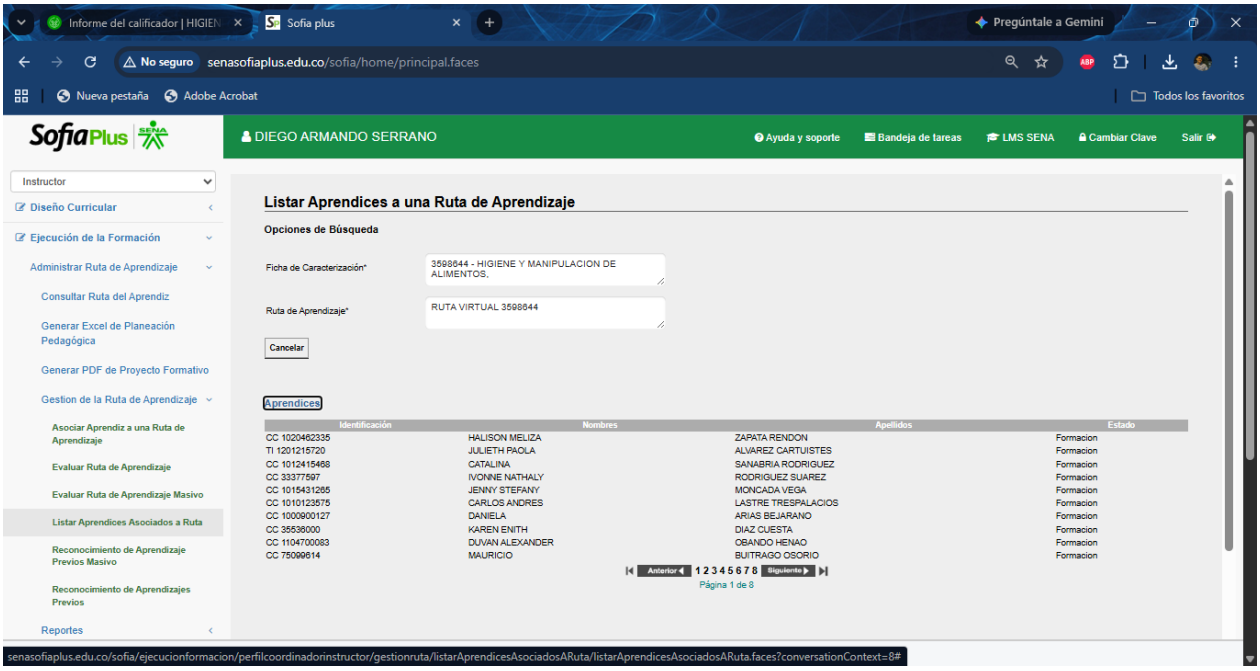


OBLIGACIÓN N°4: Actualizar las siguientes actividades en el aplicativo Sofía Plus en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde su realización: creación de rutas, asociación de aprendices y emisión de juicios de evaluación.

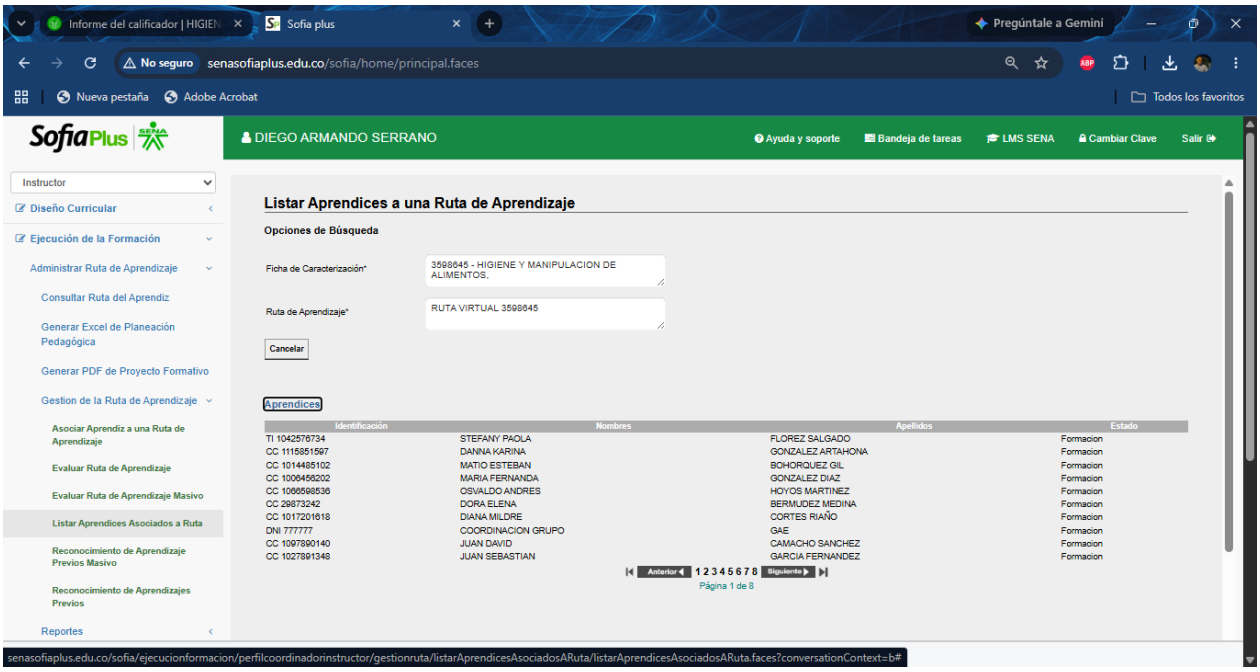
FICHA 3598643: Higiene y Manipulación de Alimentos



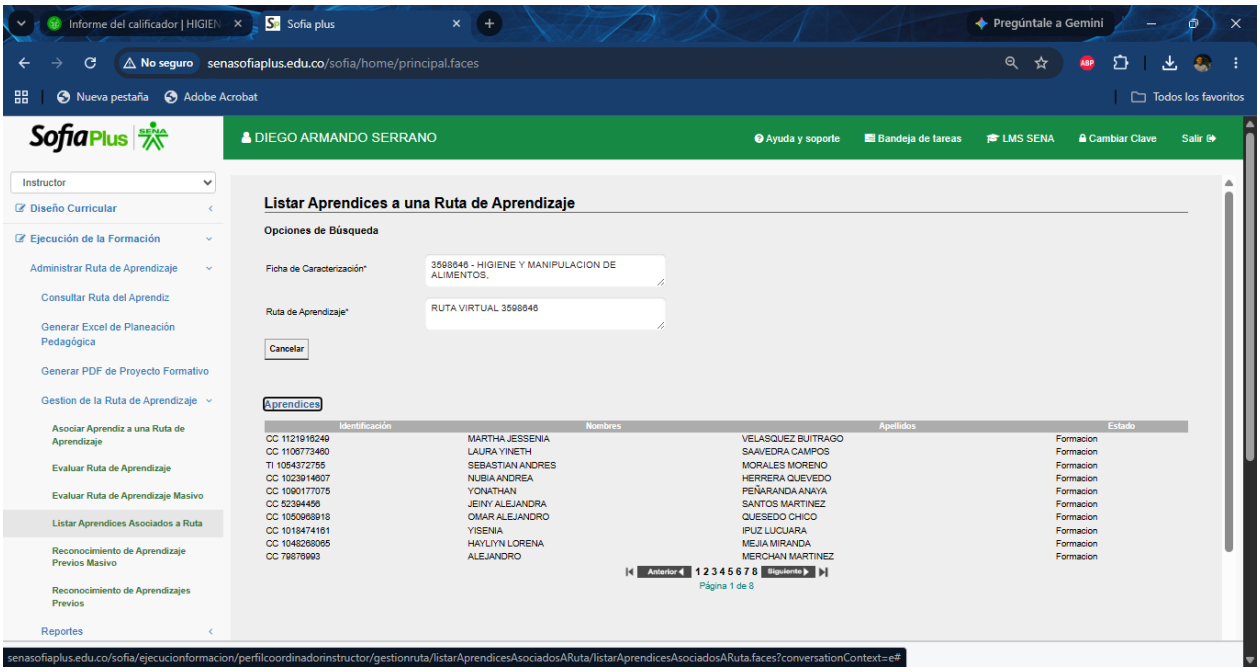
FICHA 3598644: Higiene y Manipulación de Alimentos



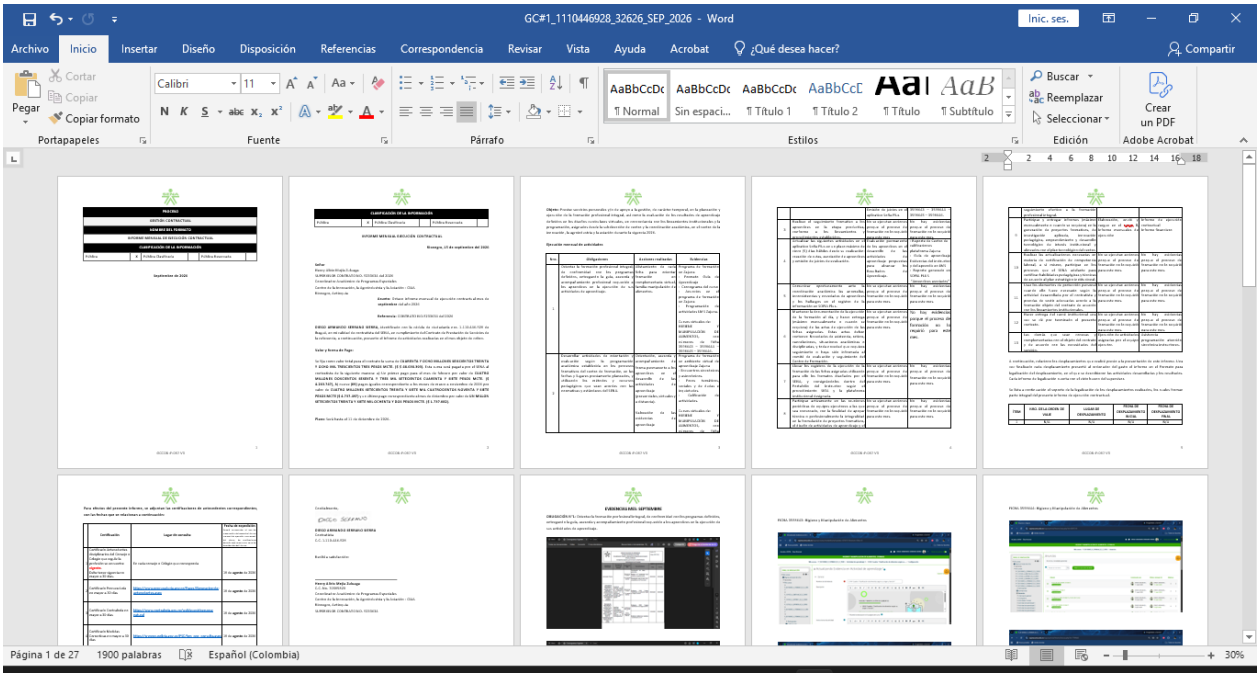
FICHA 3598645: Higiene y Manipulación de Alimentos

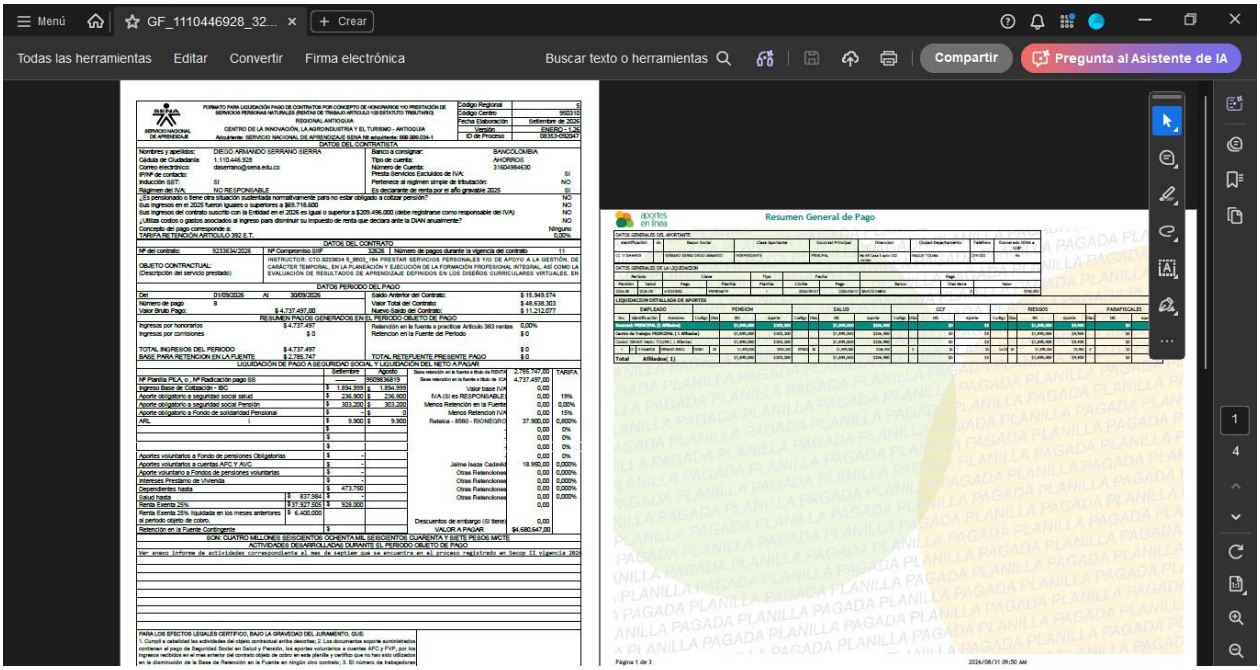


FICHA 3598646: Higiene y Manipulación de Alimentos

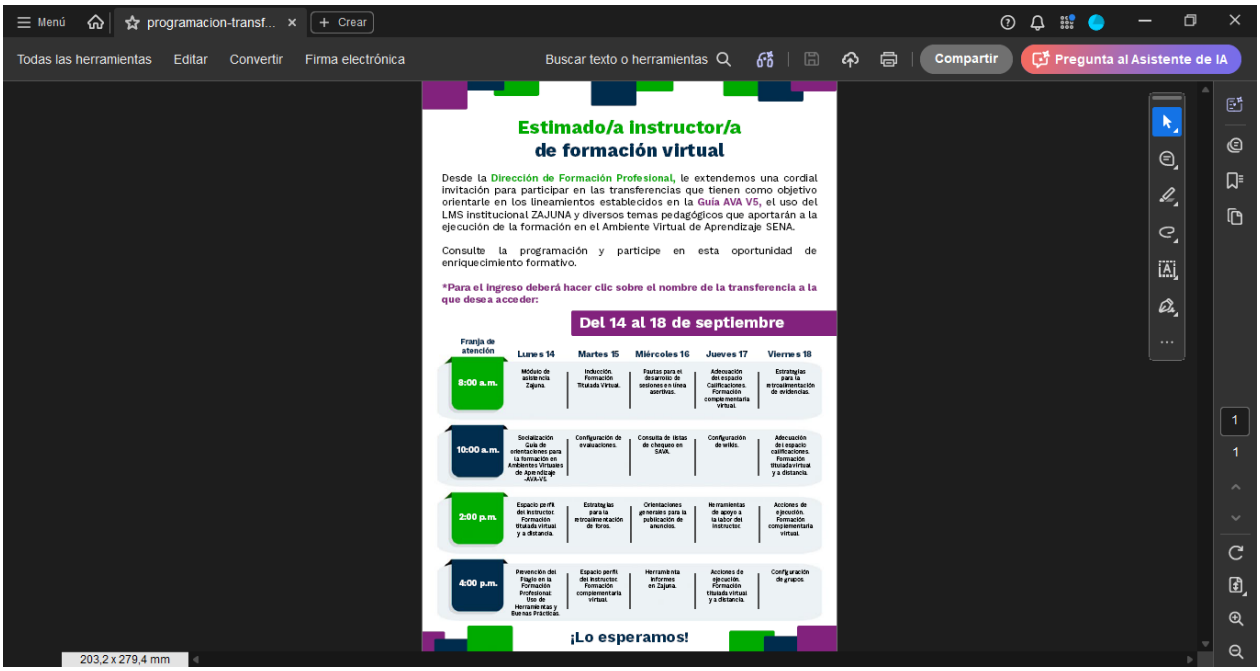


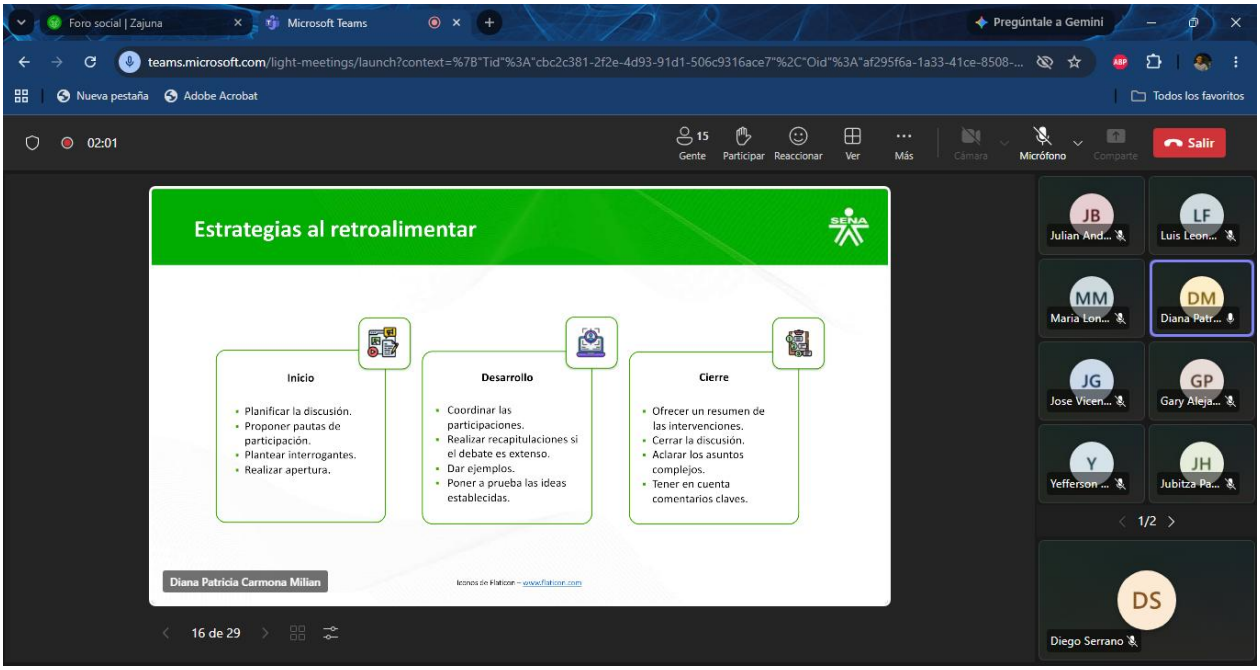
OBLIGACIÓN N°9: Participar y entregar informes (máximo mensualmente o cuando se requiera) en la generación de proyectos formativos, de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional y alineados con el plan tecnológico del centro.





OBLIGACIÓN N°13: Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato y de acuerdo con las necesidades del servicio.





Certificado Antecedentes disciplinarios del Consejo o Colegio que regule la profesión se encuentre vigente.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2026-4746355

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1110446928, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA AGROINDUSTRIAL con MATRICULA PROFESIONAL 70261-328956 desde el 22 de Abril de 2016, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 480.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los quince (15) días del mes de Septiembre del año dos mil veintiseis (2026).

Rubén Darío Ochoa Arbeláez

Firma del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado
El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
Para verificar la integridad e instantaneidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicando el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA – COPNIA
Calle 78 Nº 9 - 57 - Teléfono: 322 0191 - Bogotá D.C.
e-mail: contactenos@copnia.gov.co

Certificado Procuraduría

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 302975549

PIB
14:33:19
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 15 de septiembre 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) DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1110446928:

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

Certificado Contraloría

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 martes 15 de septiembre de 2026, a las 14:36:16, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1110446928
Código de Verificación	1110446928260915143616

Esta Certificación es valida 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.

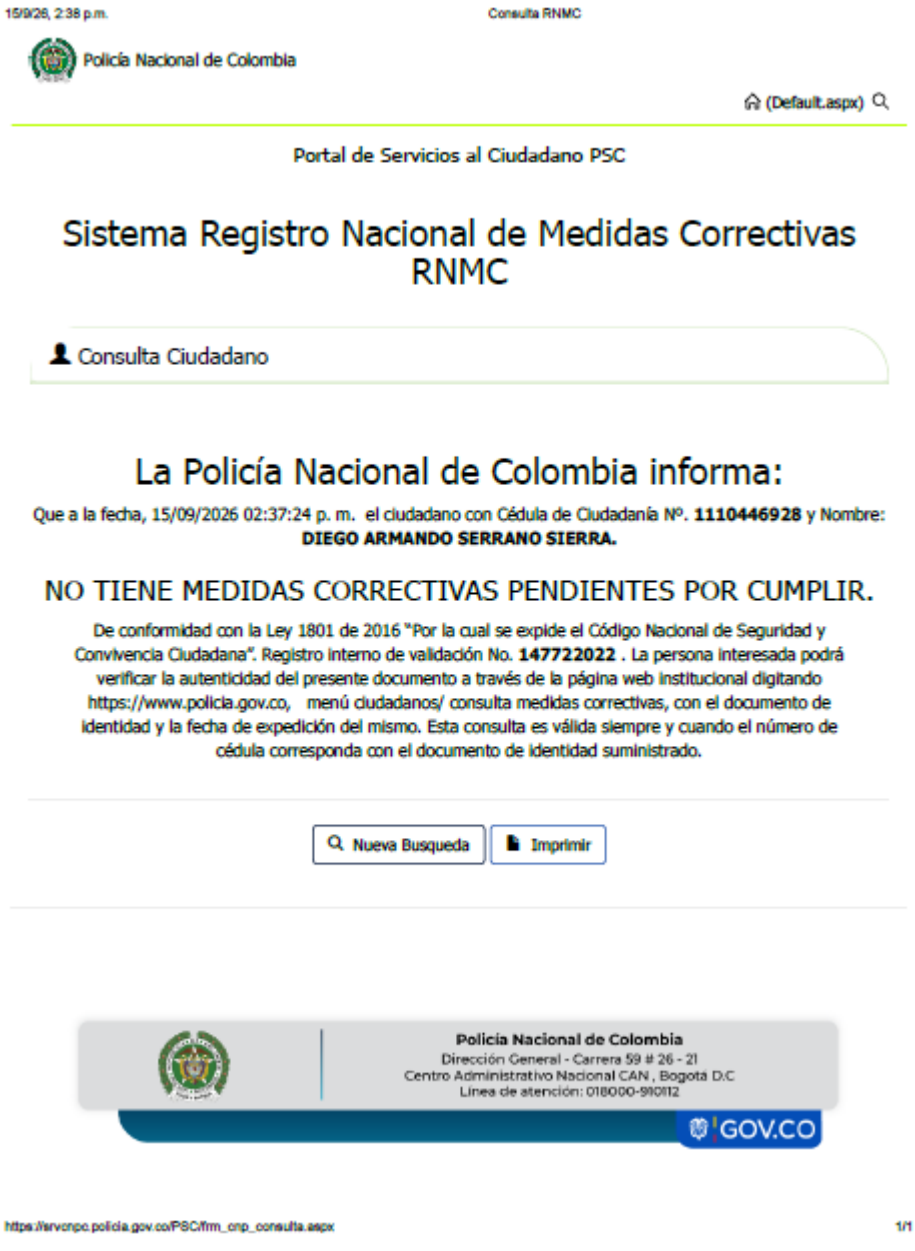
HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

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, BOGOTA, D.C.

Página 1 de 1

Certificado Medidas Correctivas



15/9/26, 2:38 p.m. Consulta RNMC

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

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, 15/09/2026 02:37:24 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1110446928** y Nombre: **DIEGO ARMANDO SERRANO SIERRA.**

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. **147722022** . 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.

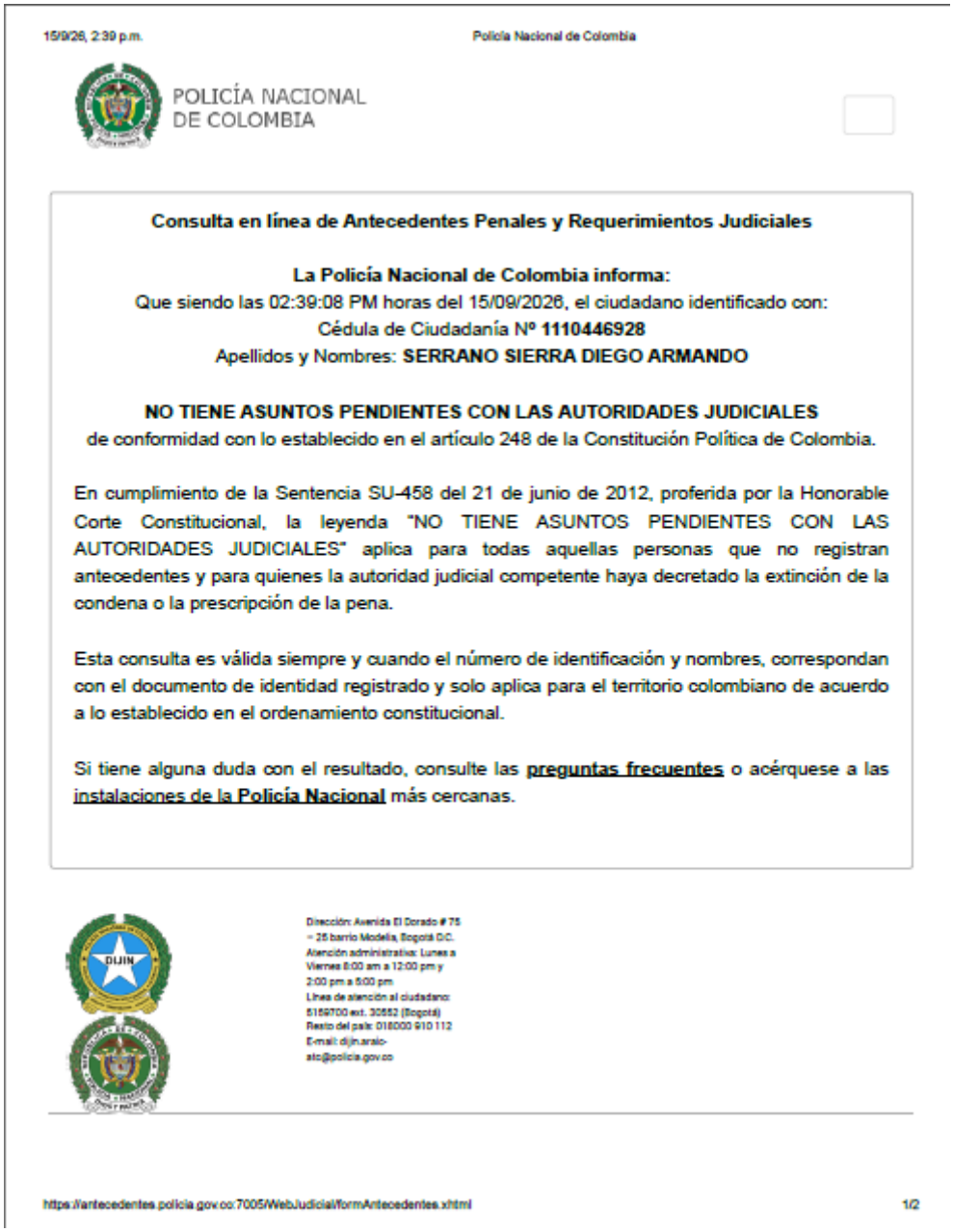
Nueva Busqueda | Imprimir

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

GOV.CO

https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx 1/1

Certificado Antecedentes Judiciales



15/9/26, 2:39 p.m. Policía Nacional de Colombia

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 02:39:08 PM horas del 15/09/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1110446928**
Apellidos y Nombres: **SERRANO SIERRA DIEGO ARMANDO**

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.

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: dijn.arale-atc@policia.gov.co

https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/formAntecedentes.xhtml 1/2

Certificación de consulta al REDAM

TIC

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 1110446928 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

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.

Se expide en Bogotá el 15/09/2026 02:41 PM

Código Verificación: **4N3XTE6WZV**

Válida hasta: **16/12/2028**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC