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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Septiembre 10 de 2026

Señor
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9164113
INSTRUCTOR G20
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Monteria.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre del año 2026
Referencia: No. CO1.PCCNTR.9164113 del año 2026

DIDIAN SOTO TAFUR, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1067851937 de Montería, 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 DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y
TRES PESOS M/CTE ($ 42.637.473) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) nueve (9) pagos iguales por los meses de febrero a octubre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497).

Plazo: Será hasta el 31 de octubre de 2026

Objeto: Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, en concordancia con lineamientos establecidos por la dirección del sistema nacional de formación para el trabajo.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se planeó la formación en las fichas: **COMPLEMENTARIA:** 3602853-MANIPULACION DE ALIMENTOS - VALENCIA 3566737-MANIPULACION DE ALIMENTOS - LOS CÓRDOBAS 3566462-MANIPULACION DE ALIMENTOS -LOS CÓRDOBAS 3602839-MANIPULACION DE ALIMENTOS - TIERRALTA (ALTO SINÚ) 3602860-PREPARACION DE CONSERVA DE FRUTAS Y HORTALIZAS - TIERRALTA (ALTO SINÚ)	**Anexo 1:** Guias de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo, asistencias, registro fotográfico. **Anexo 2:** Actas de inicio y uso de imagen. **Anexo 3:** Informe de apoyo a la formación y captura de pantalla de diagrama del horario del instructor.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se elaboro las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo de los programas de formación asignados y matriculados.	**Anexo 1:** Guias de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios	Se registraron los juicios evaluativos de la ficha No. **3551400, 3566737, 3551398.**	**Anexo 4:** Reporte de juicios de evaluación.

	evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.		
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación. Se asistió a jornada mensual de revisión, convocada por el supervisor de contrato. Se asistió a jornada de apoyo a la oferta en el municipio de Valencia, por orientación del supervisor de contrato.	**Anexo 5:** Evidencia fotográfica.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	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.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	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.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	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	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se presentaron los documentos para proceso de matrícula como formato de ficha de caracterización, listados de matrícula, guías de aprendizajes, reporte de asistencias, planes concertados etc	Soportes de documentos en pdf y cargados en carpeta Drive del Instructor Link https://drive.google.com/drive/folders/1

			46dvDfJ362LHzjuJqSxFo9U6vSkSDKl9
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	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.
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se publico cuenta de cobro correspondiente al mes de **SEPTIEMBRE** 2026 en plataforma SECOP II.	Los anexos del presente informe.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	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.
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión – Terminación).	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.

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	129026	TIERRALTA	2026-08-18	2026-08-18
2	129026	LOS CORDOBAS	2026-08-19	2026-08-19
3	129026	LOS CORDOBAS	2026-08-20	2026-08-20
4	129026	TIERRALTA	2026-08-25	2026-08-25
5	129026	LOS CORDOBAS	2026-08-26	2026-08-26
6	129026	LOS CORDOBAS	2026-08-27	2026-08-27

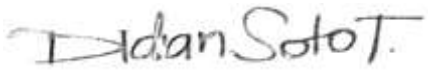
Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 16-09-2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 16-09-2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 16-09-2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas:** 16-09-2026

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. 4662246960 de **SOI** referente al mes de **agosto.**

Cordialmente,

DIDIAN SOTO TAFUR



Contratista
C.C. No. 1067851937 de Montería

LUIS ERNESTO BARRERA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9164113 de 2026
INSTRUCTOR G20

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: manipular alimentos de acuerdo con la normativa vigente.
- Resultados de Aprendizaje: establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo con su clasificación y tipología, normatividad vigente.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos al programa de formación complementaria higiene y manipulación de alimentos en el cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.

Por esta razón en la presente actividad de aprendizaje se definen y clasifican los alimentos de acuerdo con las funciones especificando que están clasificados como constructores reguladores y energéticos además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar manipular y conservar un alimento.

Es por esta razón que las actividades que encuentran esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación desde el resultado de aprendizaje establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología según la normatividad vigente.

Para realizar las evidencias correspondientes de esa actividad de aprendizaje es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa explorar los materiales de apoyo y complementar si es necesario con consultas en internet.

El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje aa1 determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Nota: Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.
Estrategias o técnicas didácticas activas:
Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.
Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.
Duración de la actividad: 2 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Lectura: CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema en estudio y le orientará en el reconocimiento de las principales características de los alimentos y su forma de contaminación; analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.

Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Desarrolle la siguiente actividad de forma grupal o individual y envíela a su instructor en un informe, puedes enviar las evidencias de fotografías vía correo electrónico o por otro medio virtual al cual disponga o tenga acceso el grupo y el instructor

Con esta actividad, se busca que a través de una situación de simulación el aprendiz seleccione los alimentos de compra, de acuerdo a una serie de especificidades dadas de los productos. Situación: Camilo está en el supermercado haciendo algunas compras para su restaurante, él siempre es muy cuidadoso al momento de elegir cada uno de los productos que necesita para su negocio, por lo cual, verifica los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de comprar los alimentos, pues él sabe la importancia de seleccionar materias primas de calidad. Ayude a Camilo a seguir dichos parámetros seleccionando el producto adecuado en cada sección y respondiendo la respectiva pregunta para que despeje las dudas que tiene sobre la clasificación y contaminación de los alimentos. Tenga en cuenta que si responde incorrectamente tres (3) veces, Camilo no tendrá claro los conceptos sobre la clasificación y contaminación de los alimentos.

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.

Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.
Duración de la actividad: 2 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Lectura: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA) Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, que le sumista el instructor; allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema de estudio y le orientará en el reconocimiento de las principales enfermedades transmitidas por los alimentos, analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido. Evidencia 1 (De Conocimiento) RAP2_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Enfermedades transmitidas por los alimentos"

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector y acceso a internet.
Estrategias o técnicas didácticas activas:
Materiales de formación: Cuaderno de apuntes, lápiz o bolígrafo. Computadora o dispositivo móvil con acceso a internet, hojas de trabajo.
Material de apoyo: Formatos de registro, ejemplos de productos con novedades.
Duración de la actividad: 2 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

			EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	Reconoce los tipos de contaminación en los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	Cuestionario de preguntas. "Clasificación y contaminación de los alimentos".
			EVIDENCIA DE PRODUCTO Evidencia: Actividad interactiva "Compra de alimentos"	Clasifica alimentos teniendo en cuenta la función que cumplen en el organismo.	Actividad "Compra de alimentos"

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abarrote: conjunto de artículos comerciales, especialmente comidas, bebidas y conservas.

Clasificar: ordenar o disponer por clases o grupos

Contaminación: alteración o degradación que sufre un alimento

Empaque: materiales que forman la envoltura y armazón de los paquetes en donde se guardan los alimentos, como papeles, cajas, cartón, frascos, etc.

Materia prima: sustancia natural o artificial que se transforma industrialmente para crear

un producto.

Proveedor: empresa que se dedica a proveer o abastecer de productos necesarios a una persona o empresa.

Temperatura: magnitud física que mide la sensación subjetiva de calor o frío de los cuerpos o del ambiente

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. Bravo, F. (2004) consultado el 05 de mayo de 2016. Manejo higiénico de los alimentos. México. Limusa. 2. Instituto Nacional de aprendizaje. Controles en las etapas de preparación de alimentos. Capítulo 5. Consultado el 04 de mayo de 2016, en: http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%205.pdf.

3. Villanque, B. Los Alimentos. Ciencia y ambiente. Consultado el 04 de mayo de 2016 en: http://www.actiweb.es/guanizbondy/archivo6.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**11/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**93610000**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**DIDIAN SOTO TAFUR** — **Nombres y Apellidos** — **CEBTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES. -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS	Buenas prácticas de manufactura (decreto 3075 ministerio de la protección social o legislación vigente). Elementos de protección y seguridad. Normas de higiene y seguridad industrial. Concepto de temperatura: refrigeración, congelación, medio ambiente, enfriamiento, crecimiento microbiano, destrucción microbiana. Concepto de alimento, clasificación de los alimentos	Utilizar la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial establecida por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplicar las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Utilizar la indumentaria según las normas de manipulación de alimentos. Realizar los programas de saneamiento según normatividad vigente	Utiliza la dotación según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial, establecidas por la empresa y el ministerio de la protección social. Aplica las normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Identifica y selecciona detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos e instalaciones con cumplimiento de la	químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención • 02- Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención • 03-Enfermedades zoonóticas: agentes causantes, tipos	48	24	DE CONOCIMIENTO carteleras DE DESEMPEÑO Exposición Técnica: Exposición DE PRODUCTO	• Actividad grupal • Talleres de socializacion	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							Detergentes: concepto, clasificación, utilización. Desinfectantes: concepto, clasificación, utilización.			DE CONOCIMIENTO Técnica: Informe Instrumento: Rubrica de Evaluacion Talleres.	Clase I • Prácticas guiadas Actividad grupal/Presencial	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							• 09-Normatividad vigente: relacionada con la manipulación de alimentos, ambiental y			DE CONOCIMIENTO: Mapa conceptual . Técnica: Mapa conceptual.	Talleres participativos, retroalimentación.	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar
							Una vez desarrolla los conceptos anteriores realiza con la coordinación del instructor la siguiente actividad de aprendizaje practica:			**DE CONOCIMIENTO:** socializacion	Actividades prácticas guiadas, trabajo colaborativo.exposiciones	AMBIENTE PRESENCIAL		DIDIAN SOTO TAFUR	El instructor socializa los temas a tratar

NOMBRE DEL PROGRAMA **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3602853
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTEADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
AMPARO DEL CARMEN REYES DIAZ	Actividad R3 : realizar cuadro comparativo sobre las buenas y malas practicas higienicas y medidas de proteccion.			6/10/2026		
AMPARO DEL CARMEN REYES DIAZ						
BERTA ELENA FABRA LAN						
CRISTINA ISABEL OSORIO FALCO						
DANNA PAOLA HERNANDEZ YANEZ						
ISAAC DAVID CORDOBA BELTRAN						
JUDITH MARIA HERNANDEZ LOPEZ						
KEIRA ROSA ARTEAGA HERNANDEZ						
KELLY SIERRA GARCIA						
LILIBETH POLO SAEZ						
MARIA MARLENE VIZCAYA AGUILAR						
MORAIMA ARCEDIS MORALES GONZALEZ						
SANDRA MILENA VEGA GONZALEZ						
YANETH ESTHER SAENZ PEREZ						
YESSICA YULIET DORIA MEJIA						

NOMBRE DEL PROGRAMA **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3602860
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTEADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
CLARA ELENA ARGEL ENAMORADO	Actividad R3 : realizar cuadro comparativo sobre las buenas y malas practicas higienicas y medidas de proteccion.			9/10/2026		
DOLIS DEL SOCORRO PEREZ FABRA						
ELIANA MARIA GUERRA FLOREZ						
ESPERANZA ISABEL PITALUA MARTINEZ						
FELICIA ROSA CARPIO ROSARIO						
JOHANNA MARIA DIAZ CORCHO						
MERLYS YULIETH ALVAREZ ESTRADA						
NACIRA ISABEL SOLANO BAUTISTA						
NASLY ESTHER ANAYA PITALUA						
NOHORA DEL CARMEN NAVARRO MENDEZ						
ROSIRIS DIAZ CORCHO						
SAUDITH LORENA DIAZ PATRON						
SINDY PAOLA CONTRERAS LOPEZ						
YAMILE ESTHER VEGA SOLANO						
YANIRIS MARTINEZ HERNANDEZ						
YENIS PATRICIA MANCHEGO OSORIO						

NOMBRE DEL PROGRAMA **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOSDE ALIMENTOS
FICHA	3566737
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTEADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
FANYS LEONOR CARABALLO POLO	Actividad R2 :En grupos de tres persona realizar dramatizacion sobre enfermedades transmitidas por alimentos ETAS y debatir la razon de estas.			26/08/2026		
WENDY PAOLA CUITIVA FERNANDEZ						
OSCAR LUIS MOLINA BANQUET						
MARIA JOSE AREIZA NARVAEZ						
YEIMYS PAOLA PASTRANA ALVAREZ						
MIRTHA DEL CARMEN CARDENAS CANTERO						
NUBIA ESTHER IBAÑEZ VILLEGAS						
YOMAIRA PINEDA AVILA						
OLGA PATRICIA GONZALEZ GOMEZ						
LUIZA FERNANDA PEREZ LARA						
NARCISA MONTERROSA SOTO						
YERALDIN ARRIETA COGOLLO						
SANDRA MILENA VERGARA REYES						
LURDARYS MALDONADO ROJAS						
REBECA MARIA IZQUIERDO BERROCAL						
YURLEY DANIELA FIGUEROA MARTÍNEZ						

NOMBRE DEL PROGRAMA **MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	3566462
COMPETENCIA	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTEADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO
INSTRUCTOR	DIDIAN SOTO TAFUR

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
MARIA ISABEL AYALA RODRIGUEZ	Actividad R3 : realizar cuadro comparativo sobre las buenas y malas practicas higienicas y medidas de proteccion.			17/08/2026		
YOMAIRA DEL CARMEN RUIZ BANDA						
RICHAR ALVEIRO ARROYO ARGUMEDO						
KEICI JULIETH VASQUEZ CARRILLO						
DIANA PATRICIA CAVADIA PANTOJA						
CRISTINA ISABEL HOYOS OSORIO						
VIVIANA BENAVIDEZ MASEA						
AMPARO DEL SOCORRO FERNANDEZ PADILLA						
MIGUEL JOSE OCHOA ARGEL						
LILIA ROSA VARGAS NARVAEZ						
DANIELA LUCIA TIRADO RUIZ						
LEDIS MERCADO BERNA						
YORLANIS PATRICIA ZARATE MORALES						
JADER JAMER MESTRA MENDOZA						
ELY ESTER NARVAEZ VELASQUEZ						

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampoSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.			FECHA DE INICIO DEL CURSO:		HORARIO: TARDE		LUGAR: TIERRALTA lunes					
N° DE FICHA:	3602860	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR		FECHA FIN DEL CURSO:									
		7/sep/26		14/sep/26		21/sep/26		28/sep/26		5/oct/26		19/oct/26	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	firma aprendiz
1	CC - 26212173	CLARA ELENA ARGEL ENAMORADO											
2	CC - 50640065	DOLIS DEL SOCORRO PEREZ FABRA		DOLIS									
3	CC - 1073971214	ELIANA MARIA GUERRA FLOREZ											
4	CC - 26230507	ESPERANZA ISABEL PITALUA MARTINEZ		Esperanza									
5	CC - 34883795	FELICIA ROSA CARPIO ROSARIO		Felicia									
6	CC - 26226835	JOHANNA MARIA DIAZ CORCHO		Johanna									
7	CC - 1073969270	MERLYS YULIETH ALVAREZ ESTRADA											
8	CC - 26229641	NACIRA ISABEL SOLANO BAUTISTA											
9	CC - 1073977293	NASLY ESTHER ANAYA PITALUA		Nasly A.									
10	CC - 1133870971	NOHORA DEL CARMEN NAVARRO MENDEZ											
11	CC - 1047237256	ROSIRIS DIAZ CORCHO		Rosiris									
12	CC - 45557627	SAUDITH LORENA DIAZ PATRON											
13	CC - 1078825437	SINDY PAOLA CONTRERAS LOPEZ		Sindy C.P.									
14	CC - 1073976402	YAMILE ESTHER VEGA SOLANO											
15	CC - 1071430542	YANIRIS MARTINEZ HERNANDEZ		Yaniris									
16	CC - 1148142563	YENIS PATRICIA MANCHEGO OSORIO		Nacira									
OBSERVACIONES:		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA	
		Didian Soto											
		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO	

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

Agosto.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

VC3

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO: VIERNES jueves	LUGAR: los Cordobas
N° DE FICHA:	3566737	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO:	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	5/Agosto/26		12/Agosto/26		19/agosto/26		26/agosto/26		2/sept/26		9/sept/26	
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz		firma aprendiz
1	25966904	FANYS LEONOR CARABALLO POLO		Fany Caraballo		Fany Caraballo		Fany Caraballo		Fany Caraballo		Fany Caraballo		Fany Caraballo
2	1067953046	WENDY PAOLA CUITIVA FERNANDEZ		Wendy Cuitiva		Wendy Cuitiva		Wendy Cuitiva		Wendy Cuitiva		Wendy Cuitiva		Wendy Cuitiva
3	1067881942	OSCAR LUIS MOLINA BANQUET		Oscar M		Oscar M		Oscar M		Oscar M				
4	1083488981	MARIA JOSE AREIZA NARVAEZ												
5	1063355477	YEIMYS PAOLA PASTRANA ALVAREZ		Yeimys P.		Yeimys P		Yeimys P		Yeimis P.		Yeimis P		
6	34984251	MIRTHA DEL CARMEN CARDENAS CANTERO												
7	50918628	NUBIA ESTHER IBAÑEZ VILLEGAS												
8	49696577	YOMAIRA PINEDA AVILA		YomairaP		YomairaP.		YomairaPined		YomairaPineda				YomairaP
9	1068579851	OLGA PATRICIA GONZALEZ GOMEZ		Olga Gonzalez		Olga Gonzalez		Olga Gonzalez		Olga Gonzalez				Olga G.
10	1193562527	LUIZA FERNANDA PEREZ LARA												
11	50948298	NARCISA MONTERROSA SOTO		NarcisaM		Narcisa		Narcisa		NarcisaM				Narcisa
12	1003720252	YERALDIN ARRIETA COGOLLO		Yeraldin.		Yeraldin.		Yeraldin		Yeraldin		Yeraldin		
13	1003393359	SANDRA MILENA VERGARA REYES												
14	50902753	LURDARYS MALDONADO ROJAS		LurdarysM.		LurdarysM.		LurdarysM.		LurdarysM.				LurdarysM.
15	50928975	REBECA MARIA IZQUIERDO BERROCAL		RebecaI		RebecaI		RebecaI		RebecaI				RebecaI

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

SENA

VC2

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:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO: ~~VIERNES~~ Miercoles	LUGAR: los Cordobas
N° DE FICHA: 3566462	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO:		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	13/8/26 Firma aprendiz	20/8/26 Firma aprendiz	27/8/26 Firma aprendiz	3/9/26 Firma aprendiz	10/9/26 Firma aprendiz	17/9/26 Firma aprendiz
1	5093400	MARIA ISABEL AYALA RODRIGUEZ	Maria Ayala	Maria Ayala	Maria Ayala		Maria A.	
2	25889341	YOMAIRA DEL CARMEN RUIZ BANDA	Yomaira R	Yomaira R	Yomaira R		Yomaira R	
3	10934970	RICHAR ALVEIRO ARROYO ARGUMEDO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Ricchrod	Richrod	
4	1067906419	KEICI JULIETH VASQUEZ CARRILLO						
5	50926396	DIANA PATRICIA CAVADIA PANTOJA	Diana	cavadia	Diana C	Diana C		
6	1067859043	CRISTINA ISABEL HOYOS OSORIO						
7	50938601	VIVIANA BENAVIDEZ MASEA	viviana B	viviana B	viviana B		viviana B	
8	50939388	AMPARO DEL SOCORRO FERNANDEZ PADILLA	Amparo Fernandez	Amparo Fernandez	Amparo Fernandez	Amparo Fernandez	Amparo Fernandez	
9	1007822397	MIGUEL JOSE OCHOA ARGEL						
10	1062428525	LILIA ROSA VARGAS NARVAEZ	LILIA V	LILIA V	LILIA V		LILIA V	
11	1067930385	DANIELA LUCIA TIRADO RUIZ						
12	1003434533	LEDIS MERCADO BERNA	Ledys Mercado.	Leidy Mercado	Ledy Mercado	Leidy Mercado		
13	1067847797	YORLANIS PATRICIA ZARATE MORALES					Yorlanis Z.	
14	1041266779	JADER JAMER MESTRA MENDOZA	Jader Mestra	Jader Mestra	Jader Mestra	Jader Mestra		
15	50893891	ELY ESTER NARVAEZ VELASQUEZ	Ely M.	Ely M	Ely M		Ely M. C	

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto.	Didian Soto	Didian Soto	
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

SIN EXCUSA	
CON EXCUSA	CE

RETARDO	R
ASISTENCIA	✓

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:		MANIPULACION DE ALIMENTOS						FECHA DE INICIO DEL CURSO: 21/julio		HORARIO:				LUGAR: Tierralta					
N° DE FICHA:		3551400	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR					FECHA FIN DEL CURSO: 27/agosto.											
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	21/julio/26		28/julio/26		4/Agosto/26		11/Agosto/26		18/Agosto/26		25/Agosto/26						
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz					
1	1192816115	DARLIS ERMIT REYES CASTAÑO																	
2	1073981668	NORY LUZ FERNANDEZ USUGA		Nori Luz		Nori Luz		Nori Luz		Nori Luz		Nori Luz		Nori Luz					
3	1074001886	YEIDIS MARCELA ARRIETA ARGEL		Yeidis Arrieta		Yeidis A.		Yeidis A		Yeidis A		Yeidis A		Yeidis A					
4	1074007424	NATALIA ANDREA ARRIETA ARGEL		Natalia A		Natalia A		Natalia A		Natalia A		Natalia A		Natalia A					
5	1007743089	YEIDIS PAOLA CORTES MESA		Yeidis C		Yeidis C.		Yeidis C		Yeidis C		Yeidis C.		Yeidis C.					
6	50974707	LUZ ELENA PLAZA HERNANDEZ		IVIS D		IVIS D.		IVIS D.		IVIS D		IVIS D		IVIS D					
7	1073996499	IVIS MABEL DURANGO SOTELO		luz elena		luz elena		luz elena		luz elena		luz elena		luz elena					
8	1073998611	ANA MILENA GARCIA DOMINGUEZ		Ana Milena		Ana Milena		Ana Milena		Ana Milena		Ana Milena		Ana Milena					
9	1003733668	YOHAIRA ESPAÑA CALLES																	
10	1073996795	DALYS MILETH ESTRADA SAEZ		Dalis E.		Dalis E.		Dalis E		Dalis E		Dalis E		Dalis E					
11	1073970827	DENYS ENADYS GOMEZ PARRA		Denis Gz		Denis Gz		Denis Gz		Denis Gz		Denis Gz		Denis Gz					
12	50641394	MARGELIS DEL CARMEN RAMOS VERGARA		Margelis R		Margelis R		Margelis R		Margelis R		Margelis R		Margelis R					
13	1133869482	SANDRA MILENA PEREZ SALGUERO																	
14	1073970017	LUZ ELENA ECHAVARRIA GONZALEZ																	
15	1073984301	LINA PAOLA PLAZA AVILEZ																	
OBSERVACIONES:			FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO					

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

VC1

AVC2

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:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO: VIERNES	LUGAR:
Nº DE FICHA:	3551398.	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO:	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	17/Julio/26	24/Julio/26	31/Julio/26	14/Agosto/26	21/Agosto/26	28/Agosto/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	firma aprendiz
1	11153059	LUIS ALFONSO LARA ESPITIA	Luis Lara	Luis Lara	Luis Lara	Luis Lara	Luis Lara	Luis Lara.
2	6879571	JJAIRO ENRIQUE BRAVO SOLERA						
3	34984251	MIRTHA DEL CARMEN CARDENAS CANTERO	Mirtha C	Mirtha C	Mirtha C	Mirtha C	Mirtha C	Mirtha C
4	11085324	MANUEL JOAQUIN MEDRANO RUIZ						
5	1062961801	LEIDY MARCELA SERPA RESTREPO	leidy Serpa	leidy Serpa	leidy Serpa	leidy Serpa	leidy Serpa	leidy Serpa
6	25784738	YEISMIN DEL CARMEN MAZA SANCHEZ	Yesmin Maza	Yesmin Maza	Yesmin Maza	Yesmin Maza	Yesmin Maza	Yesmin Maza
7	32271059	NANCY DE JESUS ALIAN BANQUETH						
8	1067880394	KAREN MARGARITA QUINTANA BURGOS	Karen Quintana	Karen Quintana	Karen Quintana	Karen Quintana	Karen Quintana	Karen Quintana
9	1062979808	OKENIS YULIETH VASQUEZ CARRILLO	Okenis	Okenis	Okenis	Okenis	Okenis	Okenis.
10	1067905001	LILIANA PATRICIA CARRILLO TORDECILLA	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana.
11	30640012	MARQUEZA DE JESUS PEREZ CORDOBA	Marqueza	Marqueza	Marqueza	Marqueza	Marqueza	Marqueza
12	50927040	SABI PATRICIA RODRIGUEZ ESPAÑA						
13	50903591	SANDRA ESTHER RODRIGUEZ ESPAÑA	Viviana lopez	Viviana	Viviana lopez	Viviana lopez	Viviana lopez	Viviana lopez
14	1073985093	VIVIANA JUDITH LOPEZ REYES	Viviana lopez	Viviana lopez	Viviana lopez	Sabi	Sabi	Sabi
15	25773748	DINA LUZ ENAMORADO BRAVO	Dina Enamorado	Dina Enamorado	Dina Enamorado	Dina Enamorado	Dina Enamorado	Dina Enamorado

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

SIN EXCUSA		RETARDO	R
CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

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:		MANIPULACION DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO: 6 julio.		HORARIO: TARDE		LUGAR: Cerete.			
N° DE FICHA:		3549196	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR			FECHA FIN DEL CURSO: 24/Agosto.							
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	6/julio/26		13/julio/26		27/julio/26		3/Agosto/26		10/Agosto/26		24/Agosto/26
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	Firma aprendiz		firma aprendiz
1	1003403013	KELLY PAOLA OVIEDO FURNIELES											
2	50905134	DIGNA EMERITA ACOSTA ALARCON											
3	50571500	DINA LUZ ROMERO SEGURA		Dina Romero		Dina Romero		Dina Romero		Dina Romero	Dina Romero		Dina Romero
4	1133869910	SHERLEYS MARIA AGUAS ORTEGA		Sherley Aguas		Sherley Aguas		Sherley Aguas		Sherley Aguas	Sherley Aguas		Sherley Aguas
5	50913624	YOHANA CORONADO POLO											
6	50911717	MARIA EUGENIA PINEDA CARDENAS		Maria Eugenia		Maria Eu		Maria Eu		Maria Pineda	Maria Eu		Maria Eu.
7	1067884377	YULIETH PATRICIA GOMEZ HERNANDEZ		Yulieth Gomez		Yulieth Gomez		Yulieth Gomez		Yulieth Gomez	Yulieth Gomez		Yulieth Gomez
8	1007822649	YAUDITH JOHANNA GONZALEZ QUINTERO		Yaudith		Yaudith		Yaudith		Yaudith	Yaudith		Yaudith
9	50571148	DIOCELINA MARIA ROMERO SEGURA		Diocelina Romero		Diocelina		Diocelina		Diocelina R.	Diocelina Romero		Diocelina Romero
10	1067897051	KATIA MILENA PEMBERTY DIAZ		Katia Pemberty		Katia Pemberty		Katia Pemberty		Katia Pemberty	Katia Pemberty		Katia Pemberty
11	25774826	SIRLEY ESTHER ROMERO OVIEDO		Sirley		Sirley		Sirley		Sirley	Sirlel		Sirlel
12	1068581199	DEISYS DEL CARMEN VARGAS ROMERO		Deisy Vargas		Deisy Vargas		Deisy Vargas		Deisy Vargas	Deisy Vargas		Deisy Vargas.
13	50928663	ELY JOHANA LARA RAMIREZ											
14	50928863	LUZ MERYS DURANGO SALGADO											
15	1003127668	VANESSA PAOLA BELTRAN CAVADIA											

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto
	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

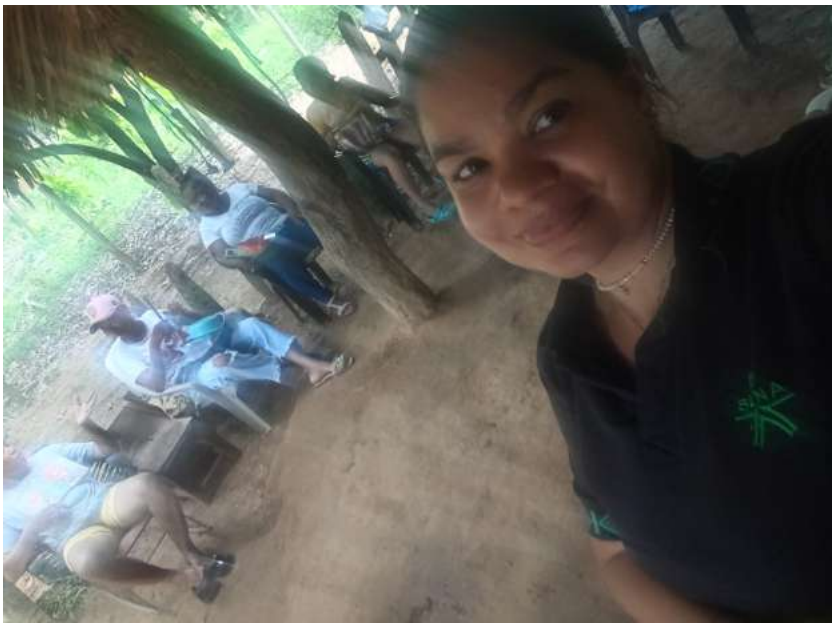
Powered by CamScanner

OBLIGACION 1 ANEXO 1: REGISTRO FOTOGRÁIFCO

3602853-MANIPULACION DE ALIMENTOS – VALENCIA



3566737-MANIPULACION DE ALIMENTOS -LOS CÓRDOBAS



3566462-MANIPULACION DE ALIMENTOS -LOS CÓRDOBAS



ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta Concertación			
CIUDAD Y FECHA:	13/08/26 Montería	**HORA INICIO:** 2:00 PM	**HORA FIN:** 4:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Los Cordobas	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Los Cordobas	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Presentacion del Programa Campesena 2. Presentacion de los Programas de formacion.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Concertar los Programas de formacion Campesena q' se iniciara con el 2. Grupo de aprendices teniendo en cuenta el Programa disponibi- lidad de ambiente y # de personas.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
1. Presentacion de los participantes, Instructora y Lider. Se realiza 2. Presentacion de los cursos, horarios y lugar.			
CONCLUSIONES			
Se definio curso complementario Manipulacion de Alimentos			

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Proceso Matricula	13/08/26	Instructor	Adm S+T
Entrega Documentos	13/08/26	Lider	

Los Cordobas Vce

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Julio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Lady Mercado B	1003434533					Mercadolady566@gmail.	3003716042	X	Lady Mercado.
	Ana Maria Rojas	50839386						3128779614	X	
	Diana Cavadia	50426396						3135068860	X	Diana Cavadia.
	Diana	1093497[illegible]					ananagarcia971@gmail.	3218664592	X	Diana

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

SENA

ACTA No. 2

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

Acta Concertacios.

CIUDAD Y FECHA:	Montería/5/08/26	**HORA INICIO:** 2:00 PM	**HORA FIN:** 5:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	los Cordobas	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** los Cordobas Ganadera	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentacios del Programa Campesena.
2. Presentacios de los cursos de formacios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Consertar los Programas de formacios Campesena q' iniciaran con el grupo de aprendices teniendo en cuenta el Programa, disponibilidad de ambiente y # aprendices.
2.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentacios.
2. Concertar curso formacios, horario y ambiente.

CONCLUSIONES

Se concerto complementario Manipulacios de Alimentos.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Proceso Matricula	5/08/26	Instructora.	Dylan Soto
Entrega Documentos	5/08/26	fider	

los Cordoba

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Lordarys Maldonado	50952753					Lordamaldo@gmail.com	3133368376	X	Lordarys M.
	Olga Gonzalez	1068579857					olgagonzalez90 0904@hotmail.com	3124147459	X	Olga Gonzalez
	Wendy Cuitiva	1067953046					Cuitiva@gmail.com	3196625350	X	Wendy Cuitiva
	Yeraldin Ameta	1003720252					ameta yeraldin237@hotmail.com	3135254917	X	Yeraldin Ameta
	yomaira Pineda	49696577					yomairapineda038@gmail.com	3126902115	X	Yomaira Pineda
	Fanny Cervato	25966904						3044008780	X	Fanny C P

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta Inicio			
CIUDAD Y FECHA:	Norteña 1/9/26	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Giamabote	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CAER	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Presentación del programa Campesena
2. Presentación de los programas de formación

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Concertar los programas de formación Campesena que se iniciara con el grupo de aprendices teniendo en cuenta el Programa disponibilidad de ambiente y # de personas.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentación de los participantes, Instructora y Lider se realiza
2. Presentación Campesena los cursos, horario y lugar

CONCLUSIONES

Se definio curso complementario manipulación de alimentos.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Entrega Documentación	1/9/26	Lider	Eder Suarez
Proceso Matricula	1/9/26	Instructor	Duan Sto T.

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE 09 DEL AÑO 202 6

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ivan Elias plaza	5097447						3102525574	X	Ivan Elias plaza
	Ana Milena Gaona	1073905611						3025905673	X	Ana Milena Gaona
	Yeidis cortes	1007743089						3027497447	X	Yeidis Cortes
	Natalia Arrieta	1074007424						3128536062	X	Natalia A.
	Diana Sanchez	1133869507						3217669491	X	Diana Sanchez
	Yuleth Cavadia	1133870034						3113939449	X	Yuleth Cavadia
	Yeidis Arrieta	1.074.007.886						3236243016	X	Yeidis Arrieta
	Dalis Estrada	1073996795						3105269424	X	Dalis Estrada
	Sirly Tapia	1.077209337						3107794939	X	Sirly Tapia
	IVIS Durango	1073969499						3147108794	X	IVIS Durango
	Margelis Daza	50641394						3144533043	X	Margelis Daza
	Luz Elena Eg	1073970011						3203634 12	X	Luz Elena Eg.
	Ana Negrete	76216497						3146217340	X	Ana Negrete
	Ana Milena Perez	1073996487						3233597278	X	Ana Perez
	Denis Gomez	1073976827						3105259062	X	Denis
	Noriluz Fernandez	1073981668						3176291099	X	Noriluz F.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

SENA

ACTA No. 2

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta Conceitacion			
CIUDAD Y FECHA:	Montería	**HORA INICIO:** 2:00PM	**HORA FIN:** 4:00PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Tierralta	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** CABP	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Presentacion del Programa Compesena
2. Presentacion del Programa de formación

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Conserta los programa de formacion Compesena q' iniciaran con el grupo de aprendices teniendo en cuenta el programa, disponibilidad de ambiente y # de aprendices.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentacion de la Instructra, Lider y demás participantes, conceitacion del curso y horario.
2.

CONCLUSIONES

Se conceito curso complementario Manipulacion de Alimentos.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Proceso Matricula	4/9/26	Instructora.	Didian Soto T
Entrega Documents	4/9/26	lider	Josefina Cabrera

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Andrés Ramos Gómez	1003407835					andresdramos76594@gmail.com	3246899460	X	Andrés Ramos G.
	Kelly J. Ramos M	1065001231					KeyleenSaray2118@6mail	3114680326	X	
	Wendy K. Arcia C	1003399191					WendyArcia322@gmail	3217187115	X	Wendy Arcia.
	Audith Romero	1068577052					RomeroAudith@ymail Com.	3044495921	X	Audith RM
	Paula Romero	1068582365					Paulapalacioromero-morales7@gmail.com	3004274404	X	Paula Romero.
	Guillermina Julio	1003098322					gjulio0olar@gmail.com	3023349759	X	Guillermina J.
	Audith Romero	1063394191						3023449	X	Audith R.
	IVIS D	1073969499					Ivisduranago@gmail	3128027640	X	IVIS D
	Yessica ?	1003644473					Yessicadoria@gmail		X	Yessica ?

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
Jedy Mercado B.	mercadoledis566@	3003726042	Jedy Mercado
Amparo Fernandez		3128779089	Amparo F
Diana cavadia		313 5068550	Diana cavadia
Richard	dianacaldy0971@gm	3218664592	Richard.

1

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
Andres David Ramos Gómez	andresdramos76594@gmail.com	3246899460	Andrés Ramos C.
Kelly Johana Ramos Hoyos	Hoyleensaray2118@hotmail	3114680326	
Wendy Karina Arcia Carrero	WendyArcia322@gmail	3217187115	Wendy Arcia.
Audith Romero	RomeroAudith76@gmail Com.	3014495921	Audith R. M.

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Powered by CamScanner

Paula Romero Morales	Paulapatricia romeromorales7@gmail.com	3004274404	Paula Romero.
Guillermina Julio Solar	Gjulio solar@sgmail.com	3023394754	Guillermina J.
Yessica N		3110884019	Yessica N.

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
Jurdanys Rabolnado	Jurdamaldo @gmail.com	3113368376	Jurdanys R.
Olga Gonzalez	Olga gonzalez 900407@gmail.com	3124197959	Olga Gonzalez
yomara pineda	yomaira pineda avila038@6mail.co	3126908115	yomaipineda
fanny Caravallo		3044008780	Fanny C P

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Powered by CamScanner

FORMATO
AUTORIZACIÓN PARA USO DE IMAGEN

Mediante el presente documento, autorizo al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para que mi testimonio, fotos y creaciones audiovisuales, grabados libre y espontáneamente, sean utilizados, reutilizados de forma vitalicia, editados, en cualquier formato existente o por existir y emitidos por cualquier medio, puesta a disposición o soporte, en cualquier tiempo y lugar de Colombia, el exterior o territorio universal; para promoción y divulgación de los servicios misionales y gestión de la Entidad.

Derechos de imagen y derechos de autor (comunicación pública, radiodifusión, sincronización y fijación) de la Entidad o a la persona que esta autorice.

Así mismo, manifiesto conocer que la producción audiovisual realizada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es para ser empleada en espacios educativos, culturales, didácticos o de carácter institucional y no tiene fines publicitarios, comerciales, ni económicos.

Además, mantendré indemne al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, frente a todo reclamo, demanda y responsabilidad alguna con relación al uso del material mencionado anteriormente por termino indefinido.

Del mismo modo, reconozco y acepto que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no asume ninguna responsabilidad por grabaciones o publicaciones que puedan ser efectuadas por terceros invitados al evento o por personal de medios de comunicación.

Nombre	Correo	Celular	Firma
Ivon Elena Plaza		310 252 55 77	Ivon Elena
Diana Sanchez		3217066491	Diana Sanchez
Natalia Arieh	naz424547@gmail.com	3128536062	Natalia A.
Ulieth Cordoba	cavadiaanaeta4@gmail.	3138358449	Ulieth C.A

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Powered by CamScanner

Margelis Ramos		3144535025	Margelis
Luzelenatu		3203632412	Luz
Noriluz fernandez		3176291094	noriluz fernandez
Darlys Reyes	darlys@gmail.com	3162491624.	
Denis bonnet		3105285902	denis bonnet
Yeidis cortes	Evelioseespitia galarcio@gmail.com	302 7497247	Yeidis cortes
Yeidis Arieta		3236243076	Yeidis Arieta
Mariella S.	mariellasandoval@	3218987520	Mariella
Noriluz F		3176291099	Noriluz

DERECHOS DE IMAGEN DE MENORES DE EDAD

En virtud de lo expresado por la Corte Constitucional C-748 de 2011 *"...se interpreta que los datos de los niños, las niñas y adolescentes pueden ser objeto de tratamiento siempre y cuando no se ponga en riesgo la prevalencia de sus derechos fundamentales e inequívocamente responda a la realización del principio de su interés superior, cuya aplicación específica devendrá del análisis de cada caso en particular."*

Powered by CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/09/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3566737 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3566462 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3602839 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3602853 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3602860 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3602852 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 168,00

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: DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

Reporte de Juicios de Evaluación

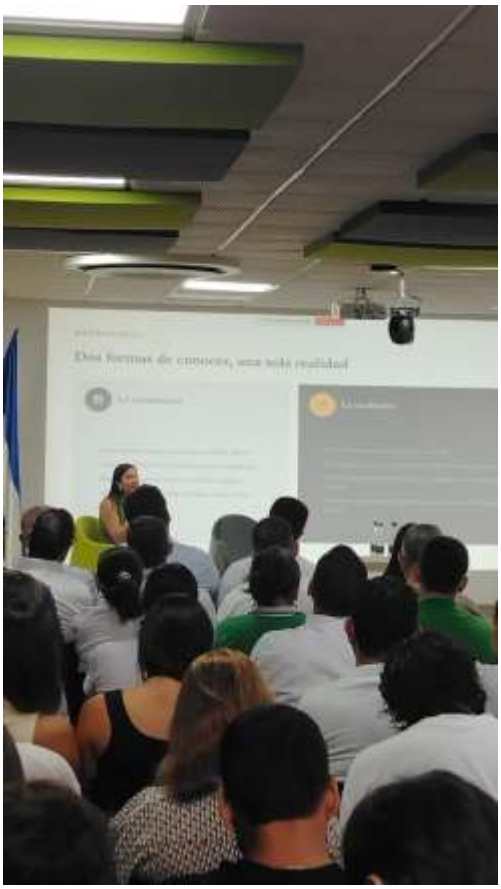
Fecha del Reporte: 25/08/2026
Ficha de Caracterización: 3551400
Código: 93610000
Versión: 1
Denominación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 21/07/2026
Fecha Fin: 25/08/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio
CC	1003733668	YOHAIRA	ESPAÑA CALLES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003733668	YOHAIRA	ESPAÑA CALLES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003733668	YOHAIRA	ESPAÑA CALLES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1003733668	YOHAIRA	ESPAÑA CALLES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073970017	LUZ ELENA	ECHAVARRIA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073970017	LUZ ELENA	ECHAVARRIA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073970017	LUZ ELENA	ECHAVARRIA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073970017	LUZ ELENA	ECHAVARRIA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073970827	DENYS ENADYS	GOMEZ PARRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073970827	DENYS ENADYS	GOMEZ PARRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073970827	DENYS ENADYS	GOMEZ PARRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073970827	DENYS ENADYS	GOMEZ PARRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073981668	NORY LUZ	FERNANDEZ USUGA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073981668	NORY LUZ	FERNANDEZ USUGA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073981668	NORY LUZ	FERNANDEZ USUGA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073981668	NORY LUZ	FERNANDEZ USUGA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073984301	LINA PAOLA	PLAZA AVILEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073984301	LINA PAOLA	PLAZA AVILEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073984301	LINA PAOLA	PLAZA AVILEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073984301	LINA PAOLA	PLAZA AVILEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073996795	DALYS MILETH	ESTRADA SAEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073996795	DALYS MILETH	ESTRADA SAEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073996795	DALYS MILETH	ESTRADA SAEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073996795	DALYS MILETH	ESTRADA SAEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073998611	ANA MILENA	GARCIA DOMINGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073998611	ANA MILENA	GARCIA DOMINGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073998611	ANA MILENA	GARCIA DOMINGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1073998611	ANA MILENA	GARCIA DOMINGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1074001886	YEIDIS MARCELA	ARRIETA ARGEL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1074001886	YEIDIS MARCELA	ARRIETA ARGEL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1074001886	YEIDIS MARCELA	ARRIETA ARGEL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1074001886	YEIDIS MARCELA	ARRIETA ARGEL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1074007424	NATALIA ANDREA	ARRIETA ARGEL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1074007424	NATALIA ANDREA	ARRIETA ARGEL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1074007424	NATALIA ANDREA	ARRIETA ARGEL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1074007424	NATALIA ANDREA	ARRIETA ARGEL	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133869482	SANDRA MILENA	PEREZ SALGUERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133869482	SANDRA MILENA	PEREZ SALGUERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133869482	SANDRA MILENA	PEREZ SALGUERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1133869482	SANDRA MILENA	PEREZ SALGUERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1192816115	DARLIS ERMIT	REYES CASTAÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1192816115	DARLIS ERMIT	REYES CASTAÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1192816115	DARLIS ERMIT	REYES CASTAÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	1192816115	DARLIS ERMIT	REYES CASTAÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50641394	MARGELIS DEL CARMEN	RAMOS VERGARA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50641394	MARGELIS DEL CARMEN	RAMOS VERGARA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50641394	MARGELIS DEL CARMEN	RAMOS VERGARA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50641394	MARGELIS DEL CARMEN	RAMOS VERGARA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50974707	LUZ ELENA	PLAZA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 290801100601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50974707	LUZ ELENA	PLAZA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 290801100602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50974707	LUZ ELENA	PLAZA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 290801100603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA	APROBADO	25/08/2026 10:30 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR
CC	50974707	LUZ ELENA	PLAZA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 290801100604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE	APROBADO	25/08/2026 10:31 a	CC 1067851937 - DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR

OBLIGACION 4 ANEXO 5: REUNIÓN MENSUAL DEL PROGRAMA



PARTICIPACION EN FORO DE DESARROLLO UPB





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): III FORO DE DESARROLLO REGIONAL ATARRAYA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Dayana Violet B	1003045950		X			Dayana.violet2@G	3133734531	Si	Dayana VioHB
2	Kerner J Palomeque	1067378119		X			KernerJ@gmail.com	3173755779	Si	
3	Mauricio Bermudez M	1067888462		X			mbermudez@sena.gov.co	3008393050	—	
4	Claudia Florentino Suro	1067744986		X			florentinos@sena.edu.co	3197340950	Si	
5	Marcela Vergara	34989493		X			marcelavergara@gmail.com	3003184872	✓	Marcela Vergara
6	Didian Soto T	1067817937		X			dsoto@sena.edu.co	3128023860	✓	
7	Jorge Espitia Ortiz	1067846343		X			JEspitia@sena.edu.co	3013666898	✓	
8	Yamaja Soto M	1061999888		X		CABP	mariajosotom@gmail.com	3190199899	✓	
9	Yanis Jaramillo	1049006666		X		CABP	YANIS2501@gmail.com	3186601129	—	
10	ROSA GONZALEZ	1064886876		X		CABP	Trybosa99@hotmail.com	3135275414	—	ROSA GONZALEZ
11	Esteban Figueroa S	10932363		X		C.A.B.P	estfigueroa@sena.edu.co	3103666364	✓	
12	Claudia Polo	30685991		X		CABP	claudiapolo@sena.edu.co	3126197584	✓	
13	William Cuentas	78022063		X		CABP	williamcuentas@gmail.com	3126541925	✓	
14	Adriana Sierra J	1064926757		X		CABP	Secretaria.misiones@yahoo.com	3104092225	Si	
15	Fernando Bolaño Reyes	1064985535		X		CABP	fbolano@sena.edu.co	3015883171	✓	Fernando Bolaño Reyes

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

OBLIGACION 4 ANEXO 5: APOYO A LA OFERTA EN EL MUNICIPIO DE VALENCIA







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 16 de septiembre de 2026, a las 03:16:34, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1067851937
Código de Verificación	1067851937260916031634

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

CERTIFICACION DE ANTECEDENTES PENALES



CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 303014263

PIB
03:19:44

Bogotá DC, 16 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) DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1067851937:

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.

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, 16/09/2026 03:21:56 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1067851937** y Nombre: **DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR.**

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. **147759227** . 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

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 6 de agosto de 2026	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	129026	**Fecha Solicitud**	2026-08-05	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-08-06	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Formación			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4226	**Dependencia Solicitante**	911538 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA- FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA		
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 1566035429378378625
Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Unidad Organizacional: Persona Juridica
Hora de firma: 2026/08/06 11:02:16 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-08-18	2026-08-18	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50							
				2026-08-18	2026-08-18	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-08-19	2026-08-19	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / LOS CORDOBAS	0,5	No	50							
				2026-08-19	2026-08-19	CORDOBA / LOS CORDOBAS	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-08-20	2026-08-20	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / LOS CORDOBAS	0,5	No	50							
				2026-08-20	2026-08-20	CORDOBA / LOS CORDOBAS	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
DIDIAN MARITZA SOTO TAFUR	CC: 1067851937	Instructor	Autorizada								6	4.737.497,00	105.130,00	630.780,00	388.000,00	1.018.780,00	Impartir formación

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-08-25	2026-08-25	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / TIERRALTA	0,5	No	50								
				2026-08-25	2026-08-25	CORDOBA / TIERRALTA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-08-26	2026-08-26	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / LOS CORDOBAS	0,5	No	50								
				2026-08-26	2026-08-26	CORDOBA / LOS CORDOBAS	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-08-27	2026-08-27	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / LOS CORDOBAS	0,5	No	50								
				2026-08-27	2026-08-27	CORDOBA / LOS CORDOBAS	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
																Totales Solicitud de Comisión	**630.780,00**	**388.000,00**	**1.018.780,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir formación

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 6 de agosto de 2026	

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	78739488	Nombre:	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR - CORDOBA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	KEILA LUZ DIAZ VELASQUEZ	Fecha Verificación:	05/08/2026 20:21:15

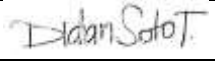
Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
6/08/2026 11:02:28 a. m.

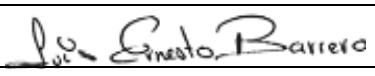
Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

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

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA Montería, 3 de septiembre de 2026		
PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES (E)		
ORDEN DE VIAJE No: 129026	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	18-08-2026	31-08-2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA:**
Tierralta, Los cordobas	Córdoba/Centro agropecuario y de biotecnología el porvenir	Montería
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Se impartió formación profesional integral, y se acompañó a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas; en la planificación de mejores de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la coordinación nacional.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
1. Se impartió formación profesional integral presencial en la ficha No. 3551400. 2. Se impartió formación profesional integral presencial en la ficha No. 3566737. **3.** Se impartió formación profesional integral presencial en la ficha No. 3566462.		
RESULTADOS:		
1. Desarrollo de la formación según programación asignada.		
EVIDENCIAS O SOPORTES		
1. Listado de asistencia. 2. Tiquetes de transporte. 3. Registro fotográfico.		

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Impartir FPI según las fechas estipuladas	Didian Soto	Agosto 2026
CONCLUSIÓNES:		

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
DIDIAN MARTIZA SOTO TAFUR	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico	Coordinador Académico	

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291323

ORIGEN:	DESTINO:					
Montería	Tierralta.					
TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.	
$23.000=	18	08	2026			
NOMBRE:					PUESTO No.	
Didian Soto.						

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291324

ORIGEN:	DESTINO:					
Tierralta	Montería.					
TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.	
$23.000=	18	08	2026			
NOMBRE:					PUESTO No.	
Didian Soto.						

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291325

ORIGEN:	DESTINO:					
Montería	los Cordobas.					
TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.	
$22.000=	19	08	2026			
NOMBRE:					PUESTO No.	
Didian Soto						

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291326

ORIGEN:	DESTINO:					
los Cordobas	Montería.					
TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.	
$ 22.000=	19	08	2026			
NOMBRE:					PUESTO No.	
Didian Soto.						

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291327

ORIGEN:	DESTINO:					
Montería	los cordobas.					
TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.	
$22.000=	20	08	2026			
NOMBRE:					PUESTO No.	
Didian Soto						

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291328

ORIGEN:	DESTINO:					
los Cordobas	Montería					
TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.	
$ 22.000=	20	08	2026			
NOMBRE:					PUESTO No.	
Didian Soto.						

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291329

ORIGEN:	DESTINO:					
Montería	Tierralta.					
TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.	
$23.000=	25	08	2026			
NOMBRE:					PUESTO No.	
Didian Soto.						

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291330

ORIGEN:	DESTINO:					
Tierralta	Montería					
TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.	
$23.000=	25	08	2026			
NOMBRE:					PUESTO No.	
Didian Soto						

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

Powered by CamScanner

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291331

ORIGEN:	DESTINO:
Montería	los cordobas.

TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.
$ 22.000=	26	08	2026		

NOMBRE: Didian Soto. PUESTO No.

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291332

ORIGEN:	DESTINO:
los cordobas	Montería

TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.
$ 22.000=	26	08	2026		

NOMBRE: Didian Soto PUESTO No.

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291333

ORIGEN:	DESTINO:
Montería	los Cordobas

TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.
$ 22.000=	27	08	2026		

NOMBRE: Didian Soto PUESTO No.

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 291334

ORIGEN:	DESTINO:
los Cordobas	Montería

TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.
$ 22.000=	27	08	2026		

NOMBRE: Didian Soto. PUESTO No.

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE
PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

Powered by CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	MONTERIA/CORDOBA-3 DE SEPTIEMBRE DEL 2026	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	DIDIAN MARTIZA SOTO TAFUR	**Código Centro:**	**9115**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1067851937	**Fecha de elaboración:**	3 DE SEPTIEMBRE DEL 2026

En desarrollo de la comisión No. 129026 durante los días 18, 19, 20, 25, 26, 27 del mes de agosto del 2026,se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
18 de septiembre del 2026	Terminal- Vereda LOS MORALES-Terminal	Mototaxi	20.000
19 de septiembre del 2026	Terminal- Vereda GALILEA -Terminal	Mototaxi	20.000
20 de septiembre del 2026	Terminal- Vereda CHORICERA-Terminal	Mototaxi	20.000
25 de septiembre del 2026	Terminal- Vereda LOS MORALES-Terminal	Mototaxi	20.000
26 de septiembre del 2026	Terminal- Vereda GALILEA -Terminal	Mototaxi	20.000
27 de septiembre del 2026	Terminal- Vereda CHORICERA-Terminal	Mototaxi	20.000
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	120.000

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

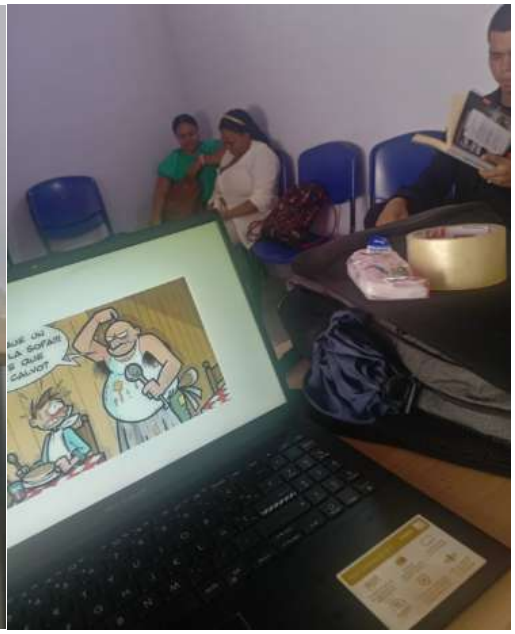
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	DIDIAN MARTIZA SOTO TAFUR	**Nombre completo:**	LUIS ERNESTO BARRERA	**Nombre completo:**	NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Numero de Contrato:	CO1.PCCNTR.9164113	**Cargo:**	COORDINADOR ACADEMICO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR (e)
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	

REGISTRO FOTOGRAFICO

FICHA 3551400





FICHA 3566462





FICHA 3566737







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:		MANIPULACION DE ALIMENTOS			FECHA DE INICIO DEL CURSO: 21/julio		HORARIO:		LUGAR: Tierralta				
N° DE FICHA:		3551400	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR		FECHA FIN DEL CURSO: 25/agosto.								
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	21/Julio/26		28/Julio/26		4/Agosto/26		11/Agosto/26		18/Agosto/26		25/Agosto/26
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	firma aprendiz
1	1192816115	DARLIS ERMIT REYES CASTAÑO											
2	1073981668	NORY LUZ FERNANDEZ USUGA		Nori Luz		Nori Luz		Nori Luz		Nori Luz		Nori Luz	Nori Luz
3	1074001886	YEIDIS MARCELA ARRIETA ARGEL		Yeidis Arrieta		Yeidis A.		Yeidis A		Yeidis A		Yeidis A	Yeidis A
4	1074007424	NATALIA ANDREA ARRIETA ARGEL		Natalia A		Natalia A		Natalia A		Natalia A		Natalia A	Natalia A
5	1007743089	YEIDIS PAOLA CORTES MESA		Yeidis C		Yeidis C.		Yeidis C.		Yeidis C		Yeidis C.	Yeidis C.
6	50974707	LUZ ELENA PLAZA HERNANDEZ		IVIS D		IVIS D.		IVIS D.		IVIS D		IVIS D	IVIS D
7	1073959499	IVIS MABEL DURANGO SOTELO		luz elena		luz elena		luz elena		luz elena		luz elena	luz elena
8	1073998611	ANA MILENA GARCIA DOMINGUEZ		Ana Milena		Ana Milena		Ana Milena		Ana Milena		Ana Milena	Ana Milena
9	1003733668	YOHAIRA ESPAÑA CALLES											
10	1073996795	DALYS MILETH ESTRADA SAEZ		Dalis E.		Dalis E.		Dalis E		Dalis E		Dalis E	Dalis E
11	1073970827	DENYS ENADYS GOMEZ PARRA		Denis Gz		Denis Gz		Denis Gz		Denis Gz		Denis Gz	Denis Gz
12	50641394	MARGELIS DEL CARMEN RAMOS VERGARA		Margelis R		Margelis R		Margelis R		Margelis R		Margelis R	Margelis R
13	1133869482	SANDRA MILENA PEREZ SALGUERO											
14	1073970017	LUZ ELENA ECHAVARRIA GONZALEZ											
15	1073984301	LINA PAOLA PLAZA AVILEZ											
OBSERVACIONES:			FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA	DIDIAN SOTO	FIRMA DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

VC2

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:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO:	HORARIO: VIERNES	LUGAR:
N° DE FICHA:	3566462	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR	FECHA FIN DEL CURSO:	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	13/8/26	20/8/26	27/8/26	3/9/26	10/9/26	17/9/26
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	firma aprendiz
1	5093400	MARIA ISABEL AYALA RODRIGUEZ	Maria Ayala	Maria Ayala	Maria Ayala			
2	25889341	YOMAIRA DEL CARMEN RUIZ BANDA	Yomaira R	Yomaira R	Yomaira R			
3	10934970	RICHAR ALVEIRO ARROYO ARGUMEDO	Richard	Richard	Richard	Richard		
4	1067906419	KEICI JULIETH VASQUEZ CARRILLO						
5	50926396	DIANA PATRICIA CAVADIA PANTOJA	Diana	Cavadia	Diana C	Diana C		
6	1067859043	CRISTINA ISABEL HOYOS OSORIO						
7	50938601	VIVIANA BENAVIDEZ MASEA	Viviana B	Viviana B	Viviana B			
8	50939388	AMPARO DEL SOCORRO FERNANDEZ PADILLA	Amparo Fernandez	Amparo Fernandez	Amparo Fernandez	Amparo Fernandez		
9	1007822397	MIGUEL JOSE OCHOA ARGEL						
10	1062428525	LILIA ROSA VARGAS NARVAEZ	LILIA V	LILIA V	LILIA V			
11	1067930385	DANIELA LUCIA TIRADO RUIZ						
12	1003434533	LEDIS MERCADO BERNA	Ledys Mercado	Ledys Mercado	Ledys Mercado	Ledys Mercado		
13	1067847797	YORLANIS PATRICIA ZARATE MORALES						
14	1041266779	JADER JAMER MESTRA MENDOZA	Jader Mestra	Jader Mestra	Jader Mestra	Jader Mestra		
15	50893891	ELY ESTER NARVAEZ VELASQUEZ	Ely E.	Ely E	Ely E			
		FIRMA	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	Didian Soto	FIRMA	FIRMA
			DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO	DIDIAN SOTO

OBSERVACIONES:

•	SIN EXCUSA		•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Agosto.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

VC3

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:		MANIPULACION DE ALIMENTOS			FECHA DE INICIO DEL CURSO:		HORARIO: VIERNES jueves		LUGAR: los Cordobas				
N° DE FICHA:		3566737	INSTRUCTOR: DIDIAN SOTO TAFUR		FECHA FIN DEL CURSO:								
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	5/Agosto/26		12/Agosto/26		19/agosto/26		26/agosto/26		2/sept/26		9/sept/26
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	Firma aprendiz		firma aprendiz
1	25966904	FANYS LEONOR CARABALLO POLO	Fany Caraballo		Fany Caraballo		Fany Caraballo		Fany Caraballo				
2	1067953046	WENDY PAOLA CUITIVA FERNANDEZ	Wendy Cuitiva		Wendy Cuitiva		Wendy Cuitiva		Wendy Cuitiva				
3	1067881942	OSCAR LUIS MOLINA BANQUET	Oscar M		Oscar M		Oscar M		Oscar M				
4	1033488981	MARIA JOSE AREIZA NARVAEZ											
5	1063355477	YEIMYS PAOLA PASTRANA ALVAREZ	Yeimys P		Yeimys P		Yeimys P		Yeimis P.				
6	34984251	MIRTHA DEL CARMEN CARDENAS CANTERO											
7	50918628	NUBIA ESTHER IBAÑEZ VILLEGAS											
8	49696577	YOMAIRA PINEDA AVILA	Yomaira P		Yomaira Pi.		Yomaira Pineda		Yomaira Pineda				
9	1068579851	OLGA PATRICIA GONZALEZ GOMEZ	Olga Gonzalez		Olga Gonzalez		Olga Gonzalez		Olga Gonzalez				
10	1193562527	LUIZA FERNANDA PEREZ LARA											
11	50948298	NARCISA MONTERROSA SOTO	Narcisa M		Narcisa		Narcisa		Narcisa M				
12	1003720252	YERALDIN ARRIETA COGOLLO	Yeraldin.		Yeraldin.		Yeraldin Arrieta.		Yeraldin				
13	1003393359	SANDRA MILENA VERGARA REYES											
14	50902753	LURDARYS MALDONADO ROJAS	Lurdarys M.		Lurdarys M.		Lurdarys M.		Lurdarys M.				
15	50928975	REBECA MARIA IZQUIERDO BERROCAL	Rebeca I		Rebeca I		Rebeca I		Rebeca I				
OBSERVACIONES:			FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA
			Didian Soto T		Didian Soto T		Didian Soto T.		Didian Soto T.				
			DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO		DIDIAN SOTO

•	SIN EXCUSA		
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓