



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

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



Generalidades:

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivar de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	--	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barrancabermeja marzo 2026

Señor(a)

DIANA CAROLINA LOPEZ MARTINEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **9099790**

Cargo del supervisor Coordinador de Programas Especiales

Dependencia Coordinación de programas especiales

Ciudad Barrancabermeja

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes marzo del año 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. **9099790** de 2026

OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 28483858 de Barrancabermeja, 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 NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$49.269.969). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días trabajados en el mes de febrero de 2026 por CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$4.263.747) b) Nueve (9) Pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$4.737.497) c) Un último pago proporcional a los días trabajados en el mes de diciembre de 2026 por DOS MILLONES TRECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$2.368.749)

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026

Objeto: Prestar los servicios personales como instructor para orientar formación en el programa de desplazados y población vulnerable para mejorar sus niveles de empleabilidad, conforme a los modelos establecidos y que atiende el Centro Industrial y del Desarrollo Tecnológico de Barrancabermeja y sus áreas de influencia vigencia 2026.



Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear pedagógicamente y de manera oportuna, las actividades de aprendizaje que deben ejecutarse durante el proceso de formación, de acuerdo con procedimientos y normatividad institucional.	Se hace uso de las guías de aprendizaje y se aplica a los procesos de formación, acorde al requerimiento para fichas 3459911 – ficha 3462380 en áreas de manipulación de Alimentos	Guías de aprendizaje complementario manipulación de alimentos
2	Orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	Orientar formación complementaria a las fichas 3459911 – ficha 3462380 y procesos de matrícula fichas nuevas,	Evidencias fotográficas y plataforma
3	El contratista se compromete a dar cumplimiento estricto al proceso de ejecución de la formación y a los Manuales del Sistema de Gestión de Calidad y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	“No se requirió la actividad”;	“No se requirió la actividad”;
4	Ingresa al aplicativo SENASOFIAPLUS las actividades correspondientes a la formación, de acuerdo con el objeto contractual asignado, y entregar oportunamente las listas de aspirantes, seleccionados y los documentos debidamente diligenciados y requeridos para la Gestión Académica del Centro.	Se realiza el cargue de horas ejecutadas en el periodo mensual de las diferentes fichas y el uso de la plataforma para el desarrollo de las evidencias. Desarrollo de procesos de matrícula de aprendices nuevos	Seguimiento de la plataforma concerniente al cumplimiento de evidencias del aprendizaje. Gestión y alistamiento de procesos de matrícula.



5	Formar parte de los equipos ejecutores del proyecto formativo, y por tanto participar en el diseño de actividades de aprendizaje que permitan la ejecución de los programas de formación.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
6	Reportar en el sistema Sofiaplus en un máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: a. Creación de rutas y asociación de aprendices. b. Registro de juicios evaluativos. c. registro del reconocimiento de aprendizajes previos. d. registro de inasistencias de los aprendices a la formación.	Seguimiento a la alimentación de procesos para el desarrollo de productos, evidencias y seguimiento y evaluación de cada uno de los procesos	Revisión plataforma, de evidencias de formación, . Creación de rutas y asociación de aprendices. b. Registro de juicios evaluativos.
7	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
8	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
9	Participar en el desarrollo de las innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeña, mediante proyectos de investigación en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";



10	Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro Industrial y del Desarrollo Tecnológico.	Desarrollo de extensión y socialización de las fortalezas del programa de formación dentro del programa y cursos cortos	Apoyar procesos de divulgación y extensión de los programas del centro, proceso de divulgación oferta complementaria con comunidades, casa matriz.
11	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
12	Apoyar la parte técnica de la supervisión asignada a un servidor público, de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
13	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
14	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
15	Comunicar al Coordinador de Programas Especiales oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Desarrollo de los procesos de formación dentro de las parametrizaciones de los comités para soportar los controles y novedades	Desarrollo de comité, seguimiento de asistencias de los aprendices, evidencias de plataforma
16	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área, en lo que concierne al proceso de compras en todas sus etapas, para la adquisición de los mismos	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";



17	Ejecutar actividades de formación en ambientes virtuales, empleando la plataforma institucional, para el fortalecimiento de las competencias del programa de Formación	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
18	Acatar los lineamientos establecidos para el programa de desplazados según normatividad vigente	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
19	Participar en espacios académicos y pedagógicos con las Establecimientos Educativos para la Articulación del plan de Estudios y los Diseños Curriculares de los programas de formación se ejecutan en el marco de programa.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
20	Participar en la planeación, seguimiento, evaluación y planes de mejora de los aprendices según la ejecución del programa de formación.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
21	Hacer uso de los medios y ambientes virtuales dispuestos por el Sena, así como para la gestión de informes de ejecución de la formación.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
22	Para el pago de la cuenta final el contratista debe contar con la aprobación del supervisor en lo referente a: entrega de todos los informes y documentos, evaluación de juicios valorativos al día, proceso en Sofía plus completo, legalización de materiales de formación y todo lo concerniente al proceso.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
23	Atender las reuniones propias del proceso solicitadas por el Ordenador del gasto, supervisor o coordinadores.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";



24	Atender y cumplir los lineamientos vigentes de la Formación Profesional Integral del Sena Documento de Apoyo Santander contempladas en SIGA sobre todo la planeación, alistamiento, ejecución y evaluación de la Formación Profesional Integral.	Hacer uso de los documentos de apoyo vigentes en la plataforma compromiso en las diferentes estancias de planeación, alistamiento, ejecución y evaluación de la Formación Profesional Integral.	Hacer uso de los documentos de apoyo contemplados en el SIGA.
25	Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices del centro de formación y sus sedes de acuerdo con su perfil y cumpliendo con el procedimiento de formación profesional integral. (cuando aplique).	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
26	Apoyar los procesos de Contratación de Bienes y Servicios en todas sus etapas Preparatoria (requerimiento de la necesidad, cotizaciones, estudio de mercado, consolidación de información, verificación de precios en el mercado), Precontractual (evaluaciones, respuesta observaciones) y post contractual.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
27	Apoyar el área de contratación en caso de requerirse en la formulación de fichas técnicas, solicitud de cotizaciones, relacionadas con el área.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";
28	En caso de requerirse apoyar técnicamente a la supervisión de contratos.	"No se requirió la actividad";	"No se requirió la actividad";

NOTA INTERNA: Diligenciar del cuadro conforme las siguientes instrucciones. **Obligaciones:** Transcribir las obligaciones específicas del contrato; **Acciones realizadas:** Haga una reseña de los hechos y circunstancias que dieron lugar al cumplimiento de la obligación en el respectivo mes. De no haber sido



necesaria la ejecución en el respectivo informe mensual, indicar que “No se requirió la actividad”;
Evidencias: Reseñe el material probatorio que corrobore la ejecución de la actividad, y de ser el caso, adjuntar la respectiva evidencia.

EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2026

1. GUÍAS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

 GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR GUÍA DE APRENDIZAJE	
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE 	
<ul style="list-style-type: none">• Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos.• Código del Programa de Formación: 92130026• Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos• Resultados  (Ctrl) de Alcanzar:<ol style="list-style-type: none">1. Establecer condiciones de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.2. Condiciones de higiene en la fabricación de alimentos: instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios.3. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.4. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.5. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.• Duración de la Guía: 40 HORAS	
2. PRESENTACION	
Apreciado aprendiz	
<p>Con la Ley 09 de 1979, y la Resolución 2674 de 2013 reglamentando el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, de conformidad con la regulación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social. Establece los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias y los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manufactura de alimentos y materias primas de alimentos. La presente guía se enfoca en ofrecer las herramientas de comprensión e interpretación de la normatividad vigente para la manipulación higiénica de alimentos. Bienvenido apreciado aprendiz a esta guía de aprendizaje, te invito a que te comprometas con el proceso formativo, que seas participativo, proactivo y que no olvides la importancia del trabajo autónomo, muchos éxitos.</p>	
3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	
Actividad de Inducción	
<ul style="list-style-type: none">• Descripción: Socialización de la importancia de la inocuidad alimentaria y presentación de la normatividad (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997).• Evidencia esperada: Lista de normas identificadas y su aplicación en el contexto laboral.	



2. ORIENTAR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA A LAS FICHAS 3459911 – FICHA 3462380.

- FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3459911 DEL 10 AL 14 DE MARZO



- FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 3462380. DEL 16 AL 20 DE MARZO





4. SEGUIMIENTO DE LA PLATAFORMA CONCERNIENTE AL CUMPLIMIENTO DE EVIDENCIAS DEL APRENDIZ. GESTIÓN Y ALISTAMIENTO DE PROCESOS DE MATRÍCULA

PROGRAMACION CURSO CORTO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS KENNEDY Pública



Osiris Astrid Perez Ramirez

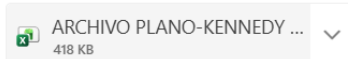
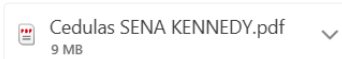


Para: CursosCortosCdt

Vie 6,

CC: Diana Carolina Lopez Martinez

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 3/03/2036 1:09 AM



Mostrar los 3 datos adjuntos (10 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

CORDIAL SALUDO

Por medio de la presente solicito revisión para la programación de cursos cortos complementarios, agradezco la atención prestada quedo atenta.

Osiris Astrid Perez
Ing Agroindustrial

5.

PROGRAMACION CURSO CORTO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS KENNEDY Pública



CursosCortosCdt



Para: Osiris Astrid Perez Ramirez

Lun 9/03/2026 5

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 6/03/2036 5:11 PM

Cordial saludo apreciado instructor,

Me permito comunicarle que fue creada la **FICHA No. 3459911**, de acuerdo con el programa solicitado.

Cordialmente,



Mayerly Andrea Acevedo Gomez

Centro Industrial y del Desarrollo Tecnológico -
Encargada de Ingreso - Sofia Plus
Maycevedog@sena.edu.co
Carrera 28 No. 56 - 10 Barrio Galán, Barrancabermeja



www.sena.edu.co

@SENAcomunica



PROGRAMACION CURSO CORTO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS KENNEDY 🔒 Pública

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 3/03/2036 7:04 PM

REPORTE FINAL DE MATRICU...
8 KB

Instructor cordial saludo,

Me permito comunicarle que se encuentra matriculada la ficha **No. 3459911**,

Ya puede gestionar la ruta de aprendizaje, asociar aprendices a la ruta, crear eventos y una vez finalice la formación evaluar los aprendices.

Total, aprendices matriculados: 29.

Nota: Se adjunta listado de matriculados para su verificación.

Tenga en cuenta que al emitir los juicios valorativos las correcciones de los datos de sus aprendices se vean reflejadas.

PROGRAMACION CURSO CORTO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS COMUNA 7 🔒 Pública

Osiris Astrid Perez Ramirez
Para: @ CursosCortosCdt
CC: @ Diana Carolina Lopez Martinez
Vie 6/0:

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 3/03/2036 7:04 PM

ARCHIVO PLANO-COMUNA ...
419 KB

CEDULAS SENA COM 7 CPM...
12 MB

✓ Mostrar los 3 datos adjuntos (12 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

CORDIAL SALUDO

Por medio de la presente solicito revisión para la programación de cursos cortos complementarios, agradezco la atención prestada quedo atenta.

Osiris Astrid Perez
Ing Agroindustrial



PROGRAMACION CURSO CORTO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS COMUNA 7



reporte_inscripcion FICHA 34...
8 KB



ResultadoInscripcion FICHA ...
750 KB

2 archivos adjuntos (759 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Apreciado Instructor,

Se le informa que la inscripción de los aspirantes a la ficha **No 3462380**, fue exitosa.

Se adjunta el resultado de la inscripción junto con el reporte de inscritos a la formación.

Total, inscritos: **30**.

Cordialmente,



Mayerly Andrea Acevedo Gomez

Centro Industrial y del Desarrollo Tecnológico -

PROGRAMACION CURSO CORTO DE ELABORACION DE DERIVAFDOS LACTEOS APODVENCO Pública



Osiris Astrid Perez Ramirez



Para: CursosCortosCdt

Vie 6,

CC: Diana Carolina Lopez Martinez



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 3/03/2036 8:44 PM



ARCHIVO PLANO-APODVEN...
419 KB



CEDULAS SENA APODVENC...
13 MB

Mostrar los 3 datos adjuntos (14 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

CORDIAL SALUDO

Por medio de la presente solicito revisión para la programación de cursos cortos complementarios, agradezco la atención prestada quedo atenta.

Osiris Astrid Perez
Ing Agroindustrial



PROGRAMACION CURSO CORTO DE ELABORACION DE DERIVAFDOS LACTEOS APODVENCO



CursosCortosCdt



Responder



Responder a todos



Reenviar



Para: Osiris Astrid Perez Ramirez



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 7/03/2036 4:07 PM



reporte_inscripcion FICHA 34...
8 KB



ResultadoInscripcion FICHA ...
751 KB



2 archivos adjuntos (759 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Apreciado Instructor,

Se le informa que la inscripción de los aspirantes a la ficha **No 3458926**, fue exitosa.

Se adjunta el resultado de la inscripción junto con el reporte de inscritos a la formación.

Total, inscritos: **30**.

Cordialmente,

PROGRAMACION CURSO CORTO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SAN VICENTE DE CHU



Osiris Astrid Perez Ramirez



Para: CursosCortosCdt

Vie

CC: Diana Carolina Lopez Martinez



Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 3/03/2036 8:13 PM



ARCHIVO PLANO-SAN VICE...
419 KB



CEDULAS SENA SAN VICENT...
11 MB



Mostrar los 3 datos adjuntos (12 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

CORDIAL SALUDO

Por medio de la presente solicito revisión para la programación de cursos cortos complementarios, agradezco la atención prestada quedo atenta.



PROGRAMACION CURSO CORTO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SAN VICENTE

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 14/03/2036 3:52 PM

reporte_inscripcion FICHA 34...
8 KB

ResultadoInscripcion ficha 34...
755 KB

2 archivos adjuntos (763 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Apreciado Instructor,

Se le informa que la inscripción de los aspirantes a la ficha **No 3465001**, fue exitosa.

Se adjunta el resultado de la inscripción junto con el reporte de inscritos a la formación.

Total, inscritos: **31**.

Cordialmente,

6. REVISIÓN PLATAFORMA, DE EVIDENCIAS DE FORMACIÓN, CREACIÓN DE RUTAS Y ASOCIACIÓN DE APRENDICES. B. REGISTRO DE JUICIOS EVALUATIVOS.

Fichas de Caracterización				
Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.				
Lista de Fichas de Caracterización				
Código↑	Nombre del Programa	Nombre del Centro	Municipio	Joma
3459911	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLÓGICO	BARRANCABERMEJA MIX	
Página 1 de 1				



Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Consultar

Ficha de Caracterización:

FICHA 3459911 (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)



Consultar

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro↑	Estado	Opciones
FICHA 3459911 KENNEDY	19/mar/2026	Activa	

Página 1 de 1

Detalle Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Ficha de Caracterización: FICHA 3459911 (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)

Nombre Ruta Aprendizaje: FICHA 3459911 KENNEDY

Fecha de Registro: 18/mar/2026

Competencias

Nombre Competencia↑

REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

Página 1 de 1

Actividades de Aprendizaje

Nombre de la Actividad↑	Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS	

Página 1 de 1

Regresar



Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de Búsqueda

Ficha de Caracterización* 3459911 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ruta de Aprendizaje* FICHA 3459911 KENNEDY

Cancelar

Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 27697588	LUCILA	CARDENAS RESTREPO	Formacion
TI 1097189323	CIELO THALIANA	ESTRADA TRILLOS	Formacion
CC 60445879	FRANCINEY	CARDENAS RESTREPO	Formacion
TI 1097190201	MARION ELIANNIS	PINTO ROJAS	Formacion
TI 1067166959	ALAN JACETH	GONZALEZ LOPEZ	Formacion
CC 28483578	SANDELLA	GELVES RIVERA	Formacion
CC 37920159	ROSALBA	AMAYA RODRIGUEZ	Formacion
CC 1096207031	STEFANNY	FRANCO PUMAREJO	Formacion
CC 26008571	SINDY PATRICIA	LOPEZ AVILA	Formacion
CC 1005181525	MARIA BLANCA	ECHAVARRIA CORREA	Formacion

Anterior 1 2 3 Siguiente

Página 1 de 3

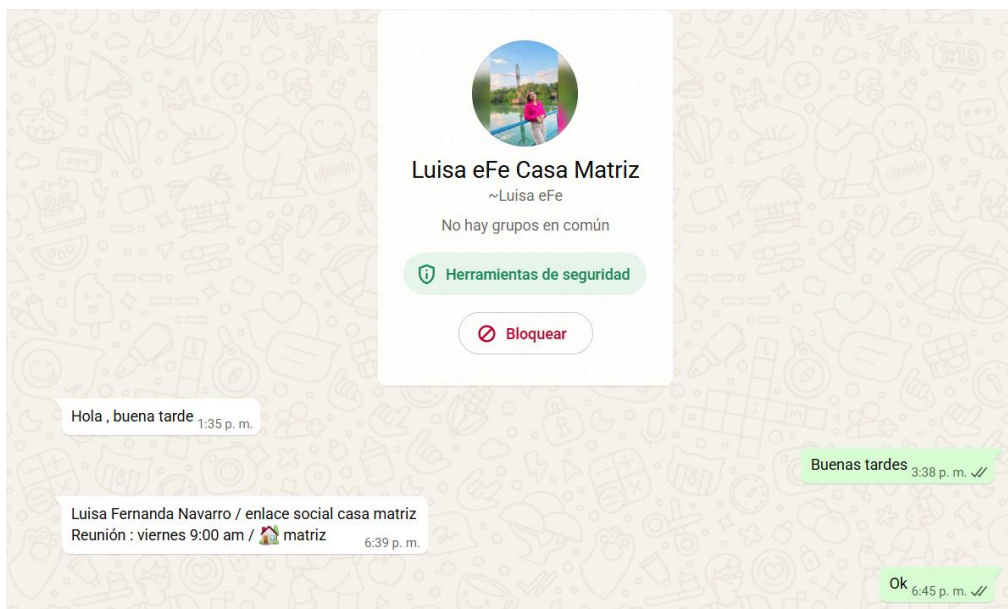
Reporte de Juicio

Fecha del Reporte:	18/03/2026				
Ficha de Caracterización:	3459911				
Código:	92130026				
Versión:	1				
Denominación:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA				
Fecha Inicio:	10/03/2026				
Fecha Fin:	14/03/2026				
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL				
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER				
Centro de Formación:	9540 - CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLÓGICO				
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1002363549	SILVIA SIRLEY	SILVA LOZANO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
CC	1002363549	SILVIA SIRLEY	SILVA LOZANO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
CC	1002363549	SILVIA SIRLEY	SILVA LOZANO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
CC	1002363549	SILVIA SIRLEY	SILVA LOZANO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
CC	1005068844	MARIA DEL CARMEN	CARDENAS RESTREPO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
CC	1005068844	MARIA DEL CARMEN	CARDENAS RESTREPO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
CC	1005068844	MARIA DEL CARMEN	CARDENAS RESTREPO	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.



10. APOYAR PROCESOS DE DIVULGACIÓN Y EXTENSIÓN DE LOS PROGRAMAS DEL CENTRO, PROCESO DE DIVULGACIÓN OFERTA COMPLEMENTARIA CON COMUNIDADES, CASA MATRIZ.

06-03-2026 REUNIÓN DE SOCIALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN CON ENLACE CASA MATRIZ



Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos y Contabilidad Básica.

Certifícate con el SENA

Requisitos:

- Ser mayor de 18 años.
- Estar inscrito en Sofia Plus.
- Pertenecer al grupo poblacional: mujeres víctimas y/o desplazada, población vulnerable.

Inicio del curso: 3 de abril de 2026
Horario: 2:00 p.m. a 6:00 p.m.
Inscríbete en la calle 51 # 1A-12, sector El Muelle o a través del WhatsApp al 318 399 7146.

Secretaría Distrital de las Mujeres y la Inclusión Social | casamatrix | SENA



**06-03-2026 REUNION DE SOCIALIZACION FORMACION EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
CON LA PRESIDENTA DE LA JUNTA DE ACCION COMUNAL BARRIO KENNEDY EN EL SALON COMUNAL**



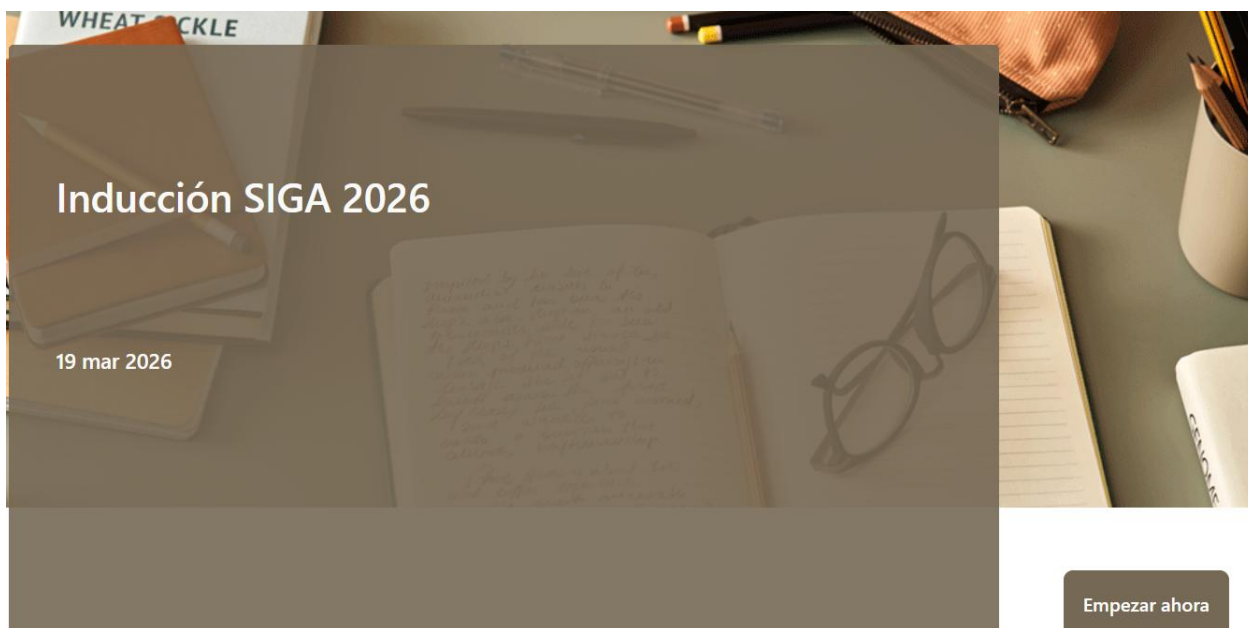
**FORMACIÓN EN
HIGIENE Y
MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS**



**INSTRUCTORA ING. OSIRIS PÉREZ
CONTACTO 3183997146
40 HORAS**



24. HACER USO DE LOS DOCUMENTOS DE APOYO CONTEMPLADOS EN EL SIGA(EVALUACIÓN SIGA)



A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

NOTA INTERNA. Diligenciar el cuadro con la información de cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntando con el respectivo informe el respectivo soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual



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. 4647622212 SOI planilla referente al mes de febrero.

Cordialmente,

OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

Contratista

C.C. No. 28483858

DIANA CAROLINA LOPEZ MARTINEZ

Supervisor(a) Contrato 9099790 de 2026

Coordinador de programas especiales



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLOGICO

FECHA INICIAL: 02/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3431060 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,90

FICHA 3437375 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,80
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	107,70
--	---------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLÓGICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLOGICO

FECHA INICIAL: 02/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3459911 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES
- GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
- HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM
- MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 39,80

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: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLOGICO