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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barrancabermeja Mayo de 2026

Señor (a)
DIANA CAROLINA LOPEZ MARTINEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 9100434
Coordinador Programas Especiales
Dependencia Gestión académica
Ciudad Barrancabermeja

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del 2026
Referencia: No. 9100434 del 2026

JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **79´.684.766** de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de desplazados, 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 TRESCIENTOS 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-Área Agroindustrial

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.	Plan de trabajo con los equipos, líderes y los representantes de los diferentes programas en Atención a víctimas Barrancabermeja y sus áreas de influencia.	Evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y listados.
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.	Elaboración de informe de actividades ejecutadas en el mes de mayo de 2026.	Actividades desarrolladas en la formación.
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	Alistamiento de la formación en el área de manipulación de alimentos. Búsqueda de programas que estén vigentes para este año 2026.	Evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales.

	demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.		
4	Ingresar 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.	Impartir formación profesional manipulación de alimentos Barrancabermeja, según ficha No. 3512259. Impartir formación profesional manipulación de alimentos en el municipio de El Carmen de Chucurí, según ficha No.3456701. Impartir formación profesional manipulación de alimentos Barrancabermeja, según ficha No. 3512275	Evidencias en Sena Sofia Plus.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
6	Reportar en el sistema Sofía plus 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.	Ingresar a Sena Sofia Plus para crear la ruta, asignar los aprendices, crear eventos y evaluar.	Finalización de las fichas satisfactoriamente.
7	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los	Desarrollar actividades donde los aprendices sean autónomos en su enseñanza – aprendizaje.	Exponer las actividades desarrolladas en la formación.

	aprendices para su mejoramiento continuo.		
8	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	Evaluar a los aprendices que aprobaron la formación.	Descargar el Reporte de Juicios Evaluativos.
9	Participar en el desarrollo de las innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible.	No se requirió la actividad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	No se requirió la actividad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
14	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Implementar rutinas de orden y limpieza.	Jornadas de aseo en el ambiente de formación.

15	Comunicar al Coordinador de Programas Especiales, oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Informar a la Coordinadora de programas especiales casos especiales de aprendices para tomar decisiones.	Reunión de condicionamiento o cancelación.
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 estos.	No se requirió la actividad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
18	Acatar los lineamientos establecidos para el programa de desplazados según normatividad vigente.	Trabajo continuo bajo lineamientos del programa de desplazados.	Impartir Formación a la población víctima del conflicto armado.
19	Participar en espacios académicos y pedagógicos con los 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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
	Para el pago de la cuenta final el contratista debe contar con la aprobación del supervisor en lo	Entregar los documentos correctamente	Firma del paz y salvo.

22	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.	diligenciados de la última cuenta de cobro.	
23	Atender las reuniones propias del proceso solicitadas por el Ordenador del gasto, supervisor o Coordinadores.	Asistir a las reuniones convocadas por la Coordinadora de Programas Especiales.	Asistencia y fotografías.
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.	Planear la formación profesional según los parámetros establecidos.	Formar a los aprendices según el programa de formación.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	28226	El Carmen de Chucurí	25/04/2026	25/04/2026
2.				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9503336488-950346128,** expedido por Aportes en Línea correspondiente al mes de abril de 2026 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (2) folios

Cordialmente,

Firma

JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA

Contratista

C.C. No. 79´684.766 de Bogotá

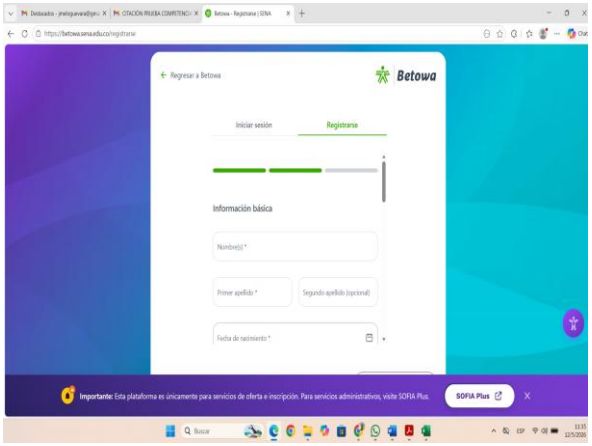
Recibí a satisfacción:

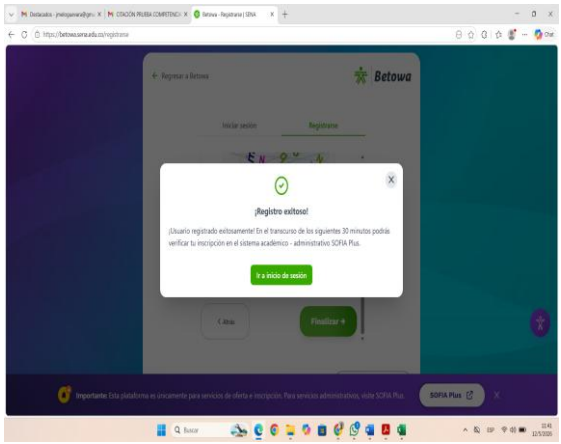
Firma

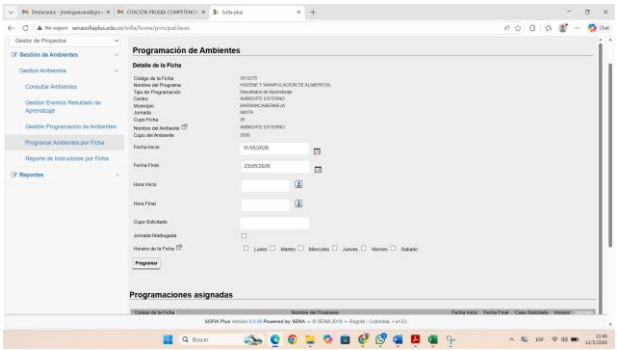
DIANA CAROLINA LOPEZ MARTINEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 9100434
Coordinador Programas Especiales

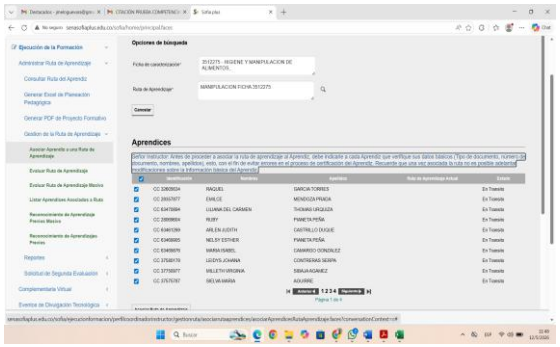
EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 1 DE MAYO AL 31 DE MAYO DE 2026

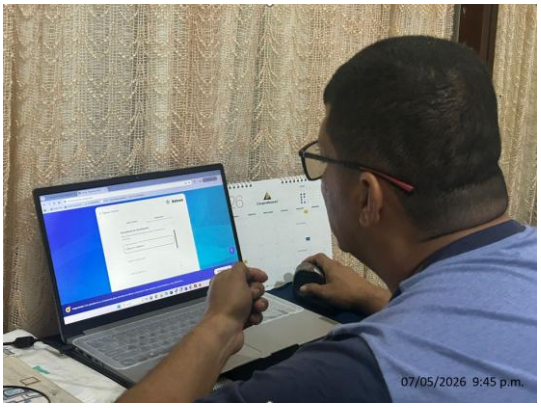
- Llamadas aprendices para ofertar el curso de manipulación de alimentos.
- Llamadas a presidentes de juntas de acción comunal para ofertar los cursos de manipulación de alimentos.
- Recolección de cédulas de ciudadanías de los participantes.









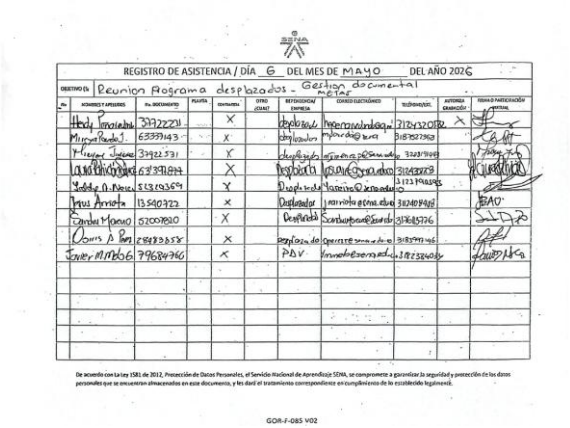


Mayo-2026 Impartir formación Manipulación de alimentos Según Ficha No. 3512259

Mayo-2026 Impartir formación Manipulación de alimentos Según Ficha No. 3512275

Mayo-2026 Impartir formación Manipulación de alimentos Según Ficha No. 3457601

Reunión seguimiento PDV Mayo 6-2026



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2026

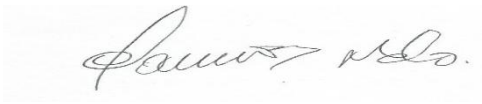
OBJETIVO DE: Reunion Programa desplazados - Gestion documental

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Heidy Tatiana	39722231		X		Apoyo local	tatianaalvarado@...	3124432018	X	
	Mirna Paola J.	63339143		X		Abogada	abogada@...	3187527353		
	Yineth Juliana	33922531		X		Abogada	abogada@sena.edu.co	3223119448		
	[illegible]	63391844		X		Psicologa	[illegible]	3164222[illegible]		
	Jaidy A. Mena	1133193659		X		Dinamizadora	jamena@sena.edu.co	3123 [illegible]		
	Yuri Arrieta	13540722		X		Dinamizadora	juarrieta@sena.edu.co	3124019462		
	Carlos Mario	52007820		X		Desplazado	Santiagocarlos@gmail.com	3176857736		
	Doris A Ber	28833358		X		apoyo local	Operativo@sena.edu.co	3185911446		
	Javier Mauricio	79684766		X		PDV	Inmobiliaria@...	3187584064		

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Atentamente,



JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA
C.C. 79684766 de BARRANCABERMEJA
CONTRATO No. 9100434

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLOGICO

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

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3457601 - 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 : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3458839 - 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 : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3431172 - 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 : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3512275 - 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 : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3487978 - 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 : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3458845 - 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 : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3431758 - 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 : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3487967 - 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 : 47,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 382,60

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
02/02/2026	17/02/2026	OTROS	20,00
02/02/2026	28/02/2026	OTROS	8,00
01/03/2026	31/03/2026	OTROS	8,00
01/04/2026	30/04/2026	OTROS	8,00
01/05/2026	11/05/2026	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 52,00

INSTRUCTOR: JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DEL DESARROLLO TECNOLOGICO

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA PROGRAMA DESPLAZADOS Y VICTIMAS LISTA DE CHEQUEO – PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS DEL INSTRUCTOR

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Código del Programa	92130000
Versión	1
Programa de formación	Higiene y Manipulación de Alimentos
Código Grupo (No de Ficha)	3487978
Lugar de Ejecución	Auditorio No. 2 C.P.C.
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	Javier Mauricio Melo Guevara
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	

Código del Programa	92130000
Versión	1
Programa de formación	Higiene y Manipulación de Alimentos
Código Grupo (No de Ficha)	3457601
Lugar de Ejecución	Vereda El Toboso
Municipio	El Carmen de Chucurí
Nombre del Instructor	Javier Mauricio Melo Guevara
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	

Código del Programa	92130000
Versión	1
Programa de formación	Higiene y Manipulación de Alimentos
Código Grupo (No de Ficha)	3487967
Lugar de Ejecución	Auditorio No. 2 C.P.C.
Municipio	Barrancabermeja
Nombre del Instructor	Javier Mauricio Melo Guevara
1. Planeación pedagógica	
2. Guía de aprendizaje	
3. Instrumentos de evaluación	
4. Reporte de juicios valorativos	
5. Fotos	
6. Lista de asistencias	
Fecha de Revisión	

2. **EVIDENCIAS REQUERIDAS POR FICHA ABRIL DE 2026**
   Cargar en la carpeta de cada una de las fichas del drive, la lista de aprendices descargada de la plataforma

Firma del Instructor:

Visto bueno: _____

Firma del supervisor del Contrato: _____