**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Montería, mayo 16 del 2024

Señor (a)
**David Alberto Ortega Mejía**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5881205**

Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo del año 2024

**Referencia: CO1.PCCNTR.5881205** del año 2024

**DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR,** identificado con la cédula de ciudadanía **No. 50909714 de montería**, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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:** El valor total presente del contrato es máximo de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEICIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS **($ 44.655.450) M/cte.** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno.** Dichos honorarios seránpagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y

Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorro No. 09105283374 de BANCOLOMBIA, cuyo

**Plazo:** Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

| **OBJETO:** |
|---|
| CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTORCONTRATISTA, PARA IMPARTIR FORMACIÒN PROFESIONAL INTEGRAL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL, EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CORDOBA. |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia 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 | Ejecución del proceso de formación titulada del Técnico de Cocina con ficha N.º. 2823729 (Montería), ficha N. ª 2877692 (Montelíbano) y ficha N.º. 2877701 (Montería), en la competencia: “Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente”.<br><br>Ejecución de la formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos, Ficha N.º<br>1.) 2974754 (Casa del niño grupo 1) Montería.<br>2.) 2974755 (Casa del niño grupo 2) Montería.<br><br>Solicitud de conformación (registro)<br><br>del complementario higiene y | Lista de asistencia de formación titulada y complementaria, evidencias fotográficas de la ejecución de la formación titulada y complementaria, diapositivas empleadas en la ejecución de la formación titulada y complementaria, formato mensual de eventos.<br><br>Correo de solicitud, confirmación de registro y cierre del curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos, caracterización de la formación, Formato para la inscripción de aspirantes en Sofia plus,<br>Creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje del curso higiene y manipulación de alimentos. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Profesional Integral. | manipulación de alimentos, para la fundación Niños de papel 2. Km 12 vía Planeta Rica. Ficha 2990711 | |
| 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 organiza y se diseña el material de estudio en formato Power Point, y guías de aprendizaje para la competencia: "Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente" para el programa Técnico Cocina. Ficha N.º. 2823729 (Montería), ficha N. ª 2877692 (Montelíbano) y ficha N.º 2877701 (Montería)**.**<br><br>Se organiza y se diseña el material de estudio en formato Power Point, para la competencia: "Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. para el curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos. Ficha 2974754 (casa del niño grupo 1) Montería. Y Ficha 2974755 (casa del niño grupo 2) Montería.<br><br>Se gestiona carta de visita empresarial, a las instalaciones del casino (preparación de alimentos), de cerro matoso, con los aprendices del técnico cocina Montelíbano, ficha 2877692. | Guías de aprendizaje, diapositivas, lista de asistencia, plan de trabajo.<br><br>Taller de evaluación generalidades de la manipulación de alimentos.<br><br>Acta de inspección, vigilancia y control sanitario de establecimientos de preparación de alimentos.<br><br>En este informe no hay Pantallazos de evidencias en plataforma territorio, debido a la transición a la plataforma Zajuna.<br><br>Carta de solicitud de visita empresarial cerro matoso, casino preparación de alimentos. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales. | Se procede a la creación de la ruta de aprendizaje de las fichas: 2974754, 2974755, y 2990711<br><br>Se procede a asociar aprendices a la ruta de aprendizaje del curso complementario. HMA fichas: 2974754 y 2974755.<br><br>En el presente mes, se finalizó competencias, en el curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos, fichas 2974754 y 2974755, por lo que se registra juicios evaluativos.<br><br>También se finalizó con la competencia Manipular alimentos, en la ficha del técnico de cocina N.º 2823729, RA2 y RA3, al igual que en la ficha 2877701 del técnico de cocina montería, de la competencia manipular, RA1, por lo que se registran juicios evaluativos. | Pantallazos de evidencia de creación de ruta de aprendizaje y de asociación de aprendices a ruta.<br><br>Correo de solicitud, confirmación de registro y cierre del curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos.<br>Caracterización de la formación.<br><br>Formato para la inscripción de aspirantes en Sofia plus.<br><br>Juicios evaluativos fichas complementarias 2974754 y 2974755<br><br>Juicios evaluativos fichas tituladas 2823729 y 2877701 |
| 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, | Se participó de la reunión de socialización, el 3 de mayo del 2024 convocada por el coordinador, en la cual se trataron los siguientes temas:<br><br>• VIATICOS Y MATERIALES DE FORMACIONES | Evidencia fotográfica y lista de asistencia a la reunión convocada.<br><br>Correos de solicitud de agenda de viáticos del mes de mayo y junio |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje. | CAMPESENA - ECONOMIA POPULAR<br>• ENVIO DE VENTOS | |
| 5 | Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales. | No aplica por no ser responsable de ficha o líder de ficha. | No aplica para el mes |
| 6 | Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz. | No aplica por no ser responsable de ficha o líder de ficha. | No aplica para el mes |
| 7 | Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz | No aplica por no presentarse novedades durante la formación de las competencias | No aplica para el mes |
| 8 | Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la | Se elaboran las Guías de Aprendizaje para la competencia: 1.) “Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente”.<br>Para: | Formatos GFPI-F135 – (Guías de Aprendizaje) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado). | El programa de formación, técnico cocina de las fichas No. 2823729 (Montería), 2877692 (Montelíbano) y 2877701 (Montería).<br><br>El programa de formación complementario HMA fichas 2974754 y 2974755 casa del niño grupos 1 y 2. | |
| 9 | Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática | No se participa de eventos durante el mes de mayo, como apoyo a investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional | No aplica para el mes |
| 10 | 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. | Se realizo el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2, las carpetas **GF_50909714_21824_MAY_2024**<br>**GC_50909714_21824_MAY_2024**<br><br>y el informe de ejecución mensual | Formato informe mensual de ejecución contractual **GTH-F-062-V10 mes abril 2024**<br><br>**GF_50909714_21824_MAY_2024**<br>**GC_50909714_21824_MAY_2024** |
| 11 | Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días | Se presentó novedad con un aprendiz de técnico cocina ficha N.º 2877701. A este aprendiz no se le pudo evaluar el RA1 de la competencia manipular alimentos, | Correo informando la novedad al supervisor y coordinador académico. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | debido a que no aparecía en el listado de evaluación masiva e individual. | |
| 12 | Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación). | No aplica para el mes, por no presentarse anomalías, inconsistencias, novedades en el contrato | No aplica para el mes |
| 13 | Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato. | Se atiende llamado del Supervisor de Contrato de enviar Reporte de Eventos en un cuadro actualizado y ajustado; y entregar y cargar el presente informe al SECOP II.<br><br>Se atiende llamado del coordinador, para participar de la reunión de socialización de viáticos, material de formación, campesena, economía popular, y diligenciamiento del nuevo cuadro de eventos, ajustado. | Pantallazos de entrega del Reporte de Eventos del presente mes.<br><br>Pantallazo cargue en plataforma secop2 el Presente informe.<br><br>Evidencia fotográfica y lista de asistencia a la reunión convocada por coordinación, en cuanto al reporte de viáticos y entrega de materiales de formación. |
| 14 | Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes | En el presente mes no se realiza gestión de ubicación de aprendices de etapa práctica. | No aplica para el mes |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas | | |

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

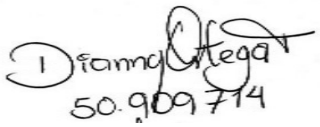
| ITEM | No DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1. | XX | XX | XX | XX |
| 2. | XX | XX | XX | XX |

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la 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: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y la afiliación a la seguridad social N.º **4551564626** expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de abril del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en (151) folios

Cordialmente,



**DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR**
**Contratista**
**C.C. No. 50909714 de Montería**

Recibí a satisfacción:

Firma
David Alberto Ortega Mejía
Supervisor(a) Contrato N.º **CO1.PCCNTR.5881205** de 2024
Coordinador Académico

# REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

**REGIONAL CORDOBA**

**CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO DEL INSTRUCTOR:** | **DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR** | **AÑO:** | **2024** |
| **CÉDULA:** | **50909714** | **MES:** | **MAYO** |

**PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA**

| | | | HORARIO | | FECHA | | DIAS | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ficha** | **Programa de Formación** | **Tipo** | **Hora Inicial** | **Hora Final** | **Fecha Inicio** | **Fecha Fin** | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** | **D** | **Días** | **Si es programa complementario ¿INCLUIR FESTIVOS?** | **COMPETENCIA DESARROLLADA** |
| 2823729 | COCINA | TÉCNICO | 12:00 | 20:00 | 3/05/2024 | 3/05/2024 | | | | | X | | | Viernes | | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE |
| 2877692 | COCINA | TÉCNICO | 6:00 | 14:00 | 6/05/2024 | 27/05/2024 | X | | | | | | | Lunes | | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE |
| 2974754 | HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS | COMPLEMENTARIO | 6:00 | 14:00 | 1/05/2024 | 4/05/2024 | | | X | X | | X | | Miércoles; Jueves; Sábado | SÍ | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE |
| 2877701 | COCINA | TÉCNICO | 6:00 | 14:00 | 7/05/2024 | 28/05/2024 | | X | | | | | | Martes | | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE |
| 2974755 | HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS | COMPLEMENTARIO | 14:00 | 22:00 | 1/05/2024 | 4/05/2024 | | | X | X | | X | | Miércoles; Jueves; Sábado | SÍ | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE |
| XXXX | HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS NIÑOS DE PAPEL | COMPLEMENTARIO | 6:00 | 14:00 | 17/05/2024 | 25/05/2024 | | | X | X | X | X | | Miércoles; Jueves; Viernes; Sábado | NO | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE |
| XXXX | HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS PUEBLO NUEVO | COMPLEMENTARIO | 6:00 | 14:00 | 29/05/2024 | 31/05/2024 | | | X | X | X | | | Miércoles; Jueves; Viernes | NO | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| | TOTAL HORAS |

**PARTE HORAS OTRAS ACTIVIDADES**

**PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS**

| | ACTIVIDAD | JUSTIFICACIÓN | FECHA DESDE |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |

**PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA**

| | NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN | | FECHA DESDE |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

**PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA**

| | | | | FECHA DESDE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Preparación de clases | | | |
| 2 | Incapacidad | | | |
| 3 | Lider WorldSkills | | | |
| 4 | Permiso Sindical | | | |
| 5 | Investigacion | | | |
| 6 | Permiso por estudio | | | |
| 7 | Act. Culturales (Evento deportivo Nacional) | | | |

| |
|---|
| TOTAL HORAS REPORTADAS |

| | |
|---|---|
| FIRMA DEL INSTRUCTOR: | |

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE | Horas por sesión | Cantidad Sesiones | Festivos | Total Horas |
|---|---|---|---|---|
| Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. | **8** | 1 | 0 | 8 |
| Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. | **8** | 4 | 1 | 24 |
| APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. | **8** | 3 | 1 | 24 |
| Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos. | **8** | 4 | 0 | 32 |
| APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. | **8** | 3 | 1 | 24 |
| APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. | **8** | 6 | 0 | 48 |
| APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. | **8** | 3 | 0 | 24 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | **0** | 0 | 0 | 0 |

| Tipo de Programa | Programa de Formación | Municipio |
|---|---|---|
| #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? |
| #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? |
| #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? |
| #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? |
| #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? |
| #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? |
| #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? | #¿NOMBRE? |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **0** | 0 | 0 | 0 |
| | | | | **184** |

| | HORARIO | | | HORAS |
|---|---|---|---|---|
| HASTA | DESDE | | HASTA | |
| | | DESDE | | |
| | | DESDE | | |
| | | DESDE | | |
| | | DESDE | | |
| | | DESDE | | |
| | TOTAL HORAS | | | 0 |

| | HORARIO | | | HORAS |
|---|---|---|---|---|
| HASTA | DESDE | | HASTA | |
| | | DESDE | | |
| | | DESDE | | |
| | | DESDE | | |
| | TOTAL HORAS | | | 0 |

| | HORARIO | | | HORAS |
|---|---|---|---|---|
| HASTA | DESDE | | HASTA | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | TOTAL HORAS | | | 0 |

| | |
|---|---|
| | **184** |

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

**FECHA INICIAL:** 01/05/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/05/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2974754 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 :** 24,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2974755 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 :** 24,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 48,00

## 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:** DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO DE COCINA. MONTELIBANO MAÑANA
FICHA No. 2877692
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: Dianny Ortega Tafur.
Lugar: Sede San Jorge
FECHA: 15/Abril/2024
Nº. Doc. Identificac. 50902714
HORARIO: 6:00 AM a 2:00 PM

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Mendoza Ruiz | Adriana Paola | 1003292253 | Adriana Mendoza |
| 02 | PEREZ FLOREZ | VINUS OLGA | 1002 292669 | VINUS PEREZ |
| 03 | Escobar Montilla | Zeida Becerra | 1067276797 | |
| 04 | Vidal Jhavlosky | Jhonson | | |
| 05 | Mendoza Lopez | Yulis Estefany | 1066600778 | |
| 06 | Meza Diaz | Silene Marley | 1003082411 | Yulis Mendoza |
| 07 | Rodriguez Escudero | Yelony Andrea | 1067281906 | Silene Meza |
| 08 | Castañeda Conde | Natalia Liset | 1063294650 | Yelony |
| 09 | Martinez Corrales | Yennifer Rosana. | 1063287050 | Natalia C. |
| 10 | Romero Mejia | DIEGO ANDRES | 1063286324 | |
| 11 | Montes Moreno | Melissa | 1066600987 | DIEGO Romero |
| 12 | Sepulveda Narvaez | Wilson Andrey | 1063286033 | |
| 13 | Pinedo Pacheco | Ana Marcela | 1140849968 | |
| 14 | POSADA CHAMORRO | BEATRIZ ELENA | 1063367452 | Ana Pinedo |
| 15 | Turian Ricardo | Cindy Lucia | 21930439 | Beatriz Elena posada CH |
| 16 | | | 1063280055 | Cindy Turian R. |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: | Técnico cocina Montería Havana | | |
| FICHA No. | 2877707 | | |
| Municipio: | MONTERIA | Lugar: | Sede CCIT |
| Instructor: | DIANNY ORTEGA TAFUR. | Nº. Doc. Identificac. | 50909714. |
| FECHA: | 16 ABRIL /2024 | HORARIO: | 6:a AM a 2:00PM. |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Sanchez Alvarez | Joel Andres | 1066719130 | Joel S. |
| 02 | Javier Pastrana Florente | javier Manuel | 1064986914 | Pastrana |
| 03 | Cogollo Machado | Wendy | 1067872678 | WCM |
| 04 | Callejas vega | skarly | 50960213 | skarly |
| 05 | Caraballo Padilla | Cindy Paola | 1067879053 | Cindy C. |
| 06 | Correa Moreles | Maria Angelicca | 1063779377 | Maria C. |
| 07 | Martinez Hoyos | Juan Camilo | 1003394059 | Juan M. |
| 08 | Vargas Mendoza | Maria Vargas | 25785727 | Maria Vargas |
| 09 | Pardo Viola | Kelly del Rosario | 26202014 | Kelly Pardo |
| 10 | Alvarez Espitia | Jesica CAROLINA | 1067958713 | Jesica Alvarez |
| 11 | Pinedo Contreras | Maria fernanda | 1069465214 | Maria Pinedo |
| 12 | Albonis Pastrana | Alejandra | 1104255791 | Alejandra A. |
| 13 | MORALES HUMANEZ | ANDRES FELIPE | 1137975302 | ANDRES MORALES |
| 14 | FUENTES CARRILLO | OLIVIA ESTHER | 25.801.447 | Olivia Fuentes Carrillo. |
| 15 | Osorio Angel | Edgar David. | 1003049243 | Edgar Osorio |
| 16 | Ruiz Herrera | Katerine patricia | 1.071.354.784 | Katerine Ruiz |
| 17 | Durango Meza | Giuliana cheyenne | 1073829361 | Giuliana M. |
| 18 | Ramos Robles | Daniel Rafael | 1068419150 | |
| 19 | Salgado vegrette | Manuel David | 1068416572 | |
| 20 | Mercado Ruiz | Arlet | 1066725856 | Arlet Mercado. |
| 21 | Peralta Trespalacio | Esteban Enrique | 1062492560 | |
| 22 | lopez rugoso | Angel Daniel | 1116435321 | Angel lopez |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO COCINA MONTELIBANO
FICHA No. 2877692
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR | Lugar: Sede San Jorge
FECHA: 22 ABRIL / 2024 | Nº. Doc. Identificac. 50980714
HORARIO: 6:00 AM a 2:00 PM

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | PEREZ PEREZ | YINES ELENA | 1007292665 | YINES PEREZ |
| 02 | Mendoza Ruiz | Adriana Paola | 1003292253 | Adriana Mendoza |
| 03 | Becerra Montilla | Jesus Daniel R | 1063276797 | |
| 04 | Mendoza Lopez | Yuly estefany | 1003082611 | Yuly Mendoza |
| 05 | Delgado Bedoya | Joandry Liz | 1063296765 | Joandry D. |
| 06 | Meza Diaz | Silene Marley | 1067281906 | |
| 07 | POSADA CHAVARRIA | BEATRIZ ELENA | 21990439 | |
| 08 | Martinez Corrales | Yennifer Rosana | 1063286324 | |
| 09 | Castañeda Conde | Natalia Liset | 1063281050 | Natalia C. |
| 10 | Rodriguez Escudero | Melany Andrea | 1063294650 | |
| 11 | Bracamonte Payares | Katerine Isabel | 1'003240542 | katerine |
| 12 | Vidal Jhavlosky | Jhonson | 1066600778 | |
| 13 | Turán Ricardo | Cindy Lucia | 1063280005 | Cindy Turán R |
| 14 | Sepulveda | Wilson Andres | 1140849968 | Wilson Sepulveda |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO DE COCINA
FICHA No. 2877701
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY SILVA ORTEGA T.
Lugar: SEDE CIT MONTERIA
Nº. Doc. Identificac. 50909714
FECHA: 23-04-2024
HORARIO: 6:00 AM a 2:00 PM

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Mercado Ruit | Arlet | 1066725856 | Arlet Mercado |
| 02 | Pestana Lloreote | Javier Manuel | 1064986914 | Pestana Javier |
| 03 | Sanchez Alvarez | Joel Andres | 1067119130 | Joel S. |
| 04 | racero morales | NEIDER racero | 1003402360 | Neider racero |
| 05 | Niño Graciano | Mariana | 1067866688 | Mariana Niño |
| 06 | Correa Morelos | Maria Angelica | 1063719377 | Maria C. |
| 07 | Vargas Mendoza | Maria Elena | 25785727 | Maria Vargas |
| 08 | Martinez Reyes | Juan camilo | 1003.394059 | Juan Martinez |
| 09 | Cogollo Machado | Wendy | 1067872678 | WCM |
| 10 | Alvarez Espitia | Jessica | 1067958713 | Jessica |
| 11 | Suarez Perez | John Byron | 1067969732 | John Suarez |
| 12 | Pardo Viola | Kelly del R. | 26102018 | Kelly Pardo |
| 13 | Caraballo Pudilla | Cindy paola | 1067879053 | Cindy C. |
| 14 | Pinedo Contreras | Maria Fernanda | 1069465214 | Maria F. |
| 15 | Agudelo Espitia | Shama | 1133794408 | Shama |
| 16 | Albonis Pastrana | Alejandra | 1104215791 | Alejandra |
| 17 | Durango Meza | Giuliana | 1093829361 | GMM |
| 18 | Ruiz Herrera | Katerine | 1071354784 | Katerine Ruiz |
| 19 | FUENTES CARRILLO | OLIVIA | 26.801.447 | Olivia Fuentes |
| 20 | Osorio Anger | Eiden Daniel | 3003049243 | Eiden Osorio |
| 21 | Lopez Baigozu | Angel Daniel | 1116435224 | Angel Lopez |
| 22 | Salgado Negrette | Samuel David | 1068946872 | |
| 23 | Ramos Robles | Daniel Rafael | 1068 419130 | |
| 24 | MORALES HUMANEZ | ANDRES FELIPE | 1137975302 | ANDRES MORALES |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega T.

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO COCINA
FICHA No. 2823729
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR
FECHA: 26-04-2024.
Lugar: Sede CUT MONTERIA
Nº. Doc. Identificac. 50861765.
HORARIO: 12:00 a 8:00 PM

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Fabra leon | Lina Margarita | 1067848918 | Lina Fabra |
| 02 | Padilla ojeda | Maryi Julie | 1047232488 | Maryi |
| 03 | Giraldo Hernandez | Gretty patricia | 25776994 | Gretty Giraldo |
| 04 | Paez | Leida Rosa | 50861265 | Leida Rosa Paez |
| 05 | Solar Murillo | Nicolasa M | 1064186229 | Nicolasa Solar |
| 06 | Hazza Vega | Victoria M | 34.555.184 | Victoria Hazza V. |
| 07 | Padilla Gomez | Yordeidis | 1003588445 | Yordeidis Padilla |
| 08 | Perafan Burdes | Laura Vanessa | 1067762543 | |
| 09 | HERNANDEZ MADEIRO | LAURA DANIELA | 1003194256 | LAURA HERNANDEZ. |
| 10 | Licona Licona | Danilo JOSE | 1088834358 | Danilo Licona. |
| 11 | Galarcio Pacheco | Iván David | 1062461226 | Iván Galarcio |
| 12 | Romero Romero | Cesar David | 1062423486 | |
| 13 | Jumieles Orango | Ana | 1003190717 | Ana Jumieles O |
| 14 | Comas Gomez | Alº Paz | 1062957703 | |
| 15 | Garces Bayano | Judis C | 26117577 | Judis |
| 16 | Ramos Fuentes | Sebastian | 1062433062 | Sebastian Ramos |
| 17 | Escobar | Adrian | 1062959434 | Adrian |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: | TECNICO COCINA | | |
| FICHA No. | 2877692 | | |
| Municipio: | MONTELIBANO | Lugar: | Sede San Jorge |
| Instructor: | DIANNY ORTEGA. | Nº. Doc. Identificac. | 50988714. |
| FECHA: | 29 ABRIL 2024. | HORARIO: | 6:00 AM a 2:00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | PEREZ FLOREZ | YIRLIS SOFIA | 1003 292669 | YIRLIS PEREZ |
| 02 | Mendoza Ruiz | Adriana Paola | 1003242253 | ADriana Mendoza |
| 03 | Delgado Bedoya | Jeanette | 1063296265 | Jeanette D. |
| 04 | Mendez Lopez | Yulis Estefany | 1003082411 | Yulis Mendez |
| 05 | Meza Diaz | Silene Marley | 1067281906 | Silene M. |
| 06 | Martinez Corrales | Yennifer Rosana | 1063286324 | |
| 07 | Rodriguez Escudero | Melany Andrea | 1003294650 | |
| 08 | Romero Mazo | Diego Andres | 1066660987 | Diego Romero |
| 09 | Tuiran Ricardo | Cindey Lucia | 1063280055 | Cindey Tuiran R. |
| 10 | Sepulveda Narvaez | Wilson A | 1140899968 | Wilson N. |
| 11 | Peinado Pacheco | Ana Marcela | 1063367458 | Ana P. |
| 12 | Castañeda Conde | Natalia Liset | 1063287050 | Natalia C. |
| 13 | POSADA CHAVARRIA | BEATRIZ ELENA | 21990439 | Beatriz Elena Posada |
| 14 | Montes Nuñez | Melissa | 1063286035 | |
| 15 | FLOREZ LOPEZ | WILLIAM ANDRES | 1003293670 | |
| 16 | Betancourth Payaro | Katerine Isabel | 1003290542 | Katerine |
| 17 | Barra Montilla | Jesus daniel | 1063270797 | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: | TECNICO COCINA | | |
| FICHA No. | 2877701 | | |
| Municipio: | MONTERIA | Lugar: | SEDE CCIT |
| Instructor: | DIANNY STELLA ORTEGA T. | Nº. Doc. Identificac: | 50909714 |
| FECHA: | 30 ABRIL /2024 | HORARIO: | 6:00 AM a 2:00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Gloria Angel | Edier David | 1003049248 | Edier Gloria |
| 02 | [illegible] Carrillo | Olivia Esther | 25801447 | [illegible] |
| 03 | Agudelo Espitia. | Shama | 1133794408 | [illegible] |
| 04 | Pastrana Llorente | Javier Manuel | 1064986914 | [illegible] |
| 05 | Sánchez Alvarez | Abel Andres | 1066879130 | [illegible] |
| 06 | Vargas Mendoza | Maria Elena | 25785727 | Maria Vargas |
| 07 | Correa Morelos | Maria Angelica | 1063719377 | Maria Correa |
| 08 | Mercado Ruiz | Arlet | 1066725856 | Arlet Mercado |
| 09 | Suarez Perez | John Bayron | 1067969232 | John Suarez |
| 10 | [illegible] Alvarez Espitia | Jesica | 1069858713 | Jesica Alvarez |
| 11 | Pinedo Contreras | Maria Fernanda | 1069465214 | Maria Pinedo. |
| 12 | Ruiz Herrera | Katerine Patricia | 1.071.35478 | Katerine Ruiz |
| 13 | Pardo Viola | Kelly | 26202018 | Kelly Pardo |
| 14 | Lopez Rojozo | Angel Daniel | 1126435321 | Angel Lopez |
| 15 | Caraballo Padilla | Cindy Paola | 1067879053 | [illegible] |
| 16 | Martinez Hoyos | Juan Camilo | 1003314059 | [illegible] |
| 17 | Daraily Callejas | — | 50960213 | [illegible] |
| 18 | Cogollo Machado | Wendy | 66787267 | [illegible] |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega T.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Marlon Blanquicett G | 9294614 | | ✓ | | Sena | marlonblanco_11@hotmail.com | 3016095877 | ✓ | |
| 2 | Marcela Ruiz G | 50921212 | | ✓ | | Sena | cheli.d@hotmail.com | 3012739677 | ✓ | |
| 3 | Gisela Contreras Diaz | 64565422 | | ✓ | | SENA | gisecontrerascc@gmail.com | 3103546746 | ✓ | Gisela Contreras |
| 4 | JENNIFFER HERNÁNDEZ GUZMÁN | 25775911 | | ✓ | | SENA | jenisantiagohernandez@gmail.com | 3004724521 | — | JENNIFFER HER G. |
| 5 | MARIO J. DIAZ REY | 10.774962 | | ✓ | | SENA | DIAZREYMARIO@HOTMAIL.COM | 3114322241 | ✓ | |
| 6 | Amparo Moreno | 34988488 | | ✓ | | SENA. | Virginia.moranoc@tri.sena.edu.co | 3115127478 | ✓ | |
| 7 | Secilia Rosa Valderrama | 26146331 | | ✓ | | Sena | algasmarinas8@gmail.com | 3106274394 | ✓ | |
| 8 | Lisdeidy Alcendra | 22712435 | | ✓ | | SENA | lisdeidyalcendra@gmail.com | 3022500885 | ✓ | |
| 9 | Sonia C. Abisamba | 30687389 | | ✓ | | Sena | abisambasonia@gmail.com | 3135719444 | ✓ | Sonia Abisamba |
| 10 | Beatriz Fernandez M | 50919644 | | ✓ | | SENA | beat.y@hotmail.com | 3114219674 | ✓ | |
| 11 | Dianny Ortega | 50909714 | | ✓ | | SENA | diannyestellaortegapor@gmail.com | 3113442274 | ✓ | |
| 12 | Samar Manuel Rivero P | 78032358 | | ✓ | | SENA | ing.jmcrivero@hotmail.com | 3226718668 | ✓ | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

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.



REUNIÒN COORDINACIÒN
ACADEMICA MAYO 3/2024

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO COCINA MONTERIA TARDE
FICHA No. 2823729
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR | Lugar: SEDE CCIT
FECHA: MAYO 03 /2024 | Nº. Doc. Identificac. | 50909714
HORARIO: | 12:00 M a 8:00PM

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Herrera Cuadrado | Fabian | 1020492182 | Fabian Herrera |
| 02 | GARCIA NEGRETE | PEDRO ANGEL | 1142784962 | PEDRO |
| 03 | Julie Ojeda | Maryi Padilla | 1047232488 | Maryi |
| 04 | Licona Licona | Danilo jose | 1088834358 | Danilo |
| 05 | Negrete Barrios | Claudine Patricia | 50902845 | |
| 06 | Padilla Gomez | Yoreidis | 1003588005 | Yoreidis Padilla |
| 07 | Hausse Vega | Victoria Isabel | 3475591844 | Victoria |
| 08 | Gonzalez Herrera | yoms | 1073813346 | yoms Gonzalez |
| 09 | Escobar | Adrian | 1062454434 | Adrian |
| 10 | Eduardo pacheco | Iván David | 1062841226 | Iván |
| 11 | Fabra Leon | Lina Margarita | 1067848918 | Lina Fabra |
| 12 | Giraldo Hernandez | Greth Giraldo Hernandez | 25776901 | Greth Giraldo |
| 13 | Solar Murillo | Nicolasa Maria | 1041786229 | Nicolasa M |
| 14 | Acosta elodia | Angie Acosta | 1003049004 | Angie Acosta |
| 15 | Daza | Leida Rosa | 50861765 | Leida Rosa Daza |
| 16 | Ariza Paternina | Yoralis Sofia | 1067923455 | Yoralis Ariza |
| 17 | Cantos Payaso | Judis Ashoo | 26-1175774 | Judis G. |
| 18 | Comas Gomez | Mª Paz | 1062953710 | |
| 19 | Fuentes Urango | Ana | 1003190717 | |
| 20 | HERNANDEZ MADRID | LAURA DANIELA | 1003194256 | LAURA HERNANDEZ |
| 21 | Bustos Emerg | Luis Mario | 1062425147 | |
| 22 | Perez Arias | Laura Marcela | 1067762543 | |
| 23 | Salazar Pena | Maria Melba | 50802460 | |
| 24 | Ramos Montes | Sebastian | 1062433062 | Sebastian Ramos |
| 25 | Montenegro ? | Jose Manuel | 1012939821 | |
| 26 | Roncio Roncio | Cesar | 1062925486 | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO COCINA
FICHA No. 2877692
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIANNY SIELVA ORTEGA TAFUR
Lugar: CEDE SAN JORGE
FECHA: 6 de Mayo 2024
Nº. Doc. Identidad: 50909714
HORARIO: 6:00 AM a 2:00 PM

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | Nº DEL CELULAR | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | P6R62 P1612 | YINGU GICUN | 1003 292664 | 311 289 2679 | YINGU P6R62 |
| 02 | Heredia Ruiz | Adriana Paola | 1003208253 | 3206256207 | Adriana Heredia |
| 03 | Parra Montiel | [illegible] | 1063276577 | 3126947727 | |
| 04 | Heredia Lopez | Yuls Stefani | 1003082404 | 3015149971 | Yuls Heredia |
| 05 | Espinoza Narvaez | Wilson Andres | 1140849468 | 3045396542 | |
| 06 | Martinez Corrales | Yeanfer Rosana | 1063286324 | 3122206401 | |
| 07 | Bracamonte | Yakelin | 1003290542 | 3012627324 | |
| 08 | Castañeda Conde | Yakelin Lisett | 1063787050 | 3234153939 | Yakelin C. |
| 09 | Rodrigues Escudero | Melany Andrea | 1063299650 | 3137032391 | |
| 10 | Tovar Picardo | Cindy L | 1063280085 | 3215960600 | Cindy Tovar P. |
| 11 | Romero Maza | Diego Andres | 1066600987 | 3117366352 | Diego Romero |
| 12 | Manly Moreno | Melanie | 1002286035 | 3225703237 | |
| 13 | Delgado Bolaño | Yoandris Luz | 1063296265 | 3103580877 | |
| 14 | Silene Meza | Silene Marley | 1067281906 | 3045506307 | |
| 15 | OSPINA CHARRIS | [illegible] | 21990439 | 3104084826 | |
| 16 | Vidal Jhavlosky | Jhonson El. | 1066660778 | 3005904784 | Jhonson Vidal |
| 17 | Quinado Pacheco | Ana [illegible] | 1063364452 | 3242727825 | Ana [illegible] |
| 18 | | | | | |
| 19 | | | | | |
| 20 | | | | | |
| 21 | | | | | |
| 22 | | | | | |
| 23 | | | | | |
| 24 | | | | | |
| 25 | | | | | |
| 26 | | | | | |
| 27 | | | | | |
| 28 | | | | | |
| 29 | | | | | |
| 30 | | | | | |
| 31 | | | | | |
| 32 | | | | | |
| 33 | | | | | |
| 34 | | | | | |
| 35 | | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO COCINA
FICHA No. 2877701
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
Lugar: SEDE CCIT
FECHA: 07 - MAYO - 2024
Nº. Doc. Identidad: 50909714
HORARIO: 6:00AM a 2:00PM

Nota: Todo lo que posee asterisco es de obligatorio diligenciamiento

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | Nº DEL CELULAR | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Mercado Ruiz | Arket | 1066725856 | 3146637972 | Arket Mercado. |
| 02 | Diño Graciano | Maridna | 1067888680 | 9134588341 | Mariana Diño |
| 03 | Callega | Skarly | 50960213 | 317 279 1154 | Skarly callejas |
| 04 | Cogollo Machado | Wendy | 1067872678 | 3243827508 | Wendy |
| 05 | Alvarez G. | Jessica | 1067958713 | 3137354028 | Jessica Alvarez |
| 06 | Carabalio Padilla | Candy Paola | 1067879053 | 3007325757 | Candy P. |
| 07 | correa Morelos | Maria Angelica | 1063719377 | 3104272296 | Maria C. |
| 08 | Vargas M. | Maria Elena | 25785727 | 3105147096 | Maria vargas |
| 09 | Agudelo Espitia | Shama | 1133771448 | 3122656743 | Shama |
| 10 | Pinedo Cantero | Maria Fernanda | 1069465214 | 3023292913 | Maria Pinedo. |
| 11 | Albonis Pastrana | Alejandra | 1104255791 | 3187333274 | Alejandra. |
| 12 | Ruiz Herrera | Katerine | 1071.584.784 | 3107010609 | Katerine Ruiz |
| 13 | TORRES CARRILLO | OLIVIA ESTHER | 25801.447 | 3042471095 | Olivia Torres C. |
| 14 | Durango Meza | Gidiana Cheyenne | 1073829361 | 3015573745 | Gidiana M. |
| 15 | MORALES HUMANEZ | ANDRES FELIPE | 1137975302 | 3116569263 | ANDRES MORALES |
| 16 | Baños Robles | Daniel Rafael | 1068414150 | 3023837342 | |
| 17 | Salgado Negrette | Manuel David | 1068416572 | 3209454012 | |
| 18 | Oseria Angel | Edan David | 1003049243 | 3243985085 | Edan Oseria |
| 19 | Sanchez Alvarez | Joel Andres | 1066719130 | 3133687540 | Joel S. |
| 20 | Lopez Quiroz | Angel David | 1116023321 | 3206142183 | Angel Lopez |
| 21 | Suarez Perez | John Barson | 1067969232 | 3137937565 | |
| 22 | Pestana Morgado | daniel manuel | 1064986914 | 3022939004 | |
| 23 | Nacero Morales | Neider José | 1002340236 | 3046310549 | Neider Nacero |
| 24 | | | | | |
| 25 | | | | | |
| 26 | | | | | |
| 27 | | | | | |
| 28 | | | | | |
| 29 | | | | | |
| 30 | | | | | |
| 31 | | | | | |
| 32 | | | | | |
| 33 | | | | | |
| 34 | | | | | |
| 35 | | | | | |

Teléfono Movil

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega.

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO DE COCINA.
FICHA No. 2877704
Municipio: MONTERIA. | Lugar: SEDE CCIT
Instructor: DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR | Nº Doc. Identificac: 50904714
FECHA: 14-05-2024. | HORARIO: 6:00 AM - 2:00 PM.
MARTES 14 Mayo 2024

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Alvarez espitia | Jesica caridad | 1069852713 | Jesica Alvarez |
| 02 | Cardo Machado | Wendy | 1061822618 | |
| 03 | FLORES CARRILLO | OTHOIAN ESTHER | 25.201447 | |
| 04 | Durango Meza | Giuliana cheyenne | 1013829361 | |
| 05 | Ruiz Herrera | Katerine patricia | 1071354784 | Katerine Ruiz |
| 06 | Lopez Quiroz | Angel Daniel | 1116425321 | |
| 07 | Borja Lugo | Edwin David | 1003044243 | |
| 08 | Salgado Negrette | Manuel David | 1068746577 | |
| 09 | Cabezas Vega | Sharlyn judith | 50960213 | |
| 10 | Sanchez Alvarez | Joel Andres | 1068744130 | |
| 11 | Rocha morales | Yaider jose | 1.003402366 | |
| 12 | Albanis Pastrana | Alejandra | 1184255791 | |
| 13 | Pinedo Contreras | Maria fernanda | 1069465214 | |
| 14 | Correa Morelos | Maria Angelica | 1063719377 | |
| 15 | Vargas Mendoza | Maria Elena | 25785720 | |
| 16 | Martinez Hoyos | Juan camilo | 1003394059 | |
| 17 | Carabello Padilla | Cindy Paola | 1067879053 | |
| 18 | Niño Graciano | Mariana | 1067866688 | |
| 19 | MORALES HUMANEZ | ANDRES FELIPE | 1137975302 | ANDRES MORALES |
| 20 | Ramos Robles | Daniel Rafael | 1068 419158 | |
| 21 | Suarez Perez | John Bayron | 1067969232 | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: | Complementario Higiene y Manipulacion Alimentos G1 | | |
| FICHA No. | 2974754 | | |
| Municipio: | MONTERIA | Lugar: | AULA COLEGIO ISABEL C. |
| Instructor: | DIANNY ORTEGA T. | Nº. Doc. Identificac. | 50909714 |
| FECHA: | 24-ABRIL/2024 | HORARIO: | 6:00 AM a 2:00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Padrón | Carmen | 34973461 | Carmen Padrón |
| 02 | Rosalba Madrid G. | madrid Garcia | 25189452 | Rosalba |
| 03 | Vega Garcia | Angela Maria | 34271749 | Angela Vega |
| 04 | NUÑez Pouetoj | Ethel del socorro | 25529009 | |
| 05 | Tapato Ortega | Abraham del Socorro | 21632855 | |
| 06 | Oquendo Perez | Jacob Oviedo | 34976339 | |
| 07 | Reserva osorio | Yesenia de jesus | 52930866 | |
| 08 | Angela Mazla | Hoy | 34968124 | |
| 09 | Muñoz Payares | Leila | 50918440 | |
| 10 | Ruiz Marquez | Dora alana | 50.910.491 | Dora Ruiz |
| 11 | Diaz Perez | MARY DIAZ | 50884713 | MARY DIAZ |
| 12 | Alvariz Judeth | Tatiana Margarit | 34665117 | |
| 13 | Diaz Marrugo | Maruby del carmen | 50940405 | MDiaz |
| 14 | Diaz Marrugo | Damaris de jesus | 50953418 | Damaris. |
| 15 | Cotuat Rojano | Martha Eubelia | 50899780 | Martha Cotuat |
| 16 | Espejo ortega | emilsa isabel | 34997084 | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega T

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: Complementario Higiene y Manipulación Alimentos 61
FICHA No. 2974754 Lugar: Salón Principal Hotel SL
Municipio: MONTERIA Nº. Doc. Identificac. 50909714
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR HORARIO: 6:00 AM a 2:00 PM
FECHA: 4-MAYO/2024

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Tatiana | Alvarez | 30665119 | |
| 02 | Diaz Perez | Mary Dejesus | 50884713 | Mary Diaz |
| 03 | Ruiz Marquez | Dora Alba | 50.910.491 | Dora |
| 04 | Madariaga | Lucila | 50918440 | |
| 05 | Angela Vargas | Maya | 34968121 | |
| 06 | Yesenia de Jesus | Cabrera Osorio | 52930860 | |
| 07 | Ospino Pertuz | Paola Andrea | 34976339 | |
| 08 | Zapata Ortega | Albeiram del Socorro | 21632855 | |
| 09 | Nuñez Pantoja | Eneci del Socorro | 22579002 | |
| 10 | Madrid Garcia | Rosalba Maria | 25989452 | Rosalba |
| 11 | Vega Garcia | Angela Maria | 39271749 | Angela Vega. |
| 12 | Padron | Carmen | 34973461 | Carmen Padron |
| 13 | Cotuaz Rojas | Martha Eugenia | 50 899780 | Martha Cotuaz |
| 14 | Diaz Marrugos | Marelby del carmen | 50940405 | |
| 15 | Diaz Marrugo | Damaris de Jesus | 50953418 | Damaris |
| 16 | Espejo ortega | Emilsa Isabel | 34997084 | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
**CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**
**FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: | Complementario HMA Casa del Niño - ICBF 62 | | |
| FICHA No. | 2974755 | | |
| Municipio: | MONTERIA | Lugar: | COLEGIO ISABEL LA CATOLICA |
| Instructor: | DIANNY STELLA ORTEGA T | Nº. Doc. Identificac. | 50409714 |
| FECHA: | 24-ABRIL-2024 | HORARIO: | 2:00 PM a 10:00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Muñoz Martinez | Fibya del Carmen | 50853366 | |
| 02 | Mendoza Narvaez P | Melody Raquel | 50908247 | |
| 03 | Castro Artuz | Denis Rosa | 50904822 | |
| 04 | Yolima S. Urriaga toro | | 42937874 | |
| 05 | Yenis Catherin Espitia | Yenis Milena | 50917421 | |
| 06 | Jimenez Granado. | Ady Esther | 50943034 | |
| 07 | Yolo Montgomery | Carmen Alicia | 34982045 | |
| 08 | Sarpa Cuadro. | Yolanda del Carmen | 34927768 | |
| 09 | Benedetti Ruiz | Oscar | 50913532 | |
| 10 | Bonnet Junior | Candelaria de Jesus | 34963922 | |
| 11 | Simancas Ramirez | Karen Victoria | 34986780 | |
| 12 | Suarez Mola | Ivon del Carmen | 34998962 | |
| 13 | Pedroza Hernandez | Yolanda de Jesus | 34998931 | |
| 14 | Mendoza Hugo | Jose Manuel | 1090974 | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny O.T.

| Sistema de Gestión de la Calidad | Servicio Nacional de Aprendizaje SENA<br>Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba<br>CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA<br>FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT. |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del Curso: | Complementario AMA casa del niño - ICBF | | 62 |
| FICHA No: | 2974455 | | |
| Municipio: | MONTERIA | Lugar: | Salón Principal Hotel Scott |
| Instructor: | DIANNY ORTEGA TAFUR | Nº. Doc. Identificac: | 50909714 |
| FECHA: | 4 - MAYO - 2024 | HORARIO: | 2:00 PM a 10:00 PM |

| Nº | APELLIDOS | NOMBRES | DOC. IDENT. | FIRMAS |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Sus Maria Mendoza | Sus Marino. | 50909971 | |
| 02 | Garcia Ayala | Lucy del Carmen | 34.968.962 | |
| 03 | Pedroza Hernandez | Maleidis del Jesus | 34968931 | |
| 04 | Mary Jimenez R | Mary Victoria - | 34966740 - | |
| 05 | Barrios Ruiz | Concepcion de Jesus | 34963922 | |
| 06 | Garcia Cabrales | | 50933532 | |
| 07 | | Yolanda Del Carmen | 34992768 | |
| 08 | Olivella Espitia | Ana Milena | 50917421 | |
| 09 | Tijerina Granado | Ady Esther | 50963034 | |
| 10 | Polo Mangones | Adriana Alicia | 34982045 | |
| 11 | Urriaga toro | Yolimashesley | 42937874 | |
| 12 | Castro Arteaga | Denis Rosa | 50904921 | |
| 13 | Morales Padilla | Milady Raquel | 50908247 | |
| 14 | Muñoz Martinez | Silvia del carmen | 50853366 | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |
| 28 | | | | |
| 29 | | | | |
| 30 | | | | |
| 31 | | | | |
| 32 | | | | |
| 33 | | | | |
| 34 | | | | |
| 35 | | | | |

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____







FORMACIÒN LUNES 15 DE ABRIL DEL 2024 TECNICO COCINA MONTELIBANO FICHA 2877692





FORMACIÒN MARTES 16 DE ABRIL DEL 2024 TECNICO COCINA MONTERIA FICHA 2877701







FORMACIÒN LUNES 22 DE ABRIL DEL 2024 TECNICO COCINA MONTELIBANO FICHA 2877692








FORMACIÒN MARTES 23 DE ABRIL DEL 2024 TECNICO COCINA MONTERIA FICHA 2877701






FORMACIÒN VIERNES 26 DE ABRIL DEL 2024 TECNICO COCINA MONTERIA FICHA 2823729






FORMACIÒN LUNES 29 DE ABRIL DEL 2024 TECNICO COCINA MONTELIBANO FICHA 2877692





FORMACIÒN MARTES 30 DE ABRIL DEL 2024 TECNICO COCINA MONTERIA FICHA 2877701



REUNIÒN DE SOCIALIZACIÒN VIATICOS CAMPESENA Y NUEVO CUADRO DE EVENTOS, CONVOCADA POR LA CORDINACIÒN ACADEMICA. VIERNES 3 DE MAYO DEL 2024.







FORMACIÒN VIERNES 3 DE MAYO DEL 2024 TECNICO COCINA MONTERIA FICHA 2823729







FORMACIÒN LUNES 6 DE MAYO DEL 2024 TECNICO COCINA MONTELIBANO FICHA 2877692







FORMACIÒN MARTES 7 DE MAYO DEL 2024 TECNICO COCINA MONTERIA FICHA 2877701





FORMACIÒN MARTES 14 DE MAYO DEL 2024 TECNICO COCINA MONTERIA FICHA 2877701





FORMACIÒN MIERCOLES 24 DE ABRIL DEL 2024 COMPLEMENTARIO EN HMA FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO GRUPOS 1 Y 2. FICHAS 2974754 Y 2974755.





FORMACIÒN SABADO 4 DE MAYO DEL 2024 COMPLEMENTARIO EN HMA FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO GRUPOS 1 Y 2. FICHAS 2974754 Y 2974755.






FORMACIÒN SABADO 4 DE MAYO DEL 2024 COMPLEMENTARIO EN HMA FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO GRUPOS 1 Y 2. FICHAS 2974754 Y 2974755.



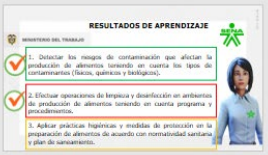
1



2



3



4



5



6



7



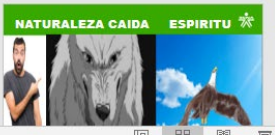
8












13



14



15



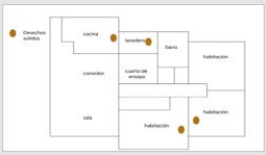
16

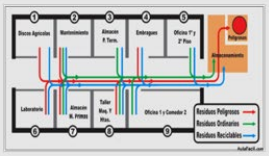


17

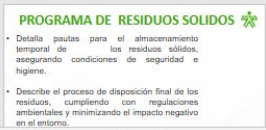


18


19


20











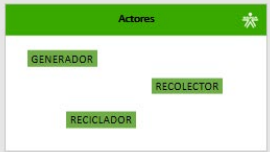
25



26



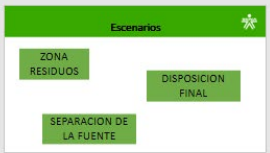
27



28



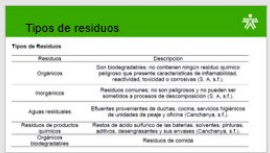
29



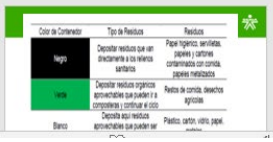
30



31



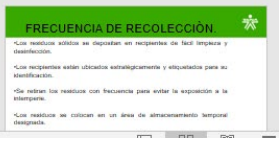
32

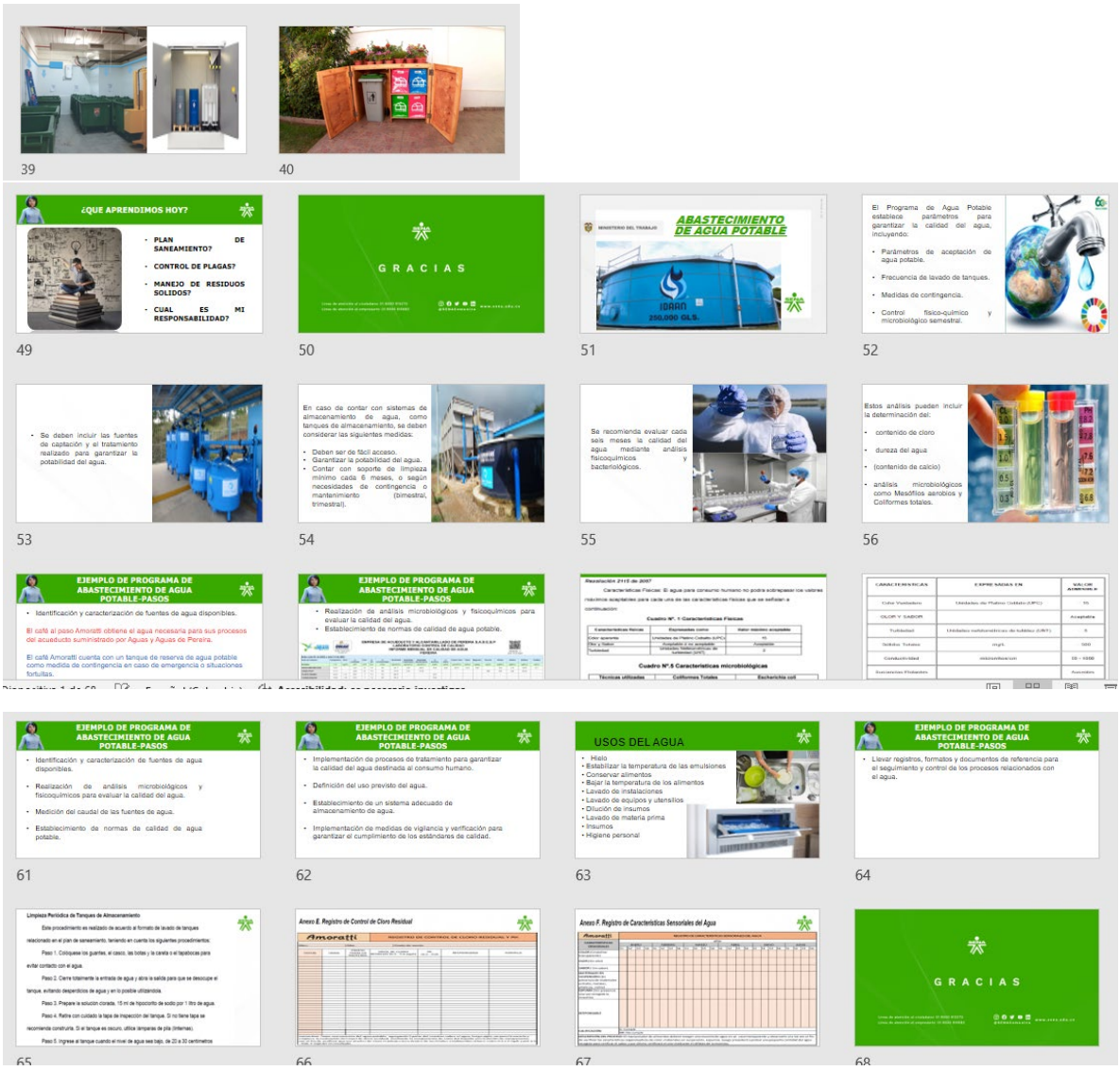




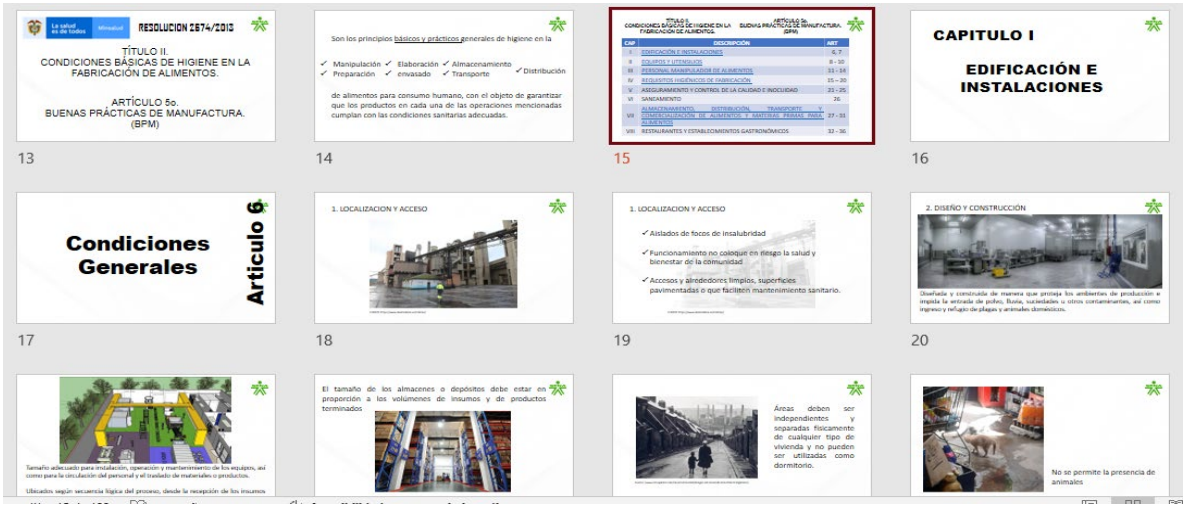




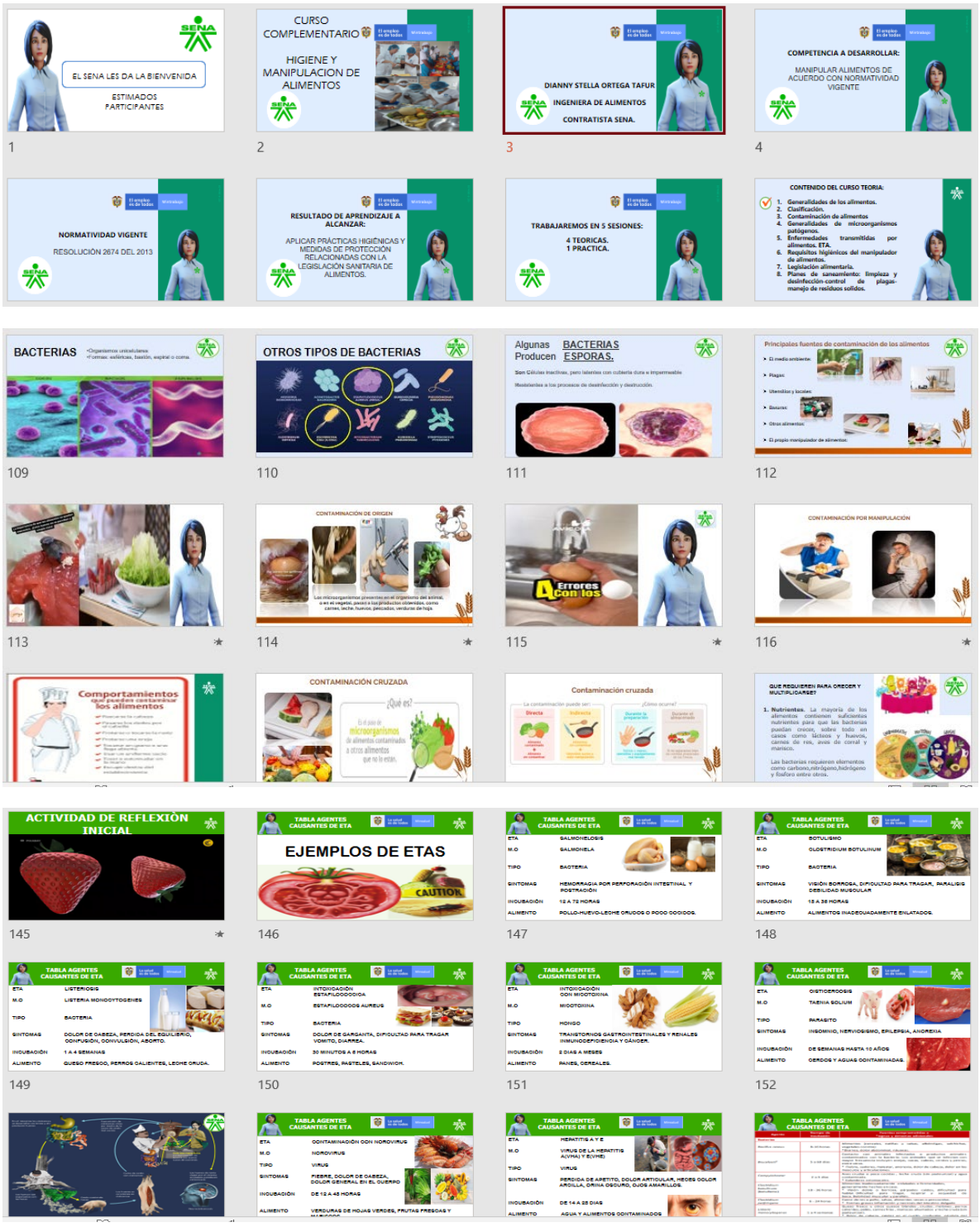






**Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la ejecución de la formación de los Técnicos de cocina fichas No. 2823729 (Montería) Y 2877692 (Montelíbano), en la competencia "MANIPULAR ALIMENTOS DEACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE" RA 2**




**Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la ejecución de la formación de los Técnicos de cocina fichas No. 2823729 (Montería), en la competencia "MANIPULAR ALIMENTOS DEACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE" RA 3.**




**Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la ejecución de la formación del complementario HMA para el Personal Casa del niño-madres sustitutas, grupo 1 y 2. Fichas: No. 2974754 y 2974755.Competencia: "Manipular Alimentos de acuerdo a la Normatividad Vigente".**

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# Envio Reporte de Eventos V2 Mayo 2024

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 8 de mayo de 2024, 17:11
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Cordial saludo.

A continuación adjunto el cuadro de eventos actualizado, del mes de mayo del 2024.

Atte.

Dianny Stella Ortega Tafur
Ing.de Alimentos.

**REPORTE DE EVENTOS 2024 V2.0 (2).xlsx**
147K

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

a) **Denominación del Programa de Formación:** TECNICO COCINA

b) **Código del Programa de Formación:** 635503

c) **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

**d) Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

**e) Duración de la guía:** 16 horas

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva Guía de Aprendizaje. Si has realizado la guía de aprendizaje anterior a consciencia y responsabilidad, has logrado afianzar y enriquecer los conocimientos en la Higiene y Manipulación de Alimentos, esto es solo un comienzo para sensibilizarnos de su importancia

En esta guía de aprendizaje se seguirá abordando elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos, biológicos y microbiológicos).

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, y que debes desarrollar dentro del ambiente de aprendizaje o el entorno de formación.

Con la presente guía de aprendizaje, vas a seguir desarrollando los aspectos necesarios para lograr los resultados de aprendizaje de formación el contiene la guía.

Se desea que realices las actividades que propone la guía y presentes las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas.

¡Bienvenido!

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este dispuesto a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía con los demás compañeros

Con el propósito de reflexionar y hacer un acercamiento a los peligros de contaminación de los alimentos, usted debe ver el video introductorio: “Tipos y vías de contaminación en los alimentos, y responder las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo define usted inocuidad alimentaria?
2. ¿Qué es contaminación desde el origen?
3. ¿Cuáles son los principales vectores que contaminan los alimentos?
4. ¿Los residuos sólidos y líquidos de la cocina, mal manejados, son una vía de contaminación de los alimentos?
5. ¿Cuándo podemos decir que el manipulador a desarrollado una cultura de inocuidad?

**Nota:** El anterior ejercicio además de reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de la temática de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo **no tiene calificación** y no debe ser entregado solo socializado entre los compañeros y en clase.

### 3.2 Actividad de Contextualización



Las primeras prácticas de higiene alimentaria las realizó el hombre primitivo cuando aprendió a distinguir alimentos tóxicos o contaminados, su consumo era con frecuencia

causa de alteraciones gastrointestinales. Tal vez fuese la mujer, que en épocas primitiva era la encargada de la recolección de frutos y bayas para la alimentación, la primera en realizar un control de los alimentos, diferenciando de forma intuitiva los alimentos dañinos de los que no lo eran y estableciendo una relación causa-efecto entre la ingestión de un alimento determinado y el malestar digestivo producido al cabo de cierto tiempo.

Ante la necesidad de una mayor cantidad de alimentos, se desarrollaron actividades como la caza y la domesticación de animales que supusieron un cambio de la tradicional dieta vegetariana (recolección frutas y semillas) a un mayor consumo de carnes y otros productos de origen animal. El descubrimiento del fuego tuvo consecuencias importantes en la higiene alimentaria desde el punto de vista de la conservación de los alimentos. El desarrollo de la agricultura en el cercano Oriente supuso avances en la producción y obtención de alimentos y obligaron al hombre a iniciarse en el campo del procesado y conservación de los mismos.

En este contexto, el hombre comienza a preocuparse por la relación consumo de alimentos y la aparición de enfermedades, empezando a reconocer empíricamente los alimentos con sustancias nocivas responsables de intoxicaciones alimentarias

Es a partir de los siglos XVII y XVIII, que se desarrolla la mayor preocupación social frente a la teniasis, triquinosis y tuberculosis, que, junto con los avances en Química y Microbiología, originó una etapa sanitaria en el control de los alimentos y un importante empuje al desarrollo de la Higiene alimentaria. Pero también se dio lugar a un campo abonado para la adulteración fraudulenta de los alimentos. Estos hechos complicaban la labor de inspección y control sanitario de los mismos, las prácticas fraudulentas o adulteraciones se limitaban a la sustracción de parte del peso o del volumen del alimento comprado, a la incorporación de sustancias inertes para aumentar su peso y volumen, a la venta de carne de animales muertos de enfermedades esporádicas o infecciosas y a la de alimentos descompuesto, cuyo sabores y olores repugnantes se enmascaraban.

En el siglo XIX comenzaron a sucederse hechos que identificaban la relación entre la alimentación y el estado de salud y a explicarlos no empíricamente sino a través de la observación y experimentación. A medida que se profundiza en el conocimiento de la patología humana y animal, se llega a la conclusión de que ciertas enfermedades podrían transmitirse de los animales al hombre por el consumo de carnes procedentes de animales enfermos.

Los consumidores comprendieron la gravedad de la adulteración y el riesgo toxicológico de algunas sustancias fraudulentas, el cual junto con los nuevos conocimientos de Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, dieron lugar a un aumento progresivo de las medidas de protección y se comprendió la importancia de establecer sistemas de inspección y control alimentarios, por parte de las entidades gubernamentales, como medio de salvaguardar la Salud Pública.

Entre las acciones tomadas, destaca el desarrollo de una legislación o normativa que endureció las medidas frente a la adulteración y el gran esfuerzo de los científicos para establecer las propiedades inherentes de los alimentos, las sustancias químicas empleadas como adulterantes y la forma de detectarlas.
Hoy en día, el avance de la industria alimentaria, la evolución de los métodos de análisis, la aparición de productos nuevos (alimento o ingrediente) y la modernización de los canales de comercialización exigen una mayor intervención gubernamental que asegure la higiene de los alimentos.

## 3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para ello, conformara un equipo de trabajo en número de integrantes que sugiera el instructor.

- Ingrese a la red social YouTube y busque en su buscador interno de la red:

  Título: “OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”
  Canal: World Health Organization (WHO)
  link: https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ

  Título: “Contaminantes y enfermedades transmitidas por alimentos”
  Canal: SENA
  link: https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE

  Título: “Cuidado con comida callejera: más de 250 enfermedades se transmiten por alimentos | Noticias Caracol”
  Canal: Noticias Caracol
  Link: https://www.youtube.com/watch?v=ABKD9Q9_ujQ

  Título: “Alimentos contaminados enferman a más de 600 millones de personas en el mundo”
  Canal: Noticias Caracol
  Link: https://www.youtube.com/watch?v=VOyWSju8oTQ

  Título: “HACCP Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control”
  Canal: PAHO TV
  Link: https://www.youtube.com/watch?v=iYnIunoZ934

- Investiga en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

  Historia, principios, retos y tendencias del HACCP

## 3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

En grupos, realice las siguientes actividades:

1. En un cuadro comparativo clasifique las ETAS por bacterias, virus, hongos y parásitos. Además, defina en cada columna tiempo de incubación, signos o síntomas y plasme a través de una imagen (insertar), los alimentos más representativos que originan la ETA.

2. Lea detenidamente la siguiente noticia extraída de el periódico El Heraldo con fecha de 9 de abril de 2016:

**CASI 100 NIÑOS INTOXICADOS, EN ZONA RURAL DE MONTERÍA**

*La angustia se apoderó al mediodía de este viernes de los padres de familia del corregimiento Tres Palmas, en zona rural de Montería, luego que al menos 100 niños presentaran síntomas de intoxicación cuando llegaron a sus casas, después de haber consumido agua y la minuta en la institución educativa Santa Fe, que se estrena en jornada continua.*

*Así lo corroboró el inspector de esa zona en Montería, Bibaldo Arrieta, tras hacer un llamado urgente a las autoridades locales y al Icbf, para que realicen una inmediata investigación al operador que suministra la alimentación en ese plantel.*

*"Los pequeños llegaron a sus casas y empezaron a presentar dolor abdominal, vómito, fiebre y adormecimiento de las manos", narró el inspector Arrieta mientras ayudaba a coordinar desde Tres Piedras el traslado hacia Montería.*

*Los pequeños fueron internados de urgencia en varios centros asistenciales de Montería, entre ellos el Camu el Amparo en la margen izquierda y la Clínica del Niño.*

*En esta última entidad Ana Fernández, tía de uno de los niños enfermos, narró que algunos casos empezaron a presentarse desde el jueves, después de recibir el almuerzo cuyo menú fue de fríjoles, arroz, carne y jugo de piña, pero ayer, después de ingerir agua en una formación varios estudiantes empezaron a presentar dolor en el estómago, incluso a desmayarse.*

*El director médico de la Clínica del Niño, Iván Darío Real Ortega, dijo que a esa entidad al cierre de esta edición habían ingresado 20 niños, en edades entre los 9 y los 12 años,*

*desde ese mismo corregimiento con síntomas de intoxicación, "al parecer por ingesta de alimentos".*

*"Lo que expresan la mayoría de los pacientes es que el jueves después de la comida del mediodía empezaron a manifestar una sintomatología en la noche que se acentuó en la mañana, además del reporte de ingesta de agua en la institución. Lo que hemos hecho es clasificación para identificar a los pacientes en peores condiciones de salud, el plan a seguir ha sido la hidratación, la observación y la valoración por nuestro pediatra de turno, desplegamos el equipo de enfermería y tenemos a nuestro epidemiólogo, y equipo de psicología apoyándonos", explicó el galeno.*

*Entre tanto el coordinador médico del Camu El Amparo, Marcos Támara, confirmó que a esa entidad ingresaron otros 36 niños que anoche permanecían en observación.*

*"Se les ha brindado los primeros auxilios con el fin de estabilizarlos, algunos han manifestado antecedentes de diarrea abundante, otros solo dolores abdominales, es decir, con so no hay claridad y sería apresurado decir una causa que generó este brote. Al parecer una puede ser por alimento y la otra por agua", sostuvo el médico Támara.*

En base a la lectura de la noticia anterior conteste:

a) Siendo usted padre (o madre) de uno de los niños afectados, que acciones tomaría usted ante la situación después de la asistencia médica de su hijo.

b) Siendo usted el inspector sanitario de la zona, que acciones tomaría usted con la institución educativa y el operador del comedor.

c) Siendo usted el rector de la institución educativa, que reacción y acción tomaría usted ante las dos respuestas anteriores (a y b)

d) Siendo usted el propietario y dueño de la razón social que opera en el comedor de la institución, que reacción y acción tomaría usted ante las dos primeras respuestas anteriores (a y b)

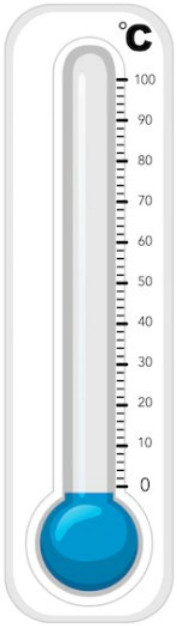
e) Siendo usted el secretario de Educación del municipio que acciones tomaría

f) Siendo usted el jefe de cocina del comedor de la institución como reaccionaria ante el caso y que decisiones tomaría a partir del caso.

g) Siendo usted unos de los manipuladores directo en la preparación de los alimentos y acusado por la sociedad de posible contaminador de los alimentos, como reaccionaria ante las situaciones y que decisiones tomaría.

h) Siendo usted la máxima autoridad en el municipio y que el rector, dueño operante o jefe de cocina del comedor es un familiar cercano que acciones y decisiones tomaría.

3. En el siguiente esquema, identifique y marque las zonas de comportamiento de los microorganismos según la temperatura.



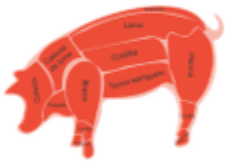

Responda:

a) Al comer fuera de casa que tipo de criterios toma usted personalmente en la compra de los alimentos preparados

b) Recuerde alguna visita a algún puesto de comida ambulante e informal, que usted haya realizado recientemente, anotando las condiciones higiénicas del puesto, la exhibición o preparación del o los productos y de la condición del o los manipuladores, comparta su experiencia haciendo un análisis de la visita



c) En caso de tener familiares o conocidos que tengan una unidad productiva que consista en la venta de alimentos preparados de manera ambulante e informal como

| Alimento | ETA | Organismo |
|---|---|---|
|  | Micotoxina |  Bacteria |
|  | Norovirus |  Virus |
|  | Clostridium botulinum (botulismo) |  Parasito |
|  | Taenia solium |  Hongo |
|  | Salmonella | |

5. De acuerdo al estudio de caso, que se presenta a continuación, identifique los posibles peligros presentes y los puntos críticos a controlar, para garantizar la inocuidad alimentaria.

"La empresa Avites S.A, es una compañía que se dedica a la cría, seba y procesamiento de pollo, para su comercialización y posterior consumo, en la zona costanera del país.

Mensualmente aporta al consumo de pollo en Colombia 1600 toneladas, distribuidas de la siguiente manera: el 60% presas de pollo y 40% pollo entero.

En la planta de proceso, ubicada en el departamento de Córdoba, esta prestigiosa compañía, cuenta con la mayor tecnología de punta de la región, para garantizar un óptimo proceso.

Las etapas del proceso avícola de Avites S.A, son las siguientes:

1. Recibo de pollo en pie.
2. Sangrado
3. Escaldado
4. Desplumado
5. Eviscerado
6. Enfriamiento en chiller, aquí el pollo debe salir a una temperatura de 0ºC
7. Marinado del pollo, aquí la salmuera a inyectar debe estar a una temperatura de -1ºC y el pollo debe salir a una temperatura de 0 a 2ºC.
8. Empaque de pollo entero
9. Despresado y empaque de presas
10. Congelación
11. Peaje y embalaje
12. Almacenamiento en cava de conservación.

Cada semana, los encargados de cada área, se reúnen, para tratar los temas que se presentaron y poder hacer los ajustes del caso.

En la última reunión semanal de la compañía, la jefe de laboratorio, presenta los exámenes microbiológicos del lote de pollos xxxxx, los cuales han arrojado una no conformidad en el resultado: ***Presencia de salmonella*** en el lote muestreado.

Por otro lado, el jefe de calidad, manifestó, que se ha incrementado la estadística de quejas y reclamos a la compañía, debido a que, los consumidores, han manifestado encontrar, dentro de la envoltura del pollo, una especie de grapa metálica, proveniente del sellado de la bolsa.

Por último, la jefe de producción, manifiesta, que en las auditorias del funcionario de Invima, este le manifestó, que la medición del residual de cloro en el agua potable, destinada al proceso de lavado de pollo, en el área de evisceración, se encontró por encima del parámetro permitido.

**Recuerda:** ***Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa en el desarrollo de las actividades.***

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| Evidencias de Conocimiento:<br><br>**Actividades de apropiación del conocimiento** | Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación, después de cumplir a cabalidad con bpm. | Investigación y observación |
| Evidencia de Desempeño:<br><br>**Actividad de transferencia de conocimiento** | Clasifica los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que los generan. | Desarrollo de la guía, entregable. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**: Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, químico, bilógico, microbiológico. No causa daño a la salud humana.

- ✓ **INTOXICACION**: contaminación por un agente toxico por producto químico o generación de una toxina producida por microorganismos.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- ✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

## 6. REFERENCIAS


**AMARO, M.** Higiene, Inspección y Control de los Alimentos: Historia, Presente y Futuro. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba, Montería Colombia, 2019

**GARCIA, E.** (9 abril 2016). Casi 100 niños intoxicados, en zona rural de Montería. El Heraldo. https://www.elheraldo.co/cordoba/100-ninos-con-sintomas-de-intoxicacion-en-monteria-253405

Imagen termómetro: https://www.freepik.es/vector-gratis/termometros-celcius-tres-grados_5983890.htm#query=termometro%20dibujo&position=9&from_view=keyword


## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor** | Dianny Ortega Tafur | Instructor | CCIT SENA regional Córdoba | 10-03-2024 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TECNICO EN COCINA**
- Código del Programa de Formación: **635503**
- Competencia: **Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.**
- Código Norma de Competencia Laboral: **290801023**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  RA 3: **Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento**

- Creditos: **1**
- Duraciòn de la guía: **8 horas**

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, en esta guía vamos a seguir aplicando los programas y procedimientos de la Higiene y Manipulación de Alimentos que debes conocer para que puedas lograr el resultado de aprendizaje.

Los elementos que se emplearan en esta guía de aprendizaje son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento***

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, seguir las sugerencias del instructor, y realizar consultas investigativas.

¡Estamos en el final, no te rindas!

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1 Actividades de Reflexión inicial.

**Actividades previas**

Realice las siguientes actividades previas:

Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

**Actividad de Reflexión Inicial**

Con el propósito de reflexionar y que usted identifique el manejo que tiene sobre el tema, se le sugiere a modo personal resolver las siguientes preguntas:

1. ¿Qué es un residuo solido?
2. ¿Cómo debo manejar los residuos solidos para evtar contaminación de mis alimentos?

**Nota:** El anterior ejercicio tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo **no tiene calificación** y no debe ser entregado solo socializado entre los compañeros y en clase.

### 3.2 Actividad de Contextualización

En la industria alimentaria, la gestión adecuada de los residuos sólidos es esencial para prevenir la contaminación y proteger la salud pública. Este programa se enfoca en desarrollar un plan integral de manejo de residuos abordando la recolección, clasificación y disposición final de los desechos generados durante su operación diaria.

El programa sobre residuos sólidos establece una guía para la gestión adecuada de los desechos dentro de la empresa.

- Clasifica los tipos de residuos sólidos generados en las operaciones de la empresa, como:desechos orgánicos, plásticos, papel, cartón, y metales, entre otros.
- Identifica los lugares específicos dentro de las instalaciones donde se originan estos desechos, facilitando una recolección y gestión más efectiva.
- Especifica métodos y procedimientos para la evacuación de los residuos sólidos, incluyendo el uso de contenedores adecuados y rutas de recolección seguras.
- Detalla pautas para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, asegurando condiciones de seguridad e higiene.

- Describe el proceso de disposición final de los residuos, cumpliendo con regulaciones ambientales y minimizando el impacto negativo en el entorno.
- Promueve prácticas sostenibles de manejo de residuos, como la reducción, reutilización y reciclaje, en línea con principios de responsabilidad ambiental y desarrollo sostenible.

Dentro de las sugerencias del Plan de Saneamiento, esta realizar un manejo integrado de los residuos solidos generados en las empresas, de tal manera que garanticen las BPM.

### 3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral.

❖ Ingrese a la red social YouTube y consulte en su buscador interno de la red:

Titulo: “Conceptos básicos de residuos”
Canal: David Filibert
link: https://www.youtube.com/watch?v=-w52AMokLyU&list=PL1w1lTmlJOa9GNKNGA7LI_RJVb0Avk_YD&index=1




**Conceptos Básicos de Residuos S1 Manejo Integral de Residuos Sólidos**

❖ Investiga acerca de:

Origen y evolución de los residuos solidos
Definiciòn de residuo solido procesado y no procesado
Residuos solidos en el mundo

### 3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

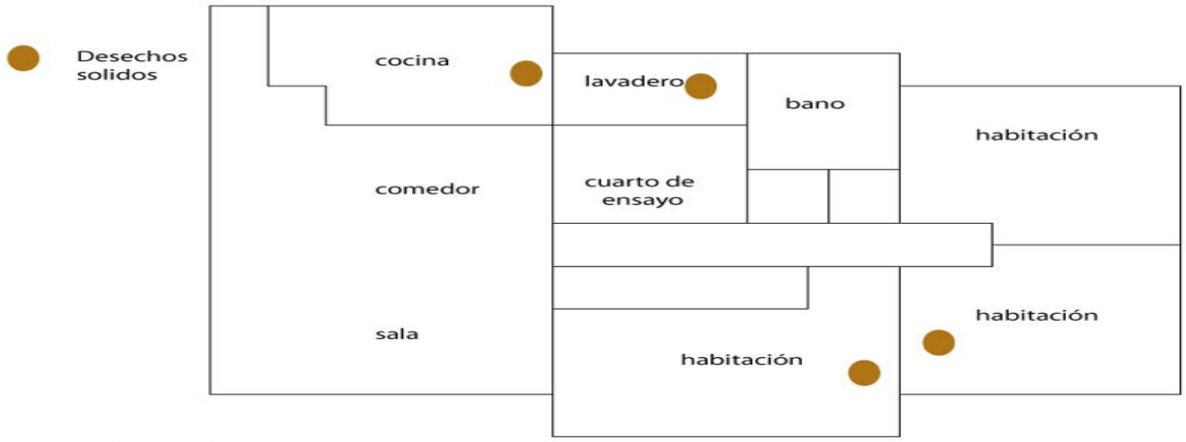
1. A nivel personal realice un ensayo máximo de 2 hojas acerca del video “Conceptos bsicos de residuos solidos”

2. Realice una tabla de clasificación de residuos solidos en el área de gastronomia de la sede del Sena a la cual uted pertenece. Mirar el ejemplo adjunto

## RESIDUOS PELIGROSOS

| RESIDUO | CLASIFICACION | TRATAMIENTO | DESTINO FINAL | CANTIDAD MENSUAL | COSTOS MENSUAL |
|---|---|---|---|---|---|
| Adhesivo no conforme | Corrosivo | Incineración | Celdas de Seguridad | 425 kg | -$446.250= |
| Waipes contaminados | Inflamable | Incineración | Celdas de Seguridad | 950 kg | -$997.000= |
| Lodo de Percloro | Toxico | Incineración | Celdas de Seguridad | 215 kg | -$225.750= |
| Lodo de Propilflex | Inflamable | Incineración | Celdas de Seguridad | 2120 kg | -$2.226.000= |
| Baterías | Corrosivos | Aprovechamiento del Plomo | Reciclaje | 13 unidades | $27.385= |
| Aceites usados | Inflamables | Aprovechamiento | Residuo a incineración | 440 kg | $51.274= |
| Lámparas de Iluminación | Corrosivo | Destrucción | Celdas de Seguridad | 20 kg | -$183.000= |
| Residuos de enfermería contaminados | Biológicos | Incineración | Celdas de Seguridad | 2.2 kg | -$3.520= |

3. Elabora un plano, con la ubicación de los contenedores de recolección de residuos solidos, en el área de cocina del Sena, a la que perteneces. Ver ejemplo.




## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| Evidencias de Conocimiento:<br><br>**Actividades de apropiación del conocimiento** | Interpreta los programas del plan de saneamiento. | Investigación y observación |
| Evidencia de Desempeño:<br><br>**Actividad de transferencia de conocimiento** | Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según plan sanitario | Entregable |

## 5. *GLOSARIO DE TÉRMINOS*

**Aprovechamiento:** Es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

**Caracterización de los residuos:** Determinación de las características cualitativas y cuantitativas de los residuos sólidos, identificando sus contenidos y propiedades.

**Contaminación:** Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

**Disposición Final de Residuos Sólidos:** Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al ambiente.

**Estándares de Calidad:** Límite de contaminación establecido legalmente.

**Gestión Integral de Residuos Sólidos:** Es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

**Índice de escasez de agua (I.E.):** Relación Demanda de agua / Oferta hídrica para una fuente hídrica de análisis.

**Monitoreo:** Actividad consistente en efectuar observaciones, mediciones y evaluaciones continuas y estandarizadas de una característica, elemento, parámetro o de un proceso en un sitio y período determinados, con el objeto de verificar los impactos y riesgos potenciales hacia el ambiente y la salud pública.

**Objetivos de Calidad:** Conjunto de niveles de contaminantes o de parámetros de la calidad que pueden conseguirse en un programa de saneamiento y de manejo de la calidad del agua en un horizonte de tiempo definido.

**Plan Maestro de Alcantarillado:** Plan de ordenamiento del sistema de alcantarillado de una localidad para un horizonte de planeamiento dado.

**Plan de Saneamiento y Manejo de Vertimientos (PSMV):** Conjunto ordenado de programas, proyectos y actividades , con inversiones y cronograma, ejecutados para saneamiento y tratamiento de aguas residuales descargadas al sistema público de alcantarillado.

**Planta de Tratamiento de Aguas Residuales (PTAR):** Conjunto de obras, instalaciones y procesos para tratar las aguas residuales (RAS 2000).

**POMCA:** Plan de ordenación y manejo ambiental de cuenca hidrográfica (abastecedora).

**Receptor:** Persona prestadora del servicio público de aseo en la actividad complementaria de disposición final de residuos sólidos, quien los recibe para darles una disposición acorde con las normas técnicas-ambientales vigentes.

**Relleno Sanitario:** Es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

**Aguas Subterráneas:** Flujo de aguas por debajo la superficie de un terreno.

**Aislamiento:** Franja mínima de terreno medida horizontalmente desde un punto crítico de control (pié o corona de talud, borde de cañada, línea de inundación, etc.) hasta el sitio donde se permite localizar los muros de cerramiento, o el paramento de las edificaciones más cercanas a los taludes o cauces.

**Estudio Geológico:** Análisis de la geología del terreno, realizado de acuerdo a los criterios contenidos en las presentes Normas técnicas.

**Estudio Hidrológico:** Análisis de los factores hidráulicos que afectan un terreno realizado de acuerdo a los criterios contenidos en las presentes Normas técnicas. ESTUDIO SISMOLÓGICO: Análisis del comportamiento de un terreno ante eventos sísmicos, realizado de acuerdo a los criterios contenidos en las presentes Normas técnicas.

**Inestabilidad:** Proceso en el cual los materiales geológicos como el suelo o rocas representan baja capacidad de resistencia a esfuerzos externos e incluso a su propio peso, como consecuencia de saturación por agua, presión de poros u otros agentes que disminuyen su resistencia.

**PAT:** Plan de Acción Trienal.

**PGAR:** Plan de Gestión Ambiental Regional.

**POT:** Plan de Ordenamiento Territorial

**SINA:** La ley 99 de 1993 creó el Sistema Nacional Ambiental (SINA), que se define como el conjunto de orientaciones, normas, actividades, recursos, programas e instituciones que permiten la puesta en marcha de los principios generales ambientales contenidos en la Constitución Política de Colombia de 1991 y la ley 99 de 1993. El SINA está integrado por el Ministerio del Medio Ambiente, las Corporaciones Autónomas Regionales, las Entidades Territoriales y los Institutos de Investigación adscritos y vinculados al Ministerio. El Consejo Nacional Ambiental tiene el propósito de asegurar la coordinación intersectorial en el ámbito

público de las políticas, planes y programas en materia ambiental y de recursos naturales renovables.

## 6. REFERENCIAS

**MINSALUD.** Resolución 2674 del 22 julio del 2013

**INVIMA** - Programas Pre-requisitos. Consultado de: https://www.invima.gov.co/documents/20143/352609/2POESOS.pdf/7e3143f4-e126-534f-cb45-5e751b61accc. (Recuperado 12 septiembre de 2022)

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor** | Dianny Ortega Tafur | Instructor | CCIT SENA regional Córdoba | 11-05-2024 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TECNICO EN COCINA**
- Código del Programa de Formación: **635503**
- Competencia: **Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.**
- Código Norma de Competencia Laboral: **290801023**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  RA 3: **Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento**

- Creditos: **1**
- Duraciòn de la guía: **8 horas**

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, en esta guía vamos a seguir aplicando los programas y procedimientos de la Higiene y Manipulación de Alimentos que debes conocer para que puedas lograr el resultado de aprendizaje.

Los elementos que se emplearan en esta guía de aprendizaje son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento***

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, seguir las sugerencias del instructor, y realizar consultas investigativas.

¡Estamos en el final, no te rindas!

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1 Actividades de Reflexión inicial.

**Actividades previas**

Realice las siguientes actividades previas:

Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

**Actividad de Reflexión Inicial**

Con el propósito de reflexionar y que usted identifique el manejo que tiene sobre el tema, se le sugiere a modo personal leer el siguiente documento y resolver la siguiente pregunta:

https://tratamoselagua.es/la-importancia-del-agua-en-la-produccion-de-alimentos/?damemas_lectura=1

1. ¿Cuáles son los principales desafíos, relacionados con el agua en la producción de alimentos?
2. Leer el cuestionario de preguntas y respuestas, acerca del agua potable en alimentos.

https://purewater.com.co/20-preguntas-sobre-el-agua-potable/

**Nota:** El anterior ejercicio tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo **no tiene calificación** y no debe ser entregado solo socializado entre los compañeros y en clase.

### 3.2 Actividad de Contextualización

El Programa de Agua Potable establece parámetros para garantizar la calidad del agua, incluyendo:

- Parámetros de aceptación de agua potable.
- Frecuencia de lavado de tanques.
- Medidas de contingencia.
- Control físico-químico y microbiológico semestral.
- Se deben incluir las fuentes de captación y el tratamiento realizado para garantizar la potabilidad del agua.

En caso de contar con sistemas de almacenamiento de agua, como tanques de almacenamiento, se deben considerar las siguientes medidas:

- Deben ser de fácil acceso.
- Garantizar la potabilidad del agua.
- Contar con soporte de limpieza mínimo cada 6 meses, o según necesidades de contingencia o mantenimiento (bimestral, trimestral).
- Se recomienda evaluar cada seis meses la calidad del agua mediante análisis fisicoquímicos y bacteriológicos.

Estos análisis pueden incluir la determinación del:

- contenido de cloro
- dureza del agua
- (contenido de calcio)
- análisis microbiológicos como Mesófilos aerobios y Coliformes totales.

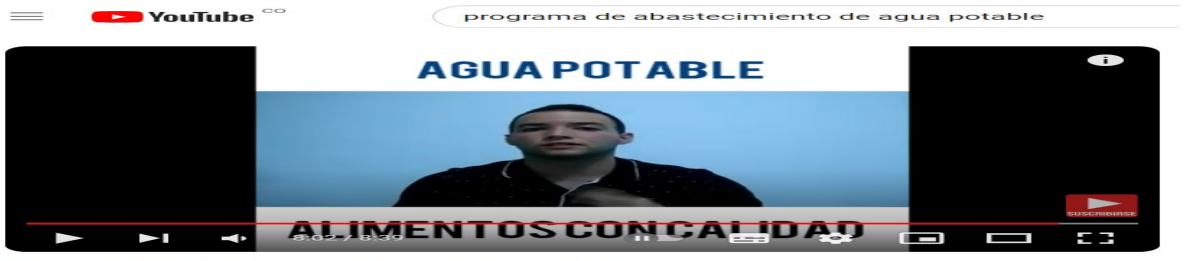
Dentro de las sugerencias del Plan de Saneamiento, esta realizar un manejo integrado de los residuos solidos generados en las empresas, de tal manera que garanticen las BPM.

### 3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral.

❖ Ingrese a la red social YouTube y consulte en su buscador interno de la red:

Titulo: “programa de abastecimiento de agua potable”
Canal: Alimentos con calidd
link: https://www.youtube.com/watch?v=z7RtTbl1zqU



Agua Potable / Alimentos con Calidad

❖ Investiga acerca de:

Generalidades en el programa de abastecimiento de agua potable
Fuentes de captaciòn
Calidad del agua potable

### 3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

1. A nivel personal realice una infografía, anotando bibliografía, acerca del video “agua potable, alimentos con calidad”

2. Realice una consulta acerca del programa de abastecimiento del agua potable que suministra el recurso al área de gastronomia de la sede del Sena a la cual uted pertenece.

- Fuente de captación
- Sitema de potabilización
- Calidad del agua
- Consumo diario de gua potable
- Tanques de almacenamiento, capacidad de almacenamiento de agua potable.
- Programa de limpieza y desinfección de sistema de abastecimiento de agua potable

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| Evidencias de Conocimiento:<br><br>**Actividades de apropiación del conocimiento** | Interpreta los programas del plan de saneamiento. | Investigación y observación |
| Evidencia de Desempeño:<br><br>**Actividad de transferencia de conocimiento** | Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según plan sanitario | Entregable |

## 5. *GLOSARIO DE TÉRMINOS*

SISTEMA DE AGUA POTABLE.

Un sistema de abastecimiento de agua potable, tiene como finalidad primordial, la de entregar a los habitantes de una localidad, agua en cantidad y calidad adecuada para satisfacer sus necesidades, ya que como se sabe los seres humanos estamos compuestos en un 70% de agua, por lo que este líquido es vital para la supervivencia. Uno de los puntos principales de este capítulo, es entender el término potable. El agua potable es considerada aquella que cumple con la norma establecida por la Organización Mundial de la Salud (OMS), la cual indica la cantidad de sales minerales disueltas que debe contener el agua para adquirir la calidad de potable

CAPTACIÓN.

Es la parte inicial del sistema hidráulico y consiste en las obras donde se capta el agua para poder abastecer a la población. Pueden ser una o varias, el requisito es que en conjunto se obtenga la cantidad de agua que la comunidad requiere.

CONDUCCIÓN.

La denominada “línea de conducción” consiste en todas las estructuras civiles y electromecánicas cuya finalidad es la de llevar el agua desde la captación hasta un punto que puede ser un tanque de regularización, una planta de tratamiento de potabilización o el sitio de consumo.

TRATAMIENTO.

El tratamiento, se refiere a todos los procesos físicos, mecánicos y químicos que harán que el agua adquiera las características necesarias para que sea apta para su consumo. Los tres objetivos principales de una planta potabilizadora son lograr un agua que sea: segura para consumo humano, estéticamente aceptable y económica.

REGULARIZACIÓN.

Como punto importante de este apartado, es indispensable establecer con claridad la diferencia entre los términos “almacenamiento” y “regularización”. La función principal del almacenamiento, es contar con un volumen de agua de reserva para casos de contingencia que tengan como resultado la falta de agua en la localidad y la regularización sirve para cambiar un régimen de abastecimiento constante a un régimen de consumo variable.

LÍNEA DE ALIMENTACIÓN.

Esta línea es el conjunto de tuberías que sirven para conducir el agua desde el tanque de regularización hasta la red de distribución, cada día son más usuales por la lejanía de los tanques y la necesidad de tener zonas de distribución con presiones adecuadas.

RED DE DISTRIBUCIÓN.

Este sistema de tuberías es el encargado de entregar el agua a los usuarios en su domicilio, debiendo ser el servicio constante las 24 horas del día, en cantidad adecuada y con la calidad requerida para todos y cada uno de los tipos de zonas socio-económicas (comerciales, residenciales de todos los tipos, industriales, etc.

## 6. REFERENCIAS

**MINSALUD.** Resolución 2674 del 22 julio del 2013

**INVIMA** - Programas Pre-requisitos. Consultado de: https://www.invima.gov.co/documents/20143/352609/2POESOS.pdf/7e3143f4-e126-534f-cb45-5e751b61accc. (Recuperado 12 septiembre de 2022)

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor** | Dianny Ortega Tafur | Instructor | CCIT SENA regional Córdoba | 11-05-2024 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒ DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151529**
- Competencia: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - **558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.**
  - **558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.**
  - **558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.**
  - **558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.**

- Duraciòn de la guía: **48 horas**

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta guía de aprendizaje, en la cual se abordarán los conocimientos del saber que son necesarios para alcanzar los resultados de aprendizaje:

- **DEFINICIÒN DE ALIMENTO DEACUERDO AL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÒN SOCIAL**
- **ALIMENTO NATURAL**
- **ALIMENTO ARTIFICIAL**
- **CLASIFICACIÒN DE LOS ALIMENTOS**
- **CONTAMINACIÒN**
- **TIPOS DE CONTAMINACIÒN**
- **5 FACTORES PARA EL CRECIMIENTO Y MULTIPLICACIÒN DE BACTERIAS**
- **ETAS**
- **REQUISITOS HIGIENICOS PARA PREVENIRLAS**
- **RECONOCIMIENTO DE UN ALIMENTO ADULTERADO**
- **LEGISLACIÒN ALIMENTARIA. RESOLUCIÒN 2674 DEL 2013.**
- **PLAN DE SANEAMIENTO**
- **LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN**
- **CONTROL DE PLAGAS**
- **MANEJO RESIDUOS SOLIDOS**
- **ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**

Despues de conocer la temática a abordar y la normatividad vigente principal de la manipulación de alimentos, debemos interpretar y aplicar los conceptos básicos en nuestro contexto productivo. Para este caso, los principios de higiene y manipulación de alimentos y el programa de limpieza y desinfección aplicado en el rol que cada uno de ustedes desempeña.

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, y que deben desarrollar dentro del ambiente de aprendizaje o el entorno de formación.

Esta guía de aprendizaje proyecta a que usted desarrolle los aspectos necesarios para que logre el resultado de aprendizaje, que desarrollemos en el ambiente de formación y en el contexto productivo.

Te animamos a que realices las actividades propuestas en la guía, y presentes las evidencias que se solicitan, como mecanismo para verificar sus avances.

Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

**Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, luego realizar consultas investigativas para que puedas apropiarte del tema y conceptualizar.**

¡Te motivo a que de forma concentrada, disciplinada, y con la ayuda del trabajo colaborativo, desarrolles cada paso de la guía, para que saques el mejor provecho!.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1 Actividades de Reflexión inicial.

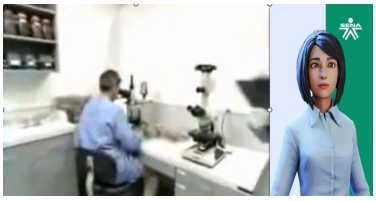
Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este dispuesto a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía con los demás compañeros

c. Proceda a observar el video introductorio de la temàtica, compartido por el instructor.

LOS MICROORGANISMOS UN UNIVERSO COMPLEJO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN EN TU COCINA.



**https://www.youtube.com/watch?v=ULzXJ5pQ3d4**

### 3.2 Actividad de Contextualización

Dentro de los principios básicos de higiene y manipulación de alimentos, la limpieza y desinfección, no debe considerarse una actividad complementaria del proceso de fabricación, producción, preparación, envase, almacenamiento, transporte y venta de alimentos; si no debe ser considerada una etapa màs del proceso de la cadena de abastecimiento, y se le debe dar el valor y la importancia que merece.

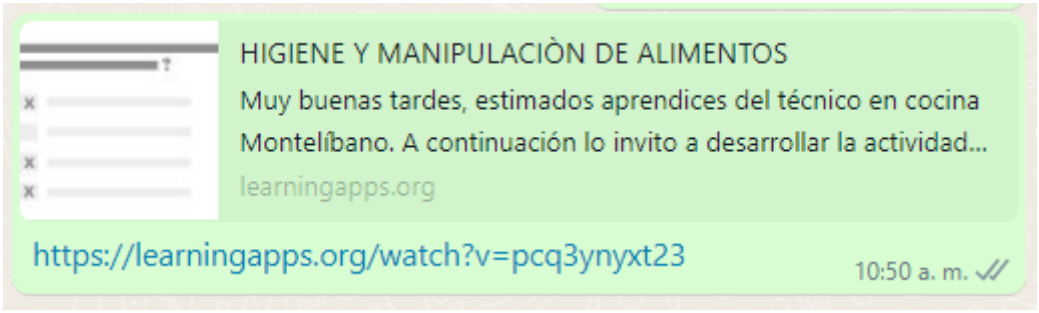
Uno de sus objetivos es Proporcionar ambiente de procesamiento limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la calidad del producto y por ende la salud del consumidor.

Los programas o POES de limpieza y desinfección, Establecen los procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones., Manejo de concentraciones y rotación de productos y uso adecuado de sustancias de limpieza y desinfección.

### 3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

Realizar el taller interactivo, a través del link compartido a sus equipos móviles.

https://learningapps.org/watch?v=pcq3ynyxt23




https://learningapps.org/display?v=p4f6m29n323



### 3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

En grupos conformados  por el instructor y teniendo en cuenta la guía:

1. Elaborar los siguientes talleres:

   1.1 TALLER GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS

   1.2 ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS

2. Elaborar el producto, mermelada de fresa y encurtidos.

Alistese para entrar al área de cocina y elaborar el producto mermelada, guardando todas las normas de sanidad y ejecutando los procesos de limpieza y desinfección, socializados.

**PASOS:**

1. **Proceda a retirarse las joyas y accessorios personales.**

2. **Coloquese los elementos de protección necesarios, para el manipulador: GORRO, BATA O DELANTAL Y TAPABOCAS.**
3. **Proceda a efectuar un muy buen lavado de manos.**
4. **Procedemos a preparar las soluciones desinfectantes para iniciar el proceso:**

- **Soluciòn de cloro para desinfección de superficies, utensilios. Ver tabla. Por cada litro de agua, adicionar 4 ml de cloro.**

5. **Proceder a sanitizar ambiente, superficies y utensilios.**
6. **Posteriormente prepare la solución de vinagre, para la desinfección de las frutas. Ver tabla. Para un litro de agua, adicionar 10 ml de vinagre.**

7. **Posterior, proceder a lavar la fruta con agua limpia, refregando con la mano la superficie.**
8. **Luego de lavar en agua limpia, procedemos a sumergirlas en agua con vinagre por 10 minutos.**
9. **Mientras esperamos la desinfección de las frutas, procedemos a calentar agua hasta ebullición en una olla grande, luego sumergimos los frascos de vidrio y sus tapas metálicas, en la olla, por 10 minutos. Posteriormente, sacar los frascos y dejarlos secar al ambiente, boca abajo, sobre paños limpios.**
10. **Sacamos la fruta de la solución desinfectante y la pelamos en el caso de la piña, retirando cascara, hojas y corazón. En el caso de las fresas, le retiramos el tallo.**

11. **Ya obtenida la pulpa de las frutas, por separado, procedemos a picarla en trosos medianos y la pesamos, para calcular la cantidad de azúcar, pectina y acido citrico.**
12. **Calculamos y pesamos la cantidad de azúcar, pectina y acido citrico, para cada pulpa de fruta obtenida, piña y fresas. Ver tabla.**
13. **La piña, una vez picada, se licua y se cuela, para retirar fibras, si asi se desea, dejando reservado unos trozos pequeños de fruta, para adicionar a la mermelada. La fresa no se licua.**
14. **Colocamos cada pulpa en una paila y sometemos a cocciòn (fuego moderado), con el fin de inactivar enzimas y ablandar la pared celular de cada fruta.**
15. **Adicionar la mitad del azúcar pesada, a cada paila de fruta, revolver continuamente por 10 minutos, revisando que no se pegue la pulpa a la paila.**
16. **Adicionar acido citrico, sin dejar de revolver.**
17. **Adicionar resto de azúcar con pectina, mezclada, y seguir agitando.**
18. **Probar punto con prueba de vaso de agua.**
19. **Retirar del fuego.**
20. **Envasar caliente y tapar**
21. **Voltear frascos y reposo por 3 minutos**
22. **Dejar enfriar por 3 horas y almacenar en lugar fresco y seco. Vida útil 6 meses.**
23. **Una vez se abra el empaque, debe refrigerar y su vida útil será de 3 meses aproximadamente.**
24. **Proceder a lavar todos los utensilios utilizados y superficies utilizados.**
25. **Desinfectar**
26. **Dejar escurrir**
27. **Aseo de pisos.**

## TABLA 1. MEZCLA DE DESINFECTANTES

| Sustancia | Concentración | Cantidad de sustancia | Completar con agua hasta | Tiempo de acción | Superficie | Operación | Enjuague | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Si | No |
| DESINFECTANTES | | | | | | | | |
| Hipoclorito (5 % concentración) | 50 ppm- 80 ppm | 1 ml -1.6ml | 1 L | 10 min | Manos | Inmersión | X | |
| | 100 ppm -120 ppm | 2 ml - 2.4 ml | 1 L | 10 min | Frutas y verduras | Inmersión | X | |
| | 200 ppm -220 ppm | 4 ml -1.4 ml | 1 L | 10 min | Ambientes | Aspersión | | X |
| | 300 ppm -320 ppm | 6 ml - 6.4 ml | 1 L | 10 min | Para superficies en contacto con los alimentos, equipos y ambientes. | Inundación | X | |
| | 500 ppm -520 ppm | 10 ml- 10.4 ml | 1 L | 10 min | Superficies (Dosificación de choque) | Inundación | X | |
| | 1000 ppm -1100 ppm | 20 ml - 22 ml | 1 L | 10 min | Pozuelos | Inundación | NA | |
| Vinagre blanco o limon | NA | 1 porcion de limon o vinagre | 2 porciones de agua | 20 min | Neveras, mesones en acero, implemenentos o utensilios. | Aspersión/ Inundación | X | |
| | NA | 10 ml - 12 ml | 1L | 10 min | Frutas y verduras | Inundación | X | |
| Bicarbonato de sodio | NA | 1 cucharita sopera o 5 - 6 gramos | 1 L | 15 min | Frutas y verduras consumidas crudas | Inundación | X | |
| | NA | 1 cucharita sopera o 15 - 20 gramos | 1 L | 10 min | Para superficies en contacto con los alimentos, equipos y ambientes. | Aspersión/ Inundación | X | |

## TABLA 2 Y 3. FORMULACIÒN

- Por cada kg de pulpa de cualquier fruta, adicionar un kg o ½ kg de azúcar, de acuerdo a gusto.
- Dependiendo de la acidez de la fruta, adicionar el acido cìtrico. La fresa y la piña, tienen 3,5 de acidez. Por lo que debe adicionarse 2 gr de acido citrico por cada kilo de pulpa. Ver tabla.

| Tabla de la acidez de la frutas | | | |
|---|---|---|---|
| Fruta | pH | Fruta | pH |
| Albaricoque | 3,5 | Papaya | 3,5 |
| Arandano | 3 | Pera | 4,3 |
| Cereza | 4 | Piña | 3,5 |
| Frabuesa | 3,5 | Platano | 5 |
| Fresa | 3,5 | Sandia | 4 |
| Higos | 5 | Uva | 3,3 |
| Kiwi | 3 | Zumo de lima | 2,4 |
| Mango | 5 | Zumo de limón | 2,3 |
| Manzana | 4,1 | Zomo de mandarina | 3,3 |
| Maracuya | 3 | Zumo de naranja | 3,5 |
| Melocotón | 3,5 | Zumo de pomelo | 3 |
| Mora | 3,2 | | |

**TABLA 2. GRADOS DE PH DE LAS FRUTAS**

| PH | GR ACIDO CITRICO POR KG DE PULPA |
|---|---|
| 3.0 A 3.5 | 1-2 GR |
| 3.6 A 4.0 | 3-4 GR |
| 4.0 A 4.5 | 4-5 GR |
| 4.6 A 5 | 5 GR |

**TABLA 3. CONVENCIÒN DE GR EN CUCHARITAS**

| MEDIDA EN CUCHARITAS | MEDIDA EN GRAMOS |
|---|---|
| 1 | 5 |
| 1/2 | 2 |
| 1/4 | 1 |

- La pectina es un tipo de fibra soluble que se encuentra de forma natural en frutas y verduras, al hidratarse con agua, forma un gel viscoso, que es el que le da la consistencia a la mermelada. dependiendo del contenido de pectina, en la fruta (madura menos pectina), asi adisionaremos a la mermelada. En el caso de la piña, su contenido es **medio**, y en el caso de la fresa, su contenido es **bajo.**

  Al añadir pectina a una mermelada casera, lo que conseguimos es espesarla sin necesidad de aplicar cocciones tan largas o añadir tanta cantidad de azúcar. Conseguimos por tanto mermeladas con más textura y un sabor más fresco y natural.
  Otro punto positivo es que conseguimos más cantidad de mermelada por kg de fruta empleado, ya que reducimos mucho los tiempos de cocción y evitamos gran parte de la evaporación del agua de la fruta.

## TABLA 4. CONTENIDO DE PECTINA EN ALGUNAS FRUTAS

| **Alto contenido de pectina** | **Medio contenido de pectina** | **Bajo contenido de pectina** |
|---|---|---|
| Membrillo | Manzana (variedades) | Fresa |
| Níspero | Durazno | Naranja (jugo) |
| Tomate árbol | Piña | Mandarina (jugo) |
| Mango | Sauco | Toronja (jugo) |
| Taperibá | Ciruela | Limón (jugo) |
| Tumbo | Pera | Carambola |
| Chirimoya | Lúcuma | Uva |
| Guanábana | Calabaza | Mora |
| Plátano (goma) | | Sandia |
| Guayaba | | Cocona |
| Manzana (variedades) | | Granadilla |
| | | Maracuyá (jugo) |
| | | Pepino |
| | | Tuna |

## TABLA 5. CALCULO DE PECTINA:

| CONTENIDO DE PECTINA EN FRUTA | GR PECTINA POR KG DE PULPA |
|---|---|
| ALTO | 1 GR |
| MEDIO | 2 GR |
| BAJO | 3 GR |

**Para el caso en particular de la mermelada de fresa a elaborar, la formulación es la siguiente:**

| MATERIA PRIMA E INSUMOS | gr | % |
|---|---|---|
| PULPA DE FRESA | 1000 | 100 |
| AZUCAR | 1000 | 100 |
| ACIDO CITRICO | 2 | 0,2 |
| PECTINA | 3 | 0,3 |

| MATERIA PRIMA E INSUMOS | gr | % |
|---|---|---|
| PULPA DE PIÑA | 1000 | 100 |
| AZUCAR | 1000 | 100 |
| ACIDO CITRICO | 2 | 0,2 |
| PECTINA | 2 | 0,2 |

**LISTA DE INGREDIENTES**

1. **3 PIÑAS**
2. **3 BANDEJAS DE FRESA**
3. **3 KG DE AZUCAR**

**LISTA DE UTENSILIOS**

4. **Tazas grandes para lavar frutas (4)**
5. **Tablas de picar (4), que no sean de madera.**
6. **Cuchillos mango plástico (4)**
7. **Taza grande para reservar frutas picadas (2)**
8. **Pailas para cocciòn medianas (2)**
9. **Cucharas de material sanitario para revolber (2)**
10. **Licuadora (1)**
11. **Olla grande para esterilizar frascos**
12. **Cada una traer un frascos de vidrio pequeño, con tapa metálica, previamente lavado.**
13. **Colador (1)**
14. **Embudo para envasar (1)**
15. **Taza grande para preparar solución con cloro (1)**
16. **Paños absorbentes (2)**
17. **Platos pequeños para reservar la pectina y el acido citrico. (4)**
18. **Platos soperos para reservar el azúcar (4)**
19. **Vaso de vidrio (1).**

**LISTA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:**

1. **Gorro desechable o de tela**
2. **Tapabocas**
3. **Delantal o bata**

**Recuerda:** ***Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa en el desarrollo de las actividades.***

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| Evidencias de Conocimiento:<br><br>**Actividades de apropiación del conocimiento** | Interpreta los principios básicos de la higiene y manipulación de alimentos, contemplados en la resolución 2674 del 2013. | Investigación y observación<br><br>Desarrollar los talleres presentados en la guía. |
| Evidencia de Desempeño:<br><br>**Actividad de transferencia de conocimiento** | Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según plan sanitario | Elaboraciòn de producto mermelada de fresa y práctica de BPM. En proceso. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)**: Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **CALIDAD:** serie de cualidades que tiene un producto para llegar a un grado de satifacción para los clientes y/o consumidores.

- ✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, quimico, bilógico, microbiologico. No causa daño a la salud humana.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- ✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- ✓ **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO:** programa integral y secuencial de acciones y técnicas para prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos y el entorno.

## 6. REFERENCIAS

**MINSALUD.** Resolución 2674 del 22 julio del 2013

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor** | Dianny Ortega Tafur | Instructor | CCIT SENA regional Córdoba | 1-12-2023 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

## ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

### I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN EL ESTABLECIMIENTO

| No. | ASPECTOS A VERIFICAR | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **1.** | **DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES** | Eval. Valor | Factor | Calif. Definitiva | Observaciones |
| 1.1 | Localización y diseño. | AR | 20 | 10 | |
| 1.2 | Distribución y flujo de materiales y personal | AR | 20 | 10 | |
| 1.3 | Mantenimiento de instalaciones | AR | 20 | 10 | |
| 1.4 | Capacidad y dotación de las instalaciones sanitarias. | AR | 20 | 10 | |
| 1.5 | Drenajes (canaletas, rejillas y sifones) | AR | 20 | 10 | |
| | Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | 20 | 100 | ***50*** | 10 |
| **2** | **CONDICIONES SANEAMIENTO** | Eval. Valor | Factor | Calif. Definitiva | Observaciones |
| 2.1 | Suministro y calidad de agua potable. | A | 30 | 30 | Acueducto |
| 2.2 | Manejo integral de residuos | AR | 20 | 10 | |
| 2.3 | Control integral de plagas. | AR | 20 | 10 | No hay registro de control en año anteriores ni en la actualidad |
| 2.4 | Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios | AR | 20 | 10 | |
| 2.5 | Soportes documentales de saneamiento | I | 10 | 0 | |
| | Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | 20 | 100 | ***60*** | 12 |
| **3.** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | Eval. Valor | Factor | Calif. Definitiva | Observaciones |
| 3.1 | Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. | AR | 30 | 15 | Se toma a un aprendiz, argumenta que se encuentra en proceso de capacitación y se ha realizado exámenes médicos básicos |
| 3.2 | Prácticas higiénicas y dotación del personal. | AR | 30 | 15 | Cuenta con dotación de utencilios y tiene el conocimeinto de la forma de su uso. Al momento de la inspección se visualiza que no los utilizan. |
| 3.3 | Estado de salud del personal manipulador de alimentos. | AR | 40 | 20 | No cuenta con los exámenes microbiológicos pertinentes. |
| | Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación) | 10 | 100 | ***50*** | 5 |

| 4. | EQUIPOS Y UTENSILIOS | Eval. Valor | Factor | Calif. Definitiva | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Equipos y utensilios para los procesos de elaboración de alimentos | AR | 50 | 25 | |
| 4.2 | Mantenimiento de equipos y utensilios. | AR | 50 | 25 | |
| | Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) | 15 | 100 | ***50*** | 7,5 |
| **5.** | **OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO** | Eval. Valor | Factor | Calif. Definitiva | Observaciones |
| 5.1 | Control de materia prima | AR | 25 | 12,5 | |
| 5.2 | Prevención de la contaminación cruzada | AR | 25 | 12,5 | |
| 5.3 | Control de temperatura y tiempo durante la preparación de acuerdo a la naturaleza de los alimentos | A | 25 | 25 | Cuenta con termómetro, además el control se hace de forma manual al momento de cocinar. Algunas neveras cuentan con medidor de temperatura y otras no. |
| 5.4 | Material para servido | A | 25 | 25 | |
| | Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación) | 20 | 100 | ***75,0*** | 15 |

| 6. | VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | Eval. Valor | Factor | Calif. Definitiva | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | Toma de muestras | I | 50 | 0 | Nunca se han tomado ningún tipo de muestreo. |
| 6.2 | Manejo de descarte | A | 50 | 50 | |
| | Porcentaje de cumplimiento (NA) | 15 | 100 | 50 | 7,5 |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % Cumplimiento | % | Concepto |
|---|---|---|
| | < 59.9 | |
| 57 | 60 - 100 | DESFAVORABLE |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| Número total de muestras tomadas | |
| Número del Acta de toma de muestra | |

## IV.REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales/items):

## V.OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

## VI. ESPACIO PARA FIRMAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firma: | | Firma: | |
| Nombre: | Marcela Doría | Nombre: | Liliana Sotelo Coronado - Luis Samir Mejía Castellanos |
| C.C.: | 50.921,21 | C.C.: | 1.067.858.444 - 1.067.877.572 |
| Cargo | Instructora SENA | Cargo | Instructora SENNOVA - Aprendiz SENA |
| Institución: | SENA-C.C.I.T. Regional Córdoba | Institución: | SENA-C.C.I.T. Regional Córdoba |

**PLAN DE TRABAJO**

**Centro de Comercio, Industria y Turismo**
**Regional Córdoba - Montería**

**Instructor (a): DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR**
**Programa:** TECNICO COCINA
**Ficha de caracterización:** 2823729
**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

**Municipio:** Montería, Córdoba
**Mes:** MARZO-ABRIL y MAYO, año 2024

RA 2: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos". RA 3: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. .

| N° | T.D | Número de Documento | Aprendiz | Celular | Correo electrònico | Actividad 01 | | | | | | Actividad 02 | | | | | | Actividad 03 | | | | | | Actividad 04 | | | | | | Actividad 05 | | | | | | Actividad 06 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Act 01: Taller principios de limpieza y desinfecciòn en la | | | | | | Act 02: Desarrollo de la guia Nº 1. | | | | | | Act 03: Desarrollo de la guia Nº 2. | | | | | | Act 04: Tabla de clasificaciòn de residuos solidos | | | | | | Act 05: Exposiciòn Resoluciòn 2674 de 2013 | | | | | | Act 06: Realizaciòn del diagnostico del area. Ac | | | | | |
| | | | | | | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | |
| | | | | | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | |
| 1 | CC | 1067923455 | YORELIS SOFIA ARIZA PATERNINA | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 2 | CC | 1003190717 | ANA LUISA FURNIELES URANGO | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 3 | T.I | 1088834358 | DANILO JOSE LICONA LICONA | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 4 | CC | 50861265 | LEIDA ROZA PAEZ | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 5 | CC | 1062957703 | MARIA PAZ COMAS GOMEZ | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 6 | CC | 25776994 | GRETH PATRICIA GIRALDO HERNANDEZ | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 7 | CC | 1047232488 | MARYI JULIE PADILLA OJEDA | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 8 | CC | 1073813346 | YENIS DEL CARMEN GONZALEZ HERRERA | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 9 | CC | 1003049004 | ANYI DANIELA ACOSTA MADERA | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 10 | CC | 26117577 | LUDIS ESTHER GARCES PAJARO | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 11 | CC | 1062425186 | CESAR DAVID ROMERO ROMERO | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 12 | CC | 1020492182 | FABIAN HERRERA CUADRADO | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 13 | CC | 34999184 | VICTORIA MABEL MAUSSA VEGA | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 14 | T.I | 1067162543 | **LAURA VANESA PERALTA BURGOS** | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 15 | CC | 1067848918 | LINA MARGARITA FABRA LEON | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 16 | CC | 1003194256 | LAURA DANIELA HERNANDEZ MADRID | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 17 | CC | 1062961226 | IVAN DAVID GALARCIO PACHECO | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 18 | CC | 1003588445 | YORLEIDIS PADILLA GOMEZ | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 19 | CC | 1003192130 | YINELA YOHANA HOYOS CARVAJAL | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 20 | CC | 56086246 | MARIA MELBA SALAZAR PEREZ | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 21 | CC | 1192784962 | PEDRO ANGEL GARCIA NEGRETE | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 22 | CC | 50902845 | CLAUDIA PATRICIA NEGRETE BURGOS | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 23 | CC | 1062425147 | LUIS MARIO BUELVAS EMERY | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 24 | CC | 1064186229 | NICOLASA MARIA SOLAR MURILLO | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 25 | CC | 1062433062 | SEBASTIAN RAMOS FUENTES | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 26 | CC | 1062959434 | ADRIAN SHARITH ESCOBAR MENDEZ | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |
| 27 | CC | 1012439841 | JOSE MANUEL MONTENEGRO PASTRANA | | | 22/03/2024 | X | | X | | A | 5/04/2024 | | X | X | | A | 12/04/2024 | | X | X | | A | 26/04/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | | A | 3/05/2024 | X | | X | |

**FIRMA DEL INSTRUCTOR:**

**PLAN DE TRABAJO**

**Centro de Comercio, Industria y Turismo**
**Regional Córdoba - Montería**

**Instructor (a):** DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
**Programa:** TECNICO COCINA
**Ficha de caracterización:** 2877692
**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

**Municipio:** Montelibano, Córdoba 2877692
**Mes:** Marzo-Abril y Mayo , año 2024

RA 2: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos". RA 3: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. .

| N° | T.D | Número de Documento | Aprendiz | | Celular | rreo electròn | Actividad 01 | | | | | | Actividad 02 | | | | | | Actividad 03 | | | | | | Actividad 04 | | | | | | Actividad 05 | | | | | | Actividad 06 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Act 01: Taller de limpieza y desinfecciòn en la cocina. | | | | | | Act 02: Desarrollo de la guìa Nº 1 de aprendizaje. | | | | | | Act 03: Desarrollo de la guìa Nº 2 de aprendizaje. | | | | | | Act 04: TABLA DE CLASIFICACIÒN DE RESIDUOS | | | | | | Act 05: Desarrollo de la guìa Nº 3 de aprendizaje. | | | | | | Act 06: Desarrollo de la guìa Nº 4 de aprendiza | | | | |
| | | | | | | | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | |
| | | | | | | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No |
| 1 | CC | 1003082411 | YULIS ESTEFANY | MENDEZ LOPEZ | 301514997 | yulismendez1 | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 2 | CC | 1003290542 | KATERINE ISABEL | BRACAMONTE PAYARES | 300946746 | isabellabraca | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 3 | CC | 1003292253 | ADRIANA PAOLA | MENDOZA RUIZ | 320564569 | adrianapaola | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 4 | CC | 1003292669 | YINEIS ELENA | PEREZ FLOREZ | 311389267 | yeperezflorez | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 5 | CC | 1003293670 | WILLIAM ANDRES | FLOREZ LOPEZ | 322650422 | florezwillyam | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 6 | CC | 1063276357 | JESUS DANIEL | BECERRA MANTILLA | 310747855 | jesusdaniel29 | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 8 | CC | 1063280055 | CINDY LUCIA | TUIRAN RICARDO | 321596060 | ctuiran16@g | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 9 | CC | 1063286324 | YENNIFER ROSANA | MARTINEZ CORRALES | 310504599 | leonardohoyo | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 10 | CC | 1063287050 | NATALIA LISETH | CASTAÑEDA CONDE | 312676212 | yeillo_na16@ | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 11 | CC | 1063294650 | MELANY ANDREA | RODRIGUEZ ESCUDERO | 314557803 | melanyrodrig | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 12 | CC | 1063296265 | YOANDRA LUZ | DELGADO BEDOYA | 312821574 | mateodelgad | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 14 | CC | 1063367452 | ANA MARCELA | PEINADO PACHECO | 312409910 | anitapeinado | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 16 | CC | 1066600778 | JHONSON | VIDAL JHAVLOSKY | 300590478 | jjhavlosky@g | 1/04/2024 | | X | | | | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 17 | CC | 1066600987 | DIEGO ANDRÉS | ROMERO MAZO | 311736635 | romeromazod | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 18 | CC | 1067281906 | SILENE MARLEY | MEZA DIAZ | 310648171 | Silenemeza7 | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 20 | CC | 1140849968 | WILSON ANDRES | SEPULVEDA NARVAEZ | | wilsonsn0492 | 1/04/2024 | | X | | | | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 21 | CC | 21990439 | BEATRIZ ELENA | POSADA CHAVARRIA | 310408432 | beatrizelena0 | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |
| 25 | TI | 1063286033 | MELISSA | MONTES MORENO | 322570323 | melishama09 | 1/04/2024 | | X | X | | A | 8/04/2024 | | X | X | | A | 15/04/2024 | | X | X | | A | 22/04/2024 | | X | X | | A | 29/04/2024 | | X | X | | A | 6/05/2024 | | X | | |

**FIRMA DEL INSTRUCTOR:**

**PLAN DE TRABAJO**

**Centro de Comercio, Industria y Turismo**
**Regional Córdoba - Montería**

**Instructor (a): DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR**
**Programa:** TECNICO COCINA
**Ficha de caracterización:** 2877701
**Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

**Municipio:** Monteria, Córdoba
**Mes:** Abril-Mayo, año 2024

RA 1: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

| N° | TIPO | Número de Documento | Aprendiz | | Actividad 01 | | | | | | Actividad 02 | | | | | | Actividad 03 | | | | | | Actividad 04 | | | | | | Actividad 05 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Act 01: Desarrollo de la guia Nº 1 | | | | | | Act 02: Tabla de clasificaciòn de hortalizas y verduras. | | | | | | Act 03: GUIA Nº 2. | | | | | | Act 04: Investigaciòn en grupo, socializaciòn y | | | | | | Act 05: EVALUACIÒN presencial . Generalidades de | | | | | |
| | | | | | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota | Fecha de entrega | Formato | | Entregó | | Nota |
| | | | | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | | | Físico | Digital | Si | No | |
| 1 | CC | 1003049243 | EIDER DAVID | OSORIO ARGEL | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 2 | CC | 1003394059 | JUAN CAMILO | MARTINEZ HOYOS | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 3 | CC | 1003402360 | NEIDER JOSE | RACERO MORALES | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 4 | CC | 1062432560 | ESTEBAN ENRIQUE | PEÑATA TRESPALACIO | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 5 | CC | 1063719377 | MARIA ANGELICA | CORREA MORELO | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 6 | CC | 1066719130 | JOEL ANDRES | SANCHEZ ALVAREZ | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 7 | CC | 1067879053 | CINDY PAOLA | CARABALLO PADILLA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 8 | CC | 1067958713 | JESICA CARIDAD | ALVAREZ ESPITIA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 9 | CC | 1067969232 | JOHN BAYRON | SUAREZ PEREZ | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 10 | CC | 1068416572 | MANUEL DAVID | SALGADO NEGRETTE | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 11 | CC | 1069465214 | MARÍA FERNANDA | PINEDO CONTRERAS | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 12 | CC | 1071354784 | KATERINE PATRICIA | RUIZ HERRERA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 13 | CC | 1073829361 | GIULIANA CHEYENNE | DURANGO MEZA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 14 | CC | 1104255791 | ALEJANDRA | ALBONIS PASTRANA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 15 | CC | 1133794408 | SHAMA | AGUDELO ESPITIA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 16 | CC | 1137975302 | ANDRÉS FELIPE | MORALES HUMANEZ | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 17 | CC | 25785727 | MARIA ELENA | VARGAS MENDOZA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 18 | CC | 25801447 | OLIVIA ESTHER | FUENTES CARRILLO | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 19 | CC | 26202018 | KETTY DEL ROSARIO | PARDO VIOLA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 20 | CC | 50960213 | SKARLY JUDITH | CALLEJAS VEGA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 21 | TI | 1064986914 | JAVIER MANUEL | PESTANA LLORENTE | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 22 | TI | 1066725856 | ARLET | MERCADO RUIZ | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 23 | TI | 1067866688 | MARIANA | NIÑO GRACIANO | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 24 | TI | 1067872678 | WENDY PAOLA | COGOLLO MACHADO | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |
| 25 | T.I | 1068419150 | DANIEL RAFAEL | RAMOS ROBLES | | | X | | | A | 16/04/2024 | | X | | | A | 14/05/2024 | | | | | | 7/05/2024 | | | | | A | 14/05/2024 | | | | | A |
| 26 | TI | 1116435321 | ANGEL DANIEL | LOPEZ RAIGOZA | 9/04/2024 | | X | X | | A | 16/04/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | | X | | | | 7/05/2024 | | X | X | | A | 14/05/2024 | X | | X | | A |

**FIRMA DEL INSTRUCTOR:** Dianny Ortega

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 18 de abril de 2024, 18:58
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Cordial saludo, estimado Eduardo.

A continuación, adjunto información requerida, al respecto de la inscripción del complementario Higiene y manipulación de alimentos, para la fundación Casa del Niño grupo 1, montería.

Muchas gracias por la gestión.

Atte.,

Dianny Stella Ortega Tafur

Contratista Sena.

**4 adjuntos**

**1. DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA - DILIGENCIADO (2).pdf**
113K

**02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx**
129K

**CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN GRUPO 1.docx**
165K

**GRUPO 1 CASA DEL NIÑO.pdf**
20889K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO G2

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 18 de abril de 2024, 19:01
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Cordial saludo, estimado Eduardo.

A continuación, adjunto información requerida, al respecto de la inscripción del complementario Higiene y manipulación de alimentos, para la fundación Casa del Niño grupo 2, montería.

Muchas gracias por la gestión.

Atte.,

Dianny Stella Ortega Tafur

Contratista Sena.

**4 adjuntos**

**1. DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA - DILIGENCIADO (2).pdf**
113K

**02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx**
129K

**CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN GRUPO 1.docx**
164K

**GRUPO 2 OK COMPLETADO.....pdf**
11161K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO

**Eduardo Andres Plaza Molina** <eaplaza@sena.edu.co> 22 de abril de 2024, 10:06
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Buen día

Comparto documentos para tramite de curso

Saludos

Cordialmente,

---

**De:** dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
**Enviado:** jueves, 18 de abril de 2024 18:58
**Para:** Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>; David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
**Asunto:** COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO

[El texto citado está oculto]

Eduardo Andres Plaza Molina
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba - Técnico G02
eaplaza@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:53412
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

**4 adjuntos**

- **1. DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA - DILIGENCIADO (2).pdf** 113K
- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **GRUPO 1 CASA DEL NIÑO.pdf** 20889K
- **CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN GRUPO 1.pdf** 171K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO G2

**Eduardo Andres Plaza Molina** <eaplaza@sena.edu.co> 22 de abril de 2024, 10:20
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Buen día

Comparto documentos para tramite de curso

Saludos

Cordialmente,

---

**De:** dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
**Enviado:** jueves, 18 de abril de 2024 19:01
**Para:** Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>; David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
**Asunto:** COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO G2

[El texto citado está oculto]

Eduardo Andres Plaza Molina
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba - Técnico G02
eaplaza@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:53412
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

**4 adjuntos**

- **1. DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA - DILIGENCIADO (2).pdf** 113K
- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **GRUPO 2 OK COMPLETADO.....pdf** 11161K
- **CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN GRUPO 2.pdf** 171K

Gmail dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

# Resultado de Inscripción Ficha No. 2974754

**inscripciones9523** <inscripciones9523@sena.edu.co> 23 de abril de 2024, 15:25
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

En el archivo adjunto relacionamos el resultado de la inscripción para la ficha en referencia.
**Es importante dar respuesta a las subsanaciones de tal forma que se cumpla el cupo solicitado.**

## MES: ABRIL

## FAVOR NO MODIFICAR EL ASUNTO DEL CORREO Y/O CREAR OTRA RESPUESTA. ESTO CON LA FINALIDAD DE VALIDAR LA TRAZABILIDAD DEL CASO, PUES ES IMPORTANTE IDENTIFICAR EL NÚMERO DE LA FICHA Y MANTENER LA SECUENCIA DEL PROCESO

Los resultados que aparezcan **EN ROJO** indican el inconveniente o la razón por la cual el aspirante no pudo ser inscrito, por lo que recomendamos realizar las acciones necesarias para normalizar su estado o informar al aspirante la **No Inscripción** en el curso.

Para normalizar el estado de los aspirantes que **no se encuentran registrados** en el aplicativo Sofia Plus, debe enviar listado en Excel con los aprendices que falten por inscribir previamente registrados en el aplicativo, según los resultados de la validación de información.

Una vez subsanados los inconvenientes debe responder a este correo presentando las correcciones a las que haya lugar. Si el caso requiere matricula especial, debe enviar un listado Excel con los aspirantes a matricular y, si así lo requiere la situación, los documentos solicitados.

Los aprendices relacionados que no fueron matriculados debido a que el documento de identidad se encuentra en mal estado de visualización o vencido. Para continuar con el proceso de matrícula debe subsanar este impase, ya sea suministrando el documento vigente o documento en tramité(contraseña), una copia legible o el certificado de documento vigente emitido por la Registraduría.

https://consultasrc.registraduria.gov.co:28080/ProyectoSCCRC/ (menores de Edad)

https://wsp.registraduria.gov.co/certificado/Datos.aspx (mayores de edad)

Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

**2 adjuntos**

**ResultadoInscripcion.xls**
411K

**Ficha No. 2974754.pdf**
188K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# Resultado de Inscripción Ficha No. 2974755

**inscripciones9523** <inscripciones9523@sena.edu.co> 23 de abril de 2024, 15:28
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

En el archivo adjunto relacionamos el resultado de la inscripción para la ficha en referencia.
**Es importante dar respuesta a las subsanaciones de tal forma que se cumpla el cupo solicitado.**

## MES: ABRIL

## FAVOR NO MODIFICAR EL ASUNTO DEL CORREO Y/O CREAR OTRA RESPUESTA. ESTO CON LA FINALIDAD DE VALIDAR LA TRAZABILIDAD DEL CASO, PUES ES IMPORTANTE IDENTIFICAR EL NÚMERO DE LA FICHA Y MANTENER LA SECUENCIA DEL PROCESO

Los resultados que aparezcan **EN ROJO** indican el inconveniente o la razón por la cual el aspirante no pudo ser inscrito, por lo que recomendamos realizar las acciones necesarias para normalizar su estado o informar al aspirante la **No Inscripción** en el curso.

Para normalizar el estado de los aspirantes que **no se encuentran registrados** en el aplicativo Sofia Plus, debe enviar listado en Excel con los aprendices que falten por inscribir previamente registrados en el aplicativo, según los resultados de la validación de información.

Una vez subsanados los inconvenientes debe responder a este correo presentando las correcciones a las que haya lugar. Si el caso requiere matricula especial, debe enviar un listado Excel con los aspirantes a matricular y, si así lo requiere la situación, los documentos solicitados.

Los aprendices relacionados que no fueron matriculados debido a que el documento de identidad se encuentra en mal estado de visualización o vencido. Para continuar con el proceso de matrícula debe subsanar este impase, ya sea suministrando el documento vigente o documento en tramité(contraseña), una copia legible o el certificado de documento vigente emitido por la Registraduría.

https://consultasrc.registraduria.gov.co:28080/ProyectoSCCRC/ (menores de Edad)

https://wsp.registraduria.gov.co/certificado/Datos.aspx (mayores de edad)

Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

**2 adjuntos**

**ResultadoInscripcion.xls**
586K

**Ficha No. 2974755.pdf**
188K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# Resultado de Inscripción Ficha No. 2974754

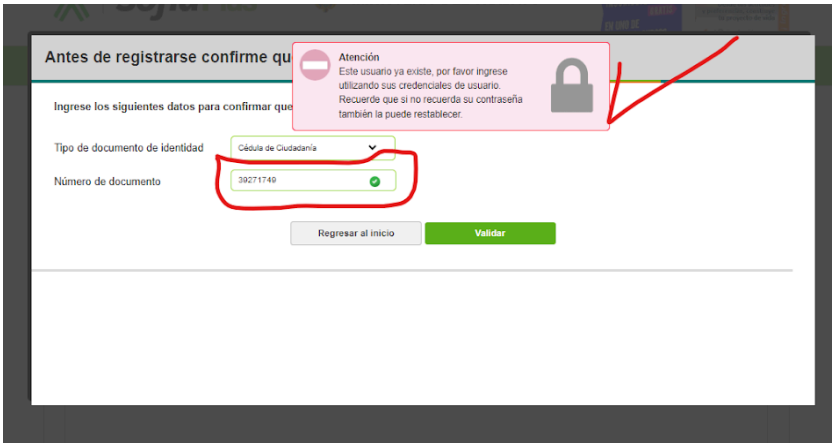
**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 25 de abril de 2024, 18:58
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo departamento de inscripciones 9523.

La presente es para enviar correcciones y ajustes del listado de aspirantes al curso de HMA de la ficha 2974754, que presentaron novedades.

En primer lugar, se pidió copia legible de la cédula de la señora ANGELA MARIA VEGA GARCIA, corroborando que su número de cédula es **39271749**, y no **39271740**, como aparece en el cuadro de Excel del resultado de inscripción. Posterior a esto se procedió a verificar el registro en Sofia plus, y efectivamente, la señora ya estaba registrada.




Y en cuanto a la señora Carmen Isabel Padrón Barraza, la cual tenía un documento ilegible, se le pidió que enviase un documento legible, el cual muestro a continuación.




| Nº | NOMBRE | Nº DE CEDULA | NOVEDAD | CORRECCIÒN EFECTUADA | OBSERVACIÒN |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ANGELA MARIA VEGA GARCIA | 39271749 | NO EXISTE | SI | SE VERIFICÒ SU REGISTRO EN SOFIA PLUS |
| 2 | CARMEN ISABEL PADRON BARRAZA | 34973461 | ILEGIBLE | SI | CEDULA LEGIBLE EN PDF |

De esta manera, quedan ejecutadas las correcciones en esta ficha, por lo que solicito respetuosamente, una vez se realice el registro de las aspirantes, si ya no hay más novedades, proceder a efectuar el cierre de la ficha.

A continuación, anexo cédulas en pdf de las aspirantes.

Muchas gracias por su gestión.

Atte.

Dianny Ortega Tafur.
Contratista.

[El texto citado está oculto]

**2 adjuntos**

**ANGELA MARIA VEGA GARCIA.pdf**
272K

**CARMEN ISABEL PADRON BARRAZA.pdf**
129K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# Resultado de Inscripción Ficha No. 2974755

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 25 de abril de 2024, 19:15
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo departamento de inscripciones 9523.

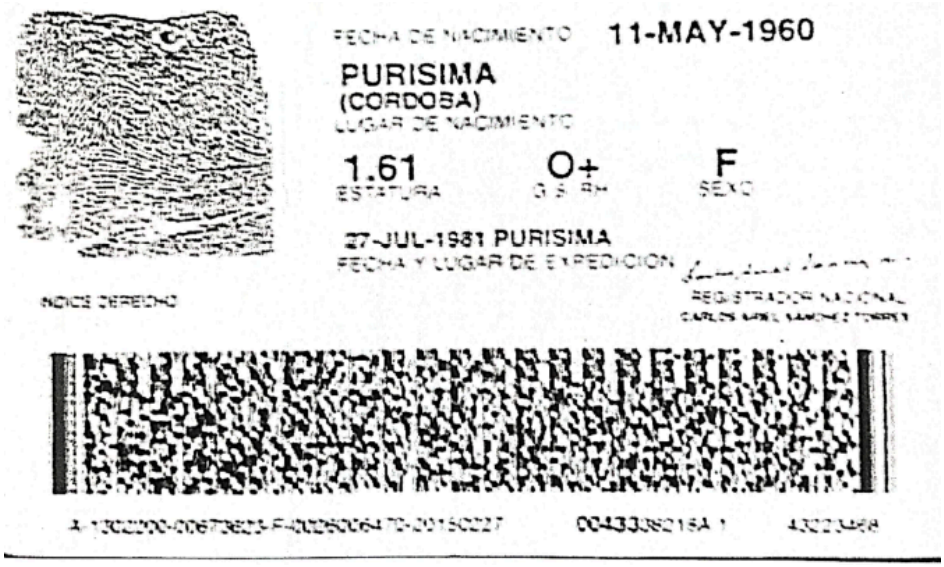
La presente es para enviar correcciones y ajustes del listado de aspirantes al curso de HMA de la ficha 2974755, que presentaron novedades.

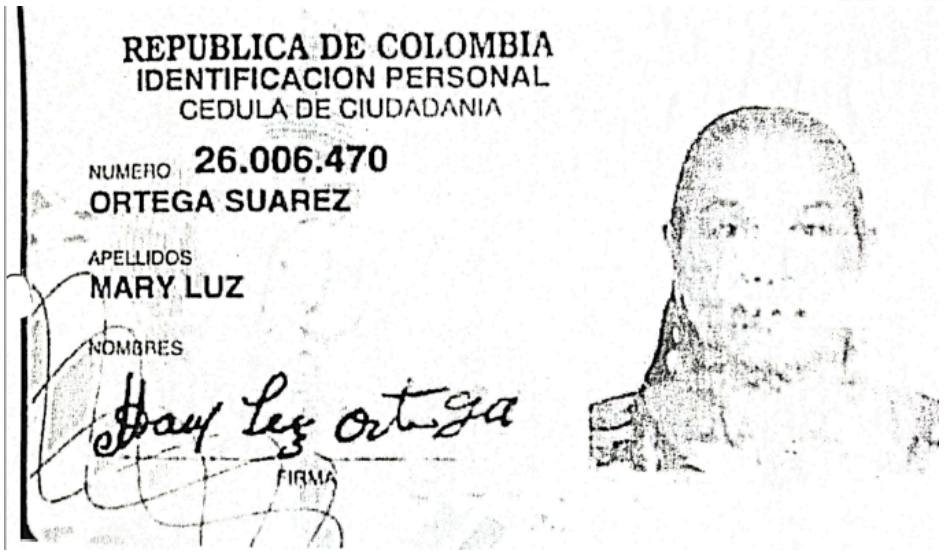
Para subsanar las novedades presentadas en esta ficha, se solicitó copia legible de las cédulas de las señoras MARTHA EUGENIA COTUAZ ROJAS, MARY LUZ ORTEGA SUAREZ, Y ROSA ELVIRA MORALES JULIO.

A continuación, se muestran pantallazos de las cédulas legibles, y se anexan los documentos en PDF.


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO
50.899.780
COTUAZ ROJAS
APELLIDOS
MARTHA EUGENIA
NOMBRES
Martha Cotuáz
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO
02-JUL-1970
MONTERIA
(CORDOBA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60
ESTATURA
A+
G.S. RH
F
SEXO
20-FEB-1991 MONTERIA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO
A-1300100-38160172-F-0050899780-20070913
04199 07256N 02 221292330
Powered by CamScanner


FECHA DE NACIMIENTO 11-MAY-1960
PURISIMA
(CORDOBA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.61
ESTATURA
O+
G.S. RH
F
SEXO
27-JUL-1981 PURISIMA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
INDICE DERECHO
REGISTRADOR NACIONAL


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 26.006.470
ORTEGA SUAREZ
APELLIDOS
MARY LUZ
NOMBRES
FIRMA


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 26.211.151
MORALES JULIO
APELLIDOS
ROSA ELVIRA
NOMBRES
FIRMA




| Nº | NOMBRE | Nº DE CEDULA | NOVEDAD | CORRECCIÒN EFETUADA | OBSEVACIÒN |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MARTHA EUGENIA COTUAZ ROJAS | 50899780 | ILEGIBLE | SI | PRESENTARON COPIA LEGIBLE |
| 2 | MARY LUZ ORTEGA SUAREZ | 26006470 | ILEGIBLE | SI | PRESENTARON COPIA LEGIBLE |
| 3 | ROSA ELVIRA MORALES JULIO | 26211151 | ILEGIBLE | SI | PRESENTARON COPIA LEGIBLE |

De esta manera, quedan ejecutadas las correcciones en esta ficha, por lo que solicito respetuosamente, una vez se realice el registro de las aspirantes, si ya no hay más novedades, proceder a efectuar el cierre de la ficha.

Muchas gracias por su gestión.

Atte.

Dianny Ortega Tafur.
Contratista.
[El texto citado está oculto]

**3 adjuntos**

**MARTHA COTUAZ.pdf**
93K

**Mary luz ortega Suarez.pdf**
593K

**ROSA ELVIRA MORALES JULIO OK.pdf**
444K

| FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRES Y APELLIDOS ASPIRANTE | Tipo de Identificación | Numero de Identificación | Código de la ficha | Tipo poblacion Aspirante | TIPO ORGANIZACIÓN | Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada) |
| ADY ESTHER JIMENEZ GRANADC | CC | 50943034 | | | | |
| AIDEE NICOLASA BARON DEL VA | CC | 45446927 | | | | |
| ALBIRIAM DEL SOCORRO ZAPAT | CC | 21632855 | | | | |
| AMPARO DEL SOCORRO GONZA | CC | 34979635 | | | | |
| ANGELA DE JESUS MARZOLA BO | CC | 34968124 | | | | |
| ANGELA MARIA VEGA GARCIA | CC | 39271749 | | | | |
| ARIELA DEL CARMEN DORIA BAL | CC | 30656307 | | | | |
| CANDELARIA DE JESUS BARRIOS | CC | 34963922 | | | | |
| CARMEN ALICIA POLO MANGON | CC | 34982045 | | | | |
| CARMEN ISABEL PADRON BARR/ | CC | 34973461 | | | | |
| CAROLA AGUDELO NAZZAR | CC | 25887424 | | | | |
| CONSUELO DE JESUS RICARDO ( | CC | 50846970 | | | | |
| DAMARIS DIAZ MARRUGO | CC | 50953418 | | | | |
| DENIS ROSA CASTRO ARTUZ | CC | 50904822 | | | | |
| DORA ELENA RUIZ MARQUEZ | CC | 50910491 | | | | |
| DORA NELLY ESCOBAR BEDOYA | CC | 50868854 | | | | |
| EDITH SOL TRUJILLO BARRIOS | CC | 34996426 | | | | |
| EIMY ROCIO ARRIETA MARZOLA | CC | 26227169 | | | | |
| EMILSA ISABEL ESPEJO ORTEGA | CC | 34997084 | | | | |
| ERICEL DEL SOCORRO NUÑEZ P/ | CC | 22529002 | | | | |
| EVIS OMAIDA CALDERIN CUITIV/ | CC | 50976160 | | | | |
| FANNY DEL SOCORRO CONTRER | CC | 23220545 | | | | |
| GYNY BENEDETTI RUIZ | CC | 50933532 | | | | |
| JOHAN ANDRES PINTO HUMANI | CC | 1067843911 | | | | |
| JOSE ARMANDO GUEVARA GRA | CC | 1005682057 | | | | |
| LAURA ALEJANDRA CARO RICAR | CC | 1064985552 | | | | |
| LEDA ISABEL VERGARA ROMERC | CC | 25988332 | | | | |
| LEONOR IGNACIA JULIO PEINAD | CC | 26210516 | | | | |
| LIBIA DEL CARMEN MUÑOZ MA | CC | 50853366 | | | | |
| LIBIA MARIA OSORIO AYALA | CC | 50932935 | | | | |
| ROSA ANGELICA SEGURA MESTI | CC | 1062954620 | | | | |
| ROSA MARIA DUEÑAS REYES | CC | 50845871 | | | | |
| SAMUEL JAIR JHERRERA GALLEC | CC | 1067840595 | | | | |
| SANDRA MILENA ARTEAGA MOI | CC | 50927941 | | | | |

| **La siguiente lista de Tipo población Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.** |
|---|
| ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS |
| ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS |
| ADOLESCENTE_DESVINCULADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZ |
| ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL |
| ADOLESCENTE_TRABAJADOR |
| AMENAZA |
| ARTESANOS |
| DEL_CONFLICTO_ARMADO |
| DESAPARICIÓN_FORZADA |
| DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS |
| DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CABEZA_DE_FAMI |
| DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA |
| DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA |
| DISCAPACIDAD_INTELECTUAL |
| DISCAPACIDAD_AUDITIVA |
| DISCAPACIDAD_FÍSICA |
| DISCAPACIDAD_VISUAL |
| DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL |
| DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE |
| SORDOCEGUERA |
| EMPRENDEDORES |
| HERIDO |
| HOMICIDIO_/_MASACRE |
| INPEC |
| JOVENES_VULNERABLES |
| MICROEMPRESAS |
| O_IMPROVISADO |
| MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA |
| NINGUNA |
| PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN |
| RECLUTAMIENTO_FORZADO |
| REMITIDOS_POR_EL_CIE |
| REMITIDOS_POR_EL_PAL |
| SECUESTRO |
| SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES |
| SOLDADOS_CAMPESINOS |
| TERCERA_EDAD |
| TORTURA |
| NADAS_CON_GRUPOS_ARMADOS |

| FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRES Y APELLIDOS ASPIRANTE | Tipo de Identificación | Numero de Identificación | Código de la ficha | Tipo poblacion Aspirante | TIPO ORGANIZACIÓN | Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada) |
| CANDELARIA BRAVO NORIEGA | CC | 26115840 | | | | |
| CARMEN ELENA FUENTES PALOI | CC | 43809960 | | | | |
| GRACIELA NICOLASA BELEÑO TC | CC | 50851891 | | | | |
| LUCILA MUÑOZ PAYARES | CC | 50918440 | | | | |
| LUCY DEL CARMEN SIBAJA ATAL | CC | 34998962 | | | | |
| LUZ MARINA JIMENEZ DE RAM( | CC | 25844359 | | | | |
| LUZ MARINA MENDOZA LUGO | CC | 50909974 | | | | |
| LUZ MARY SOTERO GONZALEZ | CC | 50980531 | | | | |
| MARELBY DEL CARMEN DIAZ M/ | CC | 50940405 | | | | |
| MARTHA CECILIA LOPEZ DURAN | CC | 50900408 | | | | |
| MARTHA EUGENIA COTUAZ ROJ | CC | 50899780 | | | | |
| MARY LUZ ORTEGA SUAREZ | CC | 26006470 | | | | |
| NACIRA DEL CARMEN GUERRER( | CC | 1010051879 | | | | |
| NALLECY ISOLETH MEJIA HIGUI1 | CC | 50640814 | | | | |
| NANCY VICTORIA SIMANCAS RA | CC | 34966280 | | | | |
| NORA CECILIA DURANGO FUENT | CC | 50877027 | | | | |
| NORMA EDITH MARZOLA | CC | 25781628 | | | | |
| OFELIA DE JESUS FUENTES GALL | CC | 30660868 | | | | |
| OLGA MANUELA RICARDO CALIZ | CC | 50955160 | | | | |
| OMAIRA MONTES VARGAS | CC | 26216897 | | | | |
| PETRONA ROSARIO ORTIZ CANT | CC | 30655955 | | | | |
| ROCIO ONEIDA OQUENDO PERT | CC | 34976339 | | | | |
| ROSA ELVIRA MORALES JULIO | CC | 26211151 | | | | |
| SAUDYS PATRICIA MONTALVO M | CC | 35005491 | | | | |
| TERESA DE JESUS ARRIETA MAN | CC | 26050330 | | | | |
| VIRGINIA DEL CARMEN MEDINA | CC | 34964020 | | | | |
| YENIS DEL CARMEN SUAREZ HEI | CC | 30650597 | | | | |
| YENIS MILENA CALDERIN ESPITI | CC | 50917421 | | | | |
| YESENIA DE JESUS GUERRA OSO | CC | 52930866 | | | | |
| YOLANDA DEL CARMEN SERPA ( | CC | 34992768 | | | | |
| YOLIMA SHISLEY URRIAGA TORC | CC | 42937874 | | | | |

| **La siguiente lista de Tipo población Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.** |
|---|
| ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS |
| ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS |
| ADOLESCENTE_DESVINCULADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZ |
| ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL |
| ADOLESCENTE_TRABAJADOR |
| AMENAZA |
| ARTESANOS |
| DEL_CONFLICTO_ARMADO |
| DESAPARICIÓN_FORZADA |
| DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS |
| DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CABEZA_DE_FAMI |
| DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA |
| DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA |
| DISCAPACIDAD_INTELECTUAL |
| DISCAPACIDAD_AUDITIVA |
| DISCAPACIDAD_FÍSICA |
| DISCAPACIDAD_VISUAL |
| DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL |
| DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE |
| SORDOCEGUERA |
| EMPRENDEDORES |
| HERIDO |
| HOMICIDIO_/_MASACRE |
| INPEC |
| JOVENES_VULNERABLES |
| MICROEMPRESAS |
| O_IMPROVISADO |
| MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA |
| NINGUNA |
| PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN |
| RECLUTAMIENTO_FORZADO |
| REMITIDOS_POR_EL_CIE |
| REMITIDOS_POR_EL_PAL |
| SECUESTRO |
| SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES |
| SOLDADOS_CAMPESINOS |
| TERCERA_EDAD |
| TORTURA |
| NADAS_CON_GRUPOS_ARMADOS |

| | |
|---|---|
| SENA<br>SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL | CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN<br>F006-007-25 / Versión 01<br>Proceso: Administration Educativa<br>Procedimiento: Matrícula |

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2974754 No. SOLICITUD 2036872

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X**

CODIGO PROGRAMA: **96151529** VERSION **2** SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL **CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **24-04-2024** TERMINACIÓN: **04-05-2024** TOTAL HORAS: **48**

N.º APRENDICES: **34** MUNICIPIO: **MONTERIA**

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: **CALLE 15 N.º 14-25**

| HORARIO | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | AMBIENTE DE APRENDIZAJE | HORAS (24 horas) | |
| | | INICIO | FIN |
| LUNES | | | |
| MARTES | | | |
| MIERCOLES | 1. ***24-04-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** 4. ***1-05-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** | ***06:00*** | ***14:00*** |
| JUEVES | 2. ***25-04-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** 5. ***2-05-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** | ***06:00*** | ***14:00*** |
| VIERNES | | | |
| SABADO | 3. ***27-04-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** 6. ***4-05-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** | ***06:00*** | ***14:00*** |
| DOMINGO | | | |
| FESTIVO * | o MIERCOLES 1 DE MAYO DEL 2024 | | |

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR** CC. Nº **50909714**

TELÉFONO **3113442274** EMAIL: **diannyestellaortegatafur@gmail.com**

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS **FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO IPS**

NIT Nº. **806008935** TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: **CALLE 15 N.º 14-25** APARTADO: _____

E-MAIL: **FUCANINOCORDOBA@GMAIL.COM**

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: **23** ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO: **MONTERIA** GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

| Ánimo de Lucro | | | | Solidaria | | | Instituciones Educativas | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Limitada | | | | Precooperativas | | | |
| | Anónima | | | | Cooperativas | | Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐ | |
| | En Comandita | | | | Cooperativas Públicas | | Otros | |
| | Economía Mixta | | | | Empresas Comunales | | Entes Territoriales | |
| | Colectiva | | | | Mutuales | | ONGS | |
| | Unipersonal | | | | Fondo de Empleados | | Grupos | |

Danny Ortega
50.909.714

**18-04-2024**

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

| | |
|---|---|
| SENA<br>SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL | CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN<br>F006-007-25 / Versión 01<br>Proceso: Administration Educativa<br>Procedimiento: Matrícula |

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2974755 No. SOLICITUD 2036874

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X**

CODIGO PROGRAMA: **96151529** VERSION **2** SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL **CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **24-04-2024** TERMINACIÓN: **04-05-2024** TOTAL HORAS: **48**

N.º APRENDICES: **31** MUNICIPIO: **MONTERIA**

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: **CALLE 15 N.º 14-25**

| HORARIO | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | AMBIENTE DE APRENDIZAJE | HORAS (24 horas) | |
| | | INICIO | FIN |
| LUNES | | | |
| MARTES | | | |
| MIERCOLES | 1. ***24-04-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** 4. ***1-05-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** | ***02:00 PM*** | ***10:00 PM*** |
| JUEVES | 2. ***25-04-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** 5. ***2-05-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** | ***02:00 PM*** | ***10:00 PM*** |
| VIERNES | | | |
| SABADO | 3. ***27-04-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** 6. ***4-05-2024 COLEGIO ISABEL LA CATOLICA*** | ***02:00 PM*** | ***10:00 PM*** |
| DOMINGO | | | |
| FESTIVO * | o MIERCOLES 1 DE MAYO DEL 2024 | | |

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR** CC. Nº **50909714**

TELÉFONO **3113442274** EMAIL: **diannyestellaortegatafur@gmail.com**

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS **FUNDACIÒN CASA DEL NIÑO IPS**

NIT Nº. **806008935** TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: **CALLE 15 N.º 14-25** APARTADO: _____

E-MAIL: **FUCANINOCORDOBA@GMAIL.COM**

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: **23** ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO: **MONTERIA** GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

| Ánimo de Lucro | | | | Solidaria | | | Instituciones Educativas | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Limitada | | | | Precooperativas | | | |
| | Anónima | | | | Cooperativas | | Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐ | |
| | En Comandita | | | | Cooperativas Públicas | | Otros | |
| | Economía Mixta | | | | Empresas Comunales | | Entes Territoriales | |
| | Colectiva | | | | Mutuales | | ONGS | |
| | Unipersonal | | | | Fondo de Empleados | | Grupos | |

Danny Ortega
50.909.714

**18-04-2024**

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# Resultado de Inscripción Ficha No. 2974754

**inscripciones9523** <inscripciones9523@sena.edu.co> 28 de abril de 2024, 14:15
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a
Se envía resultado de inscripción en respuesta de la solicitud presentada. Se confirma el cierre del curso complementario correspondiente a la Ficha No. 2974754

| Resultado del Registro (Reservado para el sistema) | Tipo de Identificación | Numero de Identificación | Código de la ficha |
|---|---|---|---|
| Inscripción Exitosa. Lc | CC | 39271749 | 2974754 |
| Inscripción Exitosa. Lc | CC | 34973461 | 2974754 |

Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

**De:** dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
**Enviado:** jueves, 25 de abril de 2024 18:58
**Para:** inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
**Cc:** David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>; Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
**Asunto:** Re: Resultado de Inscripción Ficha No. 2974754

[El texto citado está oculto]

Gmail dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

# Resultado de Inscripción Ficha No. 2974755

**inscripciones9523** <inscripciones9523@sena.edu.co> 28 de abril de 2024, 14:21
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a
Se envía resultado de inscripción en respuesta de la solicitud presentada. Se confirma el cierre del curso complementario correspondiente a la Ficha No. 2974755

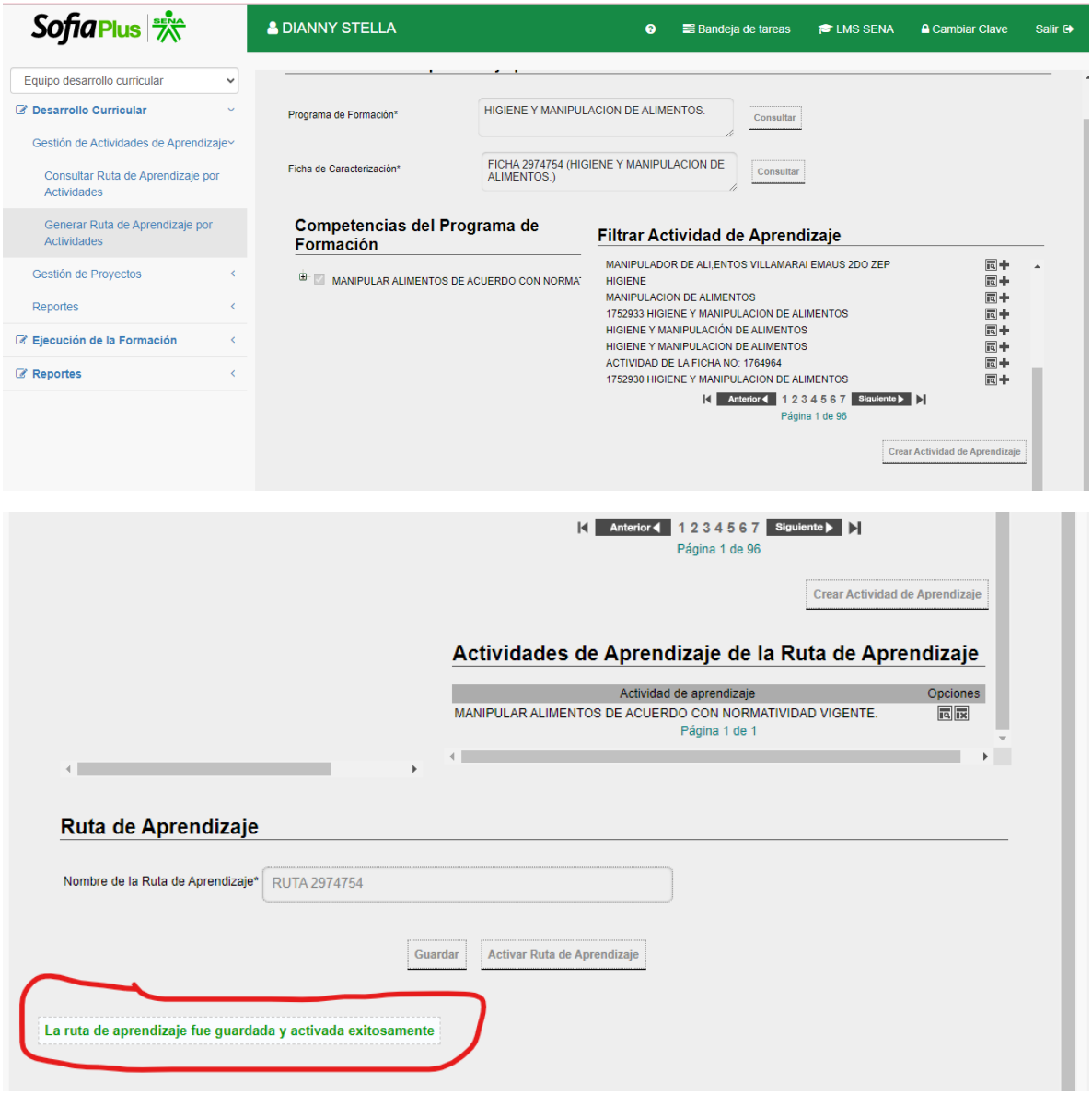
| Resultado del Registro (Reservado para el sistema) | Tipo de Identificación | Numero de Identificación | Código de la ficha |
|---|---|---|---|
| Inscripción Exitosa. L | CC | 50899780 | 2974755 |
| Inscripción Exitosa. L | CC | 26006470 | 2974755 |
| Inscripción Exitosa. L | CC | 26211151 | 2974755 |

Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

**De:** dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
**Enviado:** jueves, 25 de abril de 2024 19:15
**Para:** inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
**Cc:** David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>; Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
**Asunto:** Re: Resultado de Inscripción Ficha No. 2974755

[El texto citado está oculto]

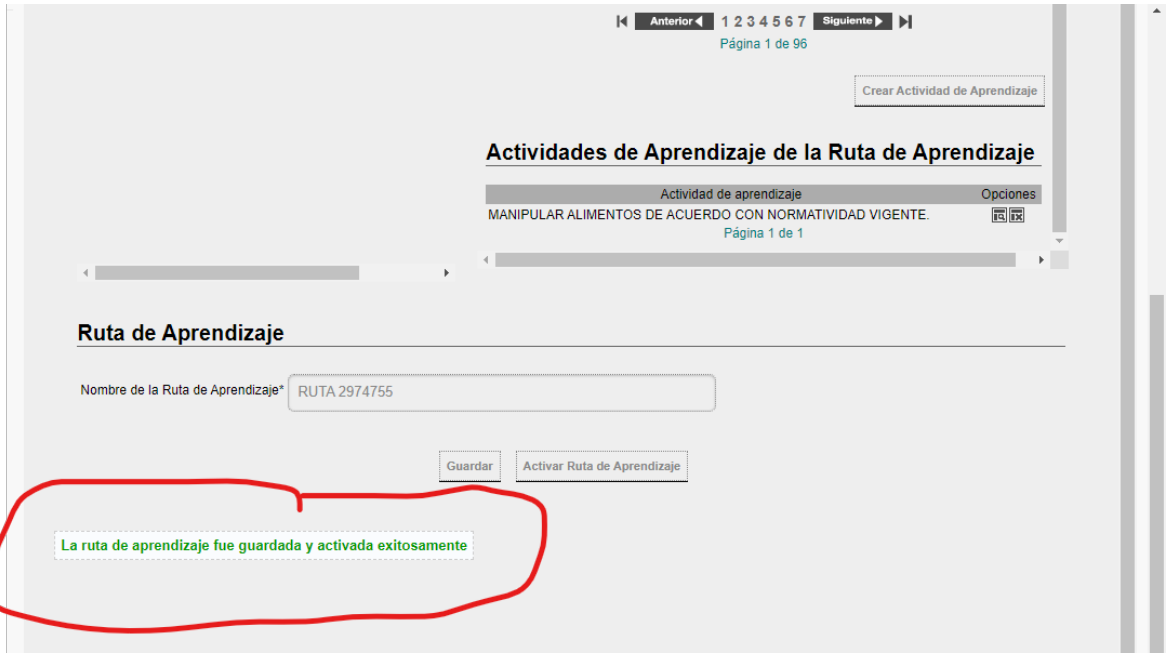






EVIDENCIA CREACIÒN RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 2974754

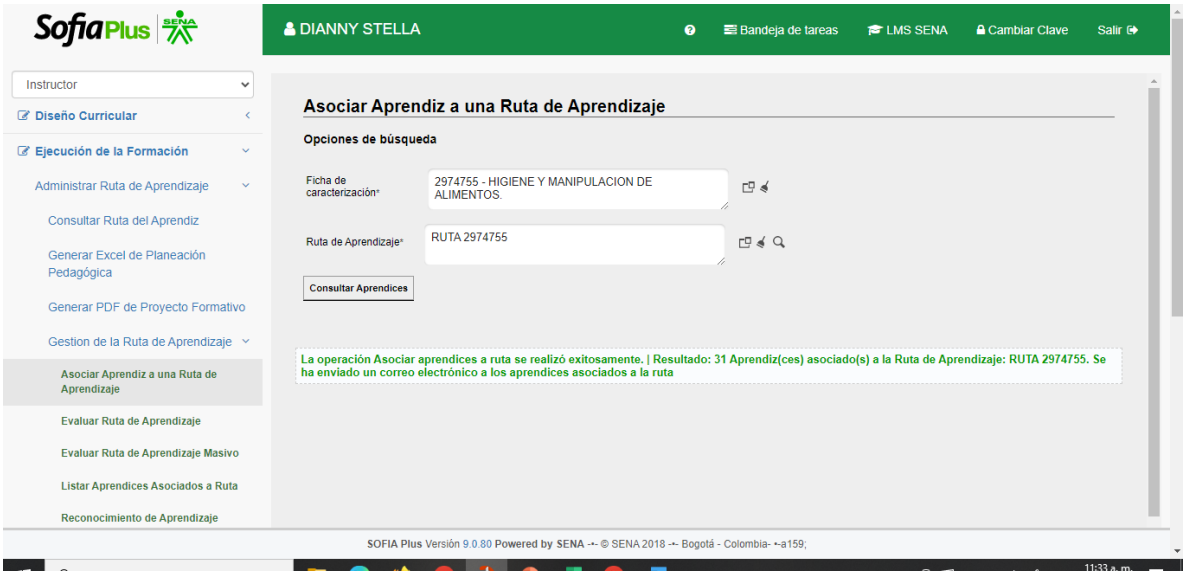


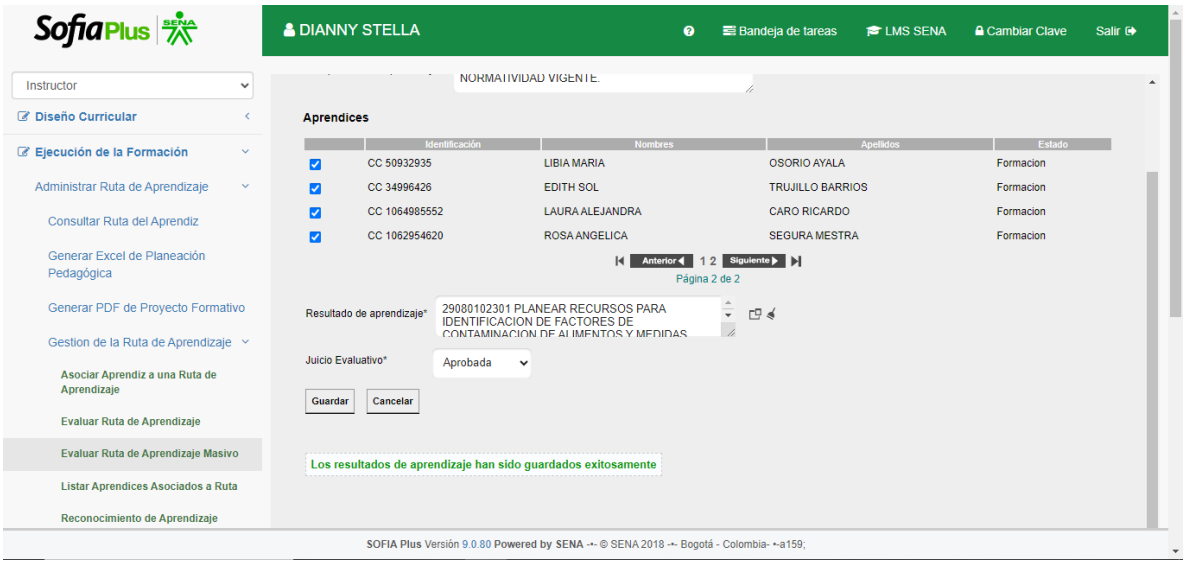

EVIDENCIA CREACIÒN RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 2974755



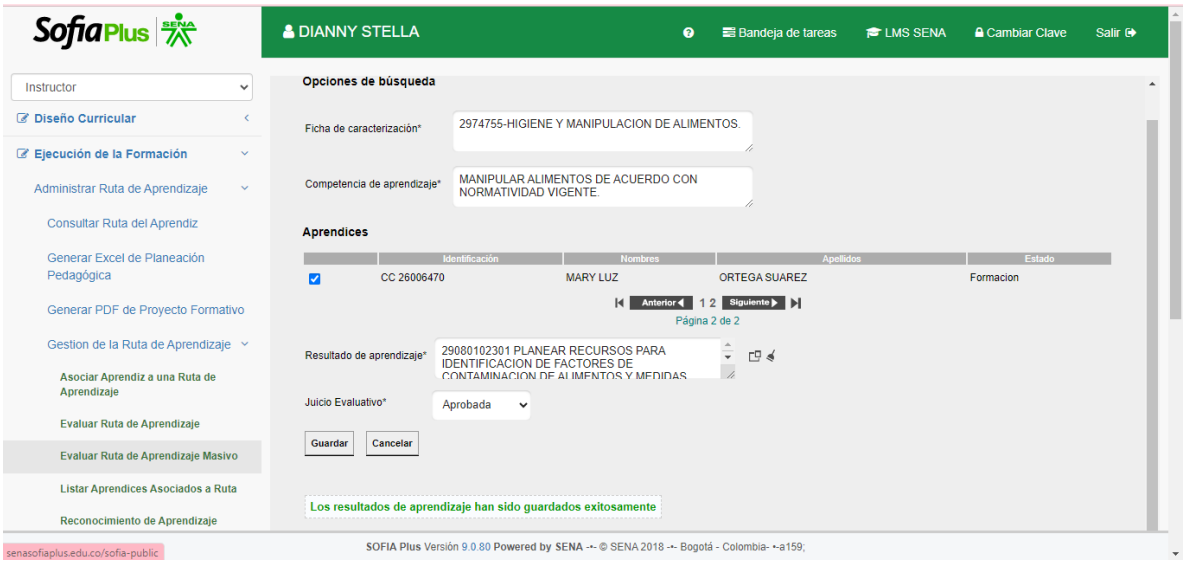

EVIDENCIA ASOCIAR APRENDICES A LA RUTA FICHA 2974754 (34 APRENDICES)




EVIDENCIA ASOCIAR APRENDICES A LA RUTA FICHA 2974755 (31 APRENDICES)




EVIDENCIA EVALUACIÒN FICHA COMPLEMENTARIA HMA CASA DEL NIÑO 2974754




EVIDENCIA EVALUACIÒN FICHA COMPLEMENTARIA HMA CASA DEL NIÑO 2974755

# Reporte de Juicios de Evaluación

**Fecha del Reporte:** 05/05/2024
**Ficha de Caracterización:** 2974754
**Cógigo:** 96151529
**Versión:** 2
**Denominación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
**Estado de la Ficha de Caracterización:** TERMINADA POR FECHA
**Fecha Inicio:** 24/04/2024
**Fecha Fin:** 04/05/2024
**Modalidad de Formación:** PRESENCIAL
**Regional:** 23 - REGIONAL CÓRDOBA
**Centro de Formación:** 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de | Funcionario que registro el juicio evaluativo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1005682057 | JOSE ARMANDO | GUEVAARA GRACIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1005682057 | JOSE ARMANDO | GUEVAARA GRACIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1005682057 | JOSE ARMANDO | GUEVAARA GRACIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1005682057 | JOSE ARMANDO | GUEVAARA GRACIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062954620 | ROSA ANGELICA | SEGURA MESTRA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062954620 | ROSA ANGELICA | SEGURA MESTRA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062954620 | ROSA ANGELICA | SEGURA MESTRA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062954620 | ROSA ANGELICA | SEGURA MESTRA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1064985552 | LAURA ALEJANDRA | CARO RICARDO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1064985552 | LAURA ALEJANDRA | CARO RICARDO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1064985552 | LAURA ALEJANDRA | CARO RICARDO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1064985552 | LAURA ALEJANDRA | CARO RICARDO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067840595 | SAMUEL JAIR | HERRERA GALLEGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067840595 | SAMUEL JAIR | HERRERA GALLEGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067840595 | SAMUEL JAIR | HERRERA GALLEGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067840595 | SAMUEL JAIR | HERRERA GALLEGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067843911 | LUISA FERNANDA | SANCHEZ MONTALVO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067843911 | LUISA FERNANDA | SANCHEZ MONTALVO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067843911 | LUISA FERNANDA | SANCHEZ MONTALVO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067843911 | LUISA FERNANDA | SANCHEZ MONTALVO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 21632855 | ALBIRIAM DEL SOCORRO | ZAPATA ORTEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 21632855 | ALBIRIAM DEL SOCORRO | ZAPATA ORTEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 21632855 | ALBIRIAM DEL SOCORRO | ZAPATA ORTEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 21632855 | ALBIRIAM DEL SOCORRO | ZAPATA ORTEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 22529002 | ERICEL DEL SOCORRO | NUÑEZ PANTOJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 22529002 | ERICEL DEL SOCORRO | NUÑEZ PANTOJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 22529002 | ERICEL DEL SOCORRO | NUÑEZ PANTOJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 22529002 | ERICEL DEL SOCORRO | NUÑEZ PANTOJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 23220545 | FANNY DEL SOCORRO | CONTRERAS ZULUAGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 23220545 | FANNY DEL SOCORRO | CONTRERAS ZULUAGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 23220545 | FANNY DEL SOCORRO | CONTRERAS ZULUAGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 23220545 | FANNY DEL SOCORRO | CONTRERAS ZULUAGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25887424 | CAROLA | AGUDELO NAZZAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25887424 | CAROLA | AGUDELO NAZZAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25887424 | CAROLA | AGUDELO NAZZAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25887424 | CAROLA | AGUDELO NAZZAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25988332 | LEDA ISABEL | VERGARA ROMERO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25988332 | LEDA ISABEL | VERGARA ROMERO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25988332 | LEDA ISABEL | VERGARA ROMERO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 25988332 | LEDA ISABEL | VERGARA ROMERO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26210516 | LEONOR IGNACIA | JULIO PEINADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26210516 | LEONOR IGNACIA | JULIO PEINADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26210516 | LEONOR IGNACIA | JULIO PEINADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26210516 | LEONOR IGNACIA | JULIO PEINADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26227169 | EIMY ROCIO | ARRIETA MARZOLA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26227169 | EIMY ROCIO | ARRIETA MARZOLA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26227169 | EIMY ROCIO | ARRIETA MARZOLA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26227169 | EIMY ROCIO | ARRIETA MARZOLA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30656307 | ARIELA DEL CARMEN | DORIA BALLESTEROS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30656307 | ARIELA DEL CARMEN | DORIA BALLESTEROS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30656307 | ARIELA DEL CARMEN | DORIA BALLESTEROS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30656307 | ARIELA DEL CARMEN | DORIA BALLESTEROS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34963922 | CANDELARIA DE JESUS | BARRIOS ARCIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34963922 | CANDELARIA DE JESUS | BARRIOS ARCIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34963922 | CANDELARIA DE JESUS | BARRIOS ARCIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34963922 | CANDELARIA DE JESUS | BARRIOS ARCIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34968124 | ANGELA DE JESUS | MARZOLA BORJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34968124 | ANGELA DE JESUS | MARZOLA BORJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34968124 | ANGELA DE JESUS | MARZOLA BORJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34968124 | ANGELA DE JESUS | MARZOLA BORJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34973461 | CARMEN ISABEL | PADRON BARRAZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34973461 | CARMEN ISABEL | PADRON BARRAZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34973461 | CARMEN ISABEL | PADRON BARRAZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34973461 | CARMEN ISABEL | PADRON BARRAZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34979635 | AMPARO DEL SOCORRO | GONZALEZ HERNANDEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34979635 | AMPARO DEL SOCORRO | GONZALEZ HERNANDEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34979635 | AMPARO DEL SOCORRO | GONZALEZ HERNANDEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34979635 | AMPARO DEL SOCORRO | GONZALEZ HERNANDEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34982045 | CARMEN ALICIA | POLO MANGONES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34982045 | CARMEN ALICIA | POLO MANGONES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34982045 | CARMEN ALICIA | POLO MANGONES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34982045 | CARMEN ALICIA | POLO MANGONES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34996426 | EDITH SOL | TRUJILLO BARRIOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34996426 | EDITH SOL | TRUJILLO BARRIOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34996426 | EDITH SOL | TRUJILLO BARRIOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34996426 | EDITH SOL | TRUJILLO BARRIOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34997084 | EMILSA ISABEL | ESPEJO ORTEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34997084 | EMILSA ISABEL | ESPEJO ORTEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34997084 | EMILSA ISABEL | ESPEJO ORTEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34997084 | EMILSA ISABEL | ESPEJO ORTEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 39271749 | ANGELA MARIA | VEGA GARCIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 39271749 | ANGELA MARIA | VEGA GARCIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 39271749 | ANGELA MARIA | VEGA GARCIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 39271749 | ANGELA MARIA | VEGA GARCIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 45446927 | AIDEE NICOLASA | BARON DEL VALLE | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 45446927 | AIDEE NICOLASA | BARON DEL VALLE | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 45446927 | AIDEE NICOLASA | BARON DEL VALLE | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 45446927 | AIDEE NICOLASA | BARON DEL VALLE | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50845871 | ROSA MARIA | DUEÑAS REYES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50845871 | ROSA MARIA | DUEÑAS REYES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50845871 | ROSA MARIA | DUEÑAS REYES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50845871 | ROSA MARIA | DUEÑAS REYES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50846970 | CONSUELO DE JESUS | RICARDO CALIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50846970 | CONSUELO DE JESUS | RICARDO CALIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50846970 | CONSUELO DE JESUS | RICARDO CALIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50846970 | CONSUELO DE JESUS | RICARDO CALIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50853366 | LIBIA DEL CARMEN | MUÑOZ MARTINEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50853366 | LIBIA DEL CARMEN | MUÑOZ MARTINEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50853366 | LIBIA DEL CARMEN | MUÑOZ MARTINEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50853366 | LIBIA DEL CARMEN | MUÑOZ MARTINEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50868854 | DORA NELLY | ESCOBAR BEDOYA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50868854 | DORA NELLY | ESCOBAR BEDOYA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50868854 | DORA NELLY | ESCOBAR BEDOYA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50868854 | DORA NELLY | ESCOBAR BEDOYA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50904822 | DENIS ROSA | CASTRO ARTUZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50904822 | DENIS ROSA | CASTRO ARTUZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50904822 | DENIS ROSA | CASTRO ARTUZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50904822 | DENIS ROSA | CASTRO ARTUZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50910491 | DORA ELENA | RUIZ MARQUEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50910491 | DORA ELENA | RUIZ MARQUEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50910491 | DORA ELENA | RUIZ MARQUEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50910491 | DORA ELENA | RUIZ MARQUEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50927941 | SANDRA MILENA | ARTEAGA MORELO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50927941 | SANDRA MILENA | ARTEAGA MORELO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50927941 | SANDRA MILENA | ARTEAGA MORELO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50927941 | SANDRA MILENA | ARTEAGA MORELO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50932935 | LIBIA MARIA | OSORIO AYALA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50932935 | LIBIA MARIA | OSORIO AYALA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50932935 | LIBIA MARIA | OSORIO AYALA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50932935 | LIBIA MARIA | OSORIO AYALA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50933532 | GYNY | BENEDETTI RUIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50933532 | GYNY | BENEDETTI RUIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50933532 | GYNY | BENEDETTI RUIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50933532 | GYNY | BENEDETTI RUIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50943034 | ADY ESTHER | JIMENEZ GRANADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50943034 | ADY ESTHER | JIMENEZ GRANADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50943034 | ADY ESTHER | JIMENEZ GRANADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50943034 | ADY ESTHER | JIMENEZ GRANADO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50953418 | DAMARIS DE JESUS | DIAZ MARRUGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50953418 | DAMARIS DE JESUS | DIAZ MARRUGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50953418 | DAMARIS DE JESUS | DIAZ MARRUGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50953418 | DAMARIS DE JESUS | DIAZ MARRUGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50976160 | EVIS OMAIDA | CALDERIN CUITIVA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 50976160 | EVIS OMAIDA | CALDERIN CUITIVA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50976160 | EVIS OMAIDA | CALDERIN CUITIVA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50976160 | EVIS OMAIDA | CALDERIN CUITIVA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

# Reporte de Juicios de Evaluación

**Fecha del Reporte:** 05/05/2024
**Ficha de Caracterización:** 2974755
**Cógigo:** 96151529
**Versión:** 2
**Denominación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
**Estado de la Ficha de Caracterización:** TERMINADA POR FECHA
**Fecha Inicio:** 24/04/2024
**Fecha Fin:** 04/05/2024
**Modalidad de Formación:** PRESENCIAL
**Regional:** 23 - REGIONAL CÓRDOBA
**Centro de Formación:** 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de | Funcionario que registro el juicio evaluativo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1010051879 | NACIRA DEL CARMEN | GUERRERO HOYOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1010051879 | NACIRA DEL CARMEN | GUERRERO HOYOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1010051879 | NACIRA DEL CARMEN | GUERRERO HOYOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1010051879 | NACIRA DEL CARMEN | GUERRERO HOYOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25781628 | NORMA EDITH | MARZOLA BORJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25781628 | NORMA EDITH | MARZOLA BORJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25781628 | NORMA EDITH | MARZOLA BORJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25781628 | NORMA EDITH | MARZOLA BORJA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25844359 | LUZ MARINA | JIMENEZ DE RAMOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25844359 | LUZ MARINA | JIMENEZ DE RAMOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25844359 | LUZ MARINA | JIMENEZ DE RAMOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25844359 | LUZ MARINA | JIMENEZ DE RAMOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26006470 | MARY LUZ | ORTEGA SUAREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26006470 | MARY LUZ | ORTEGA SUAREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26006470 | MARY LUZ | ORTEGA SUAREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26006470 | MARY LUZ | ORTEGA SUAREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26050330 | TERESA DE JESUS | ARRIETA MANGONES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26050330 | TERESA DE JESUS | ARRIETA MANGONES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26050330 | TERESA DE JESUS | ARRIETA MANGONES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26050330 | TERESA DE JESUS | ARRIETA MANGONES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26115840 | CANDELARIA MARIA | BRAVO NORIEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26115840 | CANDELARIA MARIA | BRAVO NORIEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26115840 | CANDELARIA MARIA | BRAVO NORIEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26115840 | CANDELARIA MARIA | BRAVO NORIEGA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26211151 | ROSA ELVIRA | MORALES JULIO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26211151 | ROSA ELVIRA | MORALES JULIO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26211151 | ROSA ELVIRA | MORALES JULIO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26211151 | ROSA ELVIRA | MORALES JULIO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26216897 | OMAIRA | MONTES VARGAS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26216897 | OMAIRA | MONTES VARGAS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26216897 | OMAIRA | MONTES VARGAS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26216897 | OMAIRA | MONTES VARGAS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30650597 | YENIS DEL CARMEN | SUAREZ HERNANDEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30650597 | YENIS DEL CARMEN | SUAREZ HERNANDEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30650597 | YENIS DEL CARMEN | SUAREZ HERNANDEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30650597 | YENIS DEL CARMEN | SUAREZ HERNANDEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30655955 | PETRONA ROSARIO | ORTIZ CANTERO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30655955 | PETRONA ROSARIO | ORTIZ CANTERO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30655955 | PETRONA ROSARIO | ORTIZ CANTERO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 30655955 | PETRONA ROSARIO | ORTIZ CANTERO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30660868 | OFELIA DE JESUS | FUENTES GALLEGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30660868 | OFELIA DE JESUS | FUENTES GALLEGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30660868 | OFELIA DE JESUS | FUENTES GALLEGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 30660868 | OFELIA DE JESUS | FUENTES GALLEGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34964020 | VIRGINIA DEL CARMEN | MEDINA TORREGLOSA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34964020 | VIRGINIA DEL CARMEN | MEDINA TORREGLOSA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34964020 | VIRGINIA DEL CARMEN | MEDINA TORREGLOSA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34964020 | VIRGINIA DEL CARMEN | MEDINA TORREGLOSA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34966280 | NANCY VICTORIA | SIMANCAS RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34966280 | NANCY VICTORIA | SIMANCAS RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34966280 | NANCY VICTORIA | SIMANCAS RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34966280 | NANCY VICTORIA | SIMANCAS RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34976339 | ROCIO ONEIDA | OQUENDO PERTUZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34976339 | ROCIO ONEIDA | OQUENDO PERTUZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34976339 | ROCIO ONEIDA | OQUENDO PERTUZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34976339 | ROCIO ONEIDA | OQUENDO PERTUZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34992768 | YOLANDA DEL CARMEN | SERPA CABRALES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34992768 | YOLANDA DEL CARMEN | SERPA CABRALES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34992768 | YOLANDA DEL CARMEN | SERPA CABRALES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34992768 | YOLANDA DEL CARMEN | SERPA CABRALES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34998962 | LUCY DEL CARMEN | SIBAJA ATALA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34998962 | LUCY DEL CARMEN | SIBAJA ATALA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34998962 | LUCY DEL CARMEN | SIBAJA ATALA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34998962 | LUCY DEL CARMEN | SIBAJA ATALA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 35005491 | SAUDYS PATRICIA | MONTALVO MENDOZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 35005491 | SAUDYS PATRICIA | MONTALVO MENDOZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 35005491 | SAUDYS PATRICIA | MONTALVO MENDOZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 35005491 | SAUDYS PATRICIA | MONTALVO MENDOZA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 42937874 | YOLIMA SISLEY | URRIAGA TORO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 42937874 | YOLIMA SISLEY | URRIAGA TORO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 42937874 | YOLIMA SISLEY | URRIAGA TORO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 42937874 | YOLIMA SISLEY | URRIAGA TORO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 43809960 | CARMEN ELENA | FUENTES PALOMINO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 43809960 | CARMEN ELENA | FUENTES PALOMINO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 43809960 | CARMEN ELENA | FUENTES PALOMINO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 43809960 | CARMEN ELENA | FUENTES PALOMINO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50640814 | NALLECY ISOLETH | MEJIA HIGUITA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50640814 | NALLECY ISOLETH | MEJIA HIGUITA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50640814 | NALLECY ISOLETH | MEJIA HIGUITA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50640814 | NALLECY ISOLETH | MEJIA HIGUITA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50851891 | GRACIELA NICOLASA | BELEÑO TOBAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50851891 | GRACIELA NICOLASA | BELEÑO TOBAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50851891 | GRACIELA NICOLASA | BELEÑO TOBAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50851891 | GRACIELA NICOLASA | BELEÑO TOBAR | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50877027 | NORA CECILIA | DURANGO FUENTES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50877027 | NORA CECILIA | DURANGO FUENTES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 50877027 | NORA CECILIA | DURANGO FUENTES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50877027 | NORA CECILIA | DURANGO FUENTES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50899780 | MARTHA EUGENIA | COTUAZ ROJAS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50899780 | MARTHA EUGENIA | COTUAZ ROJAS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50899780 | MARTHA EUGENIA | COTUAZ ROJAS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50899780 | MARTHA EUGENIA | COTUAZ ROJAS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50900408 | MARTHA CECILIA | LOPEZ DURANGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50900408 | MARTHA CECILIA | LOPEZ DURANGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50900408 | MARTHA CECILIA | LOPEZ DURANGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50900408 | MARTHA CECILIA | LOPEZ DURANGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50909974 | LUZ MARINA | MENDOZA LUGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50909974 | LUZ MARINA | MENDOZA LUGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50909974 | LUZ MARINA | MENDOZA LUGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50909974 | LUZ MARINA | MENDOZA LUGO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50917421 | YENIS MILENA | CALDERIN ESPITIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50917421 | YENIS MILENA | CALDERIN ESPITIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50917421 | YENIS MILENA | CALDERIN ESPITIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50917421 | YENIS MILENA | CALDERIN ESPITIA | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50918440 | LUCILA | MUÑOZ PAYARES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50918440 | LUCILA | MUÑOZ PAYARES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50918440 | LUCILA | MUÑOZ PAYARES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50918440 | LUCILA | MUÑOZ PAYARES | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50940405 | MARELBY DEL CARMEN | DIAZ MARRUGOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50940405 | MARELBY DEL CARMEN | DIAZ MARRUGOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50940405 | MARELBY DEL CARMEN | DIAZ MARRUGOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50940405 | MARELBY DEL CARMEN | DIAZ MARRUGOS | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50955160 | OLGA MANUELA | RICARDO CALIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50955160 | OLGA MANUELA | RICARDO CALIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50955160 | OLGA MANUELA | RICARDO CALIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50955160 | OLGA MANUELA | RICARDO CALIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50980531 | LUZ MARY | SOTERO GONZALEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50980531 | LUZ MARY | SOTERO GONZALEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50980531 | LUZ MARY | SOTERO GONZALEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50980531 | LUZ MARY | SOTERO GONZALEZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 52930866 | YESENIA DE JESUS | GUERRA OSORIO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558276 - 29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 52930866 | YESENIA DE JESUS | GUERRA OSORIO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 52930866 | YESENIA DE JESUS | GUERRA OSORIO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 52930866 | YESENIA DE JESUS | GUERRA OSORIO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

Gmail

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

# COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS NIÑOS DE PAPEL 2

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 10 de mayo de 2024, 20:47
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Cordial saludo, estimado Eduardo.

A continuación, adjunto información requerida, al respecto de la inscripción del complementario Higiene y manipulación de alimentos, para la fundación Niños de Papel 2, montería.

Muchas gracias por la gestión.

Atte.,

Dianny Stella Ortega Tafur

Contratista Sena.

**4 adjuntos**

- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 130K
- **2.2 CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN.docx** 164K
- **CEDULAS UNIFICADAS NIÑOS DE PAPEL 2.pdf** 5524K
- **DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx** 17K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS NIÑOS DE PAPEL 2

**Eduardo Andres Plaza Molina** <eaplaza@sena.edu.co> 11 de mayo de 2024, 13:52
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Buen día

Comparto documentos para tramite de curso

Saludos

---

**De:** dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
**Enviado:** viernes, 10 de mayo de 2024 20:47
**Para:** Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>; David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
**Asunto:** COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS NIÑOS DE PAPEL 2

[El texto citado está oculto]

Eduardo Andres Plaza Molina
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba - Técnico G02
eaplaza@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:53412
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

**4 adjuntos**

- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 130K
- **CEDULAS UNIFICADAS NIÑOS DE PAPEL 2.pdf** 5524K
- **DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx** 17K
- **2.2 CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN.pdf** 162K

Gmail

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

# Resultado de Inscripción Ficha No. 2990711

**inscripciones9523** <inscripciones9523@sena.edu.co> 14 de mayo de 2024, 15:20
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

En el archivo adjunto relacionamos el resultado de la inscripción para la ficha en referencia.
**Es importante dar respuesta a las subsanaciones de tal forma que se cumpla el cupo solicitado.**

## MES: MAYO

## FAVOR NO MODIFICAR EL ASUNTO DEL CORREO Y/O CREAR OTRA RESPUESTA. ESTO CON LA FINALIDAD DE VALIDAR LA TRAZABILIDAD DEL CASO, PUES ES IMPORTANTE IDENTIFICAR EL NÚMERO DE LA FICHA Y MANTENER LA SECUENCIA DEL PROCESO

Los resultados que aparezcan **EN ROJO** indican el inconveniente o la razón por la cual el aspirante no pudo ser inscrito, por lo que recomendamos realizar las acciones necesarias para normalizar su estado o informar al aspirante la **No Inscripción** en el curso.

Para normalizar el estado de los aspirantes que **no se encuentran registrados** en el aplicativo Sofia Plus, debe enviar listado en Excel con los aprendices que falten por inscribir previamente registrados en el aplicativo, según los resultados de la validación de información.

Una vez subsanados los inconvenientes debe responder a este correo presentando las correcciones a las que haya lugar. Si el caso requiere matricula especial, debe enviar un listado Excel con los aspirantes a matricular y, si así lo requiere la situación, los documentos solicitados.

Los aprendices relacionados que no fueron matriculados debido a que el documento de identidad se encuentra en mal estado de visualización o vencido. Para continuar con el proceso de matrícula debe subsanar este impase, ya sea suministrando el documento vigente o documento en tramité(contraseña), una copia legible o el certificado de documento vigente emitido por la Registraduría.

https://consultasrc.registraduria.gov.co:28080/ProyectoSCCRC/ (menores de Edad)

https://wsp.registraduria.gov.co/certificado/Datos.aspx (mayores de edad)

Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

**2 adjuntos**

**ResultadoInscripcion.xls**
584K

**Ficha No. 2990711.pdf**
177K

| FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Resultado del Registro (Reservado para el sistema) | Tipo de Identificación | Numero de Identificación | Código de la ficha | Tipo poblacion Aspirante | Tipo de Organizaciòn | Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada) |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1066741884 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1048441362 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1067165801 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1138081729 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1062962132 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1067877225 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Código Ficha No Válido | TI | 1067917080 | NO_CUMPLE_EDAD_MINIMA | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1118121500 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1041259407 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1068422929 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1067862410 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1067285453 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1072526391 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1023527741 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | PPT | 6273779 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1029722092 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| No existe un usuario co | TI | 1064193086 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1062434482 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1062440984 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1067895992 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1066728611 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1067901239 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1064995474 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1138076864 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1103861146 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1121533974 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1067901034 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |
| Inscripción Exitosa. Los | TI | 1065294145 | 2990711 | CAMPESINO | | 2048945 |

Gmail dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

## Resultado de Inscripción Ficha No. 2990711

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 15 de mayo de 2024, 1
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo, departamento de inscripciones.

Dando respuesta a las correcciones de la ficha del curso complementario de Higiene y manipulaciòn de alimentos de la Fundaciòn Niños de Papel Nº 2990711

Les comunico, que la corrección realizada al listado, es retirar a los dos aspirantes con novedad, que adjunto a continuación, para proceder con el cierre de la ficha.

| CORRECCIONES FICHA DE INSCRIPCIÒN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| NOMBRES | TIPO DE DOCUMENTO | Nº DE DOCUMENTO | NOVEDAD | CORECCIÒN |
| JOSE ANTONIO HERNANDEZ HERNANDEZ | TI | 1064193086 | No existe un usuario con este tipo y número de documento. | Retiro del proceso d inscripciòn |
| ANY LUZ GAVALO SOTO | TI | 1067917080 | No cumple con edad mìnima | Retiro del proceso d inscripciòn |

Agradezco la confirmación del cierre de la ficha.

Atte,

Dianny Stella Ortega Tafur
Ingeniera de Alimentos
Contratista Sena.
[El texto citado está oculto]

| | |
|---|---|
| SENA<br>SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL | CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN<br>F006-007-25 / Versión 01<br>Proceso: Administration Educativa<br>Procedimiento: Matrícula |

N.º FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2990711 No. SOLICITUD 2048945

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X**

CODIGO PROGRAMA: **96151529** VERSION **2** SECTOR: _____

CONVENIO: **CAMPESENA** PROGRAMA ESPECIAL

FECHA: INICIO: **17-05-2024** TERMINACIÓN: **25-05-2024** TOTAL HORAS: **48**

N.º APRENDICES: **28** MUNICIPIO: **PLANETA RICA**

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: **KM12 - Vía Planeta Rica**

| HORARIO | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | AMBIENTE DE APRENDIZAJE | HORAS (24 horas) | |
| | | INICIO | FIN |
| LUNES | | | |
| MARTES | | | |
| MIERCOLES | 3. MIERCOLES 22 DE MAYO DEL 2024 | ***6:00 AM*** | ***2:00 PM*** |
| JUEVES | 4. JUEVES 23 DE MAYO DEL 2024 | ***6:00 AM*** | ***2:00 PM*** |
| VIERNES | 1. VIERNES 17 DE MAYO DEL 2024 Y 5. VIERNES 24 DE MAYO DEL 2024 | ***6:00 AM*** | ***2:00 PM*** |
| SABADO | 2. SABADO 18 MAYO DEL 2024 Y 6. SABADO 25 DE MAYO DEL 2024 | ***6:00 AM*** | ***2:00 PM*** |
| DOMINGO | | | |
| FESTIVO * | o | | |

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR** CC. N.º **50909714**

TELÉFONO **3113442274** EMAIL: **diannyestellaortegatafur@gmail.com**

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS **ASOCIACIÓN NIÑOS DE PAPEL**

NIT N.º. **80009987** TELÉFONO: **3132318704** FAX: _____

DIRECCIÓN: **km 12 Vía Planeta Rica** APARTADO: _____

E-MAIL: **pedagogiaresidencialmont@ninosdepapel.org**

NOMBRE DEL GERENTE: **Aida Amparo Punto Ramírez**

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: **Servicios de salud**

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ánimo de Lucro | Limitada | | | Solidaria | Precooperativas | | **Instituciones Educativas** | |
| | Anónima | | | | Cooperativas | | Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐ | |
| | En Comandita | | | | Cooperativas Públicas | | **Otros** | |
| | Economía Mixta | | | | Empresas Comunales | | Entes Territoriales | |
| | Colectiva | | | | Mutuales | | ONGS | |
| | Unipersonal | | | | Fondo de Empleados | | Grupos | |

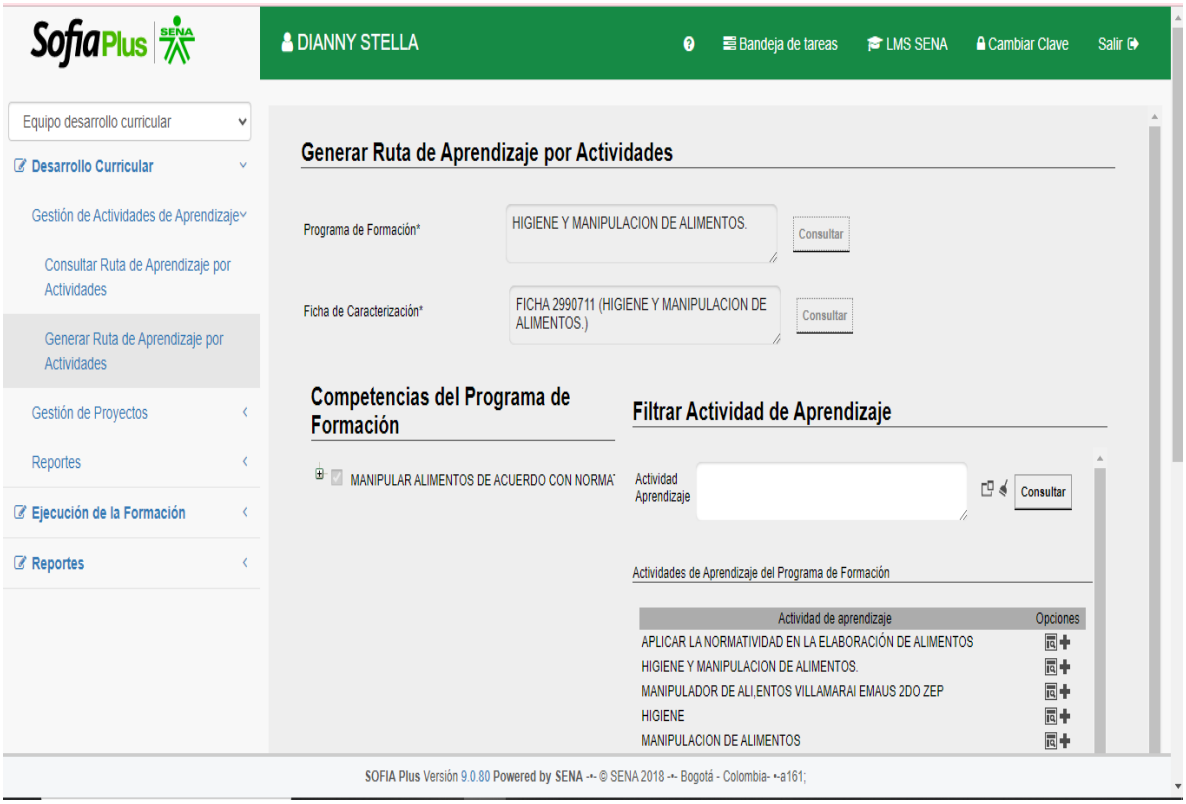
Dianny Ortega 50.909.714

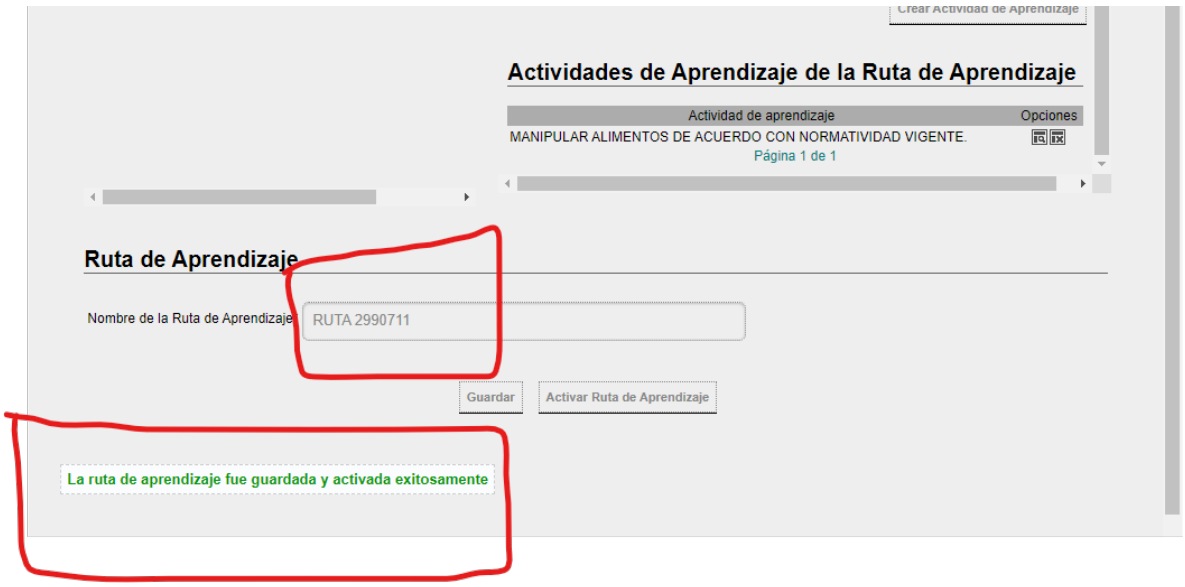
David Ortega M.

***10-05-2024***

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

| FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRES Y APELLIDOS ASPIRANTE | Tipo de Identificación | Numero de Identificación | Código de la ficha | Tipo poblacion Aspirante | TIPO ORGANIZACIÓN | Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada) |
| AISKEL PAULETH SUAREZ MADRII | TI | 1066741884 | | | | |
| ALAN ANDRES VIANA VALETA | TI | 1048441362 | | | | |
| ALONSO ANDRES TORDECILLA RI' | TI | 1067165801 | | | | |
| ANDRES JAVIER PATIÑO ROMERC | TI | 1138081729 | | | | |
| ANDRES MAURICIO OLASCOAGA | TI | 1062962132 | | | | |
| ANGELO JAVIER LADEUS OTALVA | TI | 1067877225 | | | | |
| ANY LUZ GAVALO SOTO | TI | 1067917080 | | | | |
| BRAYAN ESTIBEN CORREDOR ARI | TI | 1118121500 | | | | |
| BREYLER DAVID VARILLA VEGA | TI | 1041259407 | | | | |
| DANIA YISET PACHECO JULIO | TI | 1068422929 | | | | |
| ELIAS DAVID PEREZ SUAREZ | TI | 1067862410 | | | | |
| FREIDER CERON NUÑEZ | TI | 1067285453 | | | | |
| HENRY JAVIER VIERA RIOS | TI | 1072526391 | | | | |
| ISAAC CARMONA MUÑOZ | TI | 1023527741 | | | | |
| JEREMIAS BILAWAL SARRAMEDA | PT | 6273779 | | | | |
| JHON JAIRO RODRIGUEZ BEGAMI | TI | 1029722092 | | | | |
| JOSE ANTONIO HERNANDEZ HER | TI | 1064193086 | | | | |
| KEVIN DAVID VALENCIA VARGAS | TI | 1062434482 | | | | |
| LAUREN LISAY BENITEZ MENDEZ | TI | 1062440984 | | | | |
| LEIDY JOHANA PORTACIO MORAI | TI | 1067895992 | | | | |
| LUIS ALFONSO ZABALETA CHAVE: | TI | 1066728611 | | | | |
| MARIO ALBERTO SOTO POLO | TI | 1067901239 | | | | |
| OLGA LUCIA MARTINEZ SANTAN/ | TI | 1064995474 | | | | |
| PILAR HERNANDEZ NEGRETE | TI | 1138076864 | | | | |
| SHARITH SOFIA ARIAS HERNANDI | TI | 1103861146 | | | | |
| SHERMAN YASITH BELEÑO CONT | TI | 1121533974 | | | | |
| WILLIAN DAVID RIVERO BERRIO | TI | 1067901034 | | | | |
| YENIFER YEPES CORONADO | TI | 1065294145 | | | | |




EVIDENCIA CREACIÒN RUTA DE APRENDIZAJE, CURSO HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS NIÑOS DE PAPEL 2. FICHA N.º 2990711

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# Resultado de Inscripción Ficha No. 2990711

**inscripciones9523** <inscripciones9523@sena.edu.co> 17 de mayo de 2024, 14:11
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a
En respuesta a su solicitud, se confirma el cierre del curso complementario correspondiente a la Ficha No. 2990711

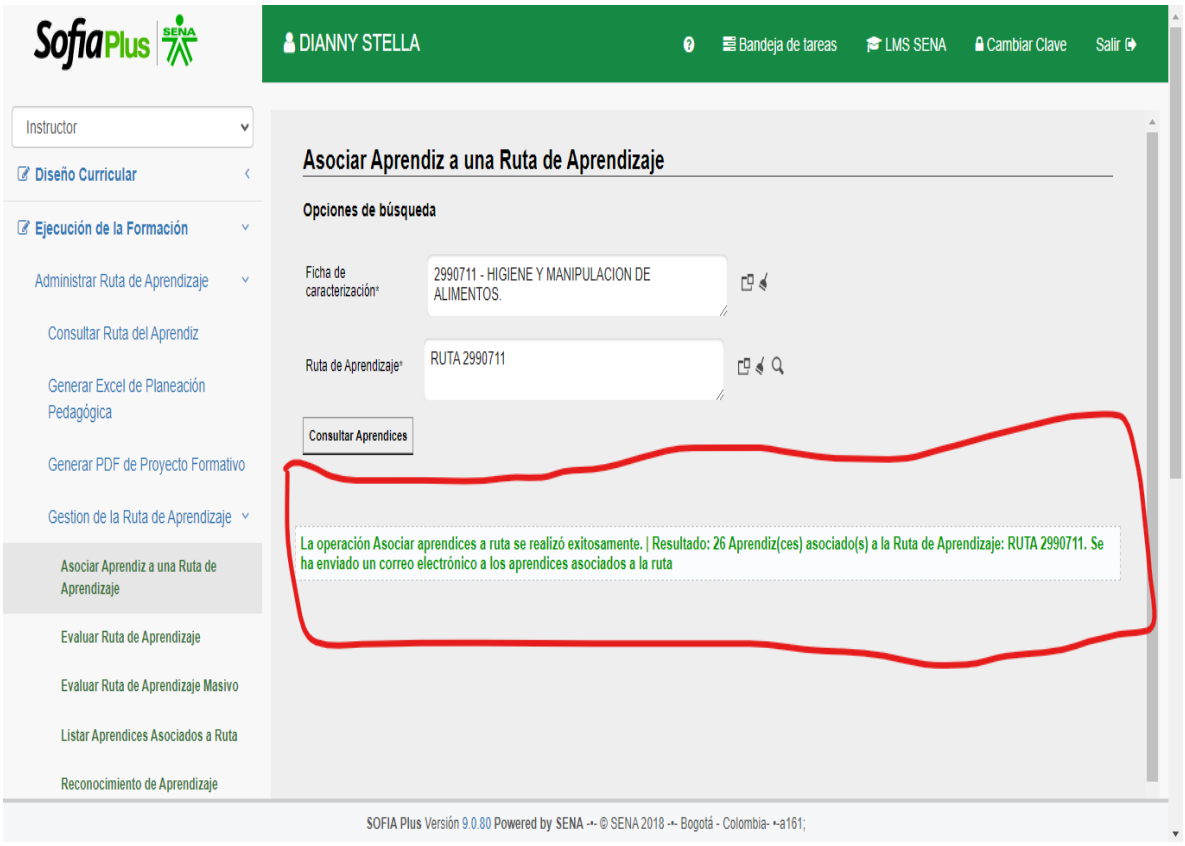
Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

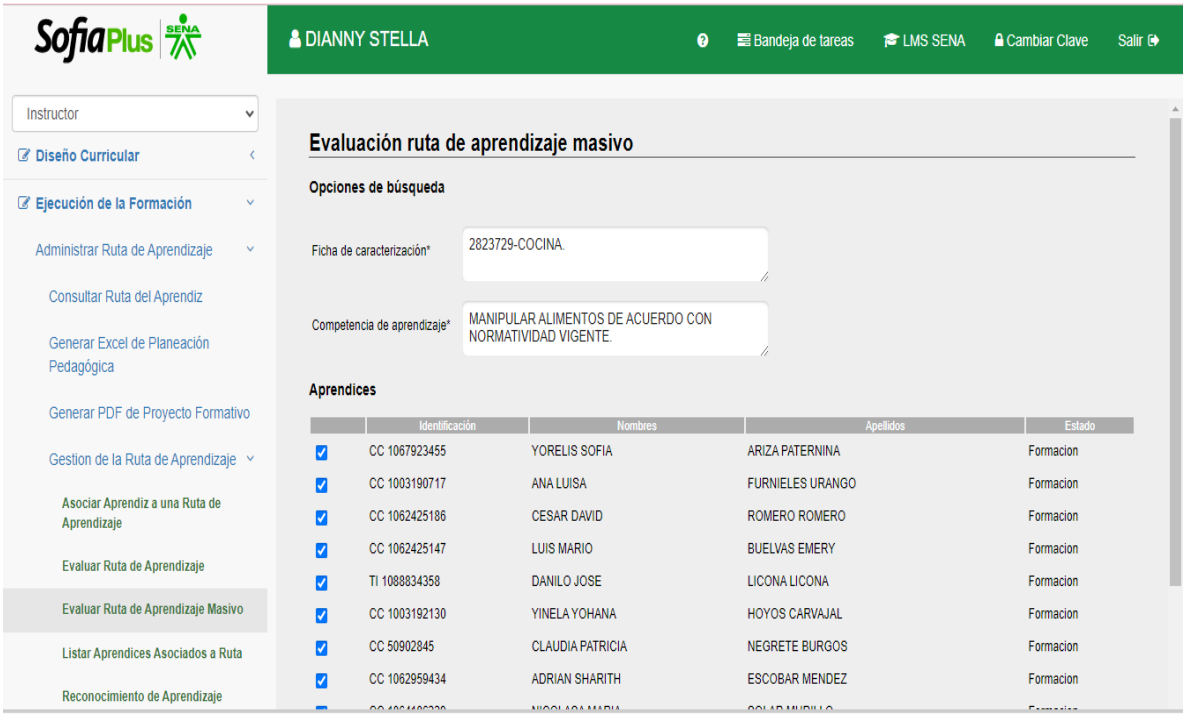
---

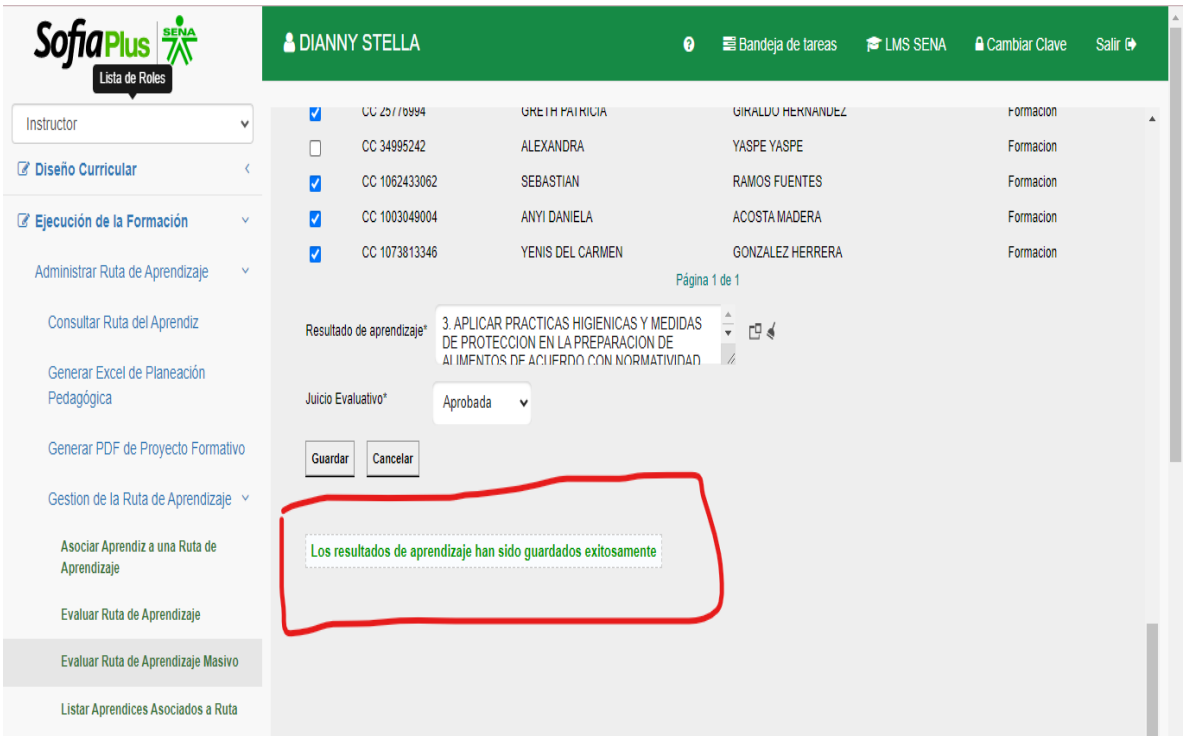
**De:** dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
**Enviado:** jueves, 16 de mayo de 2024 20:57
**Para:** inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
**Cc:** David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>; Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
**Asunto:** Re: Resultado de Inscripción Ficha No. 2990711

[El texto citado está oculto]



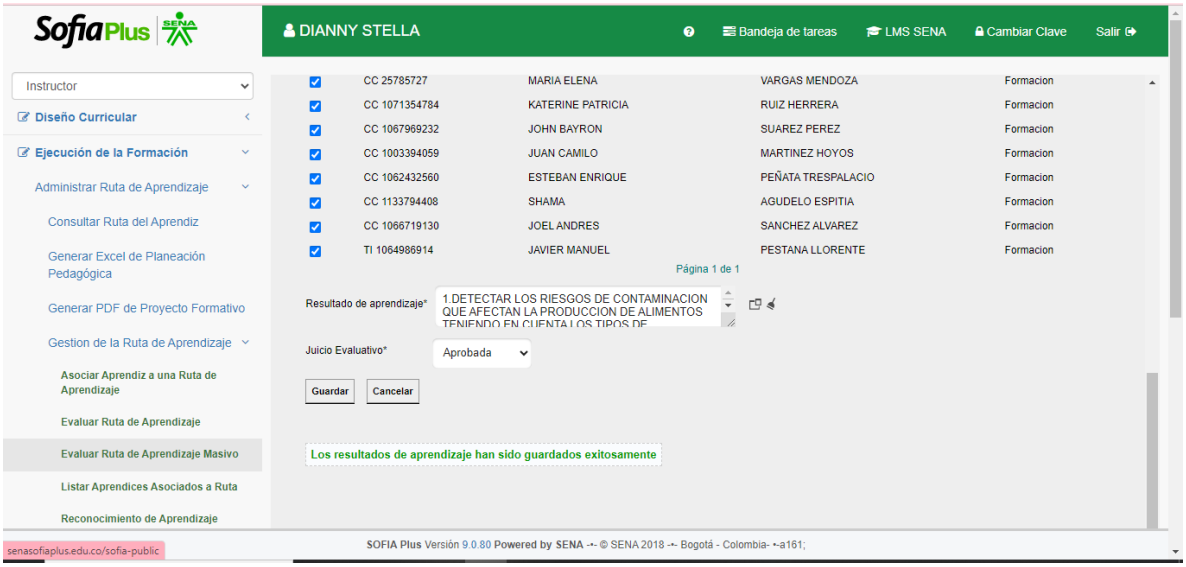

PANTALLAZO ASOCIAR APRENDICES A RUTA, DE LA FICHA 2990711 CCHMA NIÑOS DE PAPEL 2.




EVIDENCIA EVALUACIÒN RA2 Y RA3 FICHA TECNICO COCINA MONTERIA N.º 2823729


SofiaPlus
DIANNY STELLA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2877701-COCINA.
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1067958713 JESICA CARIDAD ALVAREZ ESPITIA Formacion
TI 1067872678 WENDY PAOLA COGOLLO MACHADO Formacion
CC 1069465214 MARÍA FERNANDA PINEDO CONTRERAS Formacion
TI 1116435321 ANGEL DANIEL LOPEZ RAIGOZA Formacion
TI 1067866688 MARIANA NIÑO GRACIANO Formacion
CC 25801447 OLIVIA ESTHER FUENTES CARRILLO Formacion
CC 50960213 SKARLY JUDITH CALLEJAS VEGA Formacion
CC 1067940692 EVA SANDRITH ESTRADA MARTINEZ Formacion


SofiaPlus
DIANNY STELLA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
CC 25785727 MARIA ELENA VARGAS MENDOZA Formacion
CC 1071354784 KATERINE PATRICIA RUIZ HERRERA Formacion
CC 1067969232 JOHN BAYRON SUAREZ PEREZ Formacion
CC 1003394059 JUAN CAMILO MARTINEZ HOYOS Formacion
CC 1062432560 ESTEBAN ENRIQUE PEÑATA TRESPALACIO Formacion
CC 1133794408 SHAMA AGUDELO ESPITIA Formacion
CC 1066719130 JOEL ANDRES SANCHEZ ALVAREZ Formacion
TI 1064986914 JAVIER MANUEL PESTANA LLORENTE Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION QUE AFECTAN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a161;
senasofiaplus.edu.co/sofia-public

# Reporte de Juicios de Evaluación

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1003006598 | YESENIA | BEDOYA VARGAS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003006598 | YESENIA | BEDOYA VARGAS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003006598 | YESENIA | BEDOYA VARGAS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003049004 | ANYI DANIELA | ACOSTA MADERA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003049004 | ANYI DANIELA | ACOSTA MADERA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003049004 | ANYI DANIELA | ACOSTA MADERA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003190717 | ANA LUISA | FURNIELES URANGO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003190717 | ANA LUISA | FURNIELES URANGO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003190717 | ANA LUISA | FURNIELES URANGO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003192130 | YINELA YOHANA | HOYOS CARVAJAL | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003192130 | YINELA YOHANA | HOYOS CARVAJAL | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003192130 | YINELA YOHANA | HOYOS CARVAJAL | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003194256 | LAURA DANIELA | HERNANDEZ MADRID | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003194256 | LAURA DANIELA | HERNANDEZ MADRID | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003194256 | LAURA DANIELA | HERNANDEZ MADRID | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003588445 | YORLEIDIS | PADILLA GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003588445 | YORLEIDIS | PADILLA GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003588445 | YORLEIDIS | PADILLA GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1012439841 | JOSE MANUEL | MONTENEGRO PASTRANA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1012439841 | JOSE MANUEL | MONTENEGRO PASTRANA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1012439841 | JOSE MANUEL | MONTENEGRO PASTRANA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1020492182 | FABIAN | HERRERA CUADRADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1020492182 | FABIAN | HERRERA CUADRADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1020492182 | FABIAN | HERRERA CUADRADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1047232488 | MARYI JULIE | PADILLA OJEDA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1047232488 | MARYI JULIE | PADILLA OJEDA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1047232488 | MARYI JULIE | PADILLA OJEDA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062425147 | LUIS MARIO | BUELVAS EMERY | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062425147 | LUIS MARIO | BUELVAS EMERY | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062425147 | LUIS MARIO | BUELVAS EMERY | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062425186 | CESAR DAVID | ROMERO ROMERO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062425186 | CESAR DAVID | ROMERO ROMERO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062425186 | CESAR DAVID | ROMERO ROMERO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062433062 | SEBASTIAN | RAMOS FUENTES | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062433062 | SEBASTIAN | RAMOS FUENTES | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062433062 | SEBASTIAN | RAMOS FUENTES | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062957703 | MARIA PAZ | COMAS GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1062957703 | MARIA PAZ | COMAS GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062957703 | MARIA PAZ | COMAS GOMEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062959434 | ADRIAN SHARITH | ESCOBAR MENDEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062959434 | ADRIAN SHARITH | ESCOBAR MENDEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062959434 | ADRIAN SHARITH | ESCOBAR MENDEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062961226 | IVAN DAVID | GALARCIO PACHECO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062961226 | IVAN DAVID | GALARCIO PACHECO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062961226 | IVAN DAVID | GALARCIO PACHECO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1064186229 | NICOLASA MARIA | SOLAR MURILLO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1064186229 | NICOLASA MARIA | SOLAR MURILLO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1064186229 | NICOLASA MARIA | SOLAR MURILLO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1067162543 | LAURA VANESA | PERALTA BURGOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1067162543 | LAURA VANESA | PERALTA BURGOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1067162543 | LAURA VANESA | PERALTA BURGOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067848918 | LINA MARGARITA | FABRA LEON | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067848918 | LINA MARGARITA | FABRA LEON | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067848918 | LINA MARGARITA | FABRA LEON | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067923455 | YORELIS SOFIA | ARIZA PATERNINA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067923455 | YORELIS SOFIA | ARIZA PATERNINA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067923455 | YORELIS SOFIA | ARIZA PATERNINA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1073813346 | YENIS DEL CARMEN | GONZALEZ HERRERA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1073813346 | YENIS DEL CARMEN | GONZALEZ HERRERA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1073813346 | YENIS DEL CARMEN | GONZALEZ HERRERA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1088834358 | DANILO JOSE | LICONA LICONA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1088834358 | DANILO JOSE | LICONA LICONA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1088834358 | DANILO JOSE | LICONA LICONA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1133794316 | MAYELIS PAOLA | ALEAN GALARCIO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1133794316 | MAYELIS PAOLA | ALEAN GALARCIO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1133794316 | MAYELIS PAOLA | ALEAN GALARCIO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1192784962 | PEDRO ANGEL | GARCIA NEGRETE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1192784962 | PEDRO ANGEL | GARCIA NEGRETE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1192784962 | PEDRO ANGEL | GARCIA NEGRETE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25776994 | GRETH PATRICIA | GIRALDO HERNANDEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25776994 | GRETH PATRICIA | GIRALDO HERNANDEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25776994 | GRETH PATRICIA | GIRALDO HERNANDEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26117577 | LUDIS ESTHER | GARCES PAJARO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26117577 | LUDIS ESTHER | GARCES PAJARO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26117577 | LUDIS ESTHER | GARCES PAJARO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 34995242 | ALEXANDRA | YASPE YASPE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34995242 | ALEXANDRA | YASPE YASPE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34995242 | ALEXANDRA | YASPE YASPE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34999184 | VICTORIA MABEL | MAUSSA VEGA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34999184 | VICTORIA MABEL | MAUSSA VEGA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 34999184 | VICTORIA MABEL | MAUSSA VEGA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50861265 | LEIDA ROSA | PAEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50861265 | LEIDA ROSA | PAEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50861265 | LEIDA ROSA | PAEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50902845 | CLAUDIA PATRICIA | NEGRETE BURGOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50902845 | CLAUDIA PATRICIA | NEGRETE BURGOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50902845 | CLAUDIA PATRICIA | NEGRETE BURGOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 56086246 | MARIA MELBA | SALAZAR PEREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 56086246 | MARIA MELBA | SALAZAR PEREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 56086246 | MARIA MELBA | SALAZAR PEREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

# Reporte de Juicios de Evaluación

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1003049243 | EIDER DAVID | OSORIO ARGEL | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003394059 | JUAN CAMILO | MARTINEZ HOYOS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1003402360 | NEIDER JOSE | RACERO MORALES | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1062432560 | ESTEBAN ENRIQUE | PEÑATA TRESPALACIO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1063719377 | MARIA ANGELICA | CORREA MORELO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1064986914 | JAVIER MANUEL | PESTANA LLORENTE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1066719130 | JOEL ANDRES | SANCHEZ ALVAREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1066725856 | ARLET | MERCADO RUIZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1067866688 | MARIANA | NIÑO GRACIANO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1067872678 | WENDY PAOLA | COGOLLO MACHADO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067879053 | CINDY PAOLA | CARABALLO PADILLA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067940692 | EVA SANDRITH | ESTRADA MARTINEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | NO APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067958713 | JESICA CARIDAD | ALVAREZ ESPITIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1067969232 | JOHN BAYRON | SUAREZ PEREZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1068416572 | MANUEL DAVID | SALGADO NEGRETTE | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1069465214 | MARÍA FERNANDA | PINEDO CONTRERAS | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1071354784 | KATERINE PATRICIA | RUIZ HERRERA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1073829361 | GIULIANA CHEYENNE | DURANGO MEZA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1104255791 | ALEJANDRA | ALBONIS PASTRANA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| TI | 1116435321 | ANGEL DANIEL | LOPEZ RAIGOZA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1133794408 | SHAMA | AGUDELO ESPITIA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 1137975302 | ANDRÉS FELIPE | MORALES HUMANEZ | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25785727 | MARIA ELENA | VARGAS MENDOZA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 25801447 | OLIVIA ESTHER | FUENTES CARRILLO | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 26202018 | KETTY DEL ROSARIO | PARDO VIOLA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |
| CC | 50960213 | SKARLY JUDITH | CALLEJAS VEGA | EN FORMACION | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS) | APROBADO | CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR |

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# RV: NOVEDAD PRESENTADA APRENDIZ TECNICO COCINA FICHA 2877701

**David Alberto Ortega Mejia** <daortegam@sena.edu.co> 16 de mayo de 2024, 7:23
Para: Jhonatan Pardo Valenzuela <jpardo@sena.edu.co>
Cc: "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Buen día instructor Jhonatan.

Por favor revisar este caso.

El aprendiz debe ser asociado a ruta de formación.

Quedamos atentos.

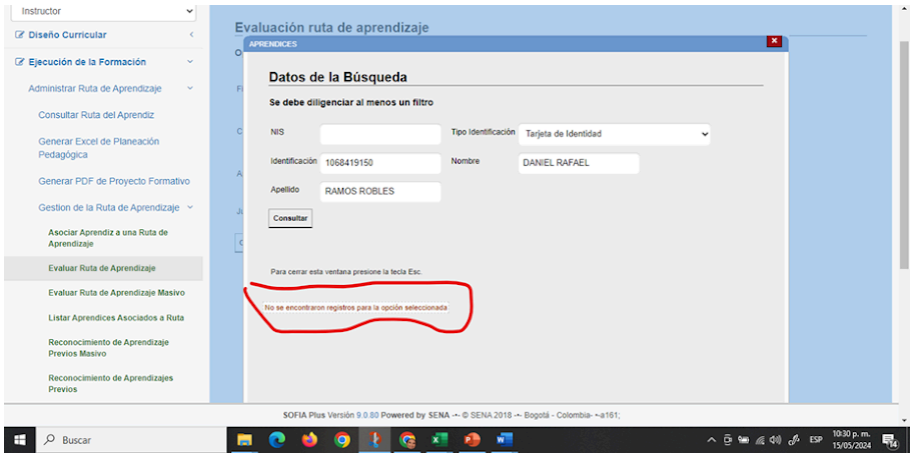
---

**De:** dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
**Enviado el:** miércoles, 15 de mayo de 2024 11:06 p. m.
**Para:** David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
**CC:** Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
**Asunto:** NOVEDAD PRESENTADA APRENDIZ TECNICO COCINA FICHA 2877701

Cordial saludo estimado Supervisor David.

La presente es para reportar novedad presentada con el aprendiz DANIEL RAFAEL RAMOS ROBLES, con T.I N.º 1068419150, aprendiz del técnico cocina montería, jornada de la mañana. Ficha 2877701, el cual no aparece en el listado de aprendices, para evaluar individualmente y de forma masiva, el RA1 de la competencia manipular. El cual terminó el pasado 14 de mayo del 2024.

A continuación, adjunto evidencia, pantallazo Sofia plus.




Aparece la siguiente información: “No se encontraron registros para la opción seleccionada”

Muchas gracias por la atención.

Atte.

Dianny Ortega Tafur.

Ingeniera de Alimentos

Contratista Sena

David Alberto Ortega Mejia
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba - Instructor G18
daortegam@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida circunvalar calle 24 y 27

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# RV: Carta visita empresarial

**David Alberto Ortega Mejia** <daortegam@sena.edu.co> 15 de abril de 2024, 7:06
Para: Mavir Elizabeth Padilla Rios <mepadilla@sena.edu.co>
Cc: Marianela Durango Martienez <mdurangom@sena.edu.co>, "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Jefa buenos días.

Le envío carta de salida pedagógica para su revisión y firma.

---

**De:** dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
**Enviado el:** domingo, 14 de abril de 2024 4:45 p. m.
**Para:** David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
**Asunto:** Carta visita empresarial

Cordial saludo estimado coordinador David.

La presente es para enviar la carta de solicitud de visita empresarial a las instalaciones de casino (área de preparación de alimentos) de cerro matoso. Con el fin de cumplir con los requisitos estipulados por las áreas encargadas en el Sena, y poder presentar ante la empresa y acordar fechas.

Atte.

Dianny Ortega Tafur.

Instructora contratista.

David Alberto Ortega Mejia
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba - Instructor G11
daortegam@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# REQUERIMIENTO VISITA EMPRESARIAL

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 5 de mayo de 2024, 0:15
Para: Daniela.Arrieta@south32.net
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Cordial saludo estimada Doctora Daniela.

Me dirijo a usted con el motivo de hacer llegar carta de solicitud de visita empresarial, al área de casino (preparación de alimentos) de cerro matoso.

Quedo atenta a su respuesta.

Atte.

Dianny Ortega Tafur.
Ingeniera de Alimentos
Contratista Sena

**Salida de campo Técnico de Cocina" Ficha N.º 2877692 FIRMADA.pdf**
178K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# VIATICOS Y MATERIALES, FORMACIONES CAMPESENA - ECONOMIA POPULAR - ENVIO DE VENTOS

**David Alberto Ortega Mejia** <daortegam@sena.edu.co> 1 de mayo de 2024, 7:04
Para: Aida Luz Burgos Oviedo <alburgoso@sena.edu.co>, Amparo Virginia Moreno Cantero <avmorenoc@sena.edu.co>, Angelina Angelica Coronado Garces <acoronadog@sena.edu.co>, Beatriz Fernandez Meza <bfernandez@sena.edu.co>, Dairo Luis Coronado Suarez <dlcoronado@sena.edu.co>, Diana Carina Barrios Morales <dcbarriosm@sena.edu.co>, Dianny Stella Ortega Tafur <dsortega@sena.edu.co>, Ivan Rene Velez Passos <irvelez@sena.edu.co>, Jeiner Manuel Rivero Quiñones <jmriveroq@sena.edu.co>, Jenniffer Hernandez Guzman <jhernandez@sena.edu.co>, Kely Yohana Oyola Soto <kyoyola@sena.edu.co>, Leidher Rosa Valdelamar Blanco <lrvaldelamar@sena.edu.co>, Lisdeidy Alcendra Gonzalez <lalcendra@sena.edu.co>, Marcela Isabel Doria Garces <mdoriag@sena.edu.co>, Mario Fernando Diaz Regino <mfd@sena.edu.co>, Sonia Cristina Abisambra Lopez <scabisambra@sena.edu.co>, Walter De Jesus Arrieta Usta <wjarrieta@sena.edu.co>, Alan Garcia Negrete <agarcian@sena.edu.co>, Gisela De Jesus Contreras Diaz <gjcontreras@sena.edu.co>, Marlon Blanquicett Gomez <mblanquicett@sena.edu.co>, AIDA LUZ BURGOS OVIEDO <aydaburgos@hotmail.com>, "virginiamorenoc@misena.edu.co" <virginiamorenoc@misena.edu.co>, "ampy05@hotmail.com" <ampy05@hotmail.com>, "stefan_y_5@hotmail.com" <stefan_y_5@hotmail.com>, "angiecoronadog@gmail.com" <angiecoronadog@gmail.com>, "beat.y@hotmail.com" <beat.y@hotmail.com>, "dairocs@hotmail.com" <dairocs@hotmail.com>, "dianabarriosm@hotmail.com" <dianabarriosm@hotmail.com>, "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>, "ivanvelezpassos@hotmail.com" <ivanvelezpassos@hotmail.com>, "ing.jeinerrivero@hotmail.com" <ing.jeinerrivero@hotmail.com>, "jenisantiagohernandez@gmail.com" <jenisantiagohernandez@gmail.com>, "kellyoyola@gmail.com" <kellyoyola@gmail.com>, "algasmarinas8@gmail.com" <algasmarinas8@gmail.com>, "lisdeidy_22@hotmail.com" <lisdeidy_22@hotmail.com>, "lisdeidyalcendra@gmail.com" <lisdeidyalcendra@gmail.com>, "cheli.d@hotmail.com" <cheli.d@hotmail.com>, "diazreginomario@hotmail.com" <diazreginomario@hotmail.com>, "soniacristy@hotmail.com" <soniacristy@hotmail.com>, "abisambrasonia@gmail.com" <abisambrasonia@gmail.com>, "walterarrietausta@hotmail.com" <walterarrietausta@hotmail.com>, "agarcianegrete29@gmail.com" <agarcianegrete29@gmail.com>, "gise.contreras0801@gmail.com" <gise.contreras0801@gmail.com>, "marlonblan_79@hotmail.com" <marlonblan_79@hotmail.com>
Cc: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>, Mavir Elizabeth Padilla Rios <mepadilla@sena.edu.co>, Maria Luisa Pacheco Hernandez <mlpachecoh@sena.edu.co>

Buenos días estimados instructores.

Se les convoca a una reunión el día viernes 03 de mayo de 2024

Motivos:

1. Socializar viáticos para la atención de formaciones de las estrategias CAMPESENA y ECONOMIA POPULAR
2. Materiales de formación
3. Envio de eventos
4. Otros.

Hora: 08:30 a.m.

Ambiente: Por definir.

Los esperamos puntuales, muchas gracias.

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# AGENDA VIATICOS MAYO 2024

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 6 de mayo de 2024, 9:22
Para: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
Cc: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo estimado Coordinador David.

La presente es para hacer entrega de la agenda de viáticos, proyectada para el mes de mayo del 2024.

Muchas gracias por la atención.

Atte.

Dianny Ortega Tafur.
Ingeniera de Alimentos
Contratista Sena

**2 adjuntos**

**AGENDA DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR-CAMPESENA.xlsx**
121K

**AGENDA DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR-CAMPESENA.pdf**
108K

Gmail **dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>**

# AGENDA VIATICOS JUNIO 2024

**dianny ortega tafur** <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 9 de mayo de 2024, 19:59
Para: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
Cc: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo estimado Coordinador David.

La presente es para hacer entrega de la agenda de viáticos, proyectada para el mes de junio del 2024.

Muchas gracias por la atención.

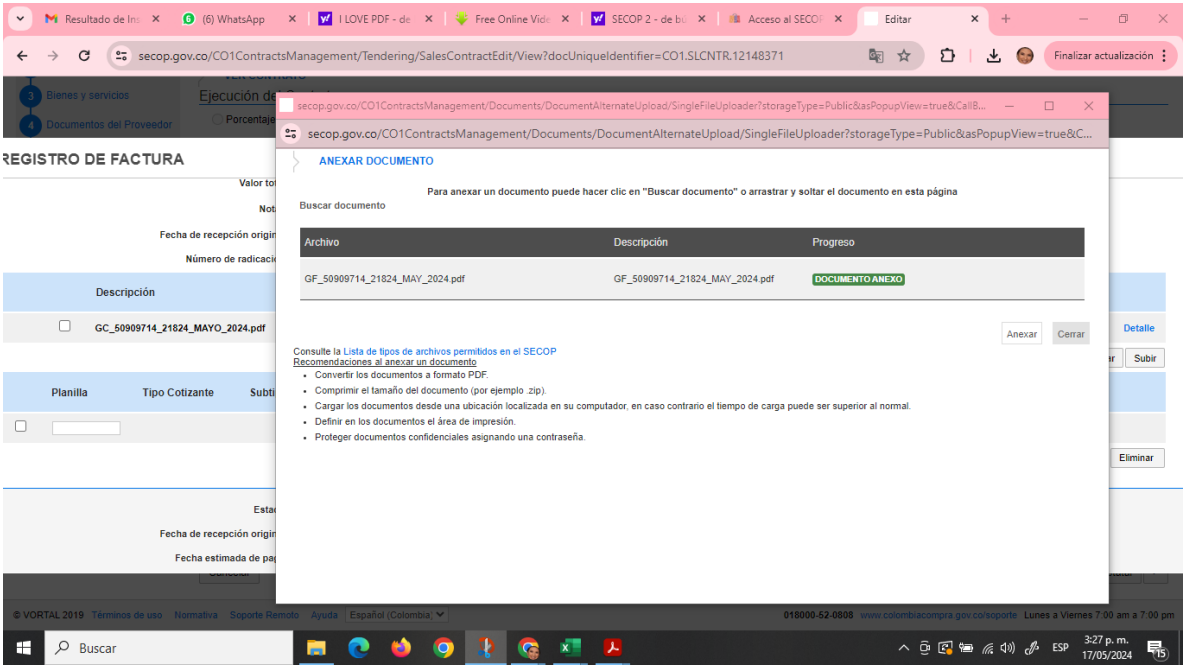
Atte.

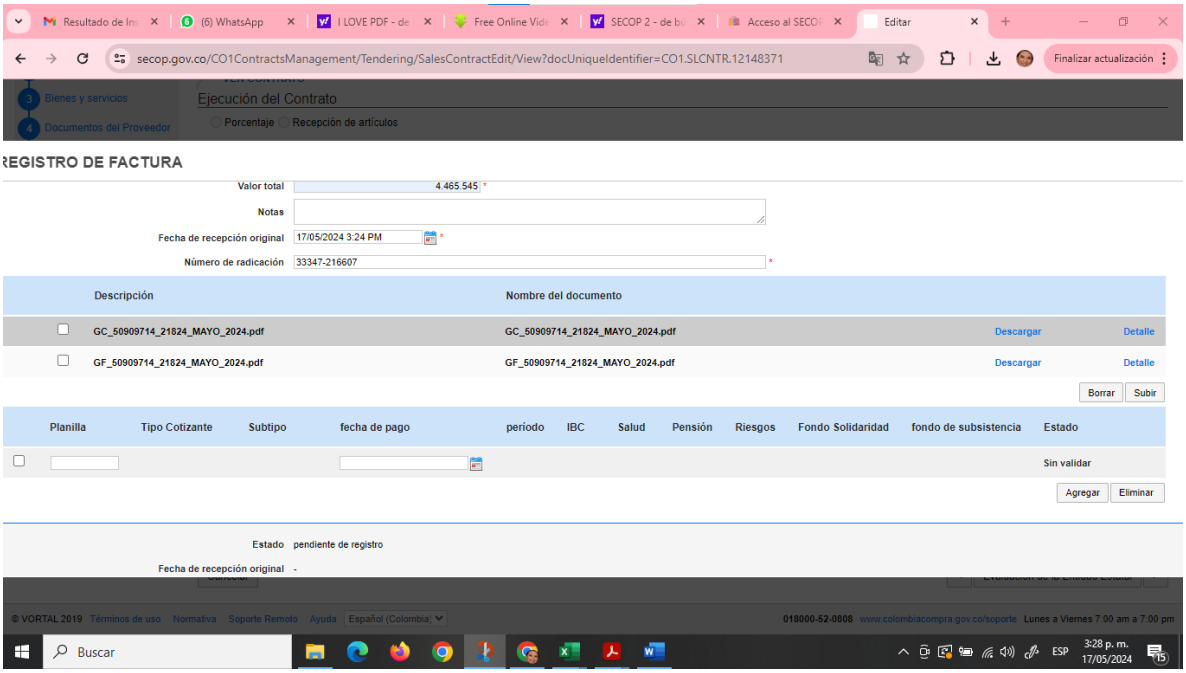
Dianny Ortega Tafur.
Ingeniera de Alimentos
Contratista Sena

**2 adjuntos**

**AGENDA DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR-CAMPESENA.xlsx**
122K

**AGENDA DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR-CAMPESENA.pdf**
111K


secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.12148371
Finalizar actualización
Bienes y servicios
Documentos del Proveedor
Ejecución de
Porcentaje
REGISTRO DE FACTURA
Valor tot
Not
Fecha de recepción origin
Número de radicaci
Descripción
GC_50909714_21824_MAYO_2024.pdf
Detalle
Subir
Planilla
Tipo Cotizante
Subti
Eliminar
Estad
Fecha de recepción origin
Fecha estimada de pa
secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Documents/DocumentAlternateUpload/SingleFileUploader?storageType=Public&asPopupView=true&C...
ANEXAR DOCUMENTO
Para anexar un documento puede hacer clic en "Buscar documento" o arrastrar y soltar el documento en esta página
Buscar documento
Archivo
Descripción
Progreso
GF_50909714_21824_MAY_2024.pdf
GF_50909714_21824_MAY_2024.pdf
DOCUMENTO ANEXO
Anexar
Cerrar
Consulte la Lista de tipos de archivos permitidos en el SECOP
Recomendaciones al anexar un documento
Convertir los documentos a formato PDF.
Comprimir el tamaño del documento (por ejemplo .zip).
Cargar los documentos desde una ubicación localizada en su computador, en caso contrario el tiempo de carga puede ser superior al normal.
Definir en los documentos el área de impresión.
Proteger documentos confidenciales asignando una contraseña.
© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia)
018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 am a 7:00 pm
Buscar
ESP
3:27 p. m.
17/05/2024


secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.12148371
Finalizar actualización
Bienes y servicios
Documentos del Proveedor
Ejecución del Contrato
Porcentaje
Recepción de artículos
REGISTRO DE FACTURA
Valor total
4.465.545
Notas
Fecha de recepción original
17/05/2024 3:24 PM
Número de radicación
33347-216607
Descripción
Nombre del documento
GC_50909714_21824_MAYO_2024.pdf
GC_50909714_21824_MAYO_2024.pdf
Descargar
Detalle
GF_50909714_21824_MAYO_2024.pdf
GF_50909714_21824_MAYO_2024.pdf
Descargar
Detalle
Borrar
Subir
Planilla
Tipo Cotizante
Subtipo
fecha de pago
período
IBC
Salud
Pensión
Riesgos
Fondo Solidaridad
fondo de subsistencia
Estado
Sin validar
Agregar
Eliminar
Estado
pendiente de registro
Fecha de recepción original
-
© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia)
018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 am a 7:00 pm
Buscar
ESP
3:28 p. m.
17/05/2024