8. Evidencia obligación 8. Formación complementaria (PDF)

Manipulación de alimentos – ID 2974406

Manipulación de alimentos – ID 2964881

PLANEACIÓN, ORIENTACIÓN Y EVALUACIÓN EN FPI en 2 FICHAS DE COMPLEMENTARIA:

Expediente 1.

-Formato de programación de instructor

Link: https://acortar.link/mU696N

- Formato inscripción aspirante a Sofía Plus

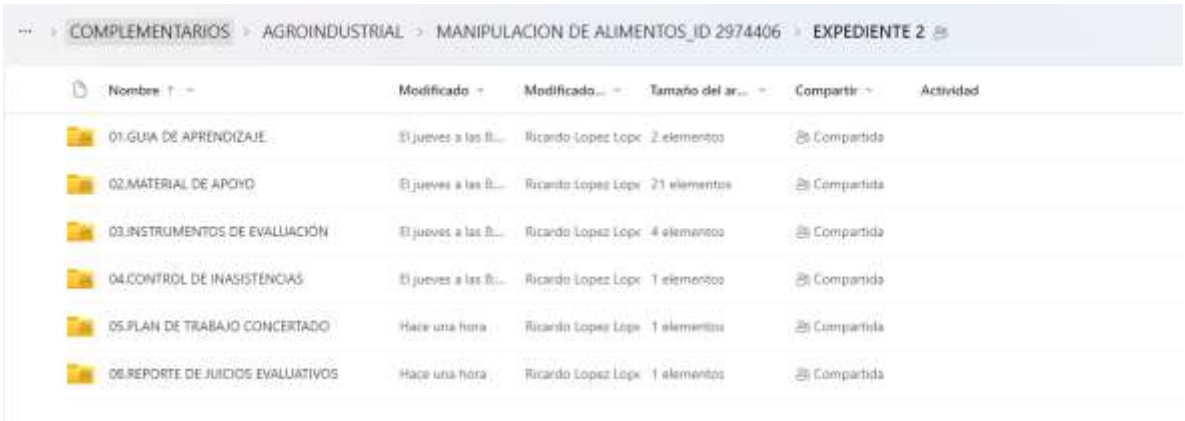
Link: https://acortar.link/0U2Gg7



Link: https://acortar.link/SbVwyF

Expediente 2.

Link**: https://acortar.link/0woVmG**



EVIDENCIA OBLIGACION 1

-

Fichas: 2964406
Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado de aprendizaje:

- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
- EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO
- DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS
- VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD
- REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS





-

Fichas: 2964881
Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado de aprendizaje:
-REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
-VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
-IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
-APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
-EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO
-DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS
-VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD
-REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulacion de alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 96151461 Versión 02
- **Nombre del Proyecto:** (Si es formación titulada)
- **Fase del Proyecto:** (Si es formación titulada)
- **Actividad de Proyecto:** (Si es formación titulada)
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente
  - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
  - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
  - Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- **Duración de la Guía:** 20 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimados Aprendices:



Estimado Aprendiz: El programa de Manipulación de Alimentos se establece con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país.

La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos yes una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida útil, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales.

Es por esto, que la formación en manipulación de alimentos tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.

“SIEMPRE PARECE IMPOSIBLE, HASTA QUE SE HACE”. Nelson Mandela

¡Éxitos!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Después de la explicación de la guía a continuación, se muestra los enlaces de los videos relacionados sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para la identificación y conocimiento del cumplimiento de las normas establecidas para los manipuladores de alimentos; observe con detenimiento los videos y realice las siguientes actividades. Los videos se presentarán en la sesión y como enlace en esta guía, las respuestas son la evidencia de esta actividad para entregar al instructor.

Actividad 3.1.1 Realidad de los establecimientos de comida



Visualice el video Bacterias en los alimentos
https://www.youtube.com/watch?v=5lcHwykCqvI

Haga un resumen del video, evidenciando los errores en la manipulación de los alimentos.

Vea el video: restaurantes orientales clausurados por insalubres
https://www.youtube.com/watch?v=hl4bP4qm-4I

Argumente frente al video realizando máximo en una hoja donde debe colocar título, introducción, desarrollo y conclusión.

Participe en la plenaria de opiniones propuesta por el Instructor.

Duración: 4 Horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

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

Actividad 3.2.1 Principios básicos de manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura (BPM).

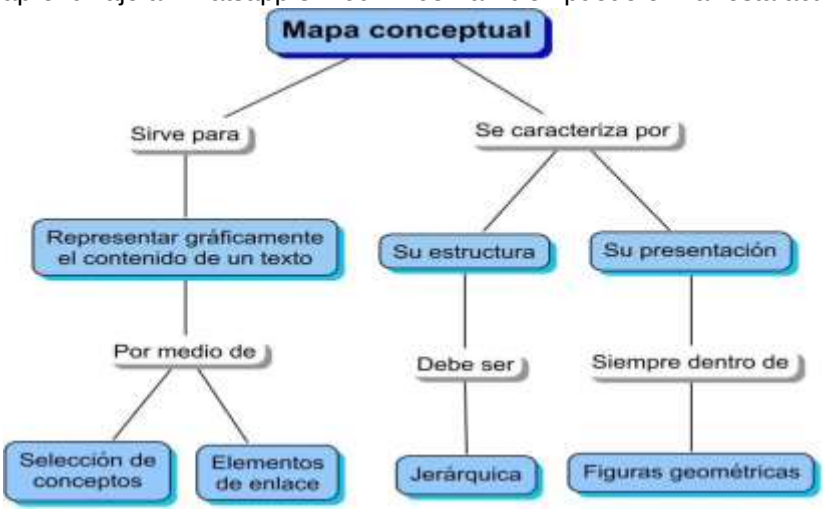
- Preste atención a la introducción realizada por el instructor con las indicaciones de las cuales le suministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad.
- Cada aprendiz debe desarrollar la actividad que se propone a continuación, tengan en cuenta que debe realizar lectura previa del material proporcionado por su instructor.
- Lea el siguiente material https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html

observar los videos -

- https://www.youtube.com/watch?v=adaNiymHulM
- https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc

- https://www.youtube.com/watch?v=4tbrbBoBNWo

➢ Elabore un mapa conceptual en su cuaderno donde plantee como tema central las BPM en los alimentos. Tome una foto donde este escrito su nombre completo, código de ficha de caracterización del curso, fecha de elaboración; para enviarlo como evidencia de aprendizaje al whatsapp 3146027203.Tambien puede enviar esta actividad en



archivo Word al correo rlopez@sena.edu.co

➢ Participe activamente en la plenaria.

Tras la consulta individual de cada concepto, procederemos a la unificación de las conceptualizaciones a través de la actividad denominada “Concha de Caracol”. En esta actividad, los aprendices se organizarán en dos círculos, uno interno y otro externo. Cada aprendiz se ubicará frente a un compañero del círculo opuesto y, durante un periodo de 2 minutos, compartirán sus conceptos. Posteriormente, se rotará de compañero según las indicaciones del instructor, con el objetivo de continuar el debate sobre la consulta. Al finalizar, se redactará el concepto consensuado al que se llegó en el grupo.

Duración: 4 Horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

Actividad 3.2.2 Limpieza y desinfección.

➢ Preste atención a las explicaciones e instrucciones del instructor las cuales le suministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad
➢ Ingresar a los siguientes enlaces y leer los documentos

http://empresaylimpieza.com/art/862/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria https://novaseo.com.co/productos-desinfectantes-cuales-existen/
https://cdn3.capacitateparaelempleo.org/assets/f87p9tk.pdf

➢ Realice un cuadro comparativo donde explique las diferencias entre limpieza y

desinfección.

- Envíe la actividad al correo rlopez@sena.edu.co o al WhatsApp 314 6027203

Duración: 4 Horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

Actividad 3.2.3 ETAS. Enfermedades transmitidas por alimentos

- Preste atención a las explicaciones e instrucciones del instructor las cuales lesuministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad
- Ingresar al siguiente enlace y lea el documento https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta&Itemid=41432&lang=en
- Observe los videos
- https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE
- https://www.youtube.com/watch?v=fsmPZPsrWws
  - https://www.youtube.com/watch?v=oPVxCpR4MqQ

Observando el primer video responda a las siguientes preguntas:

1. ¿Cuales son los contaminantes que afectan a los alimentos?
2. ¿Cuales son los contaminantes físicos?
3. ¿Cuales son los contaminantes quimicos?
4. ¿Cuales son los contaminantes biológicos?
5. ¿Cuales son los alimentos que tienen mas alto riesgo de adquirir bacterias nocivas para la salud ?

- Envíe la actividad al correo rlopez@sena.edu.co o al WhatsApp 314 6027203

- Investigue un caso donde haya ocurrido una ETA masiva en Colombia, de su punto de vista y plantee las posibles causas del por que se presentó; ingresando a este link https://www.eltiempo.com/noticias/intoxicacion-masiva y analice cualquiera de los primeros 12 casos, redáctelo en un documento o en su cuaderno.

Duración: 4 Horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).
3.3.1 Normatividad colombiana de alimentos – Resolución 2674 del 2013.

- Preste atención a las explicaciones e instrucciones del instructor las cuales lesuministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad
- Ingresar al siguiente enlace, donde encontraran la resolución 2674 del 2013, la cual podrán descargar para el trabajo del dia. https://paginaweb.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html

- Observe el video https://www.youtube.com/watch?v=u7HI3WvfKfY
- El instructor le asignará un tema, haga un video corto (2 a 4 minutos) diga su nombre completo y explique el tema asignado y compártalo en el grupo de Whatsapp según indicaciones del instructor, antes de las 6 de la tarde.
- Visualice y estudie todas las exposiciones de los compañeros; luego inicia la plenaria virtual,donde se realizará control de visualización.

A continuación encontraran algunos ejemplos de compañeros participantes de cursos anteriorespara que se puedan guiar.
- https://youtu.be/mYR6flBC6c4
- https://youtu.be/eUL-haQPhKc
- https://youtu.be/CiiCj-IsxGs
- https://youtu.be/9UUkawKMDog

TEMAS A TRABAJAR		
DIVISIÓN	**TEMA**	**PAGINAS**
1	**Titulo 2 Capitulo 1 Articulo 6 Numerales 1, 2 y 3**	**7--8--9**
2	**Titulo 2 Capitulo 1 Articulo 6 Numerales 4, 5 y 6**	**10--11**
3	**Titulo 2 Capitulo 1 Articulo 7 Numerales 1, 2. 3 y 4**	**11--12**
4	**Titulo 2 Capitulo 1 Articulo 7 Numerales 5, 6, 7 y 8**	**12--13**
5	**Titulo 2 Capitulo 2 Articulos 8, 9 y 10**	**13--14--15**
6	**Titulo 2 Capitulo 3 Articulos 11, 12 y 13**	**15--16**
7	**Titulo 2 Capitulo 3 Articulo 14**	**17--18**
8	**Titulo 2 Capitulo 4 Articulos 15, 16 y 17**	**18--19**
9	**Titulo 2 Capitulo 4 Articulo 18**	**19--20--21**
10	**Titulo 2 Capitulo 4 Articulos 19 y 20**	**21--22**
11	**Titulo 2 Capitulo 5**	**22-23**
12	**Titulo 2 Capitulo 6**	**24**
13	**Titulo 2 Capitulo 7 Articulos 27 y 28**	**24--25**
14	**Titulo 2 Capitulo 7 Articulos 29, 30 y 31**	**26--27**
15	**Titulo 2 Capitulo 8**	**28--29--30**
16	**Titulo 3 Capitulo 1 y 2**	**31--32--33**

GFPI-

Duración: 4 horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.
Actividad 3.4.1 Aplicación del curso en la vida cotidiana.

- Elabore un video corto (2 a 4 minutos) diga su nombre completo y preparare un alimento en el cual aplicará lo que ha aprendido en el curso y nos explicará cómo realizar dicha preparación aplicando las BPM.
- Compártalo en el grupo de WhatsApp según indicaciones del instructor, antes de las 2 de la tarde.
- De 2:00 pm a 4:00 pm visualice y estudie todas las exposiciones de los compañeros; luego iniciala plenaria virtual, donde se realizará control de visualización.
  A continuación encontrara algunos ejemplos de compañeros participantes de cursos anteriorespara que se puedan guiar.
  - https://youtu.be/_2ORxWHJr0s
  - https://youtu.be/0EurgHpgtRs
  - https://youtu.be/1Rcl8S4sTGk
  - https://youtu.be/IjbYXIDX9Ik
  - https://youtu.be/oHs-8o6naqI

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias Conocimiento: Cuestionario enfermedades transmitidas por alimentos	Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos programa de limpieza y desinfección,	**Técnica: Observación sistemática** **Instrumento: Cuestionario con solución durante sesión.**
Evidencias de Desempeño: Participación en sesiones	Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa.	**Técnica: Observación** **Instrumento: Lista de chequeo**
Evidencias de Producto: Elaborar un producto alimenticio aplicando las buenas practicas de manufactura.	Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa	**Técnica: Observación** **Instrumento: Lista de chequeo**

	Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano losnutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Buenas practicas de manufactura: BPM: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribuciónde 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 físicoquímico 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 númerode otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

ETA: Enfermedades transmitidas por alimentos.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar laseguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas oindeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte yexpendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria dealimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Registro sanitario: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cualse autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Omar Jhoan Romero Buitrago	Instructor	Centro Pecuario y Agroempresarial La Dorada	Agosto 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Ricardo López López	Instructor	CIAS Puerto Boyacá	Abril 2024	Actualización de actividades

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulacion de alimentos
Código del Programa de Formación: 96151461 Versión 02
Nombre del Proyecto: (Si es formación titulada)
Fase del Proyecto: (Si es formación titulada)
Actividad de Proyecto: (Si es formación titulada)
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas

Duración de la Guía: 20 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimados Aprendices:

Estimado Aprendiz: El programa de Manipulación de Alimentos se establece con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país.



La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos yes una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuoy alargar el tiempo de vida útil, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales.

Es por esto, que la formación en manipulación de alimentos tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.

¡Éxitos!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Después de la explicación de la guía a continuación, se muestra los enlaces de los videos relacionados sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para la identificación y conocimiento del cumplimiento de las normas establecidas para los manipuladores de alimentos; observe con detenimiento los videos y realice las siguientes actividades. Los videos se presentarán en la sesión y como enlace en esta guía, las respuestas son la evidencia de esta actividad para entregar al instructor.

Actividad 3.1.1 Realidad de los establecimientos de comida

Visualice el video Bacterias en los alimentos

https://www.youtube.com/watch?v=5lcHwykCqvI

De acuerdo a lo visto en el video responda las siguientes preguntas:
Considera usted que tiene una responsabilidad social como manipulador de alimentos, si su respuesta es afirmativa cual es?
Cree usted que esta situación ocurre frecuentemente en el servicio de alimentación en Colombia?
Cuales son los síntomas que usted observa en este caso de intoxicación alimentaria?
De las 4 categorias de alimentos a cual de ellas corresponde el alimento vendido en ese restaurante?

- Envie la actividad de aprendizaje como texto escrito en el cuaderno mediante foto y márquelo con su nombre completo, código de ficha de caracterización del curso, fecha de elaboración al whatsapp 3146027203 o como archivo word al correo rlopez@sena.edu.co

Vea el video: restaurantes orientales clausurados por insalubres

https://www.youtube.com/watch?v=hl4bP4qm-4I



Argumente lo visto en el video, en cuanto a los errores en la manipulación de alimentos y las consecuencias que puede ocasionar este manejo irresponsable de los alimentos.
Participe en la plenaria de opiniones propuesta por el Instructor.

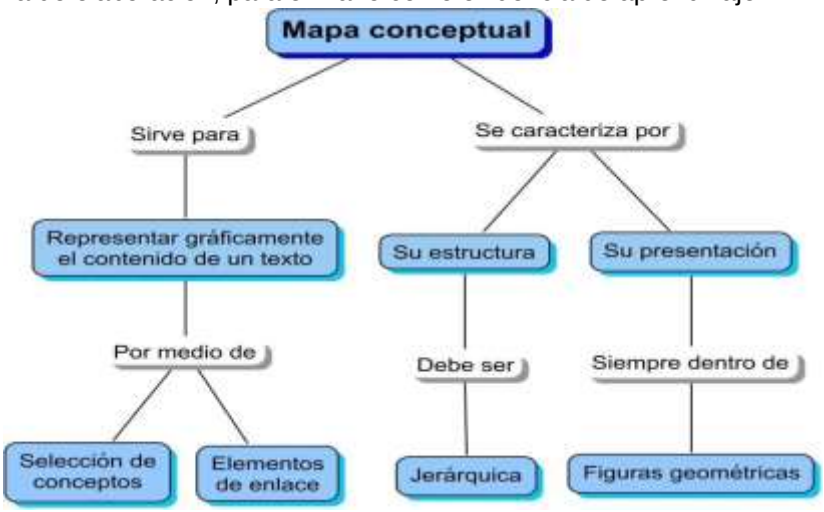
uración: 4 Horas
mbiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

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

Actividad 3.2.1 Principios básicos de manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura (BPM).

- Preste atención a la introducción realizada por el instructor con las indicaciones de las cuales le suministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad.
- Cada aprendiz debe desarrollar la actividad que se propone a continuación, tengan en cuenta que debe realizar lectura previa del material proporcionado por su instructor.
- Lea el siguiente material https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html

  observar los videos -
  - https://www.youtube.com/watch?v=by1Qq-ujdao
  - https://www.youtube.com/watch?v=NbsXfon-JV0
  - https://www.youtube.com/watch?v=6g2wFSkM_tY
- Elabore un mapa conceptual en su cuaderno donde plantee como tema central 5 CLAVES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Tome una foto donde este escrito su nombre completo, código de ficha de caracterización del curso, fecha de elaboración; para enviarlo como evidencia de aprendizaje.



- Participe activamente en la plenaria de participación.

Tras la consulta individual de cada concepto, procederemos a la unificación de las conceptualizaciones a través de la actividad denominada “Concha de Caracol”. En esta actividad, los aprendices se organizarán en dos círculos, uno interno y otro externo. Cada aprendiz se ubicará frente a un compañero del círculo opuesto y, durante un periodo de 2 minutos, compartirán sus conceptos. Posteriormente, se rotará de compañero según las indicaciones del instructor, con el objetivo de continuar el debate sobre la consulta. Al finalizar, se redactará el concepto consensuado al que se llegó en el grupo.

Duración: 4 Horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

Actividad 3.2.2 Limpieza y desinfección.

- Preste atención a las explicaciones e instrucciones del instructor las cuales le suministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad
- Ingresar a los siguientes enlaces, leer los documentos y ver los videos.

http://empresaylimpieza.com/art/862/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria
https://novaseo.com.co/productos-desinfectantes-cuales-existen/
https://www.youtube.com/watch?v=VYz14lZa6rI
https://www.youtube.com/watch?v=j_jlG58Cnxo

- Realice un cuadro comparativo en su cuaderno, donde explique las diferencias entre limpieza y desinfección, enumere los tipos dde suciedad presentados en la industria de alimentos. Tome foto a su producto o solución a la actividad de aprendizaje y márquelo con su nombre completo, código de ficha de caracterización del curso, fecha de elaboración,
- Envíe la actividad al correo rlopez@sena.edu.co o al WhatsApp 314 6027203

Duración: 4 Horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

Actividad 3.2.3 Plan de saneamiento basico

- Preste atención a las explicaciones e instrucciones del instructor las cuales le suministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad
- Ingresar al siguiente enlace y lea el documento https://sig.unibague.edu.co/documentos/administracion-del-sig/seguridad-y-salud-en-el-trabajo/otra-informacion-documentada-10/483-si-pl-02-plan-de-saneamiento-ba-sico/file
- Observe los videos
  https://www.youtube.com/watch?v=XoC9_7HDyuA
  https://www.youtube.com/watch?v=208CDDtWrzM
- Haga un mapa conceptual del documento Plan de saneamiento básico, lo puede hacer en su cuaderno, tomar foto y envio a WhatsApp o hacerlo en computador.
- Envíe la actividad al correo rlopez@sena.edu.co o al WhatsApp 314 6027203

Duración: 4 Horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).
3.3.1 Normatividad colombiana en manejo de residuos solidos y liquidos – Resolución 2674 del 2013 Capitulo VI Articulo 26 Literal 2

- Preste atención a las explicaciones e instrucciones del instructor las cuales lesuministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad

- Ingresar al siguiente enlace, donde encontraran la resolución 2674 del 2013, la cual podrán descargar para el trabajo del dia. https://paginaweb.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html
- Observe los siguientes videos:
- **https://www.youtube.com/watch?v=aJI1VJZ1owQ**
- https://www.youtube.com/watch?v=_I6zENSzyk4
- Teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 en su capitulo VI articulo 26 literalde 2 enumere los procedimientos que usted como manipulador debe seguir escríbalo en su cuaderno o digite un archivo en computador y envíelo al instructor por los enlaces descritos anteriormente.

Duración: 4 horas
Ambiente Requerido: Ambiente de formación
Materiales: computador, producto elaborado ósea producto solicitado como instrumentos de evaluacion, videos

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.
Actividad 3.4.1 Aplicación del curso en su vida laboral.

- Preste atención a las explicaciones e instrucciones del instructor las cuales lesuministrarán los lineamientos para desarrollar la actividad
- Ingresar a los siguientes enlaces y leer los documentos
- https://www.youtube.com/watch?v=VYz14lZa6rI
- https://www.youtube.com/watch?v=DXhu7Bj5TTY
- https://www.youtube.com/watch?v=OsJBBjDKGI4
- El registro diario de la información en estos formatos le permitirá llevar el control de su dsempeño como manipulador de alimentos ante sus jefes inmediatos y permite la trazabilidad o seguimiento a la información que conlleva al análisis de las causas que generaron la perdida de calidad del producto o del servicio.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias Conocimiento: Cuestionario sobre la realidad en los establecimientos de preparación y venta de comida. como actividad de reflexión inicial	Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticios	**Técnica: Observación sistemática** **Instrumento: Cuestionario con solución durante la sesión.**

Evidencias de Desempeño: Participación en sesiones **Evidencias de Producto:** Fotografia o archivo de actividad 3.2.2 Limpieza y desinfección.	Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos. Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la Empresa Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa	**Técnica: Observación** **Instrumento: Lista de chequeo**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano losnutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Buenas practicas de manufactura: BPM: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribuciónde 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 físicoquímico 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 númerode otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

ETA: Enfermedades transmitidas por alimentos.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar laseguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas oindeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte yexpendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria dealimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Registro sanitario: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cualse autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Omar Jhoan Romero Buitrago	Instructor	Centro Pecuario y Agroempresarial La Dorada	Agosto 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Ricardo López López	Instructor	CIAS Puerto Boyacá	Abril 2024	Actualización de actividades

MATERIAL DE APOYO

https://acortar.link/Zx4INN



https://acortar.link/BqG9T9



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ID:
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional. Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos programa de limpieza y desinfección
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ■
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Interpreta la normatividad vigente relacionada con la manipulación de alimentos.			
2	Identifica las causas, consecuencias y tipos de contaminación de alimento y de las etas.			
3	Aplica procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.			
4	Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico.			

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
ID:
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa.
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ■ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	El producto detalla los reportes diligenciados cumpliendo con el procedimiento técnico.			
2	El reporte diligenciado detalla el proceso de limpieza de acuerdo con procedimiento técnico.			
3	La evaluación sensorial cumple con las características propias del producto			
4				

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticio
ID:
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ■
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Interpreta la normatividad vigente relacionada con la manipulación de alimentos.			
2	Utiliza responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial			
3	Aplica las buenas prácticas de manufactura en estudios de casos de la industria alimentaria.			
4	Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico.			

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ID:
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos. Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la Empresa Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ■ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Aplica el jabón de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura			
2	Maneja los tiempos de manipulación de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura			
3	técnico y normativa de manipulación de alimentos			
4	Lava los equipos de acuerdo con procedimiento técnico y técnicas de limpieza y desinfección			

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

Versión: 02

Marzo de 2015

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Instructor/Tutor: **RICARDO LOPEZ LOPEZ**

ID : 2974406 Centro de Formación CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

TOTAL APRENDICES 35

APRENDIZ	DOCUMENTO	CONTROL DE INASISTENCIAS ABRIL																							CAUSAL DE DESERCIÓN		OBSERVACIONES	TOTAL
		23	25	26	30	2																						
MORERAS HERNANDEZ HOWAR STID	1073235248																											
LONDOÑO VARGAS JORMAN EDILSON	1054561216																											
MELENDEZ ZULUAGA LUZ MARY	46644604	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
RAMIREZ LAURA YIDIS	1007202421																											
RAMIREZ ANDRES	1017205876	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
VALENCIA ROJAS JUAN FELIPE	1096241790																											
PARRA FLOREZ DIANA ISABEL	46647166																											
ARISTIZABAL ALEXANDER	16090028																											
ESQUIVEL ROJAS RICKOVER	79566237	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
FRANCO DIANA MARIA	29314648																											
RAMOS AGUDELO ASTRID MILENA	1056774262																											
VASQUEZ GRISALES LAURA DANIELA	1007690106																											
ARCINIEGAS MORALES NATALIA	1056781014																											
LOPEZ EVELIS	1235050243																											
ESPINOSA GONZALES PEDRO ANDRES	1019005799	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
RANGEL GARAVITO YULIETH LISED	1056783961																											
VIVER CERON ISABEL	31602439																											
GUERRA PATIÑO ANDRYS YISED	1056769127	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
SIERRA HERNANDEZ DAMARIS	1110593164																											
OVIEDO DANIEL MAURICIO	1056769840																											
HEREDIA BETANCOURT JUAN NICOLAS	1073707597	8																										
GALINDO DIAZ GABRIEL ALBERTO	80008299																											
CAICEDO VALDERRAMA JONATHAN STIVEN	1010219350																											
HERRERA FERNANDEZ LAURA DANIELA	1057095368	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
MONTOYA PALOMO NUBIA LORENA	1056785288																											
PERLAZA VALENTINA	1057095381																											
CULMAN SIERRA SARAH NICHOLLE	1056787018																											
RONCANCIO TOMAS	1013036244	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
ESQUIVEL JACQUELINE	52071299	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
RONCANCIO HECTOR	14325376	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
GUAMAN JERLY	1056781466	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
ROMERO PULGARIN MARIA CLEMENTINA	1193510848	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA FUE A FORMACION	40
OROZCO SAALDARRIA ANA CECILIA	46646033																											
PEREZ ARDILA SUSANA ANDREINA	23030647																											
FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES		RICARDO LOPEZ LOPEZ	RICARDO LOPEZ LOPEZ	RICARDO LOPEZ LOPEZ	RICARDO LOPEZ LOPEZ	RICARDO LOPEZ LOPEZ																						

Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Personales (2)Traslado de Programa: Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Etica Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Ecnómicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el número de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El Instructor debe firmar por cada sesión de formación. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

Versión: 02

Marzo de 2015

Programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Instructor/Tutor: **RICARDO LOPEZ LOPEZ**

ID : Centro de Formación CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

TOTAL APRENDICES

APRENDIZ	DOCUMENTO	CONTROL DE INASISTENCIAS ABRIL 23	25	26	30	2																			CAUSAL DE DESERCIÓN		OBSERVACIONES	TOTAL
MOSQUERA CORDOBA DANY	46645716																											
MOSQUERA CORDOBA ZUNILDA	23896680																											
SALAZAR RIVERA KELEN JOHANA	1017180588	8																										8
QUIROGA YEPES KARLA	1005325404	8																										8
PATIÑO RUIZ YINA MARCELA	1128389913																											
LOPEZ MARIA INES	46644309																											
DIAZ SIERRA YALILE ALEXANDRA	1047503424	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA INGRESO A FORMACION	40
RENDON TORRES LEIDY	46648920																											
VARGAS CAHUEÑA MARIA DILIA	46640732																											
CUADRADO JARAMILLO JOHANA MARCELA	1002690858																											
ORJUELA SUAREZ YEIINER	1002702892																											
SUAREZ MACIAS SOR ANGELA	46646466																											
ORJUELA SUAREZ JAIDER ANDRES	1056786997																											
MORENO CANO CARLOS ANDRES	7255403																											
OSSA MANJAREZ FRANZURY ANDREA	43653875																											
OSMA OQUENDO MARIA ALEXANDRA	1002691085																											
ALVAREZ MARICELA	24651404																											
PINZON MANJARREZ LEIDY JOHANA	1039687743																											
MENDOZA PEREZ JUNEYDI ALEXANDRA	1007105056																											
RUBIANO OSPINA JULY ANDREA	1110503870																											
ACEVEDO ERICA ANDREA	1056776712	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA INGRESO A FORMACION	40
FRANCO IBARRA YORK LADDY	52107335																											
GARCIA IDARRAGA PATRICIA	39176011																											
URREA URIBE DANIELA	1056785212																											
BONILLA ROJAS EMILCE	38142113																											
SAENZ BELTRAN DORIS	65753913																											
SERNA VELEZ LILIANA	1056769656	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA INGRESO A FORMACION	40
OLAYA CARDONA OVELIZ	1056768187																											
SANCHEZ TUQUERES MARIA SONIA	66912001																											
SEPULVEDA LOPEZ ADRIANA MARIA	46646948																											
SANTANA CARDOZO MARTHA LILIANA	46648163																											
CORTEZ GARCIA DANY	4437592																											
GIRALDO INGRID PAOLA	1056772780	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA INGRESO A FORMACION	40
RAMIREZ PORTELA DORIS ADELFA	46643104	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA INGRESO A FORMACION	40
VALENCIA VARGAS LEIDY DANIELA	1000323984	8	8	8	8	8																					APRENDIZ NUNCA INGRESO A FORMACION	40
GUARIN GOMEZ BLANCA NUVIA	30351131																											
FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES		RICARDO LOPEZ LOPEZ	RICARDO LOPEZ LOPEZ	RICARDO LOPEZ LOPEZ	RICARDO LOPEZ LOPEZ	RICARDO LOPEZ LOPEZ																						

Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Personales (2)Traslado de Programa: Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Etica Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Ecnómicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el número de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El Instructor debe firmar por cada sesión de formación. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos programa de limpieza y desinfección,
ID: 2974406
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ■
NOMBRE DEL APRENDIZ: LEIDY JOHANA PINZON
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

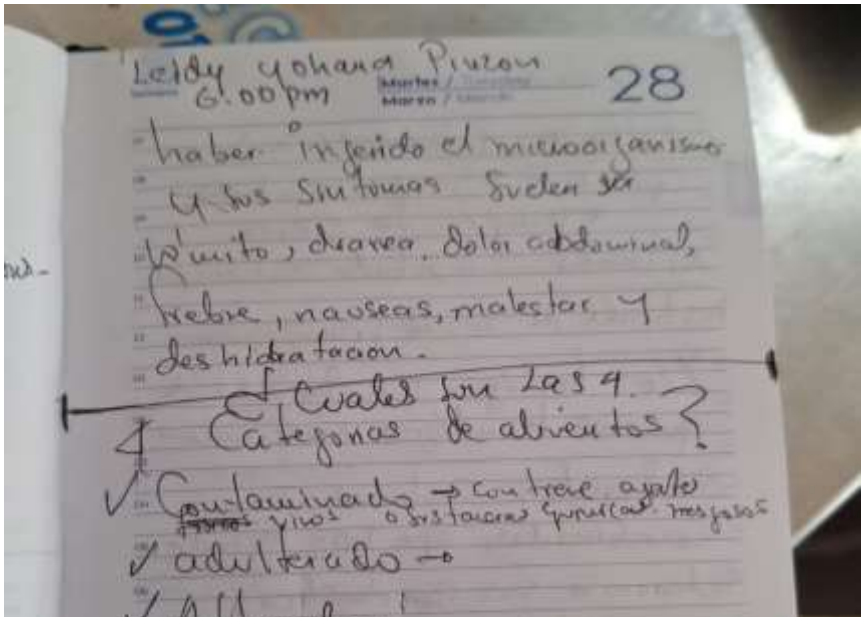
LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Interpreta la normatividad vigente relacionada con la manipulación de alimentos.	X		
2	Utiliza responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial	X		
3	Aplica las buenas prácticas de manufactura en estudios de casos de la industria alimentaria.	X		
4	Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico.	X		

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ID: 2974406
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticios
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ■
NOMBRE DEL APRENDIZ: ISABEL VIVER CERON
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

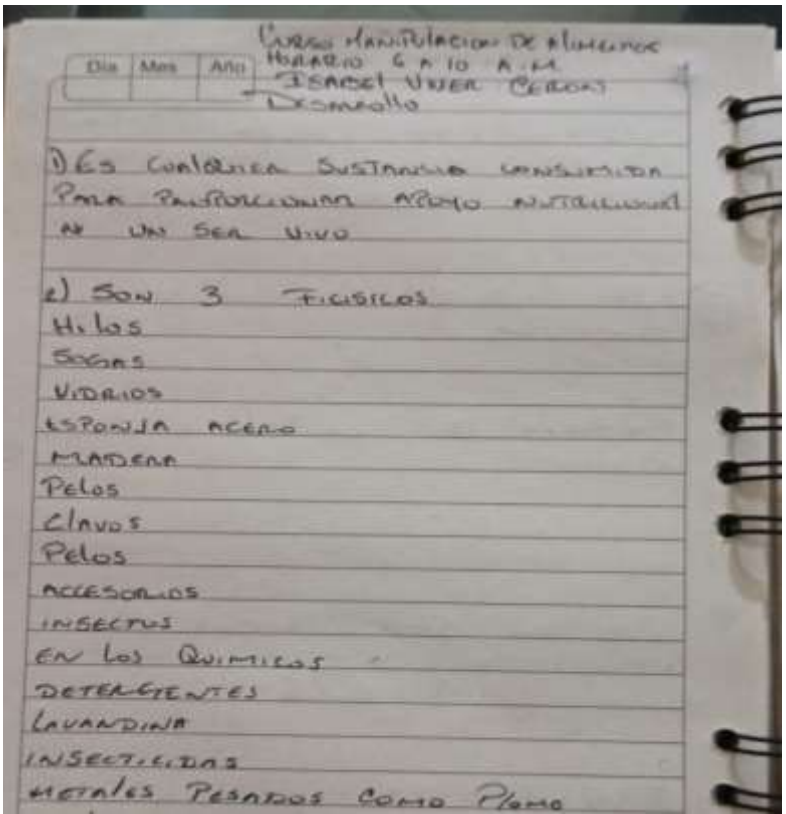
LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Interpreta la normatividad vigente relacionada con la manipulación de alimentos.	X		
2	Identifica las causas, consecuencias y tipos de contaminación de alimento y de las etas.	X		
3	Aplica procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.	X		
4	Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico.	X		

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
ID: 2974406
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa.
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ■ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	El producto detalla los reportes diligenciados cumpliendo con el procedimiento técnico.	*X*		
2	El reporte diligenciado detalla el proceso de limpieza de acuerdo con procedimiento técnico.	*X*		
3	La evaluación sensorial cumple con las características propias del producto	*X*		
4				

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ID:2974406
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos. Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la Empresa Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ■ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Aplica el jabón de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura	*X*		
2	Maneja los tiempos de manipulación de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura	*X*		
3	técnico y normativa de manipulación de alimentos	*X*		
4	Lava los equipos de acuerdo con procedimiento técnico y técnicas de limpieza y desinfección	*X*		

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
ID: 2964881
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa.
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ■ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Los reportes diligenciados cumplen con procedimiento técnico.			
2	El reporte diligenciado detalla el proceso de limpieza de acuerdo con procedimiento técnico.			
3	La evaluación sensorial cumple con las características propias del producto			
4				

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Octubre 28 de 2013

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: PGSO5
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ID:2964881
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos. Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la Empresa Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ■ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: RICARDO LOPEZ LOPEZ

LISTA DE CHEQUEO:

Ítem	*VARIABLES / INDICADORES*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
1	Aplica el jabón de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura			
2	Maneja los tiempos de manipulación de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura			
3	técnico y normativa de manipulación de alimentos			
4	Lava los equipos de acuerdo con procedimiento técnico y técnicas de limpieza y desinfección			

Ricardo Lopez L

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 02

Julio de 2019

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACION AGROINSDUSTRIAL Y SERVICIO	**I.D**	2974406
Nombre Instructor:	RICARDO LOPEZ L				
Proyecto (s):				**Código**	

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente	R2.	Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
R3.	Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industria	R4.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA		RAP	EVIDENCIA			DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1 --R2 -	E1	Cuestionario enfermedades transmitidas por alimentos	23/4/2024	CONOCIMIENTO		R3 -R 4	E2	Elaborar un producto alimenticio aplicando las buenas prácticas de manufactura		25/4/2024	PRODUCTO			

NOMBRE DEL APRENDIZ						JUICIO DE EVALUACION						OBSERVACION				
	E1	E2				E1	E2									
HOWAR ESTID MORERAS HERNANDEZ	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
JORMAN EDILSON LODOÑO VARGAS	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
LUZ MARY MELENDEZ ZULUAGA	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
LAURA YIDES RAMIREZ	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ANDRES RAMIREZ	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
JUAN FELIPE VALENCIA ROJAS	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
DIANA ISABEL PARRA FLOREZ	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ALEXANDER ARISTIZABAL	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
RICKOVER ESQUIVEL ROJAS	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
DIANA MARIA FRANCO	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ASTRID MILENA RAMOS AGUDELO	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
LAURA DANIELA VASQUEZ GRISALES	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
NATHALIA ARCINIEGAS MORALES	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
EVELIS LOPEZ	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
PEDRO ANDRES ESPINOSA GONZALEZ	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
YULIETH LISED RANGEL GARAVITO	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ISABEL VIVER CERON	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ANDRYS YISED GUERRA PATIÑO	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
DAMARIS SIERRA HERNANDEZ	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
DANIEL MAURICIO OVIEDO	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
JUAN NICOLAS HEREDIA BETANCOURT	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
GABRIEL ALBERTO GALINDO DIAZ	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
JONATHAN STIVEN CAICEDO VALDERRAMA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
LAURA DANIELA HERRERA FERNANDEZ	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
NUBIA LORENA MOTOYA PALOMO	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
VALENTINA PERLAZA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SARAH NICHOLLE CULMAN SIERRA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
TOMAS RONCANCIO	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
JACQUELINE ESQUIVEL	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
HECTOR RONCANCIO	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
JERLY GUAMAN	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
MARIA CLEMENTINA ROMERO PULGARIN	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
ANA CECILIA OROZCO SALDARRIAGA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SUSANA ANDREINA PEREZ ARDILA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
		Evidencia		P: Producto	D:Desempeño	C:Conocimiento					**Forma de Entrega**: F: Física - D: Digital					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 02

Julio de 2019

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACION AGROINSDUSTRIAL Y SERVICIO	**I.D**	2974406	**Nombre Instructor:**	RICARDO LOPEZ L
Proyecto (s):						**Código**	

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	R2.	Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
R3.	Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	R4.	Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA						
R1 --R2	E1	Cuestionario sobre la realidad en los establecimientos de preparación y venta de comida. como actividad de reflexión inicia	26/4/2024	C:CONOCIMIENTO	Digital	R3-R4	E2	actividad 3.Limpieza y desinfección	30/4/2024	PRODUCTO	Digital

NOMBRE DEL APRENDIZ								JUICIO DE EVALUACION				OBSERVACION				
	E1	E2						E1	E2							
HOWAR ESTID MORERAS HERNANDEZ	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
JORMAN EDILSON LODOÑO VARGAS	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
LUZ MARY MELENDEZ ZULUAGA	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
LAURA YIDES RAMIREZ	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
ANDRES RAMIREZ	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
JUAN FELIPE VALENCIA ROJAS	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
DIANA ISABEL PARRA FLOREZ	26/4/2024	30/4/2024						D	D							
ALEXANDER ARISTIZABAL	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
RICKOVER ESQUIVEL ROJAS	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
DIANA MARIA FRANCO	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
ASTRID MILENA RAMOS AGUDELO	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
LAURA DANIELA VASQUEZ GRISALES	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
NATHALIA ARCINIEGAS MORALES	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
EVELIS LOPEZ	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
PEDRO ANDRES ESPINOSA GONZALEZ	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
YULIETH LISED RANGEL GARAVITO	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
ISABEL VIVER CERON	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
ANDRYS YISED GUERRA PATIÑO	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
DAMARIS SIERRA HERNANDEZ	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
DANIEL MAURICIO OVIEDO	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
JUAN NICOLAS HEREDIA BETANCOURT	26/4/2024	30/4/2024						D	D							
GABRIEL ALBERTO GALINDO DIAZ	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
JONATHAN STIVEN CAICEDO VALDERRAMA	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
LAURA DANIELA HERRERA FERNANDEZ	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
NUBIA LORENA MOTOYA PALOMO	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
VALENTINA PERLAZA	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
SARAH NICHOLLE CULMAN SIERRA	26/4/2024	30/4/2024						D	D							
TOMAS RONCANCIO	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
JACQUELINE ESQUIVEL	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
HECTOR RONCANCIO	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
JERLY GUAMAN	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
MARIA CLEMENTINA ROMERO PULGARIN	26/4/2024	30/4/2024						A	A							
ANA CECILIA OROZCO SALDARRIAGA	26/4/2024	30/4/2024						D	D							
SUSANA ANDREINA PEREZ ARDILA	26/4/2024	30/4/2024						D	D							
		Evidencia		P: Producto	D:Desempeño	C:Conocimiento		**Forma de Entrega**: F: Física - D: Digital								

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 02

Julio de 2019

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACION AGROINSDUSTRIAL Y SERVICIO	**I.D**	2974881
Nombre Instructor:	RICARDO LOPEZ L				
Proyecto (s):				**Código**	

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente	R2.	Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
R3.	Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industria	R4.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA							
R1 --R2 -	E1	Cuestionario enfermedades transmitidas por alimentos	23/4/2024	CONOCIMIENTO		R3 -R 4	E2	Elaborar un producto alimenticio aplicando las buenas prácticas de manufactura		25/4/2024	P:Producto	
										Digital		

NOMBRE DEL APRENDIZ						JUICIO DE EVALUACION						OBSERVACION				
	E1	E2	E3			E1	E2									
MOSQUERA CORDOBA DANY	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
MOSQUERA CORDOBA ZUNILDA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SALAZAR RIVERA KELEN JOHANA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
QUIROGA YEPES KARLA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
PATIÑO RUIZ YINA MARCELA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
LOPEZ MARIA INES	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
DIAZ SIERRA YALILE ALEXANDRA	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
RENDON TORRES LEIDY	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
VARGAS CAHUEÑA MARIA DILIA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
CUADRADO JARAMILLO JOHANA MARCELA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ORJUELA SUAREZ YEIINER	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SUAREZ MACIAS SOR ANGELA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ORJUELA SUAREZ JAIDER ANDRES	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
MORENO CANO CARLOS ANDRES	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
OSSA MANJAREZ FRANZURY ANDREA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
OSMA OQUENDO MARIA ALEXANDRA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ALVAREZ MARICELA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
PINZON MANJARREZ LEIDY JOHANA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
MENDOZA PEREZ JUNEYDI ALEXANDRA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
RUBIANO OSPINA JULY ANDREA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
ACEVEDO ERICA ANDREA	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
FRANCO IBARRA YORK LADDY	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
GARCIA IDARRAGA PATRICIA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
URREA URIBE DANIELA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
BONILLA ROJAS EMILCE	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SAENZ BELTRAN DORIS	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SERNA VELEZ LILIANA	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
OLAYA CARDONA OVELIZ	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SANCHEZ TUQUERES MARIA SONIA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SEPULVEDA LOPEZ ADRIANA MARIA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
SANTANA CARDOZO MARTHA LILIANA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
CORTEZ GARCIA DANY	23/4/2024	25/4/2024				A	A									
GIRALDO INGRID PAOLA	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
RAMIREZ PORTELA DORIS ADELFA	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
VALENCIA VARGAS LEIDY DANIELA	23/4/2024	25/4/2024				D	D									
GUARIN GOMEZ BLANCA NUVIA	23/4/2024	25/4/2024				A	A									

Evidencia P: Producto D:Desempeño C:Conocimiento

Forma de Entrega: F: Física - D: Digital

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 02

Julio de 2019

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACION AGROINSDUSTRIAL Y SERVICIO	**I.D**	2974881
Nombre Instructor:	RICARDO LOPEZ L				
Proyecto (s):				**Código**	

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	R2.	Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
R3.	Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	R4.	Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA	RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1 --R2 -	E1	Cuestionario sobre la realidad en los establecimientos de preparación y venta de comida. como actividad de reflexión inicia	23/4/2024	C:Conocimiento		R3 -R 4	E2	actividad 3.Limpieza y desinfección			

NOMBRE DEL APRENDIZ						JUICIO DE EVALUACION						OBSERVACION				
	E1	E2				E1	E2									
MOSQUERA CORDOBA DANY	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
MOSQUERA CORDOBA ZUNILDA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
SALAZAR RIVERA KELEN JOHANA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
QUIROGA YEPES KARLA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
PATIÑO RUIZ YINA MARCELA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
LOPEZ MARIA INES	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
DIAZ SIERRA YALILE ALEXANDRA	26/4/2024	30/4/2024				D	D									
RENDON TORRES LEIDY	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
VARGAS CAHUEÑA MARIA DILIA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
CUADRADO JARAMILLO JOHANA MARCELA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
ORJUELA SUAREZ YEIINER	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
SUAREZ MACIAS SOR ANGELA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
ORJUELA SUAREZ JAIDER ANDRES	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
MORENO CANO CARLOS ANDRES	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
OSSA MANJAREZ FRANZURY ANDREA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
OSMA OQUENDO MARIA ALEXANDRA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
ALVAREZ MARICELA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
PINZON MANJARREZ LEIDY JOHANA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
MENDOZA PEREZ JUNEYDI ALEXANDRA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
RUBIANO OSPINA JULY ANDREA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
ACEVEDO ERICA ANDREA	26/4/2024	30/4/2024				D	D									
FRANCO IBARRA YORK LADDY	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
GARCIA IDARRAGA PATRICIA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
URREA URIBE DANIELA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
BONILLA ROJAS EMILCE	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
SAENZ BELTRAN DORIS	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
SERNA VELEZ LILIANA	26/4/2024	30/4/2024				D	D									
OLAYA CARDONA OVELIZ	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
SANCHEZ TUQUERES MARIA SONIA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
SEPULVEDA LOPEZ ADRIANA MARIA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
SANTANA CARDOZO MARTHA LILIANA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
CORTEZ GARCIA DANY	26/4/2024	30/4/2024				A	A									
GIRALDO INGRID PAOLA	26/4/2024	30/4/2024				D	D									
RAMIREZ PORTELA DORIS ADELFA	26/4/2024	30/4/2024				D	D									
VALENCIA VARGAS LEIDY DANIELA	26/4/2024	30/4/2024				D	D									
GUARIN GOMEZ BLANCA NUVIA	26/4/2024	30/4/2024				A	A									

Evidencia P: Producto D:Desempeño C:Conocimiento

Forma de Entrega: F: Física - D: Digital

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 12/06/2024
Ficha de Caracterización: 2974406
Cógigo: 96151461
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 23/04/2024
Fecha Fin: 10/05/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación: 9551 - CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1007202421	LAURA YISED	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007202421	LAURA YISED	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007202421	LAURA YISED	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007202421	LAURA YISED	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007202421	LAURA YISED	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007202421	LAURA YISED	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007202421	LAURA YISED	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007202421	LAURA YISED	RAMIREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007690106	LAURA DANIELA	VASQUEZ GRISALES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007690106	LAURA DANIELA	VASQUEZ GRISALES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007690106	LAURA DANIELA	VASQUEZ GRISALES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007690106	LAURA DANIELA	VASQUEZ GRISALES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007690106	LAURA DANIELA	VASQUEZ GRISALES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007690106	LAURA DANIELA	VASQUEZ GRISALES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007690106	LAURA DANIELA	VASQUEZ GRISALES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1007690106	LAURA DANIELA	VASQUEZ GRISALES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1010219350	JHONATAN STIVEN	CAICEDO VALDERRAMA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1010219350	JHONATAN STIVEN	CAICEDO VALDERRAMA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1010219350	JHONATAN STIVEN	CAICEDO VALDERRAMA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1010219350	JHONATAN STIVEN	CAICEDO VALDERRAMA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1010219350	JHONATAN STIVEN	CAICEDO VALDERRAMA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1010219350	JHONATAN STIVEN	CAICEDO VALDERRAMA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1010219350	JHONATAN STIVEN	CAICEDO VALDERRAMA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1010219350	JHONATAN STIVEN	CAICEDO VALDERRAMA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1013036244	THOMAS DANIEL	RONCANCIO ESQUIVEL	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1013036244	THOMAS DANIEL	RONCANCIO ESQUIVEL	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1013036244	THOMAS DANIEL	RONCANCIO ESQUIVEL	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1013036244	THOMAS DANIEL	RONCANCIO ESQUIVEL	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1013036244	THOMAS DANIEL	RONCANCIO ESQUIVEL	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1013036244	THOMAS DANIEL	RONCANCIO ESQUIVEL	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1013036244	THOMAS DANIEL	RONCANCIO ESQUIVEL	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1013036244	THOMAS DANIEL	RONCANCIO ESQUIVEL	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1017205876	ANDRES VICENTE	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1017205876	ANDRES VICENTE	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1017205876	ANDRES VICENTE	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1017205876	ANDRES VICENTE	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1017205876	ANDRES VICENTE	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1017205876	ANDRES VICENTE	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1017205876	ANDRES VICENTE	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1017205876	ANDRES VICENTE	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1019005799	PEDRO ANDRES	ESPINOSA GONZALEZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1019005799	PEDRO ANDRES	ESPINOSA GONZALEZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1019005799	PEDRO ANDRES	ESPINOSA GONZALEZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1019005799	PEDRO ANDRES	ESPINOSA GONZALEZ	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS.	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ

CC	1019005799	PEDRO ANDRES	ESPINOSA GONZALEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1019005799	PEDRO ANDRES	ESPINOSA GONZALEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1019005799	PEDRO ANDRES	ESPINOSA GONZALEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1019005799	PEDRO ANDRES	ESPINOSA GONZALEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1054561216	JORMAN EDILSON	LONDOÑO VARGAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1054561216	JORMAN EDILSON	LONDOÑO VARGAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1054561216	JORMAN EDILSON	LONDOÑO VARGAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1054561216	JORMAN EDILSON	LONDOÑO VARGAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1054561216	JORMAN EDILSON	LONDOÑO VARGAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1054561216	JORMAN EDILSON	LONDOÑO VARGAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1054561216	JORMAN EDILSON	LONDOÑO VARGAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1054561216	JORMAN EDILSON	LONDOÑO VARGAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769127	ANDRYS YISED	GUERRA PATIÑO	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769127	ANDRYS YISED	GUERRA PATIÑO	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769127	ANDRYS YISED	GUERRA PATIÑO	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769127	ANDRYS YISED	GUERRA PATIÑO	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769127	ANDRYS YISED	GUERRA PATIÑO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	POR EVALUAR	-
CC	1056769127	ANDRYS YISED	GUERRA PATIÑO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	POR EVALUAR	-
CC	1056769127	ANDRYS YISED	GUERRA PATIÑO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	POR EVALUAR	-
CC	1056769127	ANDRYS YISED	GUERRA PATIÑO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	POR EVALUAR	-
CC	1056769840	DANIEL MAURICIO	OVIEDO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769840	DANIEL MAURICIO	OVIEDO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769840	DANIEL MAURICIO	OVIEDO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769840	DANIEL MAURICIO	OVIEDO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769840	DANIEL MAURICIO	OVIEDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769840	DANIEL MAURICIO	OVIEDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769840	DANIEL MAURICIO	OVIEDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056769840	DANIEL MAURICIO	OVIEDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056774262	ASTRID MILENA	RAMOS AGUDELO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056774262	ASTRID MILENA	RAMOS AGUDELO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056774262	ASTRID MILENA	RAMOS AGUDELO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056774262	ASTRID MILENA	RAMOS AGUDELO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056774262	ASTRID MILENA	RAMOS AGUDELO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056774262	ASTRID MILENA	RAMOS AGUDELO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056774262	ASTRID MILENA	RAMOS AGUDELO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056774262	ASTRID MILENA	RAMOS AGUDELO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781014	NATHALIA	ARCINIEGAS MORALES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781014	NATHALIA	ARCINIEGAS MORALES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781014	NATHALIA	ARCINIEGAS MORALES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781014	NATHALIA	ARCINIEGAS MORALES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781014	NATHALIA	ARCINIEGAS MORALES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781014	NATHALIA	ARCINIEGAS MORALES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781014	NATHALIA	ARCINIEGAS MORALES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781014	NATHALIA	ARCINIEGAS MORALES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781466	JERLY ARACELI	GUAMAN ZAPATA	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781466	JERLY ARACELI	GUAMAN ZAPATA	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781466	JERLY ARACELI	GUAMAN ZAPATA	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781466	JERLY ARACELI	GUAMAN ZAPATA	EN FORMACION	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781466	JERLY ARACELI	GUAMAN ZAPATA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781466	JERLY ARACELI	GUAMAN ZAPATA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781466	JERLY ARACELI	GUAMAN ZAPATA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056781466	JERLY ARACELI	GUAMAN ZAPATA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	NO APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056783961	YULIETH LISSED	RANGEL GARAVITO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ
CC	1056783961	YULIETH LISSED	RANGEL GARAVITO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 10253146 - RICARDO LOPEZ LOPEZ