PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla 15/11/2024

Señor (a)
Yaceris Mercedes Castro Escorcia
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. PCCNTR.5968638
Cargo del supervisor: Supervisora académica
Dependencia CEDAGRO
Sabanalarga - Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Noviembre del año 2024

Referencia: No (PCCNTR.5968638) del año 2024

Javier Antonio Palacio Rodriguez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72286651 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDAGRO, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Cuantía del contrato: 42.273.545,00 COP, total de 10 pagos distribuidos en: 9 pagos mensuales por valor de $4.465.545 desde el mes marzo a noviembre y un pago de $2.083.921 en el mes de diciembre del 2024.

Plazo: Inicio del contrato desde el 1 de marzo hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en las competencias de IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante

estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el Centro de formación en condiciones de calidad.	**Cursos realizados.** 3113618 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - Iglesia del hipódromo - 15 horas. **2965671 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS -** Procesamiento de alimentos / Tecnología de cereales y panadería - Alianza Team - 45 horas **3034151 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS** Procesamiento de alimentos / Tecnología de cereales y panadería - 45 horas. **Se envía correo (17 de octubre) para solicitud de curso complementario 96151529 Higiene y manipulación de alimentos** para la empresa Tuboplast por 48 horas iniciando el 1 de noviembre hasta el 20 de noviembre. **Se envía correo (15 de noviembre) para solicitud de curso complementario 96150303 análisis de peligros y puntos críticos de control** para la iglesia	Anexo 1 y 2

		Juan Bautista de la Salle del barrio hipódromo por 40 horas repartidas en 7 horas en el mes de noviembre y 33 horas para el mes de diciembre. **160 horas mensuales completadas**	
2	Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.	Envió de información a la Supervisora Yaceris Castro para la creación de fichas para cursos complementarios	Anexo 1
3	Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional.	Gestión en la enseñanza y aprendizaje, basado en la búsqueda, investigación e interpretación de evidencias logrando en los aprendices las metas establecidas.	Anexo 1
5	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad	Solicitud de envió de formatos para la creación de las fichas para curso complementarios de varias empresas.	Anexo 2

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el **No. 1067294802 de la planilla correspondiente al mes de octubre de 2024**, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (2) folios

Cordialmente,



Firma

Javier Antonio Palacio Rodriguez

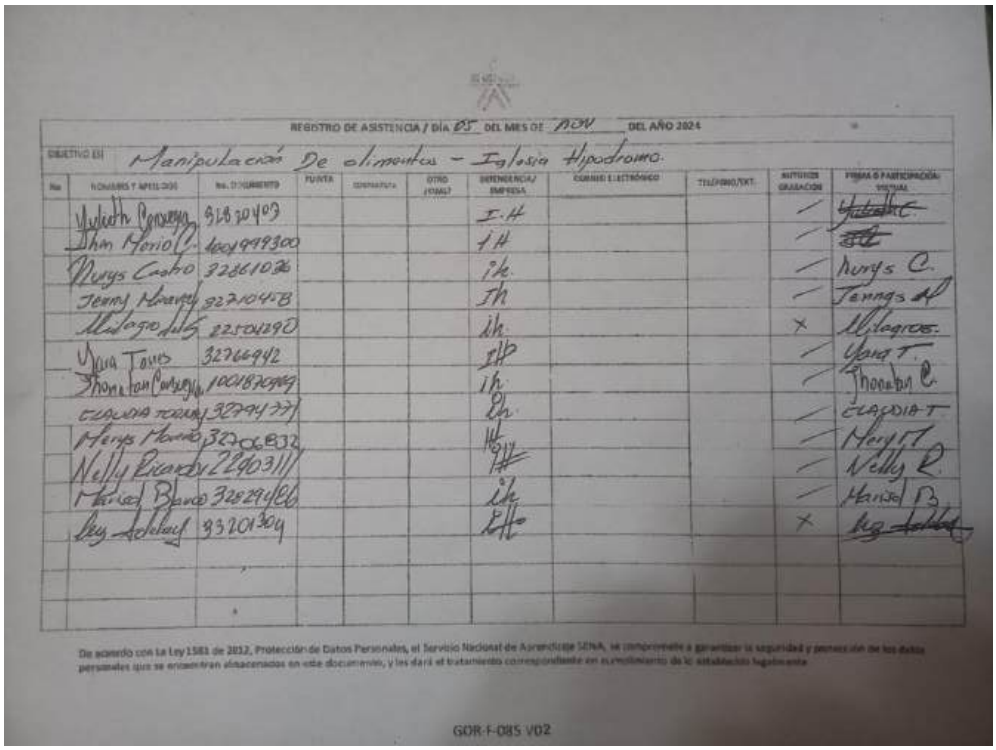
Contratista

C.C. No. 72.286.651

Recibí a satisfacción:

Yaceris Mercedes Castro Escorcia
Supervisor(a) Contrato PCCNTR.5968638 de 2024
Supervisora académica

ASISTENCIA IGLESIA EL HIPODROMO – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



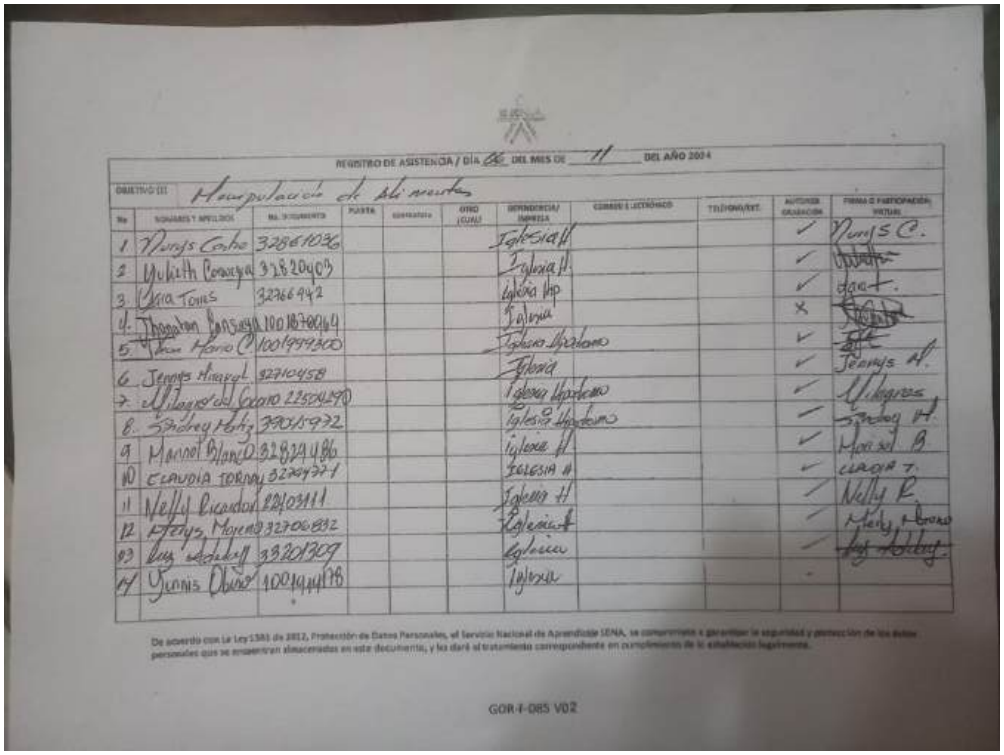
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2024

OBJETIVO EE: Manipulación De alimentos - Iglesia Hipodromo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FIRMA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yulieth Conseya	32820403				I.H			/	
	Juan Mario C.	1001999300				I H			/	
	Nurys Castro	32861026				Ih			/	Nurys C.
	Jeanys Alvarez	32710458				Ih			/	Jeanys Al
	Milagros del C	22504290				Ih			X	Milagros.
	Yaira Tomes	32766942				IH			/	Yaira T.
	Jhonatan Consuegra	1001870464				Ih			/	Jhonatan C.
	CLAUDIA TORRA	32749771				Ih			/	CLAUDIA T.
	Meriys Moreno	32706832				IH			/	Meriys M.
	Nelly Ricardo	22903111				IH			/	Nelly R.
	Marisol Blanco	32824486				Ih			/	Marisol B.
	Ley Astudillo	33201309				IH			X	Ley Astudillo

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE 11 DEL AÑO 2024

OBJETIVO EE: Manipulación de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FIRMA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1.	Nurys Castro	32861026				Iglesia H			/	Nurys C.
2	Yulieth Consuegra	32820403				Iglesia H.			/	
3.	Yaira Tomes	32766942				Iglesia Hip			/	Yaira T.
4.	Jhonatan Consuegra	1001870464				Iglesia			X	
5.	Juan Mario C.	1001999300				Iglesia Hipodromo			/	
6	Jeanys Alvarez	32710458				Iglesia			/	Jeanys Al.
7.	Milagros del Carmo	22504290				Iglesia Hipodromo			/	Milagros
8.	Sindey Ortiz	39015972				Iglesia Hipodromo			/	Sindey H.
9	Marisol Blanco	32824486				iglesia H.			/	Marisol B
10	CLAUDIA TORRA	32749771				IGLESIA H			/	CLAUDIA T.
11	Nelly Ricardo	22903111				Iglesia H.			/	Nelly R.
12	Meriys Moreno	32706832				Iglesia H			/	Meriys Moreno
13	Ley Astudillo	33201309				Iglesia			/	Ley Astudillo
14	Yunnis Olivo	1001444178				Iglesia				

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

GOR-F-085 V02



Taller # 5. Higiene y manipulación de alimentos

SENA - Iglesia San Juan Bautista de la Salle - 06.11.2024

NOMBRE Y APELLIDO

24 respuestas

Yennis Obeso

Nelly Ricardor

Nuris Castro Alvarez

Yulieth Consuegra

Yira Torres

Milagro del socorro Castro Meneses

Sindrey Matiz

Claudia Tornay

Luz Adelay

¿Que es contaminación de origen?

24 respuestas

Se predenta durante la etapa en la cual los animales estan en crecimiento desarrollo o produccion

Es la q se presenta durante la etapa en la cual estan los alimentos o los animales en su cresimiento

Es cuando el alimento toma contacto con un agente contaminate al momento de la produccion es muy comun en productos fresco como verduras y animales

se refiere a la contaminación que ocurre debido a factores previos o durante el proceso de manipulación de los alimentos, afectando su seguridad o calidad.

Se presenta durante la etapa en la cual los los alimentos están en desarrollo o productos

Se presenta durante la etapa de crecimiento, desarrollo,o producción de los animales

La contaminación de origen es la presencia de agentes contaminantes en los alimentos desde su producción o cosecha, incluyendo microorganismos patógenos, residuos químicos y objetos extra

Es la presencia deun elemento indeseable q inferta un cuerpo fisico

¿Que es control de la calidad?

24 respuestas

Consiste en la implantacion de programa mecanismo herramientas o tecnicas en una empresa para mejorar la calidad de sus productos servicio y productividad

Es elq se utiliza para la mejora d calidad de un producto o serviciode su mejoraservicio

Limpiar .separar.evitar y retroceder el procesamiento de alimentos

es un proceso que tiene como objetivo garantizar que los productos o servicios cumplen con los estándares y especificaciones establecidos

Consiste en herramientas y o técnicas para una empresa para su mejor calidad

Es una medida orientada al mejoramiento y estandarización y garantizar la cantidad del producto o servicios ofrecido

El control de la calidad es el proceso sistemático para asegurar que los productos o servicios cumplen con los estándares y requisitos establecidos, garantizando su seguridad, eficacia y calidad.

¿Que es aseguramiento de la calidad?

24 respuestas

Es conjuntos de actividades planificadas y sistematicas

Es el conjunto d acciones planificadas en el sistema del producto

Es llevar acabo un conjunto de acciones planificadas y sistematizadas necesarias para proporcionar la confianza q los insumos alimentarios q se entregan a los veneficiarios no afecten su salud

es un proceso proactivo y preventivo que tiene como objetivo garantizar que los productos o servicios se desarrollen de manera que cumplan consistentemente con los estándares de calidad

Evitar desperdicio de residuos mejora la calida y la satisfacción del cliente

Es evitar desperdicios y reducir costos

El aseguramiento de la calidad es un sistema integral que garantiza que los productos o servicios cumplan con los estándares y requisitos establecidos, asegurando su calidad

Mejora la calidad y la satifacion del cliente

¿Porqué debo estandarizar mi procesos y mi calidad de los alimentos que preparo?

24 respuestas

Mejor guia en la preparacion de alimento es una herramienta valiosa nos pzr

Para garantizar q las actividades se ejecuten d la misma manera y poder llevar un control

La estandarizacion de los flujos de trabajo garantiza q las actividades se ejecuten siempre de la misma manera por parte de los involucrados

Porque gracia a esto puedo: 1. Garantizar la seguridad alimentaria 2. Mantener la consistencia en la calidad 3. Cumplir con regulaciones y normativas 4. Aumentar la eficiencia operativa 5.Facilitar la capacitación y el trabajo en equipo 6.Mejorar la satisfacción del cliente 7. Fomentar la mejora continua

Tal cuan cómo se cómo se aplican alos productos frescos ofrecerlos para la venta

Garantiza que las actividades se ejecuten siempre de la misma manera en la empresa para los empleados

Debes estandarizar tus procesos y calidad de alimentos para: 1. Garantizar seguridad alimentaria y prevenir enfermedades. 2. Cumplir con regulaciones y normativas. 3. Mantener consistencia en la calidad y sabor. 4. Reducir errores y defectos. 5. Incrementar eficiencia y productividad. 6. Mejorar satisfacción del

¿Porqué debo pesar todos mis ingredientes antes de procesarlo?

24 respuestas

Nos permitirá calcular la calorias y macrunutrientes

Para garantizar q empleo las cantidades necesarias y exactas y obtener un buen resultado para las raciones

Es recomendable pesar los alimentos crudos antes de cocinarlos para contar con precisionlos macronutrientes

Porque garantiza seguridad alimentaria precisión, eficiencia, consistencia en la calidad y control de costos, todo lo cual es crucial para mantener un estándar alto en la preparación de alimentos y evitar errores costosos.

Porque es más fácil porque no tendremos errores al duplicar o al triplicar las cantidades

Permite que las medidas sean más precisas y te ayudan a controlar el manejo de los procesos

Debes pesar todos tus ingredientes antes de procesarlos para: 1. Garantizar precisión y consistencia en la receta. 2. Evitar errores de medida. 3. Controlar la proporción de ingredientes. 4. Mantener la calidad y

¿Porqué debo hacer un control de materiales extraños en mi proceso y empresa?

24 respuestas

Debes hacer un control de materiales extraños para: 1. Prevenir contaminación de los productos. 2. Evitar daños a equipos y máquinas. 3. Garantizar seguridad alimentaria. 4. Cumplir con regulaciones y normativas. 5. Proteger la salud de los consumidores. 6. Reducir riesgos de reclamos y demandas. 7. Mantener la calidad y reputación de tu marca. Materiales extraños pueden incluir: - Objetos metálicos - Vidrio - Piedras - Madera - Plástico - Papel - Cuerpos extraños (insectos, cabello, etc.) Controlar materiales extraños te ayuda a: - Identificar y eliminar riesgos de contaminación. - Implementar medidas preventivas. - Capacitar al personal en procedimientos de seguridad. - Mejorar la eficiencia y productividad. Es especialmente importante en: - Industria alimentaria - Farmacéutica - Cosmética - Productos para bebés y niños - Empresas con procesos de producción que involucran materiales críticos.

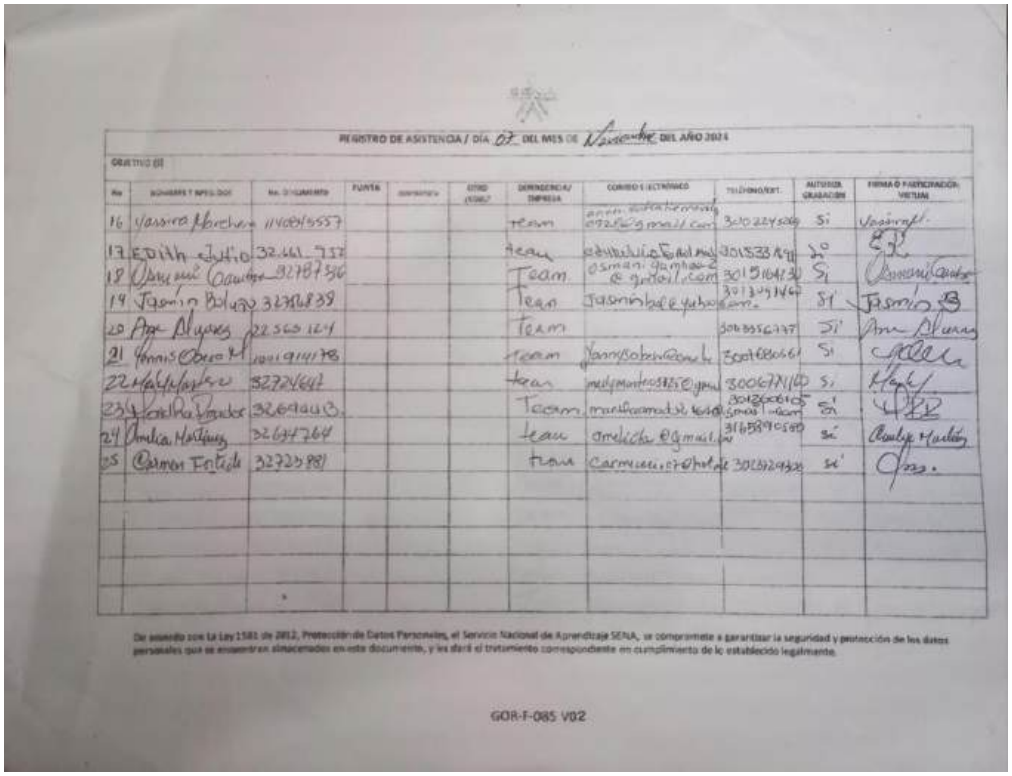
Para prevenir la contaminacionq pueda causar daños al cosumidor

Elimina o provenir la potencialidad de los productos físico

Porque es fundamental para garantizar la calidad de los alimentos y bebidas implementando medidas de prevención

La gestión de materiales extraños tiene como objetivo eliminar o prevenir la potencialidad de los peligros

FORMATO DE ASISTENCIA ALIANZA TEAM 07.11.2024



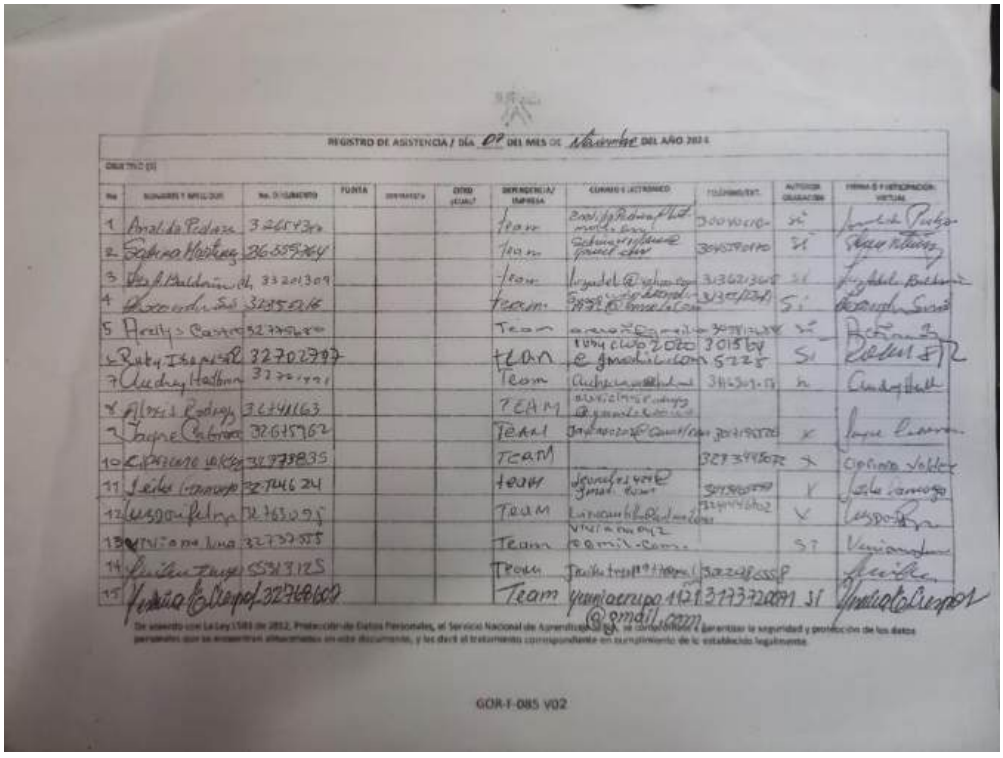
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FIRMA	HUELLA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
16	Yassira Marchena	1140815557				Team	[illegible]	3102245269	Si	Yassira M.
17	EDith Ortiz	32.661.737				Team	[illegible]	3015338911	Si	
18	Yasmin Quintero	32787356				Team	osmani.ramos@gmail.com	3013104130	Si	
19	Jasmin Bolaño	32786839				Team	jasminbolanoyahoo.com	3013249140	Si	Jasmin B
20	Ana Alvarez	22565124				Team		3016556727	Si	Ana Alvarez
21	Yanis Obeso M	1001911478				Team	Yanisobeso@hotmail.com	3001880661	Si	
22	Maite Montero	32724642				Team	maitemontero1125@gmail.com	3006711160	Si	Maite
23	Martha Verdes	32694403				Team	marthamadrid.1@hotmail.com	3012006105	Si	
24	Amelia Martinez	32647764				Team	amelicha@gmail.com	3168890580	Si	Amelia Martinez
25	Carmen Fontalvo	32725881				Team	Carmen.e7@hotmail.com	3013029326	Si	

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FIRMA	HUELLA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	Anaida Pedraza	32654320				Team	[illegible]	3009016	si	
2	Sabrina Martinez	32659264				Team	[illegible]	3045790190	Si	
3	Yesenia Balderrama	33201309				Team	[illegible]	3136213605	Si	
4	Alexandra Sierra	32350246				Team	[illegible]	3135[illegible]	Si	
5	Arelys Carrero	32775680				Team	[illegible]	3[illegible]	Si	
6	Ruby Isabel Ortiz	32702797				TEAM	[illegible]	3015[illegible]	Si	
7	Audrey Hatton	32701991				Team	[illegible]	3116363[illegible]	Si	
8	Alexis Rodriguez	36241163				TEAM	[illegible]			
9	Jayne Cabrera	32615762				TEAM	[illegible]	3013[illegible]	X	
10	Cipriano Valdez	32738835				TEAM		3273[illegible]	X	
11	Leslie Camargo	32746 24				TEAM	[illegible]	3[illegible]	X	
12	Leonardo Pelayo	32763295				TEAM	[illegible]	3[illegible]	X	
13	Victoria Luna	32732555				Team	[illegible]		SI	
14	Lucia Tuesca	55373125				Team	[illegible]	3224[illegible]		
15	Yenitza Crespo	32748609				Team	[illegible]	3[illegible]	SI	

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

GOR-F-085 V02

EVIDENCIA FOTOGRAFICA TALLER PRUEBA FUNCIONAL 07.11.2024




Panaderia
Panaderia
Alianza
Team




Panaderia
Panaderia

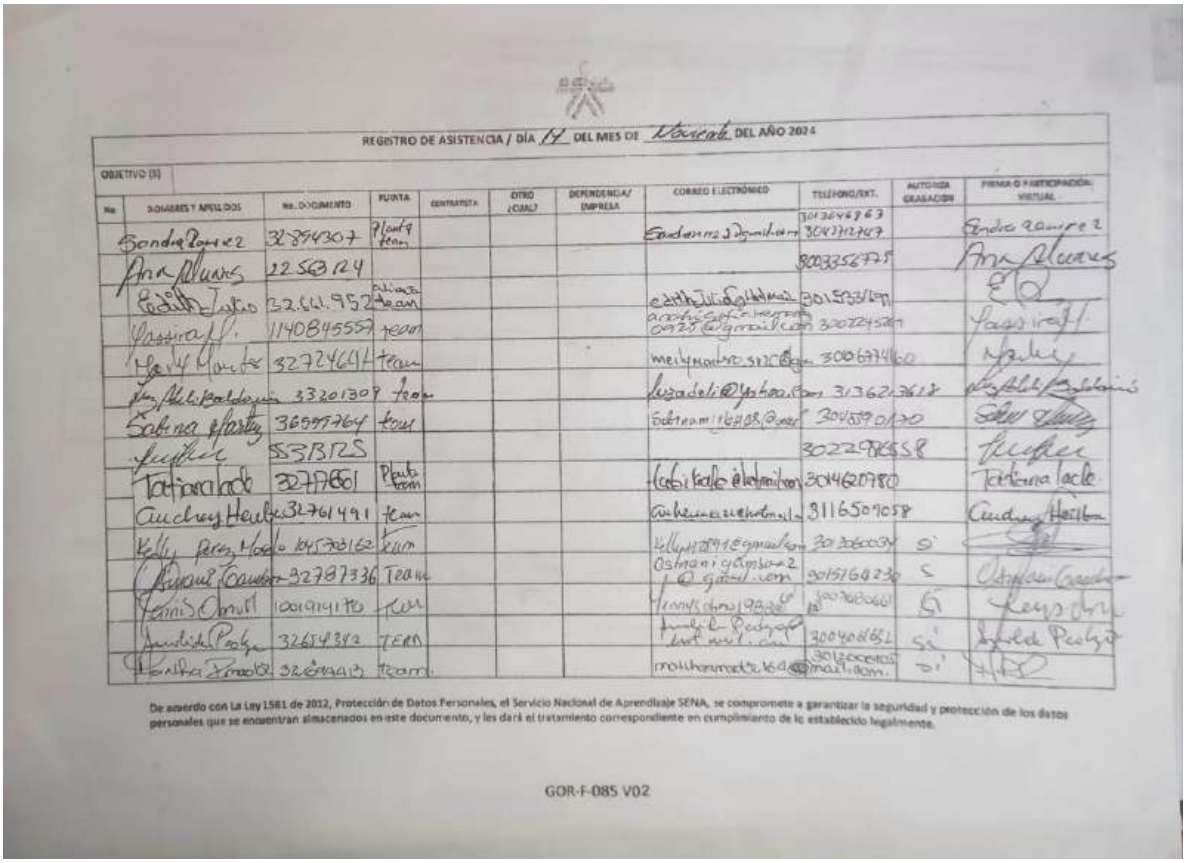

Alianza
Team


Panaderia


Panadería
Panadería
Alimentamos
Manuelita



FORMATO DE ASISTENCIA ALIANZA TEAM 14.11.2024



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Sandra Ramirez	32854307	Planta Team				Sandramirez3@gmail.com	3043742747		Sandra Ramirez
	Ana Alvarez	22563124						3003356775		Ana Alvarez
	Edith Julio	32.621.952	Aliada Team				edithjulio@hotmail.com	3015933127		
	Yessira F.	1140845559	Team				yessirafl0923@gmail.com	3202245267		Yessira F.
	Mery Montes	32724641	Team				meryamontes3126@gmail.com	3006774160		Montes
	Yuz Adeli Baldovino	33201309	Team				luzadeli@yahoo.com	3136213612		Yuz Adeli Baldovino
	Sabina Martinez	36597764	Team				Sabinam164@hotmail.com	3045890170		Sabina Martinez
	Yenifer	55313125						3022785558		Yenifer
	Tatiana Lacle	32771861	Planta Team				Tatiana.lacle@alianzateam.com	3044620780		Tatiana Lacle
	Audrey Herrera	32761491	Team				audreyherrera1@hotmail.com	3116509058		Audrey Herrera
	Kelly Perez Medina	1045731162	Team				kellyp8891@gmail.com	3013660634	Si	
	Osmani Cardozo	32787336	Team				Osmanicardozo2.0@gmail.com	3015760236	S	Osmani Cardozo
	Yenis Ortiz	1001914190	Team				Yenisortiz9998@hotmail.com	3007000661	S	Yenis Ortiz
	Anabel Pedraza	32654382	TEAM				Anabel.Pedraza@alianzateam.com	3004088652	Si	Anabel Pedraza
	Martha Posada	32[illegible]	Team				marthaposada1604@gmail.com	3012[illegible]	Si	

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

GOR-F-085 V02

REALIZACIÓN PRUEBA FUNCIONAL 14.11.2024




VIVE


Team

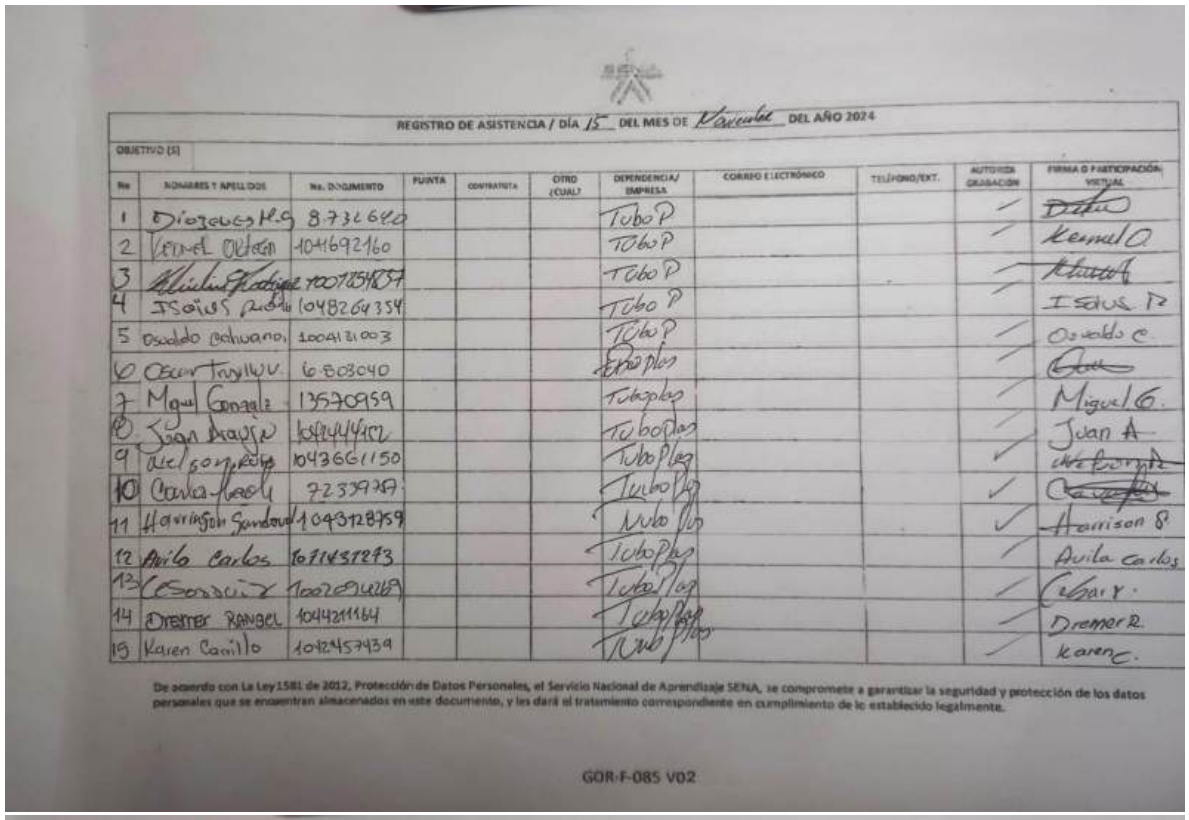

Panaderia
Pasteleria






Panaderia
Panaderia

FORMATO DE ASISTENCIA TUBOPLAST – 15.11.2024



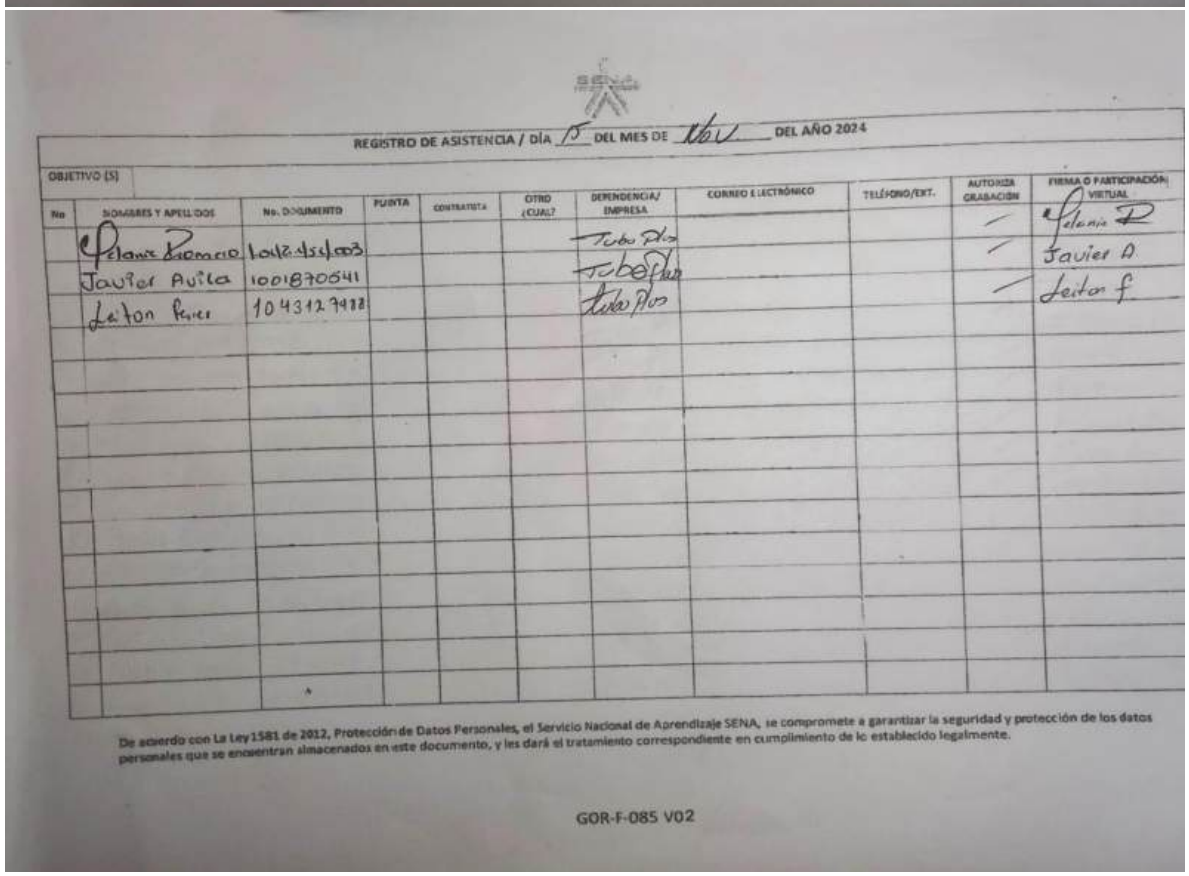
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Diogenes M.S	8736640				Tubo P			/	
2	Kemuel Ortega	1041692160				Tubo P			/	Kemuel O
3	[illegible]	1007854857				Tubo P			/	
4	Isaias Pinto	1048264354				Tubo P			/	Isaias P
5	Osvaldo Echevarria	1004131003				Tubo P			/	Osvaldo E
6	Cesar Trujillo V.	6.803040				Tuboplas			/	
7	Miguel Gonzalez	13570959				Tuboplas			/	Miguel G.
8	Juan Araujo	1047444157				Tuboplas			/	Juan A.
9	Nelson Pereira	1043661150				Tubo Plas			/	
10	Carlos Bach	7233727				Tubo Plas			✓	
11	Harrington Sandoval	1043128759				Tubo Plas			✓	Harrison S.
12	Avila Carlos	1071437293				Tubo Plas			/	Avila Carlos
13	[illegible]	1002014289				Tubo Plas			/	Cesar Y.
14	Dresner RANGEL	1044211164				Tubo Plas			/	Dresner R.
15	Karen Carrillo	1042457439				Tubo Plas			/	Karen C.

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Nov DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yelanis Palomares	1042455003				Tubo Plas			/	Yelanis P.
	Javier Avila	1001870541				Tubo Plas			/	Javier A.
	Leiton Perez	1043127988				Tubo Plas			/	Leiton F.

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

GOR-F-085 V02

EVIDENCIA FOTOGRAFICA – TUBOPLAST

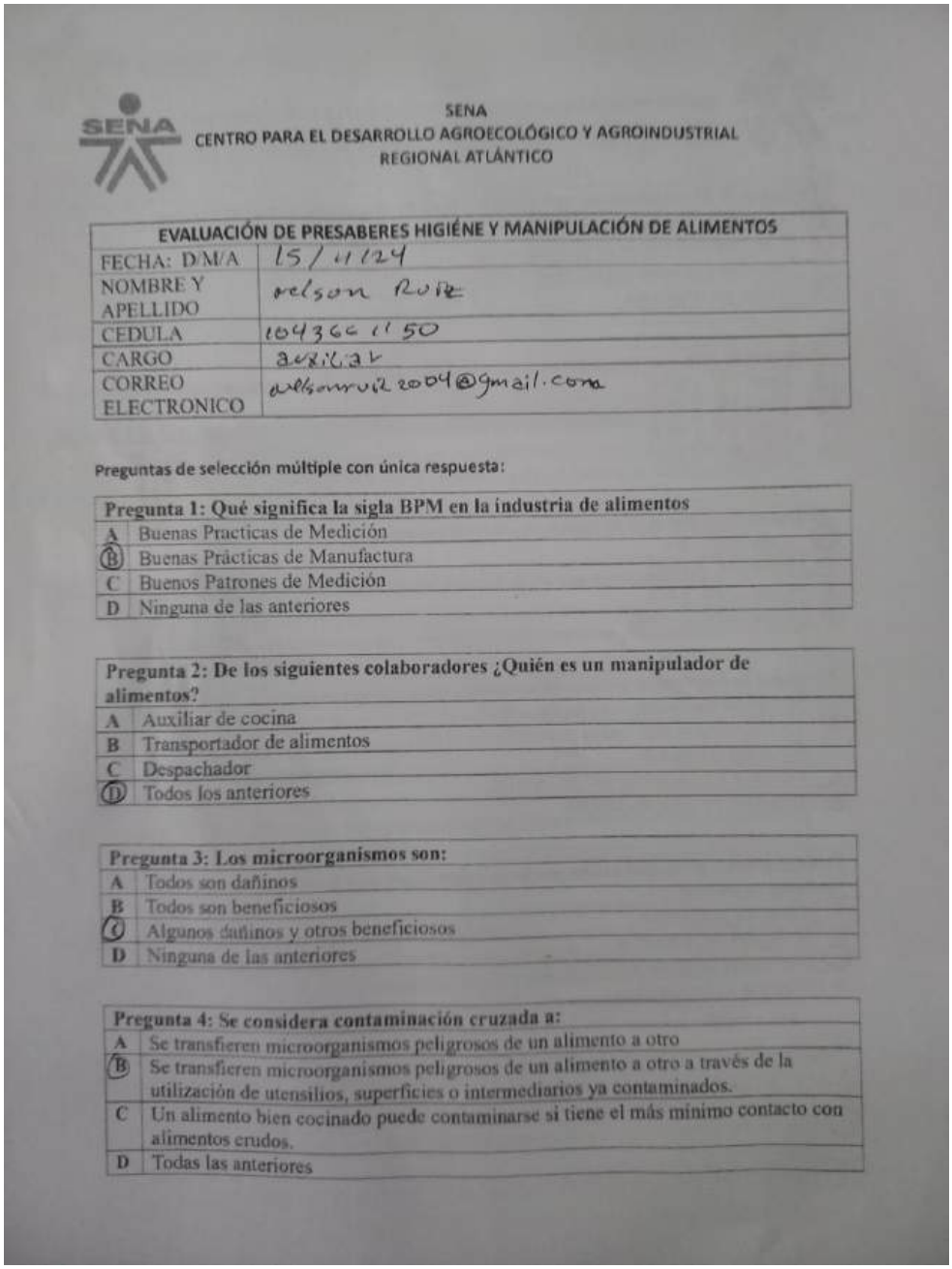







NOTIPLAST
MENSAJE
BIENESTAR
SST
TUBOPLAST S.A.S.

EVIDENCIA TALLER – TUBOPLAST



SENA
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

EVALUACIÓN DE PRESABERES HIGIÉNE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
FECHA: D/M/A	15/11/24
NOMBRE Y APELLIDO	nelson RUIZ
CEDULA	1043666150
CARGO	AUXILIAR
CORREO ELECTRONICO	nelsonruiz2004@gmail.com

Preguntas de selección múltiple con única respuesta:

Pregunta 1: Qué significa la sigla BPM en la industria de alimentos	
A	Buenas Practicas de Medición
(B)	Buenas Prácticas de Manufactura
C	Buenos Patrones de Medición
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 2: De los siguientes colaboradores ¿Quién es un manipulador de alimentos?	
A	Auxiliar de cocina
B	Transportador de alimentos
C	Despachador
(D)	Todos los anteriores

Pregunta 3: Los microorganismos son:	
A	Todos son dañinos
B	Todos son beneficiosos
(C)	Algunos dañinos y otros beneficiosos
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: Se considera contaminación cruzada a:	
A	Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro
(B)	Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro a través de la utilización de utensilios, superficies o intermediarios ya contaminados.
C	Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos.
D	Todas las anteriores

SENA
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

Pregunta 5: Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos:	
A	Que los alimentos sean Inocuos.
B	Una cantidad mayor de alimentos.
C	Que los alimentos tengan mejor aspecto.
D	Todas las anteriores

Pregunta 6: ¿En qué temperaturas está la Zona de Peligro?:	
A	Entre 5°C y 65°C
B	Entre 5°C y 45°C
C	Entre 5°C y 55°C
D	Entre 5°C y 35°C

Pregunta 7: ¿Cuál es la temperatura de refrigeración?:	
A	Entre 0°C y 5°C
B	Entre 5°C y 10°C
C	Entre -10°C y 0°C
D	Entre -20°C y -10°C

Pregunta 8: Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:	
A	Presencia de insectos en los alimentos
B	La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo patógenos que ha invadido el alimento.
C	Calentar los alimentos del día anterior
D	Ingestión de comidas rápidas

Pregunta 9: La principal razón por la que debe controlar las plagas de insectos o roedores es porque…	
A	Ensucian la empresa
B	Se comen los alimentos
C	Son transmisores de enfermedades
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 10: ¿Contaminación fisica es?	
A	Cuerpo extraño que no perteneces al alimento y no tiene nada que ver con el
B	Es cuando encontramos insectos en el alimento
C	Cuando no limpiamos y desinfectamos los utensilios que tienen contacto con los alimentos
D	Cuando el alimento no es almacenado a una temperatura de refrigeración

SENA
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

EVALUACIÓN DE PRESABERES HIGIÉNE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
FECHA: D/M/A	15-11-2024
NOMBRE Y APELLIDO	Oscar Trujillo Valencia
CEDULA	6903040
CARGO	Op. Extrusion
CORREO ELECTRONICO	OscarTV_05@Hotmail.com

Preguntas de selección múltiple con única respuesta:

Pregunta 1: Qué significa la sigla BPM en la industria de alimentos	
A	Buenas Practicas de Medición
B	Buenas Prácticas de Manufactura
C	Buenos Patrones de Medición
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 2: De los siguientes colaboradores ¿Quién es un manipulador de alimentos?	
A	Auxiliar de cocina
B	Transportador de alimentos
C	Despachador
D	Todos los anteriores

Pregunta 3: Los microorganismos son:	
A	Todos son dañinos
B	Todos son beneficiosos
C	Algunos dañinos y otros beneficiosos
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: Se considera contaminación cruzada a:	
A	Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro
B	Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro a través de la utilización de utensilios, superficies o intermediarios ya contaminados.
C	Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos.
D	Todas las anteriores

SENA
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

Pregunta 5: Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos:	
A	Que los alimentos sean Inocuos.
B	Una cantidad mayor de alimentos.
C	Que los alimentos tengan mejor aspecto.
D	Todas las anteriores

Pregunta 6: ¿En qué temperaturas está la Zona de Peligro?:	
A	Entre 5°C y 65°C
B	Entre 5°C y 45°C
C	Entre 5°C y 55°C
D	Entre 5°C y 35°C

Pregunta 7: ¿Cuál es la temperatura de refrigeración?:	
A	Entre 0°C y 5°C
B	Entre 5°C y 10°C
C	Entre -10°C y 0°C
D	Entre -20°C y -10°C

Pregunta 8: Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:	
A	Presencia de insectos en los alimentos
B	La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo patógenos que ha invadido el alimento.
C	Calentar los alimentos del día anterior
D	Ingestión de comidas rápidas

Pregunta 9: La principal razón por la que debe controlar las plagas de insectos o roedores es porque…	
A	Ensucian la empresa
B	Se comen los alimentos
C	Son transmisores de enfermedades
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 10: ¿Contaminación física es?	
A	Cuerpo extraño que no perteneces al alimento y no tiene nada que ver con el
B	Es cuando encontramos insectos en el alimento
C	Cuando no limpiamos y desinfectamos los utensilios que tienen contacto con los alimentos
D	Cuando el alimento no es almacenado a una temperatura de refrigeración

SENA

SENA
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

EVALUACIÓN DE PRESABERES HIGIÉNE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
FECHA: D/M/A	15/11/24
NOMBRE Y APELLIDO	Carlos Antonio Floch Martelo.
CEDULA	7733977
CARGO	Extrusor operario.
CORREO ELECTRONICO	Jeaufe2830@Hotmail.com

Preguntas de selección múltiple con única respuesta:

Pregunta 1: Qué significa la sigla BPM en la industria de alimentos	
A	Buenas Practicas de Medición
(B)	Buenas Prácticas de Manufactura
C	Buenos Patrones de Medición
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 2: De los siguientes colaboradores ¿Quién es un manipulador de alimentos?	
A	Auxiliar de cocina
B	Transportador de alimentos
C	Despachador
(D)	Todos los anteriores

Pregunta 3: Los microorganismos son:	
(A)	Todos son dañinos
B	Todos son beneficiosos
C	Algunos dañinos y otros beneficiosos
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: Se considera contaminación cruzada a:	
A	Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro
(B)	Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro a través de la utilización de utensilios, superficies o intermediarios ya contaminados.
C	Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos.
D	Todas las anteriores

SENA

CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

REGIONAL ATLÁNTICO

Pregunta 5: Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos:	
A	Que los alimentos sean Inocuos. ✓
B	Una cantidad mayor de alimentos.
C	Que los alimentos tengan mejor aspecto.
D	Todas las anteriores

Pregunta 6: ¿En qué temperaturas está la Zona de Peligro?:	
A	Entre 5°C y 65°C ✓
B	Entre 5°C y 45°C
C	Entre 5°C y 55°C
D	Entre 5°C y 35°C

Pregunta 7: ¿Cuál es la temperatura de refrigeración?:	
A	Entre 0°C y 5°C
B	Entre 5°C y 10°C
C	Entre -10°C y 0°C
D	Entre -20°C y -10°C ✓

Pregunta 8: Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:	
A	Presencia de insectos en los alimentos
B	La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo patógenos que ha invadido el alimento. ✓
C	Calentar los alimentos del día anterior
D	Ingestión de comidas rápidas

Pregunta 9: La principal razón por la que debe controlar las plagas de insectos o roedores es porque…	
A	Ensucian la empresa
B	Se comen los alimentos
C	Son transmisores de enfermedades ✓
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 10: ¿Contaminación física es?	
A	Cuerpo extraño que no perteneces al alimento y no tiene nada que ver con el
B	Es cuando encontramos insectos en el alimento
C	Cuando no limpiamos y desinfectamos los utensilios que tienen contacto con los alimentos ✓
D	Cuando el alimento no es almacenado a una temperatura de refrigeración

SENA
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

EVALUACIÓN DE PRESABERES HIGIÉNE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
FECHA: D/M/A	15-11-24
NOMBRE Y APELLIDO	Diogenes Martinez guerrero
CEDULA	8.732.640
CARGO	Lider Electricista
CORREO ELECTRONICO	diogenesmartinez1910@gmail.com.

Preguntas de selección múltiple con única respuesta:

Pregunta 1: Qué significa la sigla BPM en la industria de alimentos	
A	Buenas Practicas de Medición
B	Buenas Prácticas de Manufactura ✓
C	Buenos Patrones de Medición
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 2: De los siguientes colaboradores ¿Quién es un manipulador de alimentos?	
A	Auxiliar de cocina
B	Transportador de alimentos
C	Despachador
D	Todos los anteriores ✓

Pregunta 3: Los microorganismos son:	
A	Todos son dañinos
B	Todos son beneficiosos
C	Algunos dañinos y otros beneficiosos ✓
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: Se considera contaminación cruzada a:	
A	Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro
B	Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro a través de la utilización de utensilios, superficies o intermediarios ya contaminados. ✓
C	Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos.
D	Todas las anteriores

SENA
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
REGIONAL ATLÁNTICO

Pregunta 5: Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos:	
(A)	Que los alimentos sean Inocuos.
B	Una cantidad mayor de alimentos.
C	Que los alimentos tengan mejor aspecto.
D	Todas las anteriores

Pregunta 6: ¿En qué temperaturas está la Zona de Peligro?:	
A	Entre 5°C y 65°C
(B)	Entre 5°C y 45°C
C	Entre 5°C y 55°C
D	Entre 5°C y 35°C

Pregunta 7: ¿Cuál es la temperatura de refrigeración?:	
(A)	Entre 0°C y 5°C
B	Entre 5°C y 10°C
C	Entre -10°C y 0°C
D	Entre -20°C y -10°C

Pregunta 8: Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:	
A	Presencia de insectos en los alimentos
B	La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo patógenos que ha invadido el alimento.
C	Calentar los alimentos del dia anterior
(D)	Ingestión de comidas rápidas

Pregunta 9: La principal razón por la que debe controlar las plagas de insectos o roedores es porque…	
A	Ensucian la empresa
B	Se comen los alimentos
(C)	Son transmisores de enfermedades
D	Ninguna de las anteriores

Pregunta 10: ¿Contaminación fisica es?	
A	Cuerpo extraño que no perteneces al alimento y no tiene nada que ver con el
B	Es cuando encontramos insectos en el alimento
(C)	Cuando no limpiamos y desinfectamos los utensilios que tienen contacto con los alimentos
D	Cuando el alimento no es almacenado a una temperatura de refrigeración

EVIDENCIA JUCIO EVALUATIVO – 3113618

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 12/11/2024
Ficha de Caracterización: 3113618
Código: 96151529
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 21/10/2024
Fecha Fin: 06/11/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1001870969	JHONATHAN	CONSUEGRA ZAMORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 8.22 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1001870969	JHONATHAN	CONSUEGRA ZAMORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8.22 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1001870969	JHONATHAN	CONSUEGRA ZAMORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE	APROBADO	12/11/2024 8.22 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1001870969	JHONATHAN	CONSUEGRA ZAMORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	12/11/2024 8.22 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1001914178	YENNIS CECILIA	OBESO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 10.52 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1001914178	YENNIS CECILIA	OBESO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.52 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1001914178	YENNIS CECILIA	OBESO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE	APROBADO	12/11/2024 10.52 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

CC	1001999300	JHON MARIO	CORTES GALVAN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.06 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1001999300	JHON MARIO	CORTES GALVAN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.06 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1001999300	JHON MARIO	CORTES GALVAN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APROBADO	12/11/2024 11.06 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1043118649	YULIETH	CONSUEGRA ZAMORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 10.43 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1043118649	YULIETH	CONSUEGRA ZAMORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.43 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1043118649	YULIETH	CONSUEGRA ZAMORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.43 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1043118649	YULIETH	CONSUEGRA ZAMORA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APROBADO	12/11/2024 10.43 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1193528158	BERNARDO DAVID	SANDOVAL RUA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	12/11/2024 11.32 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1193528158	BERNARDO DAVID	SANDOVAL RUA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 11.32 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1193528158	BERNARDO DAVID	SANDOVAL RUA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 11.32 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	1193528158	BERNARDO DAVID	SANDOVAL RUA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	NO APROBADO	12/11/2024 11.32 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22403111	NELLY ISABEL	RICARDO DE AUDEN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 10.53 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22403111	NELLY ISABEL	RICARDO DE AUDEN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.53 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

CC	22403111	NELLY ISABEL	RICARDO DE AUDEN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 10.53 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22403111	NELLY ISABEL	RICARDO DE AUDEN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.53 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22403111	NELLY ISABEL	RICARDO DE AUDEN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	12/11/2024 10.53 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22403111	NELLY ISABEL	RICARDO DE AUDEN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO	12/11/2024 10.53 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22476715	ALEXANDRA MARIA	PEÑA SOLANO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 11.24 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22476715	ALEXANDRA MARIA	PEÑA SOLANO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.24 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22476715	ALEXANDRA MARIA	PEÑA SOLANO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	12/11/2024 11.24 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22476715	ALEXANDRA MARIA	PEÑA SOLANO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO	12/11/2024 11.24 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22504290	MILAGRO DEL SOCORRO	CASTRO MENESES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 11.05 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22504290	MILAGRO DEL SOCORRO	CASTRO MENESES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.05 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22504290	MILAGRO DEL SOCORRO	CASTRO MENESES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	12/11/2024 11.05 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	22504290	MILAGRO DEL SOCORRO	CASTRO MENESES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO	12/11/2024 11.05 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32706832	MERYS DEL CARMEN	MORENO MOZO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 8.25 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

A	B	C	D	E	F	G	H	J	K
CC	32706832	MERYS DEL CARMEN	MORENO MOZO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8.25 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32706832	MERYS DEL CARMEN	MORENO MOZO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8.25 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32706832	MERYS DEL CARMEN	MORENO MOZO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO	12/11/2024 8.25 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32710458	JENNYS DEL SOCORRO	MIRAVAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 11.07 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32710458	JENNYS DEL SOCORRO	MIRAVAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.07 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32710458	JENNYS DEL SOCORRO	MIRAVAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.07 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32710458	JENNYS DEL SOCORRO	MIRAVAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO	12/11/2024 11.07 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32766942	YARA NAYDU	TORRES SARMIENTO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 11.15 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32766942	YARA NAYDU	TORRES SARMIENTO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.15 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32766942	YARA NAYDU	TORRES SARMIENTO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.15 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32766942	YARA NAYDU	TORRES SARMIENTO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO	12/11/2024 11.15 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32794771	CLAUDIA INES	TORNAY PARRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 8.23 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32794771	CLAUDIA INES	TORNAY PARRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8.23 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

A	B	C	D	E	F	G	H	J	K
CC	32794771	CLAUDIA INES	TORNAY PARRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8.23 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32794771	CLAUDIA INES	TORNAY PARRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8.23 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32794771	CLAUDIA INES	TORNAY PARRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APROBADO	12/11/2024 8.23 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32820403	YAMILE DEL CARMEN	TORRES PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 10.37 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32820403	YAMILE DEL CARMEN	TORRES PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.37 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32820403	YAMILE DEL CARMEN	TORRES PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.37 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32820403	YAMILE DEL CARMEN	TORRES PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APROBADO	12/11/2024 10.37 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32829486	MARISOL DE JESUS	BLANCO BOSSIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 11.05 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32829486	MARISOL DE JESUS	BLANCO BOSSIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.05 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32829486	MARISOL DE JESUS	BLANCO BOSSIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 11.05 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32829486	MARISOL DE JESUS	BLANCO BOSSIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APROBADO	12/11/2024 11.05 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32829663	MARIA DEL SOCORRO	GONZALEZ GRECO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	12/11/2024 11.29 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	32829663	MARIA DEL SOCORRO	GONZALEZ GRECO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 11.29 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K
2	CC	32829663	MARIA DEL SOCORRO	GONZALEZ GRECO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 11:29 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
3	CC	32829663	MARIA DEL SOCORRO	GONZALEZ GRECO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	NO APROBADO	12/11/2024 11:29 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
4	CC	32856716	ALEXANDRA PATRICIA	SUAREZ MIRANDA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 8:29 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
5	CC	32856716	ALEXANDRA PATRICIA	SUAREZ MIRANDA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8:29 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
6	CC	32856716	ALEXANDRA PATRICIA	SUAREZ MIRANDA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8:29 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
7	CC	32856716	ALEXANDRA PATRICIA	SUAREZ MIRANDA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APROBADO	12/11/2024 8:29 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
8	CC	32861036	NURYS SOFIA	CASTRO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 8:27 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
9	CC	32861036	NURYS SOFIA	CASTRO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8:27 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
0	CC	32861036	NURYS SOFIA	CASTRO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 8:27 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
1	CC	32861036	NURYS SOFIA	CASTRO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APROBADO	12/11/2024 8:27 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
2	CC	33201309	LUZ ADELI	BALDOVINO CHAVEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 10:50 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
3	CC	33201309	LUZ ADELI	BALDOVINO CHAVEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10:50 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
4	CC	33201309	LUZ ADELI	BALDOVINO CHAVEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10:50 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

CC	33201309	LUZ ADELI	BALDOVINO CHAVEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO	12/11/2024 10.50 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	39045972	SINDREY	MATIZ RADA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	APROBADO	12/11/2024 10.41 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	39045972	SINDREY	MATIZ RADA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.41 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	39045972	SINDREY	MATIZ RADA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	APROBADO	12/11/2024 10.41 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	39045972	SINDREY	MATIZ RADA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO	12/11/2024 10.41 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	45532295	ROSMERY SOFIA	PACHECO CESPEDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	12/11/2024 10.56 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	45532295	ROSMERY SOFIA	PACHECO CESPEDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 10.56 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	45532295	ROSMERY SOFIA	PACHECO CESPEDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 10.56 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	45532295	ROSMERY SOFIA	PACHECO CESPEDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	NO APROBADO	12/11/2024 10.56 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	51755829	DELIS C	ARAGON ARIZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	12/11/2024 9.56 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	51755829	DELIS C	ARAGON ARIZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 9.56 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	51755829	DELIS C	ARAGON ARIZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 9.56 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	51755829	DELIS C	ARAGON ARIZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	NO APROBADO	12/11/2024 9.56 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

CC	72147376	FERNANDO AUGUSTO	PUNETT HERRERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	12/11/2024 11.20 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	72147376	FERNANDO AUGUSTO	PUNETT HERRERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 11.20 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	72147376	FERNANDO AUGUSTO	PUNETT HERRERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE	NO APROBADO	12/11/2024 11.20 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	72147376	FERNANDO AUGUSTO	PUNETT HERRERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	NO APROBADO	12/11/2024 11.20 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	72266459	HENRY HERNAN	HERNANDEZ ALTAMIRANDA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	NO APROBADO	12/11/2024 10.54 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	72266459	HENRY HERNAN	HERNANDEZ ALTAMIRANDA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NO APROBADO	12/11/2024 10.54 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	72266459	HENRY HERNAN	HERNANDEZ ALTAMIRANDA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE	NO APROBADO	12/11/2024 10.54 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ
CC	72266459	HENRY HERNAN	HERNANDEZ ALTAMIRANDA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	NO APROBADO	12/11/2024 10.54 a	CC 72286651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3113618 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965671 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3034151 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 105,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL