PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, diciembre 12 del 2024

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

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

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

Referencia: CO1.PCCNTR.5881205 del año 2024

DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 50909714 de montería**, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total presente del contrato es máximo de **CUARENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS VEINTISEIS PESOS ($ 46.590.526) M/cte.** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno.** Y un (1) último pago por los primeros 13 días del mes de diciembre del 2024, por valor de **UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETENTA Y SEIS PESOS ($1.935.076) M cte**. Dichos honorarios seránpagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorro No. 09105283374 de BANCOLOMBIA, cuyo

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2024.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	1. Ejecución del proceso de formación titulada del Técnico de Cocina con ficha N.º 3065820 (Montería) y ficha N.º. 3065851 (Montelíbano), en la competencia: **“Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente”.** 2. Solicitud y ejecución del curso complementario de HMA de la ficha 3139988 niños de papel km 12 3. Solicitud y ejecución del curso complementario de HMA de la ficha 3144238 niños de papel montería.	Lista de asistencia de formación titulada y complementaria, evidencias fotográficas de la ejecución de la formación titulada y complementaria, diapositivas empleadas en la ejecución de la formación titulada y complementaria, formato mensual de eventos. Correo de solicitud, correo resultado de inscripción, caracterización de la formación, Formato para la inscripción de aspirantes en Sofia plus, Creación de ruta de aprendizaje, asociar aprendices a ruta.

2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se organiza y se diseña el material de estudio en formato Power Point, y guías de aprendizaje para la competencia: **"Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente".** para el programa Técnico Cocina. Ficha N.º. 3065851 (Montelíbano) y ficha N.º 3065820 (Montería). Se organiza y se diseña el material de estudio en formato Power Point, para la competencia: "Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. para el curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 3139988 y 3144238 niños de papel.	Guías de aprendizaje, diapositivas, lista de asistencia, plan de trabajo. Taller estudio de casos de higiene y manipulación de alimentos. Taller Manual para manipuladores de alimentos, para fichas complementarias. En este informe no hay Pantallazos de evidencias en plataforma territorio, debido a la transición a la plataforma Zajuna.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de	Se procede a realizar solicitud de cursos complementarios, crear ruta de aprendizaje y asociar aprendices a la ruta de las fichas: • 3139988 y 3144238 También se finalizó competencias, en las siguientes fichas del curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos: • 3114302 club Campestre. • 3134893 Emprendedores	Pantallazos de evidencia de solicitud de cursos complementarios, crear ruta de aprendizaje y de asociar aprendices a ruta de aprendizaje. Juicios evaluativos fichas complementarias: • 3114302 club campestre • 3134893 Emprendedores

	mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	• 3137180 niños de papel hospitalización • 3139988 niños de papel km 12 • 3144238 niños de papel montería por lo que se registran juicios evaluativos. También se registran juicios evaluativos RA1 de la competencia manipular, en las fichas 3065820 y 3065851	• 3137180 niños de papel hospitalización • 3139988 niños de papel km 12 • 3144238 niños de papel montería
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	En este mes no se participó de reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica para el mes
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las	No aplica por no ser responsable de ficha o líder de ficha.	No aplica para el mes

	fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.		
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica por no ser responsable de ficha o líder de ficha.	No aplica para el mes
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica por no presentarse novedades durante la formación de las competencias	No aplica para el mes
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	1. Se elaboran las Guías de Aprendizaje para: El programa de formación, técnico cocina de las fichas N.º 3065851 (Montelíbano) y 3065820 (Montería). En la competencia: **“Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente”.** 2. Se elaboran las Guías de Aprendizaje para: El programa de formación complementario HMA en las fichas:	Formatos GFPI-F135 – (Guías de Aprendizaje)

		• 3114302 club campestre. • 3134893 Emprendedores • 3137180 niños de papel hospitalización • 3139988 niños de papel km 12 • 3144238 niños de papel montería En la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No se participa de eventos durante el mes, como apoyo a investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional	No aplica para el mes
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se realizo el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2, las carpetas **GF_50909714_21824_DIC_2024** **GC_50909714_21824_DIC_2024** y el informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecución contractual **GTH-F-062-V10 mes oct. 2024** **GF_50909714_21824_DIC_2024** **GC_50909714_21824_DIC_2024**

11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica para el mes, por no presentarse anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica para el mes
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	No aplica para el mes, por no presentarse anomalías, inconsistencias, novedades en el contrato	No aplica para el mes
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atiende llamado del Supervisor de Contrato de enviar Reporte de Eventos en un cuadro actualizado y ajustado; entregar y cargar el presente informe al SECOP II.	Pantallazos de entrega del Reporte de Eventos del mes de DICIEMBRE. Pantallazo cargue del Presente informe, en plataforma SECOP II.
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados	En el presente mes no se realiza gestión de ubicación de aprendices de etapa práctica.	No aplica para el mes

	alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas		

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

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

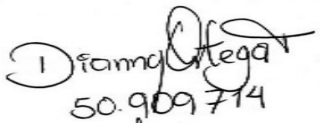
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	90824	MONTELIBANO, BERASTEGUI	7-10-2024 9-10-2024	7-10-2024 9-10-2024

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y la afiliación a la seguridad social N.º **4581707960** expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de septiembre del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en (241) folios

Cordialmente,



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

Recibí a satisfacción:

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

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

ENVIO CUADRO DE EVENTOS MES DE DICIEMBRE

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 27 de noviembre de 2024, 5:27
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo.

A continuación adjunto el cuadro de eventos del mes de diciembre.

Gracias.

Atte.

Dianny Ortega
Ing de alimentos.

REPORTE DE EVENTOS 2024 V2.0.xlsx
259K

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

ENVIO CUADRO DE EVENTOS MES DE DICIEMBRE

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 6 de diciembre de 2024, 8:13
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo estimado Eduardo.

A continuación doy alcance al correo anterior, en el cual se envía el cuadro de eventos del mes de diciembre, con un ajuste.

Gracias.
[El texto citado está oculto]

REPORTE DE EVENTOS 2024 V2.0.xlsx
260K

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA

CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO

NOMBRE COMPLETO DEL INSTRUCTOR:	**DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR**
CÉDULA:	**50909714**

AÑO:	**2024**
MES:	**DICIEMBRE**

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

			HORARIO		FECHA		DIAS											
Ficha	**Programa de Formación**	**Tipo**	**Hora Inicial**	**Hora Final**	**Fecha Inicio**	**Fecha Fin**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**Días**	**Si es programa complementario ¿INCLUIR FESTIVOS?**	**COMPETENCIA DESARROLLADA**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**Horas por sesión**	**Cantidad Sesiones**	**Festivos**	**Total Horas**	**Tipo de Programa**
3065851	**COCINA**	**TÉCNICO**	**12:00**	**20:00**	**2/12/2024**	**9/12/2024**	**X**							**Lunes**		**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**	**Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos**	**8**	2	0	16	#¿NOMBRE?
3065820	**COCINA**	**TÉCNICO**	**6:00**	**14:00**	**6/12/2024**	**13/12/2024**					**X**			**Viernes**		**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**	**Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos**	**8**	2	0	16	
	HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS MONTERIA NIÑOS DE PAPEL M 12	COMPLEMENTARIO	14:00	22:00	**6/12/2024**	**7/12/2024**					X	X		Viernes; Sábado	sí	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	**8**	2	0	16	#¿NOMBRE?
	HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS MONTERIA NIÑOS DE PAPEL M 12	COMPLEMENTARIO	6:00	14:00	10/12/2024	12/12/2024		X	X	X				Martes; Miércoles; Jueves	sí	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	**8**	3	0	24	#¿NOMBRE?
	HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS MONTERIA NIÑOS DE PAPEL	COMPLEMENTARIO	6:00	14:00	7/12/2024	7/12/2024						X		Sábado	sí	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	**8**	1	0	8	#¿NOMBRE?
	HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS MONTERIA NIÑOS DE PAPEL	COMPLEMENTARIO	14:00	22:00	10/12/2024	13/12/2024		X	X	X	X			Martes; Miércoles; Jueves; Viernes	sí	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	**8**	4	0	32	#¿NOMBRE?
																TOTAL HORAS					**112**	

PARTE HORAS OTRAS ACTIVIDADES

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

	ACTIVIDAD	**JUSTIFICACIÓN**	**FECHA**		**HORARIO**			**HORAS**
			DESDE	**HASTA**	**DESDE**		**HASTA**	
1						DESDE		
2						DESDE		
3						DESDE		
4						DESDE		
5						DESDE		
					TOTAL HORAS			**0**

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN		**FECHA**		**HORARIO**			**HORAS**
			DESDE	**HASTA**	**DESDE**		**HASTA**	
1						DESDE		
2						DESDE		
3						DESDE		
					TOTAL HORAS			**0**

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

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

80

FECHA		**HORARIO**			**HORAS**
DESDE	**HASTA**	**DESDE**		**HASTA**	
		TOTAL HORAS			**0**

TOTAL HORAS REPORTADAS	**112**

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Dianny Ortega T.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

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

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3103128 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2877692 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

• 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:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• 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:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y 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:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 215,50

FICHA DE APRENDIZAJE: 2990711 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3065851 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

• 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:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• 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:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y 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:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3008898 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2931293 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3002746 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3029388 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139988 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3006632 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3028847 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3042534 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3137180 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3134893 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3098019 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3072797 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3144238 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2915132 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3072805 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3013759 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3040880 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951273 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2877701 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

• 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: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• 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:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y 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:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 199,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 3090068 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951274 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3042550 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2823729 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

• 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: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• 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: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y 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:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 69,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2931294 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3065820 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

• 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:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• 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:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y 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:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3114302 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1692,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
09/02/2024	09/02/2024	OTROS	6,00

16/02/2024	16/02/2024	OTROS	6,00
12/03/2024	12/03/2024	OTROS	6,00
19/03/2024	19/03/2024	OTROS	6,00
03/10/2024	03/10/2024	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 32,00

INSTRUCTOR: DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

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

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Complementario Higiene y Manipulación de Alimentos EMPRENDEDORES		
FICHA No.	3134893	Lugar:	Hotel Sardaní Ltda
Municipio:	Montería	Nº. Doc. Identificac.	50909714
Instructor:	Dianny Ortega.		
FECHA:	21 NOVIEMBRE 124	HORARIO:	2:00 PM a 10:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Tordecilla Esquivel	Jorge David	10.782.945	
02	Romero Ruiz	Diana-María	50938702	Diana María Romero
03	Pacheco Urbina	Brenda Cecilia	1067938022	Brenda Pacheco
04	Nelys Vides Pinto	Nelys Vides	25.776.149	Nelys Vides
05	Garrido Del Valle	Anais	34940386	
06	Ariel Chalez Hernandez	Ariel Sofia	50.931.396	
07	Aido espitia Ramirez	Aido Jose	1067975123	
08	Kotwas Uneto	Karen Sofia	1003398488	Karen C.
09	Tordecillas Contreras	Cielo de Jesus	1.026574416	Cielo T.
10	Yamir Sanchez.	Yamir.	1079	
11	Keyson Guerrero	Keyson	6466668	
12	~~Cristian Acosta~~			
13	Acosta Zapata	Cristian Andres	1067966260	Cristian Acosta
14	Villalba Velasquez	Beray Villalba	1067	Beray Villalba V.
15	Liliana López Pinedo	Liliana Patricia	1067862723	Liliana López
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega T.

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	2

Nombre del Curso:	Complementario HMA EMPRENDEDORES.		
FICHA No.	3134893		
Municipio:	MONTERIA	Lugar:	SEDE CCIT SENA
Instructor:	DIANNY OPTEGA.	N°. Doc. Identificac.	50907714
FECHA:	22 NOV 124	HORARIO:	2:00 PM a 10:00 PM

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Pacheco Olarela	Brenda Cecilia	1067938022	Brenda Pacheco
02	Hernández Arroyo	Doris Luz	39.973.381	
03	Carrillo Del Valle	Anais	34.990.386	
04	Yorledis Arango Gómez	Yorledis	1001589796	
05	Hernández Oquendo	Sandra Milena	25786628	
06	Vides Pinto	Nalys SOFIA	25.776.149	
07	LOPEZ PINEDO	JULIANA PATRICIA	1'067'362.723	
08	[redacted]			
09	Tordecilla Esquivel	Jorge David	10.782.945	
10	Arled chavez	Arled Sofía	50931396	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

1

Nombre del Curso: Complementario HYHA Niños de Papel
FICHA No. 3137188
Municipio: MONTERIA
Instructor: Diana Ortega Tapur
FECHA: 26- NOV- 2024
Lugar: Sede hospitalización Tarasca
Nº. Doc. Identificac. 50909774
HORARIO: 6:00 AM a 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Verbera martines	Oscar Ivan	1066139141	Oscar
02	Orozco Rios	Luis Angel	10631556	Luis Angel
03	Martinez Oviedo	Juan Jose	1004139248	Juan Jose
04	Leon Fernandez	Y Hoiner		Y Hoiner
05	Leon Fernandez	Y Heiner		Y Heiner
06	Donado Diaz	Javier	1032251422	Javier
07	Patiño Romero	Andres Javier	1138081779	Andres P°
08	Zuñiga Lopez	Alan David	1067164222	Alan D Zuñiga
09	Luis Adrian	Gonzalez	10.687377[illegible]	
10	~~Sandy~~ Luz			
11	Roman Hernandez	Sandy Luz	1064314346	Sandy Luz
12	Medrano Yanez	Quisais paola		Quisais
13	Manganez Segura	Maria jose	1063153918	Majo.
14	~~Rodriguez~~ Sandón	Lorena	1067893371	Lorena
15	~~Jineth~~ Negrette	Jineth Paola	1062679686	~~Jineth~~
16	Pineda Herrera	Ana Sofia	1067910355	Ana Sofia
17	Ruiz Pastor	soraya sofia	1067166479	Soraya Ruiz.
18	Lopez Yanez	María Alejandra	1.169213247	Maria Lopez
19	madera Issa	Valery	1.102848077	Valery madera.
20	Reyes Pitalua	fabiana valentina	1.067765253	fabiana Reyes.
21	~~Redondo~~ León	Natalia Leon	1.067882560	Natalia Leon R.
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

2.

Nombre del Curso: Complementario AHA — Niños de Papel.
FICHA No. 3137180
Municipio: Montería — Lugar: Sede Hospitalización
Instructor: Dianny Ortega Tafur. — Nº. Doc. Identificac. 50909714.
FECHA: 27/ NOV/ 2024 — HORARIO: 6:00 A ola 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	madera Issa	Valery	1.102 848.071	Valery madera
02	Reyes Pitalua	Fabiana Valentina	1067162253	Fabiana Reyes
03	Pineda Herrera	Ana Sofia	1067910355	Ana Sofia.
04	Lopez Vanet	María Alejandra	1.169213247	María Lopez
05	Ruiz Pasta	Soraya sofia	1067166479	Soraya Ruiz.
06	Negrette conde	Jineth Paola	1062676686	Jineth
07	MEDRANO YAÑEZ	QUISAIS PAOLA	1.062.607.847	QUISAIS
08	Rodriguez Sandón	Lorena	1067 893.371	Lorena
09	Roman Hernandez	Sandy Luz	1064314503	Sandy Luz
10	Mangonez Segovia	Mariajose	1063153978	Majo M.
11	Zuñiga Lopez	Alan David	1067164222	Alan D. Zuñiga
12	Bolivar Diaz	javier	1032251422	Javier
13	DIAZ MARTINEZ	LUIS	1067913255	LUIS DIAZ...
14	Patiño Romero	andres Javier	1138081729	
15	Luis Adrian	Gonzalez peinado	10.087.574	
16	Leon	Heiner Leon		
17	Leon	Heiner Leon		
18	Martinez Oviedo	Juan Jose	1064 439248	Juan X
19	Orozco Rios	Luis Angel	10631556	LUIS ANGEL
20	Vergara martinez	oscar ivan	1066 13914	oscar
21	Leon Redondo	Natalia	1061882560	Natalia Leon R.
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

3

Nombre del Curso:	Complementario AMA EMPRENDEDORES		
FICHA No.	3134893		
Municipio:	MONTERIA	Lugar:	Sede CCIT SENA
Instructor:	DIANNY ORTEGA	Nº. Doc. Identificac.	50907714
FECHA:	27 - NOV - 2024	HORARIO:	2:00 PM a 10:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Pacheco Obrela	Brenda Cecilia	1067938022	Brenda Pacheco
02	LOPEZ PINEDO	Liana PATRICIA	1'067'362'723	Liana LOPEZ
03	Hernandez Ayola	Doris Luz	34.973.381	Doris Luz
04	Carrillo Del Valle	Andys	34.990.396	Andys
05	CHAVEZ Hernandez	AYLED SOFIA	50.931396	Ayled Sofia
06	Vidas Pinto	Nalys SOFIA	25.776.149	Nalys Vidas
07	Sandra Hernandez	Sandra milena	25786628	Sandra H.
08	espitia Ramirez	Pedro Jose	1067875123	
09	Covas Urueta	Karen Sofia	1003398488	Karen C.
10	Durango Gómez	Gorledis	1001589796	Gorledis D.G.
11	Tordecilla Contreras	cielo de jesus	1.026574417	cielo T.
12	Sandra Pertuz	Yenver	1074411308	
13	Carvajal Borja	Daisy Milena	1.037.198.624	
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: TECNICO COCINA
FICHA No. 3065820
Municipio: MONTERIA. Lugar: Sede CCIT SENA
Instructor: Dianny Ortega Tapia Nº. Doc. Identificac. 50909714
FECHA: 29/ NOVIEMBRE 26/24 HORARIO: 6:00 AM a 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Garcia Guzman	Maira Alejandra	1.067.843.317	Maira Garcia
02	Beltran Ospino	Carlis Patricia	1064979918	Carlis Beltran
03	Barria Arevalo	Orlando David	1003140137	Orlando C.
04	Lopez Espinosa	Mª Alejandra	1065008214	Maria Lopez
05	Rergueles Gomez	Geraldine	1067947333	Geraldine R.
06	Doris Suarez	Carlos Javier	1068470890	
07	Faga Vasquez.	Isabel Maria	50 906461	
08	Villadiego Pacheco	Maria Fabiana	1137976100	
09	Fiorella Blanco		9654673	
10	Cuello Herrado	Laura Maria	1133795997	Laura Cuello
11	Mosquera Rodriguez	Daniela María	1062956763	Daniela Mosquera
12	CASTELLANO GALEANO	YOHN JADER	10775743	Yoli Castellano G
13	Tordecilla Vega	Jeferson	1137977485	Jeferson Tordecilla
14	Lamosa Viana	Mario Sofia	1138075589	Sofia Viana
15	Pacheco cordoba	JOSE Francisco	1007734481	JOSE PACHECO
16	Medina Rosales	Feby Sorany	1062425973	Feby ♡
17	LOPEZ DUARTE	STIVEN DANIEL	1064990015	
18	Siciliano Ramos	Monica	50.917069	
19	Rodriguez Valencia	Adonica	34'999.109	
20	Ortiz Oviedo	Daniela	1233342904	Daniela O.
21	Jones Anaya	Ana Sofia	1062960424	Ana Sofia Torres
22	Plaza Balboza	Santiago	1047419119	Santiago Plaza
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	TECNICO COCINA MONTELIBANO		
FICHA No.	3065851		
Municipio:	MONTELIBANO	Lugar:	Sede San Jorge
Instructor:	Danny Ortega Tapia	Nº. Doc. Identificac.	50909714
FECHA:	2 de Diciembre - 2024	HORARIO:	12:00 PM a 8:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Solar Mancilla	Yuleth Tatiana	1063294706	Yuleth Solar
02	Vargas Bello	Kelly Yojana	1003080196	Kelly Vargas
03	Mendez Casarrubia	Adriana	1147692790	Adriana Mendez.
04	Mercado Tapias	Tatiana Marcela	1063301177	Tatiana M.T.
05	Paternina P.	Jesus Eduardo	1065306277	Jesus Paternina
06	Salcedo Tirado	Ingrid Johana	1063276985	Ingrid Salcedo
07	Maria Alejandra	Lozano Hernandez	1003076638	Maria Lozano
08	Tuiran Coronado	Esteban	1063282957	Esteban T
09	Teran Pertuz	Dina Esther.	26.000170	Dina Teran.
10	Yulis Cabarcas		1.063275501	Yulis Cabarcas.
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Danny Ortega Tapia.

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	TECNICO COCINA MONTERIA		
FICHA No.	3065820		
Municipio:	MONTERIA.	Lugar:	Sede CCIT MONTERIA
Instructor:	DIANNY ORTEGA TAFOR	Nº. Doc. Identificac.	50909714
FECHA:	6 DICIEMBRE 2024	HORARIO:	6:00 AM a 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	BELTRAN ESPINO	Celia PATRICIA	1064979948	Celis BELTRAN
02	Lopez Vasquez	Isabel Maria	50906461	Isabel Lopez.
03	Garcia Cuevas	Maira Alejandra	1.067.843.377	Maira Garcia.
04	Medina Rosales	Feby Sorany	1.062.425.973	Feby ♡
05	Pacheco cordoba	Jose Francisco	1.001.741.481	Jose Pacheco
06	Kerguelen Gomez	Geraldine	1.067.947333	Geraldine K6.
07	Torres Anaya ~~Ana Sofia~~	Ana Sofia	1062960424	Ana Sofia
08	Mosquejo Rodriguez	Daniela María	1062956763	Daniela Mosquejo.
09	Caraballo Hernandez	Yuliana Patricia	1062961306	Yuliana Caraballo
10	Ortiz Oviedo	Daniela	1233342904	Daniela Ortiz.
11	Perez Sonia	Harbey Javier	1008420890	Harbey
12	Morelo Lopez	Nathaly	1067881030	Nathaly
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Complementario HHA		
FICHA No.	3139988	Lugar:	Sede Terapia
Municipio:	MONTERIA	N°. Doc. Identificac.	50404774
Instructor:	Dianna Ortega	HORARIO:	2-10 PM
FECHA:	7 DIC /2024		

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Chica Barrera	Didier José	1067888482	Didier
02	Morales lopez	ALEX Fermin	1147116952	ALEX
03	Marrugo Sena	Juan Smith	1067879662	Juan Smith
04	Avile Franco	Deimer Antonio	1067898339	
05	Hoyos Tuncel	Juan carlos		Juan carlos.
06	Prudo suriego	Rafael David	1068666730	Rafael
07	Juan Guzman	Juan David		
08	Arrocio Said	Said David	1067915722	
09	Tzamos Osorio	Stefany Sofia	1064315372	Stefany
10	dela ossa estrado	daniela Alejandra	1072857094	daniela
11	Ruiz Monterrosa	Andrea Cecilia	1067909330	cecilia
12	saenz Rodriguez	Gina marcela	1065241174	Gina
13	Martinez luna	Shoana Vanessa	1063963183	Shoana luna
14	Ospino suarez	enilda ospina	1148947976	Enilda ospina
15	Salgado Pacheco	Luz Estela	1067288253	luz salgado
16	Cordoba Salgado	Carlos David	1067287197	carlos David
17	Juan Avilez	Juan Avilez	1067886515	Juan Avilez
18	Sierra Hernández	Elias Gabriel	1066605266	Elias Sierra
19	never cuna	never cuna	1068582881	never cuna
20	Ballestero Polo	Jesus Mateus	1062436512	
21	Guerra Negrete	Carlos Andres	1032044785	Carlos
22	Rivero Hoyos	Jesus David	1062968277	Jesús Rivero
23	Hernandez correa	Gustavo andres	1068922644	
24	Chica Barrera	Jose Miguel	1067286349	Jose
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	TECNICO COCINA San Jorge		
FICHA No.	3065851		
Municipio:	MONTELIBANO	Lugar:	MONTELIBANO - SEDE
Instructor:	DIANNY ORTEGA TAFUR	Nº. Doc. Identificac.	50909714
FECHA:	9 DIC 2024	HORARIO:	12:00M a 8:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Monterrosa Soto	Doris	1063281156	Doris M.
02	Juan Bautista	Dina	26.000.170	Dina Juan
03	Guisao Barrera	Ana Zoraida	1063295460	Ana Guisao
04	Lozano Hernandez	maria Alejandra	1003076638	maria 062010
05	Baltazar Dorango	Cesia	1063276298	Cesia Baltazar
06	Oviedo Ruiz	Natalia Isabel	1063274431	Natalia oviedo
07	Vargas Berrio	Kelly Vojana	1003080196	Kelly vargas
08	Deimer David Romero	Deimer David	1066601359	Deimer Romero.
09	Patronina P.	Jesus eduardo	1063306277	Jesus Patronina
10	Salcedo Tirado	Ingrid Johana	1063276985	Ingrid Salcedo
11	López Martínez	Andrea Marcela	1066570487	Andrea Lopez
12	Guzman Padilla	Isaac	1003297087	Isaac G
13	Turan Coroncado	Esteban	1063282957	Esteban T.
14	Hernandez Vega	Angelis Maria	1148695032	Angelis H.
15	Caballero Albuquerque	Julio	1.063.275.701	Julio Caballero.
16	Hernández Pico	Luz Adriana	37559741	Luz A. Hdz.
17	Yaneris Zuriga M.	Yaneris	1003081309	Yaneris Zuriga
18	Mercado Tapias	Tatiana Marcela	1063301177	Tatiana M. T.
19	Mendez Casarrubia	Adriana	1147692790	Adriana Mendez.
20	Solar mancilla	Julieth tatiana	1063294706	Julieth Solar
21	Juan Anjeas.	Juan David	1063306987	Juan - DA
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny O

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Complementaria AMA		
FICHA No.	3139988		
Municipio:	MONTERIA	Lugar:	Sede terapia
Instructor:	Dianny Ortega	Nº. Doc. Identificac.	50909714.
FECHA:	10 Dic 2024	HORARIO:	6-2 AM.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Chica Barrera	Didier José	1067888482	Didier
02	Morales Lopez	ALEX Fermin	1147116952	ALEX
03	Marrugo Sena	Juan Smith	1067879662	Juan Smith
04	Avile franco	Deimer Antonio	1067898339	
05	Aaros Tomcel	Juan Carlos		Juan carlos
06	Tejudo Sariego	Rufael David	1068666170	Rufael
07	Jordan David Guzman	Juan David		
08	Apavicio Said	Said David	1067415122	Said
09	Ramos Osorio	Stefany Sofia	1064.315372	Stefany
10	de la ossa estrada	daniela Alejandra	1072257097	daniela.
11	Ruiz Monterrosa	Andrea cecilia	1067909330	cecilia
12	Saenz Rodriguez	Gina marcela	1065294774	Gina
13	Martinez Luna	Ilbana Vanessa	1063963483	Ilbana Luna
14	Eni ospino suarez	Enilda ospino	1148947770	Enilda ospino
15	Salcedo Pacheco	Luz Estela	1067288253	Luz Salcedo
16	Cordoba Salgado	carlos David	1067287199	carlos cordoba
17	Juan Avilez	Juan Avilez	1067856515	Juan Avilez
18	Sierra Hernandez	Elias Sierra	1066605266	Elias Sierra
19	never cuna	never Luna	1068382887	never Luna
20	Bellosiervos Polo	Jesus matios	1062436512	
21	Guerra negrete	Carlos Andres	1032014785	Carlos
22	Rivero Hoyos	Jesus David	1062968271	Jesus Rivero
23	Hernandez correa	Gustavo andres	1068422644	Gustavo andres
24	Chica Barrera	José Miguel	1067286349	José
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Complementario HHA
FICHA No. 3139488
Municipio: MONTERIA
Instructor: Danny Ortega.
FECHA: 11 DIC /2024
Lugar: Sede Tecnipta
Nº. Doc. Identificac. 50909714
HORARIO: 6 AM a 2 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gamarra Mercado	Juan David	1068 666 730	
02	Tirado Suarez	Rafael David	1067436512	
03	Ballesteros Soto	Jesus matias	1067288482	
04	Chica Barrera	Didier Jose	1003422644	
05	Hernandez Correa	gustavo andres	1067879662	
06	Narvaez Sena	Juan Smyth	1067415122	
07	Atencio Acosta	Said David	1067898339	
08	Avila Franco	Delmer Antonio	1032044785	
09	Guerra Negrete	Carlos Andres	1067886615	
10	Avilez Mestra	Juan Andres	1066005266	
11	Sierra Hernandez	Elias Gabriel	1067287199	
12	Cordoba Salgado	carlos David		
13	Hayos Toucel	Juan Carlos	1141165952	
14	Morales Lopez	ALEX fermin	1062968211	
15	Rivero Hoyos	Jesus David	1063965483	
16	martinez lora	Thania vanessa	1072257097	
17	dela ossa estrada	daniela Alejandra	1064315372	
18	Ramos osorio	Stefany soria	1067904330	
19	Ruiz Montealegre	Cecilia Andrea	1067288253	
20	Salcedo Pacheco	Luz Estela	1065890174	
21	Suarez Rodriguez	Geinis Marbella	1068582897	
22	Lona Vergara	neyer Luis	1067286349	
23	Chica Barrera	Jose Miguel		
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Complementario AMA		
FICHA No.	3139988		
Municipio:	MONTERIA	Lugar:	Sede Terapia.
Instructor:	Dianny Ortega	Nº. Doc. Identificac.	50 409 714
FECHA:	12 - 12 - 2024	HORARIO:	6 AM a 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Guzman Mercado	Juan David		
02	Tirado Suricso	Rufael David	1063 666 130	Rufael
03	Bolivar Polo	Jesus matias	1067436518	
04	DiDier Jose	Chica Barrera	1061208	DiDier
05	~~Cervelo~~ Mangoz Correa	Gustavo Andres	1069422644	
06	Mavrugo Sena	Juan Smith	1067879662	Juan Smith
07	Arrieta Macias	Said David	1067415122	
08	Ruiz Franco	Deimer Antonio	1067898359	
09	Guerra negrete	Carlos Andres	1038041485	Carlos
10	Ruiz Juan	Juan Andres	1067886515	Juan Ruiz
11	Sierra Hernandez	Elias Gabriel	1066805266	Elias
12	Cordoba Salgado	Carlos David	1067287179	
13	Haros Tovar	Juan carlos		Juan carlos
14	Morales Lopez	ALEX Fermin	1141169	ALEX
15	Rivero Hoyos	Jesus David	1062968211	Jesús Rivero
16	~~Martinez~~ Luna	Shaana Vanessa	1063963183	Shaana Luna
17	dela ossa estrada	daniela alejandra	1072257097	daniela
18	Ramos osorio	Stefany Sofia	1064315372	stefany
19	Ruiz Monterrosa	Cecilia Andrea	1067909330	Andrea
20	Luz Estela	Salcedo Pacheco	1067888253	Luz Salcedo
21	Saenz Rodriguez	Regina Marcela	1065294714	Regina Saenz
22	Luna vergara	never Luis	1068582897	never Luis
23	Chica Barrera	Jose miguel	1067286389	JOSE
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega

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

Nombre del Curso:	Complementario HMA		
FICHA No.	3144238		
Municipio:	MONTERIA	Lugar:	Sede Niños de Papel.
Instructor:	DIANNY ORTEGA TAFUR	Nº. Doc. Identificac.	50909714
FECHA:	12 DICIEMBRE 2024	HORARIO:	2:00 PM a 10:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Roman Hernandez	Sandy Luz	1064314343	Sandy
02	Negrette Conde	Jineth Paola	1062679686	~~Jineth~~
03	Ruiz Pastor	Soraya Sofia	1067166479	~~Soraya~~
04	Fabiana Reyes.			
05	Leon Redondo	Natalia,	1067882560	Natalia Leon R.
06	Lopez Yanez	María Alejandra	1.169213247	María López
07	Rodriguez Sandón	Lorena	1067893371	Lorena
08	Medrano Yanez	Quisais Paola	1062607147	Quisais
09	Mangona Segura	Maria José	1063153978	Maria José
10	Reyes Pitalua	Fabiana Valentina	1067165253	Fabiana Reyes.
11	Tordo diaz	Javier david	1032251922	Javier D.
12	Zuñiga Lopez	Alan David	1067164222	Alan D. Zuñiga
13	Patiño Romero	Andres Javier	1138081729	Andres.
14	Vergara martinez	Oscar ivan		
15	Orozco Rios	Luis Angel		
16	Diaz Martinez	Luis Eduardo		
17	Luis Adrian	Con valor pagado		
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____







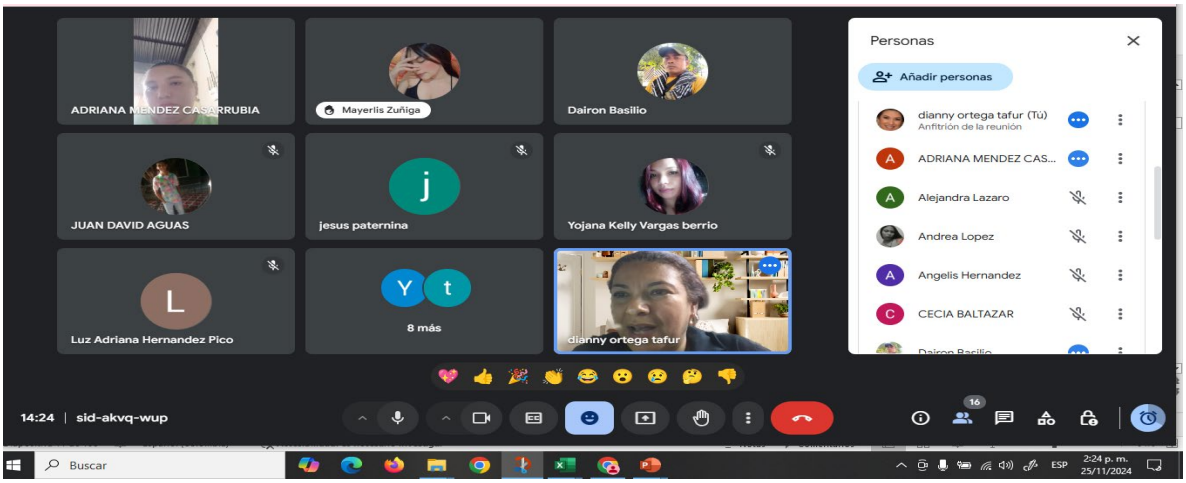
FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3134893 EMPRENDEDORES. JUEVES 21 NOV DEL 2024







FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3134893 EMPRENDEDORES. VIERNES 22 NOV DEL 2024


ADRIANA MENDEZ CASARRUBIA
Mayerlis Zuñiga
Dairon Basilio
JUAN DAVID AGUAS
jesus paternina
Yojana Kelly Vargas berrio
Luz Adriana Hernandez Pico
8 más
dianny ortega tafur
Personas
Añadir personas
dianny ortega tafur (Tú)
Anfitrión de la reunión
ADRIANA MENDEZ CAS...
Alejandra Lazaro
Andrea Lopez
Angelis Hernandez
CECIA BALTAZAR
14:24 | sid-akvq-wup
Buscar
2:24 p. m.
25/11/2024


ADRIANA MENDEZ CASARRUBIA
Mayerlis Zuñiga
Dairon Basilio
JUAN DAVID AGUAS
jesus paternina
Yojana Kelly Vargas berrio
Natalia Oviedo Ruiz
7 más
dianny ortega tafur
Personas
Añadir personas
Dina Teran
jesus paternina
JUAN DAVID AGUAS
Luz Adriana Hernandez ...
Mayerlis Zuñiga
Natalia Oviedo Ruiz
14:25 | sid-akvq-wup
Buscar
2:25 p. m.
25/11/2024


meet.google.com/myi-fkyq-ezk?authuser=0
ADRIANA MENDEZ CASARRUBIA
jesus paternina
tatiana mercado tapias
Doris Monterrosa
Mayerlis Zuñiga
Luz Adriana Hernandez Pico
Angelis Hernandez
5 más
dianny ortega tafur
15:33 | myi-fkyq-ezk
Buscar
3:33 p. m.
25/11/2024









25 NOVIEMBRE DEL 2024

FORMACIÒN VIRTUAL POR BLOQUEOS EN LA VIA. FICHA 3065851 COCINA MONTELIBANO







FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3137180 NIÑOS DE PAPEL MONTERIA. MARTES 26 NOV DEL 2024







FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3137180 NIÑOS DE PAPEL MONTERIA. MIERCOLES 27 NOV DEL 2024



FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3134893 EMPRENDEDORES. VIERNES 27 NOV DEL 2024







FORMACIÒN TITULADA FICHA 3065820. TECNICO COCINA. VIERNES 29 DE NOVIEMBRE DEL 2024

MONTERIA.







FORMACIÒN TITULADA FICHA 3065851. TECNICO COCINA. LUNES 2 DE DICIEMBRE DEL 2024

MONTELIBANO.





FORMACIÒN TITULADA FICHA 3065820. TECNICO COCINA. VIERNES 6 DE DICIEMBRE DEL 2024

MONTERIA.





FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3139988 NIÑOS DE PAPEL KM 12. SABADO 7 DIC DEL 2024


CONTAMINACIÒN MICROBIOLOGIC
Producida por microrganismos vivos. B
parásitos, hongos (Mohos y Levaduras)


SENA



FORMACIÒN TITULADA FICHA 3065851. TECNICO COCINA. LUNES 9 DE DICIEMBRE DEL 2024

MONTELIBANO.



FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3139988 NIÑOS DE PAPEL KM 12. MARTES 10 DIC DEL 2024



FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3139988 NIÑOS DE PAPEL KM 12. MIERCOLES 11 DIC DEL 2024


MERRY CHRISTMAS









FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3139988 NIÑOS DE PAPEL KM 12. JUEVES 12 DIC DEL 2024


O'NEILL

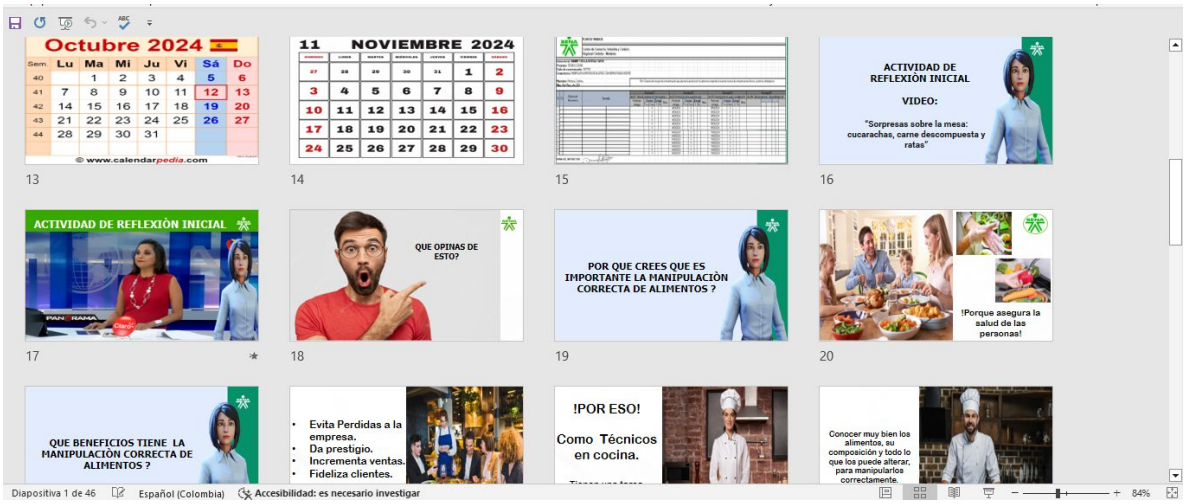

VINAIGRE

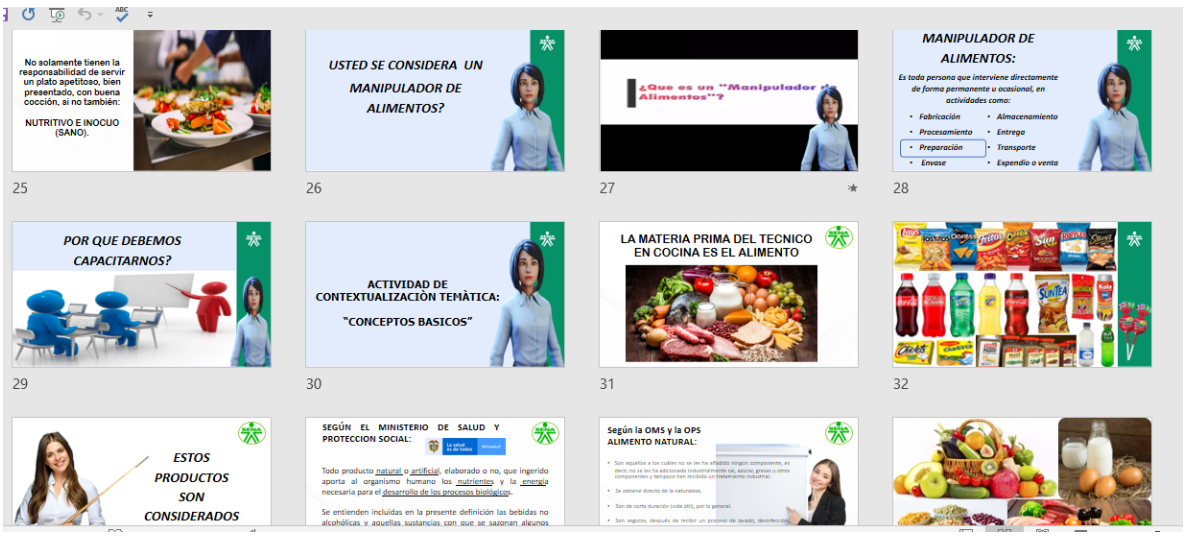

YO PUEDO
SOY CAPAZ
LO VOY
ALOGRAR
NEGRETTE



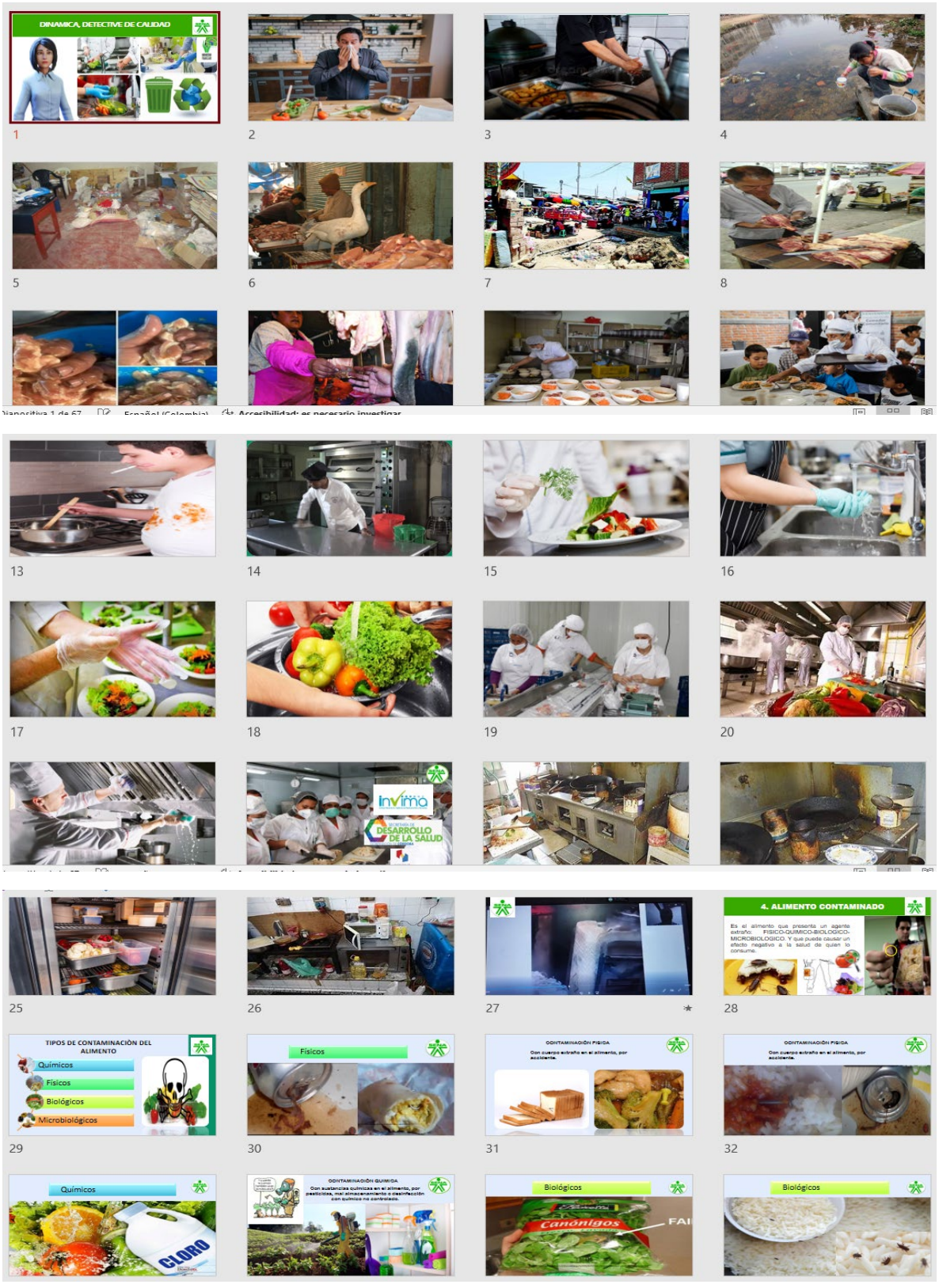
FORMACIÒN COMPLEMENTARIA FICHA 3144238 NIÑOS DE PAPEL ULTIMO MONTERIA. JUEVES 12 DE DICIEMBRE DEL 2024







DIAPOSITIVAS FORMACIÒN TECNICA COCINA. COMPETENCIA MANIPULAR ALIMENTOS.



DIAPOSITIVAS FORMACIÒN COMPLEMENTARIA CURSO HMA. COMPETENCIA MANIPULAR ALIMENTOS.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒ DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Competencia:

1. **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**
2. **APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE**

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

COMPETENCIA MANIPULAR

- **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.**
- **439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.**
- **439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.**
- **439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.**

COMPETENCIA APLICAR:

- **439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS**

- **439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD**

- **439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO**

- **439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS**

Duraciòn de la guía: **48 horas**

2. PRESENTACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

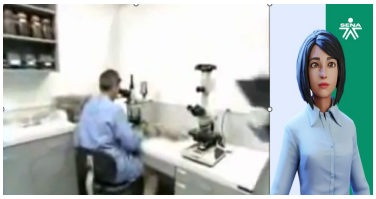
Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

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

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

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

LOS MICROORGANISMOS UN UNIVERSO COMPLEJO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN EN TU COCINA.



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

3.2 Actividad de Contextualización

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

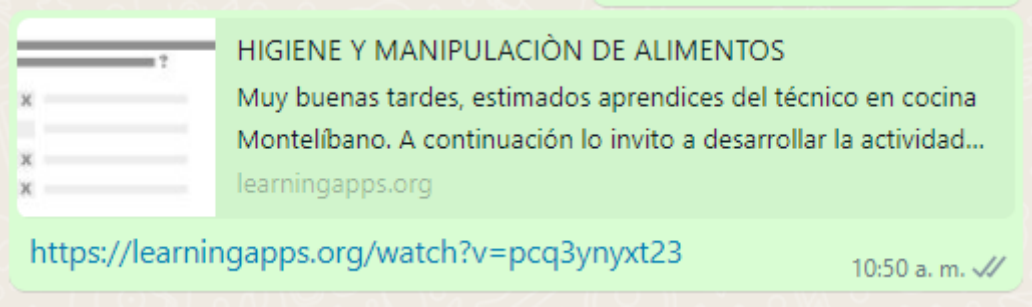
Uno de sus objetivos es Proporcionar ambiente de procesamiento limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la calidad del producto y por ende la salud del consumidor.

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

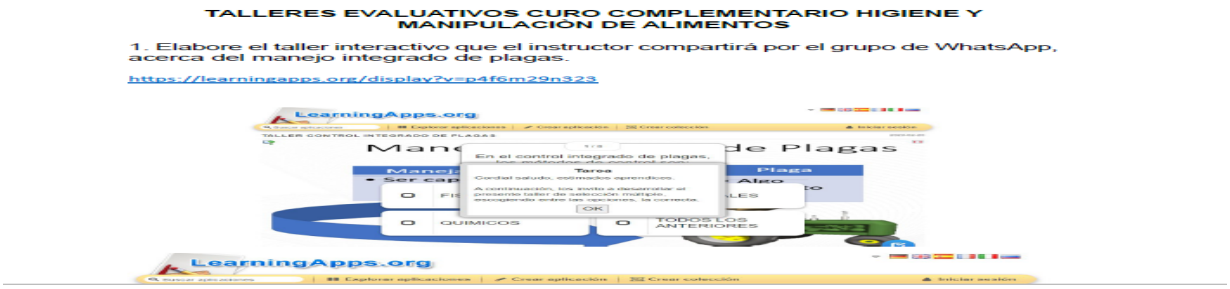
3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

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

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



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



3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

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

1. Elaborar los siguientes talleres:

   1.1 TALLER GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS

   1.2 ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS

2. Elaborar el producto, mermelada de fresa.

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

PASOS:

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

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

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

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

7. **Posterior, proceder a lavar la fruta con agua limpia, refregando con la mano la superficie.**
8. **Luego de lavar en agua limpia, procedemos a sumergirlas en agua con vinagre por 10 minutos.**
9. **Mientras esperamos la desinfección de las frutas, procedemos a calentar agua hasta ebullición en una olla grande, luego sumergimos los frascos de vidrio y sus tapas metálicas, en la olla, por 10 minutos. Posteriormente, sacar los frascos y dejarlos secar al ambiente, boca abajo, sobre paños limpios.**
10. **Sacamos la fruta de la solución desinfectante y la pelamos en el caso de la piña, retirando cascara, hojas y corazón. En el caso de las fresas, le retiramos el tallo.**
11. **Ya obtenida la pulpa de las frutas, por separado, procedemos a picarla en trosos medianos y la pesamos, para calcular la cantidad de azúcar, pectina y acido citrico.**
12. **Calculamos y pesamos la cantidad de azúcar, pectina y acido citrico, para cada pulpa de fruta obtenida, piña y fresas. Ver tabla.**
13. **La piña, una vez picada, se licua y se cuela, para retirar fibras, si asi se desea, dejando reservado unos trozos pequeños de fruta, para adicionar a la mermelada. La fresa no se licua.**
14. **Colocamos cada pulpa en una paila y sometemos a cocciòn (fuego moderado), con el fin de inactivar enzimas y ablandar la pared celular de cada fruta.**
15. **Adicionar la mitad del azúcar pesada, a cada paila de fruta, revolver continuamente por 10 minutos, revisando que no se pegue la pulpa a la paila.**
16. **Adicionar acido citrico, sin dejar de revolver.**
17. **Adicionar resto de azúcar con pectina, mezclada, y seguir agitando.**
18. **Probar punto con prueba de vaso de agua.**
19. **Retirar del fuego.**

20. **Envasar caliente y tapar**
21. **Voltear frascos y reposo por 3 minutos**
22. **Dejar enfriar por 3 horas y almacenar en lugar fresco y seco. Vida útil 6 meses.**
23. **Una vez se abra el empaque, debe refrigerar y su vida útil será de 3 meses aproximadamente.**
24. **Proceder a lavar todos los utensilios utilizados y superficies utilizados.**
25. **Desinfectar**
26. **Dejar escurrir**
27. **Aseo de pisos.**

TABLA 1. MEZCLA DE DESINFECTANTES

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

TABLA 2 Y 3. FORMULACIÒN

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

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

TABLA 2. GRADOS DE PH DE LAS FRUTAS

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

TABLA 3. CONVENCIÒN DE GR EN CUCHARITAS

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

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

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

TABLA 4. CONTENIDO DE PECTINA EN ALGUNAS FRUTAS

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

TABLA 5. CALCULO DE PECTINA:

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

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

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

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

LISTA DE INGREDIENTES

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

LISTA DE UTENSILIOS

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

LISTA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

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

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

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

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

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

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

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

6. REFERENCIAS

MINSALUD. Resolución 2674 del 22 julio del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Cocina**
- Código del Programa de Formación: **635503**
- Competencia: **Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química). (NSCL 220201501).**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social**
- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, reciba una bienvenida cordial a la actividad de aprendizaje en la cual se abordarán aspectos practico en el contexto productivo y en el que vamos a correlacionar con los conocimientos básicos adquiridos. En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.***

Además, clasificaremos fenómenos en su contexto según su naturaleza, realizaremos cálculos de conversiones aplicadas a las diferentes reacciones y soluciones químicas a experimentar e identificaremos reacciones químicas presentes en un contexto productivo. ¡Bienvenido!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

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

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

b. Conforme su equipo de trabajo con el número de integrantes que confirme el instructor.

Actividad de Reflexión Inicial

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

1. ¿Qué métodos de conservación quimico emplea usted en la conservación de los alimentos?

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

"Lee poco y serás como muchos… lee mucho y serás como pocos.". **Anonimo.**

3.2 Actividad de Contextualización

En la cocina se utilizan varios agentes naturales como conservantes, que al mezclarlos, además de dar o resaltar ciertas caracteristicas sensoriales y sin darnos cuenta, en el interior de estas mezclas de alimentos, suceden reacciones químicas debido a la composición molecular de cada alimento.

El hombre desde susu comienzos a buscado técnicas de conservación y de transformación de alimentos, reduciendo la actividad microbiológica en la mayoría de los casos, alterando pH y Aw, evitando la oxidación; todo con el propósito de preservar por mayor tiempo los alimentos.

Dentro de los agentes conservadores, se encuentra las sales, que están formadas por iones de carga positiva (cationes) y iones de carga negativa (aniones) para formar enlaces ionicos, visualmente forman cristales, en su mayoría son hidrosolubles, donde en el agua llevan a separarse los iones, transformandola con la propiedad de conductividad eléctrica.

La sal común, que utilizamos en la cocina, es nombrada como Cloruro de Sodio, y su formula química es NaCl, conformada por los cationes de sodio (Na) de una base (NaOH (hidróxido sódico)) y por los aniones de Cloro de un acido (HCl (acido clorhídrico))

Dentro de las técnicas empleadas con la sal común, y de las más antiguas en materia de conservación, esta la del Salazón, empleado más en las carnes, aunque se pueden emplear en algunos vegetales, pero su propósito es reducir la Aw, deshidratar el producto, reducir la carga microbiana, potencializar sabores, y lo más importante elogar la vida útil.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

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

Investiga en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

a. Agentes naturales conservantes
b. La acción de cada agente conservante natural
c. Las reacciones químicas y productos del agente conservnte natural identificado sobre los productos añadidos.

Realiza Saborizar sal para cocina:

Escoja una fruta acida de la región y que este en temporada de cosecha, junto con una hierba típica de la región (salvia, cilantro cimarrón, limoncillo, menta, etc), haga los procesos de adecuación limpieza y desinfección.

En el proceso de adecuación lamine la fruta para facilitar lo siguientes procesos de transformación.

Lleve la fruta y la hierba a desecar. (Escoja un método de secado)

Registre datos de pesos inicial y peso final, para calcular la perdida de agua en ambos productos.

Pulverice la fruta y la hierba junto con una taza de sal marina o kosher o Maldon o sal de cocina.

Saborice con otras materias primas como Vinos o Jugos, especias, frutas o verduras

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

1. Elabore un documento escrito de la investigación realizada en la actividad 3.3

2. Realice un informe con registro fotográficos de la actividad de “saborizar la sal de cocina”, realizando 3 tipos de sal saborizadas y realice una etiqueta según la resolución 5109/2005 para los 3 tipos de sal elaborada (la presentación de la cantidad o gramaje debe ser pequeña)

3. Conteste:

1. Explique lacción química que tiene la sal de cocina sobre los alimentos.
2. Exponga o diseñe un plato especifico para cada tipo de sal que saborizo en la actividad 3.3
3. ¿Cuál es su visión a partir del desarrollo de la presente guía acerca del concepto de las reacción química de la sal en los alimentos?
4. ¿Cuál serian sus concluciones como aprendiz de la presente competencia y enfocado al resultado de aprendizaje desarrollado en la presente guía?

El SENA le extiende la invitación para que realice las actividades propuestas, con interés y esfuerzo

***"El genio se hace con un 1% de talento, y un 99% de trabajo."*- Albert Einsten**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Identifica las transformaciones químicas presentes en su contexto social y productivo, según su naturaleza.	Ejercicio practico
Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Efectúa cálculos estequiométricos de acuerdo con principios y fundamentos químicos.	Cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Atomo:** la unidad más pequeña de la materia que tiene propiedades de un elemento químico.
- **Conservante:** sustancia incorporada a los alimentos para evitar su deterioro y prolongar su vida util
- **Iones:** Átomos o moléculas que tienen una carga eléctrica positiva o negativa.

- **Reaccion quimica:** cuando la unión de los átomos se rompen y se forman nuevos enlaces, en el que se obtienen nuevos productos.

6. REFERENCIAS

Boletin agrario.com. Extraido de: https://boletinagrario.com/ap-6,salazon,992.html (consultado: 7 de noviembre 2022).

Blog (2021): Salazón: ¿qué es y cuáles son sus ventajas de uso como conservación? Consultado 5 noviembre de 2022 en: https://clubdelicatessen.com/salazon-que-es/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Andrés Miranda Cermeño	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	08-11-2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COCINA**
- Código del Programa de Formación: **635503**
- Competencia: **Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química). (NSCL 220201501).**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.**
- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido cordial a la actividad de aprendizaje. En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.***

Aplicaremos todos los conocimientos adquiridos en las actividades de apropiación, además tendras la capacidad para explicar los fenómenos en las diferentes reacciones y soluciones químicas que ocurren en la preparación de ciertos alimentos e identificaremos su naturaleza. ¡Bienvenido!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

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

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

b. Conforme su equipo de trabajo con el número de integrantes que confirme el instructor.

Actividad de Reflexión Inicial

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

1. ¿Qué tipos de conserva realiza particularmente en su contexto productivo (sea en su hogar y/o ambiente laboral)?

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

"Es importante no confundir la cocina-fusión con la cocina-confusión, que es lo que han hecho muchos cocineros que se han limitado a mezclar sin sentido...". **- Alain Ducasse**

.

3.2 Actividad de Contextualización

El antipasto es un alimento considerado como aperitivo o abreboca a uno o más platos servidos a la mesa, es de origen Italiano y su nombre debe a que en italiano la palabra "**comida**" se escribe y pronuncia "**pasto** (pá-sto)". No todos los Antipasto se consideran conservas, pero existen elaborados con cárnicos, vegetales y mixtos. Los más comunes son los de vegetales asados en aceite de oliva, añadiéndoles especies y hierbas aromáticas, como por ejemplo los tipos o estilo Caponata, donde se emplea Berenjena, Tomates, productos que se cultivan en nuestra región Cordobesa y se complementan con verduras como el apio y cuyo liquido de gobierno va hacer el aceite de oliva, compuesto en su mayoría de ácido oleico ($C_{18}H_{34}O_2$)**,** que tiene una gran propiedad de intervención relevante tanto en las características saludables como organolépticas de los alimentos.

Los encurtidos son otro tipos de conservas, donde los alimentos pueden ser de origen animal (carne, pescado, viceras, huevos, quesos, etc), origen vegetal o en combinación. El alimento es sumergido en una solución salina y adicionado con vinagre o ácido acético, donde tomara diferentes caracteristicas sensoriales debido al proceso de fermentación, bajando su pH y aumentando su acidez. En algunos casos se le adicona especias y hierbas.En la parte gastronómica además de brindarle un alimento de calidad sensorial, le brinda a los comensales bajo aporte calórico, aporta probioticos a la flora instestinal, mejora la digestión y eliminación de gases. Los productos más comunes son las cebollitas, mazorquitas, hongos comestibles, pepinillos, aji picantes, habichuelas en combinación con otros vegetales, etc.

Otro tipo de conservas son las frutas en almibar, las cuales deben ser frutas seleccionadas y con una madurez de grado ¾ comercial, para que puedan resistir los procesos de manipulación y adecuación. El almibar es una solución de azúcar más agua tipo jarabe,

donde el principal conservante es el azúcar, haciendo que su alta concentración no permita el crecimiento y reproducción de ciertos microorganismos. Dentro de las frutas en almibar más comunes en la gastronomía colombiana se encuentra la piña, duraznos, melocotón, cerezas y las brevas.

Las salsas hacen parte de las conservas, después de sufrir un tratamiento térmico los vegetales, sufren un proceso de maceración, la adición de especias y/o hierbas, e inclusive de emulsificación. Una de las salsas mas universales es el Ketchup, mezcla de tomates, vinagre, azúcar y especias. Pero en la cocina existen infinidades de salsas derivadas de las salsas madres, y otras de influencia cultural como el Guacamole (aguacate, chiles verde o rojo, tomate, limón, cilantro) de origen Mexicano o últimamente usados: el Baba ganoush (berenjena, sésamo, limón y ajo) o la Muhammara (pimentón rojo, nueces, jugo granada, ajo, limón, aceite de oliva y cilantro) que son de origen árabe.

Existen otros tipos de conservas, pero los anteriormente mencionados son los que a nivel de una cocina o de un hogar se pueden elaborar, para elaborar o preparar otros alimentos sin tener que hacer usos de los industrializados. Todos ellos deben ser envasados, uno de los materiales que por sus caracteristicas de conservación higienica es utilizado, además de darle estetica, son los envases de vidrios; aunque a nivel de seguridad ocupacional representen riesgos por ser quedradizos y cortantes, se ha de tener cuidados en el almacenamiento, empleo y disposición. Otra de las ventajas es la reutilización pasando por un proceso de esterilización.

La esterilización es considerada como la eliminación de los microorganismos y sus esporas, sometiendo a los alimentos o los elementos que tienen contactos con los alimentos, a temperaturas altas durante un tiempo determinado.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

a) Eleccion de Envase

Para tu conserva a realizar, escoge un envase de vidrio que sea reciclable, revisa que no este con fisuras, sea boca ancha, previamente limpio, su tapa no este magullada ni oxidada y que el envase anteriormente fuese usado para contener alimento (pueden ser de mermeladas, café instantanio, jugos, etc), puedes escoger varios en diferentes formas y tamaños para crear estética en tus futuras conservas.

b) Esterilización:

1. Sumergir completamente los envases y tapas en una olla con agua caliente y dejar que hierva de 15 a 20 minutos (para evitar que el movimiento de la burbujas muevan los envases puede colocar una vaporera en el fondo o un paño)

2. Sacar con pinza, escurrir boca abajo sobre un paño limpio.

3. Si se puede se debe terminar de secar en horno a 130°C (no secar con trapos o paños), si las tapas son plásticas se debe buscar una temperatura menor o en un ambiente inocuo.

❖ **ANTIPASTO DE BERENJENA**

Materiales:

2 Berenjenas biches	10 brotes clavo de olor
1 Pimenton rojo	1 Rama fresca de romero
1 Pimenton verde	3 Hojas secas de laurel
5 dientes de ajo	Aceite
1 Astilla de canela	Sal
10 Semillas pimienta de olor	Vinagre

Procedimiento:

1. Hacemos el proceso de lavado y desinfección de la Berenjena y los Pimentones. La desinfección la realizamos con vinagre o sumergido en una solución de agua con limón para evitar la oxidación excesiva de la Berenjena.

2. Cortamos en rodajas la Berenjena y los dientes de ajo, los pimentones en bastone

3. Realizamos una pequeña cocción empleando el salteado con un minimo de aceite de oliva y una pizca de sal.

4. Acomodamos en el envase esterilizado una primera capa los cortes de tal forma se vean en las paredes más los cortes de Berenjena.

5. Adicionamos las hierbas y especias, adicionamos hasta la mitad el aceite de oliva.

6. Terminamos de rellenar hasta el cuello del envase los cortes de vegetales dejando de 1 a 2 cm de espacio, de tal forma los vegetales no sobresalgan.

7. Se termina de rellenar con aceite de oliva de tal forma que se sumergan los vegetales.

8. Se tapa y se almacena durante una minimo una semana a meses

Nota: para madurar sabores se recomienda almacenarlo minimo 2 meses

Para mejorar y enriquecer la técnica de antipasto de Berenjena, investiga y aprende a elaborar **Melanzane Sott'Oglio.** Atrevete

❖ ENCURTIDO DE VEGETALES

Materiales:

1 Brocoli pequeño	1 Pepino
1 Coliflor pequeño	3 Hojas secas de laurel
1 Pimenton verde	1 Taza de agua
1 Pimenton rojo	3 Taza de vinagre
1 Rama de apio	10 Semillas de pimienta
1 Cebolla Roja	1 Cucharada de azucar
1 Zanahoria	1 cucharita de sal

Preparación del liquido de gobierno:

1. Colocamos a caramelizar una cucharada de azúcar en un sarten
2. Se adiciona una taza de agua purificada
3. Se agraga 3 taza de vinagre
4. Se adiciona la sal, especies y hierbas y se tapa
5. Se calienta hasta 70 °C (**nota: se debe evitar recibir el hervor de la solución en los ojos**).

Cortes de vegetales:

Vegetal	Corte
Brocoli pequeño	Floretes
Coliflor pequeño	Floretes
Pimenton verde	Bastone
Pimenton rojo	Bastone
Tallo de apio	Brunoise
Cebolla Roja	Ciselada
Zanahoria	Rodajas
Pepino	Rodajas

Escaldado de vegetales:

Dependiendo del vegetal se realiza el escaldado a 70 °C, adicioando al agua dos cucharada de sal, e inmediatamente se enfria cada vegetal en agua con hielo

Vegetal	Tiempo
Brocoli pequeño	1 minuto
Coliflor pequeño	1 minuto
Pimenton verde	15 segundos
Pimenton rojo	15 segundos
Tallo de apio	15 segundos
Cebolla Roja	15 segundos
Zanahoria	5 minutos
Pepino	1 minuto

Envasado de vegetales:

1. Rellenamos los vegetales en capa y jugando con colores en el frasco esterilizado hasta la el cuello, dejando un espacio de 1 a 2 cm de la boca del envase

2. Presionamos con una cuchara o elemento esterilizado (evitando tocar adentro con nuestros dedos el envase) y rellenamos con el liquido sea filtrado o con los ingredientes que tiene la solución de gobierno.

3. Damos uno suaves golpes en el fondo del envase o la botella, teniendo un paño en la superficie o meson.

4. Si existen burbujas podemos introducir la cuchara o elemento esterilizado y presionar los vegetales hasta que salga la burbuja

5. Tapamos pero sin enroscar o hacer el cierre para llevar a la olla de agua caliente.

6. Nuevamente esterilizamos durante 15 a 20 minutos, se toma el tiempo a partir que el agua empiece a hervir.

7. Se termina de cerrar el envase, se extraen, se deja enfriar y se almacena minimo 15 dias.

Nota: puedes variar los cortes y los vegetales. Tambien puedes excluir la caramelización del azúcar y la saborización del liquido de gobierno, usando solo agua, vinagre y sal.

❖ **FRUTAS EN ALMIBAR**

Materiales:

3 Guayaba agria ¾ madura
400 ml de agua
800 g de azucar
1 Cucharita zumo limon
ó 1 cucharita de vinagre

Preparacion del almibar.

1. Se calienta el agua purificada

2. Una vez caliente el agua se adiciona el azúcar y se agita con movimientos circulares y opuestos para disolver el zucar

3. Se adiciona la cucharita de vinagre o zumo de limon

Procedimiento:

1. Hacemos el proceso de lavado y desinfección de las guayabas.

2. Se llevan a escaldado a 70 °C durante 5 a 7 minutos y se enfria en agua con hielo.

3. Se retira cascara.

4. se parte en mitad y se retira semillas

5. Se hacen cortes en rodajas gruesas

6. Se introducen en los envases esterilizados y se coloca el almibar caliente en el envase.

7. Se realiza el esterilizado de nuevo tapando el envase sin enroscar totalmente

8. Finalizada la esterilización se realiza la técnica de voltear el frasco en caliente se deja 1 minutos y se voltea inmeditamente para crear vacio dentro. Se almacena para meses.

Nota: puedes variar los cortes y los frutos.

- **SALSA PARA PIZZA**

Materiales:

500 g Tomate rojo maduro	8 g Fecula de Maiz (Maizena)
100 g Zanahoria	2 g Caldo concentrado desmenuzado
80 g Pimenton Rojo	100 ml Vino tinto o blanco de cocina
80 g Pimenton Verde	30 ml Aceite de oliva
60 g Cebolla Roja	1 cucharita de sal
50 g Apio	1 pizca de azucar
10 g Cilantro	Laurel, orégano, albahaca

Procedimiento:

1. Se limpian, desinfectan y adecuan las hortalizas.

2. Los tomates se escaldan para facilitar el retiro de la piel y ablandar los tejidos. Las demás verduras y hortalizas se cocinan.

3. Una vez cocinados los vegetales, se llevan a la licuadora se le adiciona el vino, las especias (laurel, orégano, albahaca), la maicena.

4. Llevamos a fuego lento sin dejar de agitar, hasta tener una textura pastosa.

Nota: Se puede dejar natural o si queremos hacer conservación técnica, se emplea Sorbato de potasio, benzoato de sodio, CMC, colorantes permitidos.

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice un informe con registro fotográficos de la actividad de 3.3. escogiendo uno o varios de los productos y realice una etiqueta según la resolución 5109/2005 para los tipos de conserva elaborada (la presentación de la cantidad o gramaje debe ser pequeña)

El SENA le extiende la invitación para que realice las actividades propuestas, con interés y esfuerzo

"*Una receta no tiene alma. Es el cocinero quien debe darle alma a la receta*". - (Thomas Keller)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Interpreta principios y leyes de la química según situaciones concretas de su entorno	Ejercicio practico
Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Reconoce las variables que influyen en los diferentes fenómenos químicos de acuerdo con principios, leyes y teorías.	Producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Almibar:** jarabe compuesto de agua más azucar.
- **Antipasto:** alimento aperitivo o abreboca que se sirve antes del (de los) plato(s) principal(es)
- **Conservante:** sustancia incorporada a los alimentos para evitar su deterioro y prolongar su vida útil
- **Encurtido:** alimento sumergido en una mezcla salina.
- **Esterilización:** tratamiento térmico para eliminar microorganismo
- **Jarabe:** liquido de consistencia viscoza.

6. REFERENCIAS

A, MERICO et all. Elaboración de frutas en Almibar. Universidad Agraria – La Molina. Lima, Peru. 2015.

SENA (1986). Preparemos encurtidos en vinagre. Extraido de: https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/427/vol25_encurtidos_vinagre_op.pdf;jsessionid=6F36D26B6A3F3CA25E24E1AA4152C223?sequence=12 (consultado: 13 de noviembre 2022).

Blog (2020): ¿Qué es Antipasto? Consultado 12 noviembre de 2022 en: https://www.gourmet4life.com/what-is-antipasto-4797922

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Andrés Miranda Cermeño	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	14-11-2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TALLER FENÓMENOS QUÍMICOS EN LA COCINA Y SU CONTEXTO PRODUCTIVO.
TECNICO COCINA MONTERIA FICHA N.º 2877701
COMPETENCIA QUIMICA.
SENA REGIONAL CORDOBA CENTRO CCIT.

Objetivo:
Identificar y analizar los fenómenos químicos que ocurren en los procesos culinarios y comprender los principios científicos que los fundamentan y su impacto en la vida cotidiana y el entorno productivo.

Instrucciones:
Estimado aprendiz, antes de responder de manera clara y completa, cada pregunta, debe leer y comprender la contextualizaciòn temàtica, que a continuaciòn se presenta. Utiliza ejemplos de tu experiencia en la cocina para enriquecer tus respuestas.

Parte 1: Conceptualización temàtica de los Principios Químicos
Antes de abordar las preguntas prácticas, es importante que conozcas los principios básicos que fundamentan los fenómenos químicos que observamos en la cocina. A continuación, se presentan los conceptos clave:

1. **Reacciones Químicas:** Las reacciones químicas son procesos en los cuales las sustancias se transforman en otras nuevas. Esto puede incluir la formación de nuevos compuestos o la liberación de energía, como ocurre en la cocción de alimentos. Un ejemplo clásico en la cocina es la **reacción de Maillard**, donde los azúcares y las proteínas interactúan bajo el calor para producir nuevos sabores y colores.
2. **Cambios Físicos vs. Cambios Químicos:**
    - Los **cambios físicos** son aquellos que afectan la forma o el estado de una sustancia sin alterar su composición química, como cortar una manzana o derretir mantequilla.
    - Los **cambios químicos**, en cambio, implican la creación de nuevas sustancias, como la fermentación del pan o la cocción de un huevo, donde las proteínas cambian su estructura.
3. **Acidez y pH:** El pH mide la acidez o basicidad de una sustancia. En la cocina, controlar el pH es crucial, por ejemplo, en la elaboración de encurtidos o en la preparación de masas, donde ingredientes ácidos y básicos interactúan para lograr una textura adecuada. El **pH** también juega un rol en la conservación de alimentos.

4. **Fermentación:** La fermentación es un proceso metabólico en el que microorganismos, como bacterias o levaduras, descomponen los azúcares en alcohol, ácido o gas. Esto no solo conserva los alimentos, sino que también modifica su sabor y textura. Los panes, yogures y cervezas son ejemplos comunes de productos fermentados.
5. **Energía Térmica y Calor:** La energía térmica es fundamental en la cocina, ya que el calor es el responsable de provocar muchas de las transformaciones químicas. La **caramelización** y la **reacción de Maillard** son ejemplos de cómo el calor transforma los alimentos, aportando color y sabor.

Parte 2: Cuestionario de Procesos Químicos en la Cocina

1. **¿Qué es un cambio químico?**
   Explica con tus propias palabras qué diferencia hay entre un cambio químico y un cambio físico en los alimentos. Da un ejemplo de cada uno.

2. **Reacción de Maillard y caramelización:**
   Explica qué sucede en la **reacción de Maillard** y en la **caramelización**. ¿En qué tipos de platos o preparaciones observas estos fenómenos?

3. **Fermentación:**
   Describe el proceso de fermentación. ¿En qué alimentos es común y cuál es el papel de los microorganismos en este proceso? Menciona ejemplos de productos fermentados que has preparado o consumido.

4. **Coagulación:**
   ¿Qué entiendes por coagulación? Explica cómo se aplica este fenómeno en la preparación de alimentos como los quesos o las natillas.

5. **Reacciones químicas en la cocción de carnes:**
   ¿Qué ocurre a nivel químico cuando cocinas una carne a altas temperaturas? Explica cómo los procesos de desnaturalización de proteínas y la reacción de Maillard afectan el sabor, la textura y el color de la carne. ¿Cómo podrías utilizar esta información para obtener resultados óptimos en la cocción?

Parte 3: Cuestionario de Impacto en el Contexto Productivo y Social

6. **Conservación de alimentos:** ¿Cómo influyen los fenómenos químicos en la conservación de alimentos? Menciona al menos dos técnicas de conservación (como encurtido, salazón, ahumado) y explica los procesos químicos que ocurren en ellas.

7. **Impacto de los aditivos en la cocina industrial:** Muchos alimentos procesados contienen aditivos. ¿Qué función cumplen estos desde un punto de vista químico? Menciona ejemplos de aditivos comunes y su uso en la industria alimentaria.

Parte 4: Cuestionario Análisis y Aplicación

8. **Transformaciones químicas en una receta:** Selecciona una receta que te guste y describe las transformaciones químicas más importantes que ocurren durante su preparación.

9. **Química en la preparación de masas:** ¿Cómo actúan los agentes leudantes (como levadura, polvo de hornear) en las masas? Explica la reacción química que ocurre y cómo influye en la textura del producto final.

Parte 5: Conceptualización Final

10. **Importancia de los principios químicos en la cocina:** Reflexiona sobre la importancia de conocer los principios químicos que fundamentan los fenómenos observados en la cocina. ¿Cómo puede este conocimiento mejorar tu desempeño en la creación de platos innovadores o en la optimización de procesos en la cocina?

TALLER FENÓMENOS QUÍMICOS EN LA COCINA Y SU CONTEXTO PRODUCTIVO.
“FERMENTACIÒN-ELABORACIÒN DE YOGURT”
TECNICO COCINA MONTELIBANO FICHA N.º 2877692
COMPETENCIA QUIMICA.
SENA REGIONAL CORDOBA CENTRO CCIT.

Objetivo:

Identificar y analizar los fenómenos químicos que ocurren en los procesos culinarios y comprender los principios científicos que los fundamentan y su impacto en la vida cotidiana y el entorno productivo.

Instrucciones:

Estimado aprendiz, antes de responder de manera clara y completa, cada pregunta, debe leer y comprender la contextualizaciòn temàtica, que a continuaciòn se presenta. Utiliza ejemplos de tu experiencia en la cocina para enriquecer tus respuestas.

Conceptualización temàtica de los Principios Químicos

1. **Cambios Físicos:**

   Los **cambios físicos** son aquellos que afectan la forma o el estado de una sustancia sin alterar su composición química, como cortar una manzana o derretir mantequilla.

2. **Cambios Químicos:**

   Los **cambios químicos**, en cambio, implican la creación de nuevas sustancias, como la fermentación del yogurt o del pan o la cocción de un huevo, donde las proteínas cambian su estructura.

En la gastronomía, los procesos químicos son fundamentales para transformar los ingredientes y crear diferentes sabores, texturas y aromas. Estos procesos se llevan a cabo mediante reacciones químicas específicas que ocurren cuando los alimentos se someten a cambios de temperatura, presión, humedad o pH. A continuación, se describe uno de los principales procesos químicos que se producen en la cocina:

1. **La Fermentación:**

La **fermentación** es un proceso en el que las **bacterias** o **levaduras** convierten los **azúcares** en otros compuestos, como **ácido** o **alcohol**, en ausencia de oxígeno.

¿Cómo funciona?

- Las bacterias o levaduras se alimentan de los **azúcares** (como la **lactosa** en la leche o la **glucosa** en frutas o cereales).
- Al descomponer estos azúcares, producen **energía** para sobrevivir, y al mismo tiempo, generan **subproductos**.

Tipos de fermentación:

1. **Fermentación láctica**:
    - Las bacterias convierten los azúcares en **ácido láctico**.
    - Ejemplos: Yogurt, queso, chucrut.

2. **Fermentación alcohólica**:
    - Las levaduras convierten los azúcares en **alcohol** y **dióxido de carbono**.
    - Ejemplos: Vino, cerveza, pan.

¿Por qué es importante?

- La fermentación ayuda a **conservar los alimentos**, porque el ácido o el alcohol generado impiden que crezcan bacterias malas.

- Además, mejora el **sabor** (por ejemplo, el yogurt es ácido y agradable) y en algunos casos, mejora la **digestión** de los alimentos.

En resumen, la fermentación es una transformación natural de los azúcares en productos como ácido o alcohol, realizada por microorganismos, y es clave en la elaboración de muchos alimentos que consumimos a diario.

Estimado aprendiz, en esta pràctica, aprenderemos acerca de la fermentaciòn làctica, mediante la elaboraciòn de yogurt, a partir de leche cruda. Y entenderemos los diferentes procesos quìmicos clave, que transforman la leche en este producto fermentado.

1. **Desnaturalización de las proteínas:**

- **Proceso**: Cuando la leche se calienta (generalmente entre 80°C y 90°C) durante el proceso de pasteurización o calentamiento inicial, las **proteínas del suero** (como la beta-lactoglobulina) se **desnaturalizan**. Esto significa que pierden su estructura original y se despliegan.

- **Resultado**: Estas proteínas desnaturalizadas interactúan mejor con las caseínas y ayudan a formar una red más estable durante la coagulación, contribuyendo a la **textura firme** del yogurt.

- **En general:** La **desnaturalización de las proteínas** es un proceso en el que las proteínas **pierden su estructura original** debido a factores como el calor, cambios en el pH o la presencia de ciertos químicos. Este cambio de estructura afecta cómo funcionan, pero no rompe las proteínas en sus aminoácidos.

- **¿Qué son las proteínas?**
- Las proteínas están hechas de largas cadenas de **aminoácidos**. Estas cadenas se pliegan en formas específicas para que las proteínas puedan realizar su función (como estructurar un tejido o facilitar una reacción química).

- **¿Qué pasa durante la desnaturalización?**

- **En su estado natural**, las proteínas tienen una forma específica (imaginemos un ovillo de lana bien enrollado).
- Durante la desnaturalización, este "ovillo" se **desenrolla**, perdiendo su forma organizada. Esto ocurre porque los enlaces que mantenían esa estructura se rompen.

- **¿Qué causa la desnaturalización?**

- **Calor**: Al calentar una proteína, como cuando cocinas un huevo, el calor rompe los enlaces que mantienen la estructura plegada.
- Ejemplo: Las claras de huevo pasan de ser transparentes y líquidas a blancas y sólidas al cocinarlas porque las proteínas (la albúmina) se desnaturalizan.

- **Cambios en el pH**: La acidez o alcalinidad del entorno puede alterar las cargas eléctricas de los aminoácidos, afectando la estructura de la proteína.
- Ejemplo: Cuando haces yogurt, el ácido láctico producido baja el pH y desnaturaliza las proteínas de la leche (caseínas), haciendo que se coagulen y el yogurt se espese.

- **Químicos**: Sustancias como alcoholes o sales también pueden desnaturalizar proteínas, al alterar sus interacciones internas.

- **¿Qué efectos tiene?**

- **Cambio en la estructura**: Las proteínas desnaturalizadas se despliegan, lo que a menudo cambia su **función**. Por ejemplo, en lugar de ser solubles en agua, pueden volverse **insolubles** y formar redes, como cuando las proteínas de la leche se desnaturalizan al hacer yogurt y crean una textura más firme.

- **Coagulación**: Una vez desnaturalizadas, las proteínas pueden agruparse y formar redes, lo que provoca que los líquidos se espesen o solidifiquen, como en el caso de los quesos o la cocción de carnes.

- En resumen, la desnaturalización es como "desenrollar" las proteínas, lo que cambia su estructura y función. En la cocina, este proceso es fundamental para transformar alimentos, dándoles nuevas texturas y propiedades.

2. **Fermentación láctica:**

Este es el proceso principal en la elaboración del yogurt y ocurre gracias a las bacterias lácticas, principalmente **Lactobacillus bulgaricus** y **Streptococcus thermophilus**.

- **Proceso**: Estas bacterias fermentan la **lactosa**, que es el azúcar natural de la leche, convirtiéndola en **ácido láctico**.

- **Resultado**: A medida que el ácido láctico se acumula, provoca una **disminución del pH** de la mezcla, volviéndola más ácida. Esta acidificación es lo que causa la **coagulación** de las proteínas (caseínas) de la leche, lo que da lugar a la textura más espesa del yogurt. La acidez también le da al yogurt su sabor característico.

3. **Coagulación de las caseínas:**

- **Proceso**: Al disminuir el pH (por la producción de ácido láctico), las **caseínas**, que son las principales proteínas de la leche, se agrupan y forman una red. Esto ocurre porque las micelas de caseína pierden su carga negativa, lo que les permite acercarse y unirse.

- **Resultado**: Esta formación de una red proteica es lo que provoca que la leche líquida se transforme en una **mezcla más espesa** y con la textura clásica del yogurt.

4. **Producción de compuestos aromáticos:**

- **Proceso**: Además de producir ácido láctico, las bacterias fermentadoras generan **compuestos aromáticos** como **acetaldehído**, **diacetilo** y **ácido acético**.

- **Resultado**: Estos compuestos son responsables de los sabores y aromas característicos del yogurt, que varían dependiendo de las bacterias y las condiciones de fermentación.

5. **Reducción del pH:**

- **Proceso**: La fermentación láctica sigue reduciendo el **pH** de la mezcla de leche, llevándolo generalmente a un rango de **4.0 a 4.6**, que es lo suficientemente ácido para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos, manteniendo el yogurt seguro y conservable por más tiempo.

- **Resultado**: Esta acidez también contribuye a la sensación en boca y a la **conservación** del yogurt.

Estos son los procesos químicos fundamentales que convierten la leche en yogurt, dándole sus propiedades distintivas como textura, acidez y sabor.

PROCESO DE ELABORACIÒN DE YOGURT PASO A PASO

Ingredientes:

- **10 litro de leche cruda**
- **625 GR de yogurt natural (sin azúcar ni saborizantes) o un cultivo iniciador de yogurt**
- **500 gr de azucar**
- **300 gr de leche en polvo**
- **jalea o mermelada de frutas, para el sabor**

Utensilios:

- **Olla**
- **Termómetro de cocina**
- **Batidor o cuchara**
- **Frascos o recipientes con tapa**
- **Paño limpio o colador (opcional)**

Pasos para elaborar yogurt:

1. Calentar la leche (pasteurización casera)

- **Qué hacer: Vierte la leche cruda en una olla y caliéntala a una temperatura de 85-90°C (casi hasta hervir).**

- **Por qué: Este paso mata bacterias dañinas y prepara las proteínas de la leche para formar un yogurt espeso. Mantén la leche a esta temperatura por 5-10 minutos.**

- **Durante este proceso, adiciona el azucar y la leche en polvo, antes de llegar a los 90ºC.**

- **Agitar para homogenizar. Aquí ocurre la primera desnaturalizaciòn de las proteinas por el calor.**

2. Enfriar la leche

- **Qué hacer: Después del calentamiento, deja que la leche se enfríe hasta unos 40-45°C. Puedes usar un baño de agua fría para acelerar el enfriamiento.**

- **Por qué: Esta es la temperatura ideal para que las bacterias del yogurt crezcan y realicen la fermentación de manera efectiva.**

3. Inocular la leche con bacterias

- **Qué hacer: Añade el yogurt natural o un cultivo iniciador a la leche. Mezcla bien para que las bacterias se distribuyan de manera uniforme.**

- **Por qué: Estas bacterias (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus) son las que fermentan la leche, produciendo ácido láctico, que espesa la leche y le da al yogurt su sabor ácido característico.**

4. **Fermentación**

- **Qué hacer: Lleva la leche en un recipiente hermètico a un lugar donde la temperatura se manténga constante a 40-45°C durante 8 a 12 horas. Puedes usar el horno apagado o una yogurtera, horno con la luz encendida, envolver el recipiente con una manta para mantener el calor.**

- **Por qué: A esta temperatura, las bacterias crecen y transforman la lactosa en ácido láctico, lo que provoca la coagulación de las proteínas, espesa el yogurt y le da su acidez.**

5. **Verificar la consistencia**

- **Qué hacer: Después de 4-8 horas, verifica si el yogurt ha alcanzado la consistencia deseada (más tiempo lo hace más espeso y ácido). Si ya está listo, pasa al siguiente paso.**

- **Por qué: Si fermentas demasiado tiempo, el yogurt puede volverse muy ácido, por lo que es importante monitorear el proceso.**

6. **Enfriar, saborizar y conservar**

- **Qué hacer: Una vez que el yogurt está listo, se debe enfríar en el refrigerador durante unas 2-3 horas antes de consumirlo. Esto detiene la fermentación y ayuda a estabilizar la textura. Adicional se le adiciona la jalea, mermelada, etc de la fruta de tu preferancia, para dar sabor. Agitar para homogenizar.**

- **Por qué: El enfriamiento detiene la actividad bacteriana y mejora la firmeza del yogurt.**

7. **Servir o almacenar**

- **Qué hacer: Ya puedes disfrutar tu yogurt. Guarda el yogurt en la nevera y úsalo en un plazo de 7-10 días.**

- **Por qué: El yogurt casero puede durar más de una semana en el refrigerador si se mantiene en condiciones adecuadas.**

Recomendaciones adicionales:

- **Higiene: Es fundamental trabajar con utensilios y frascos bien limpios para evitar la contaminación del yogurt.**

- **Control de temperatura: Si no tienes yogurtera, puedes usar un horno apagado con la luz encendida, una manta térmica o un termo para mantener la leche a la temperatura adecuada durante la fermentación.**
  Este es el proceso básico para hacer yogurt a partir de leche cruda, asegurando que quede firme, cremoso y con el sabor ácido típico.

A continuaciòn estimado aprendiz, deberas resolver el siguiente cuestionario, en base a lo aprendido, durante el desarrollo del presente taller:

1. **¿Qué es la fermentación láctica en el yogurt?**

2. **¿Qué ocurre con la lactosa durante la fermentación del yogurt?**

3. **¿Cómo afecta el ácido láctico a la leche?**

4. **¿Qué es la desnaturalización de las proteínas en la elaboración del yogur?**

5. **¿Por qué el yogurt tiene una textura más espesa que la leche?**

6. **¿Qué papel juegan las bacterias en la formación del yogur?**

7. **¿Qué es la coagulación de las proteínas en el yogurt?**

8. **¿Qué sucede con el pH de la leche durante la fermentación?**

9. **¿Cómo afecta el pH del yogurt a su conservación?**

10. **¿Qué sucede si no se controla la temperatura durante la fermentación del yogurt?**

11. **¿Por qué es importante la desnaturalización de las proteínas antes de la fermentación?**

12. **¿Qué procesos quimicos se dan durante la elaboraciòn de yogurt?**

CHORIZO ANTIOQUEÑO					UNIDADES PRODUCIDAS ESTIMADAS	6000
CANTIDAD TOTAL DE PRODUCTO EN KG (MASA)				6		100
CONVERSIÒN	1KG	ES	2,2046	Lb		**60**
MATERIA PRIMA	**%**	CARNE Kg	CARNE g	CARNE Lb	FORMA	**OBSERVACIONES**
RES	**30%**	1,8	1800	3,96828	MOLIDA	CUCHILLA 12 pulgadas, ECONOMICA O FINA
CERDO	**40%**	2,4	2400	5,29104	MOLIDA	CUCHILLA 12 pulgadas, ECONOMICA O FINA
TOCINO SIN PIEL	**20%**	1,2	1200	2,64552	PICADO	LATERAL O BARRIGA, NO ES EMPELLA
AGUA FRIA	**10%**	0,6	600	1,32276		
TOTAL	**100%**	6	6000	13,2276		

CONDIMENTOS/ADITIVOS E INSUMOS			gr	**OBSERVACIONES**
TRIPOLIFOSFATO	3	gr/Kg de masa	18	ATRAPA AGUA Y COMPACTA INGREDIENTES, NO PERMITE QUE SE REDUZCA EN COCCIÒN
NITRAL (12%)	1,6	gr/Kg de masa	9,6	VER CONCENTRACIÒN ETIQUETA, CONSERVANTE, ACENTUADOR DE SABOR Y COLOR
ERITORBATO	0,5	gr/Kg de masa	3	POTENCIALIZADOR DE SABOR, ACTIVA PAPILAS GUSTATIVAS
SAL COMUN	9	gr/Kg de masa	54	RESALTA SABORES
CONDIMENTO TIPO CHORIZO	8	gr/Kg de masa	48	DA SABOR TIPICO
HUMO LIQUIDO	4	ml/kg de masa	24	DA SABOR A LEÑA A AHUMADO, SE UTILIZA EL CASERITO
CEBOLLIN	100	gr/Kg de masa	600	APORTA SABOR ARTESANAL Y TEXTURA AL MORDER
AJO	6	gr/Kg de masa	36	APORTA SABOR ARTESANAL, QUITAR CORAZON PARA EVITAR AMARGOR, CANTIDADES EXCESIVAS LIBERAN GASES QUE ROMPEN TRIPA EN COCCIÒN
MADEJA				TRIPA NATURAL, HAY QUE HIDRATARLA DEJANDOLA EN REMOJO POR 15 MINUTOS
PITA				ATAR LOS CHORIZOS A UNA DISTANCIA DE 8CM APROXIMADAMENTE

PROCEDIMIENTO	
1.	PESAR LOS INGREDIENTES, CARNES, SECOS Y LIQUIDOS
2.	MEZCLAR CARNE DE RES MAS CERDO Y POSTERIOR TOCINO, INCORPORAR DE FORMA ENVOLVENTE Y DE UNO EN UNO.
3.	AGREGAR TRIPOLIFOSFATO DE PRIMERO, PORQUE PREPARA LAS CARNES PARA RECIBIR LOS DEMAS INGREDIENTES, RETIENE HUMEDAD Y CONTROLA ACIDEZ, MEZCLAR
4.	AGREGAR ERITORBATO Y MEZCLAR
5.	AGREGAR NITRAL Y MEZCLAR
6.	AGREGAR SAL COMUN Y MEZCLAR
7.	AGREGAR CONDIMENTO TIPO CHORIZO ANTIOQUEÑO Y MEZCLAR
8.	AGREGAR HUMO LIQUIDO Y MEZCLAR
9.	AGREGAR AGUA FRIA Y MEZCLAR
10.	AGREGAR CEBOLLIN Y AJO PICADOS FINAMENTE, DE ULTIMO, PARA QUE NO SUELTEN AMARGOR
11.	EMBUTIR
12.	AMARRAR
13.	MARINAR NEVERA 24 HR
14.	AHUMADO NATURAL EN BARRIL U HOGUERA CON LEÑA VERDE DE ARBOLES FRUTALES COMO GUAYABO, NARANJA, LIMÒN, TOMILLO, LAUREL, ROMERO. NO UTILIZAR CEDRO O LEÑAS QUE AÑARGUEN. VIRUTA EN HOME CENTER.
15.	EMPAQUE AL VACIO, CONSERVAR EN REFRIGERACIÒN, 3 MESES DE VIDA ÙTIL. TENER EN CUENTA LA ROTACIÒN DEL PRODUCTO

CHORIZO SANTAROSANO					UNIDADES PRODUCIDAS ESTIMADAS	6000
CANTIDAD TOTAL DE PRODUCTO EN KG (MASA)				6		100
CONVERSIÒN	1KG	ES	2,2046	Lb		**60**
MATERIA PRIMA	**%**	CARNE Kg	CARNE g	CARNE Lb	FORMA	**OBSERVACIONES**
CERDO MAGRO	**37,5%**	2,25	2250	4,96035	PICADA	CARNE FINA DE CERDO PICADA MUY PEQUEÑA
CERDO MAGRO	**37,5%**	2,25	2250	4,96035	MOLIDA	CARNE FINA DE CERDO MOLIDA CON CUCHILLA 12 pulgadas
TOCINO SIN PIEL	**25%**	1,5	1500	3,3069	PICADO	LATERAL O BARRIGA, NO ES EMPELLA
TOTAL	**100%**	6	6000	13,2276		

CONDIMENTOS/ADITIVOS E INSUMOS			gr	**OBSERVACIONES**
TRIPOLIFOSFATO	5	gr/Kg de masa	30	ATRAPA AGUA Y COMPACTA INGREDIENTES, NO PERMITE QUE SE REDUZCA EN COCCIÒN
NITRAL (12%)	1,6	gr/Kg de masa	9,6	VER CONCENTRACIÒN ETIQUETA, CONSERVANTE, ACENTUADOR DE SABOR Y COLOR
ERITORBATO	0,5	gr/Kg de masa	3	POTENCIALIZADOR DE SABOR, ACTIVA PAPILAS GUSTATIVAS
SAL COMUN	9	gr/Kg de masa	54	RESALTA SABORES
VINAGRE 3%	30	ml/Kg de masa	180	DA SABOR TIPICO
HUMO LIQUIDO	4	ml/Kg de masa	24	DA SABOR A LEÑA A AHUMADO, SE UTILIZA EL CASERITO
AZUCAR	3	gr /Kg de masa	18	DA SABOR TIPICO
CEBOLLIN	70	gr /Kg de masa	420	APORTA SABOR ARTESANAL Y TEXTURA AL MORDER
AJO FRESCO	6	gr /Kg de masa	36	APORTA SABOR ARTESANAL, QUITAR CORAZÒN PARA EVITAR AMARGOR, CANTIDADES EXCESIVAS LIBERAN GASES QUE ROMPEN TRIPA EN COCCIÒN
COMINO MOLIDO	7	gr /Kg de masa	42	DA SABOR TIPICO
TOMILLO EN POLVO	2	gr /Kg de masa	12	DA SABOR TIPICO
OREGANO EN POLVO	1	gr /Kg de masa	6	DA SABOR TIPICO
PIMIENTA NEGRA EN POLVO	4	gr /Kg de masa	24	DA SABOR TIPICO
PIMENTON ROJO FRESCO	20	gr /Kg de masa	120	APORTA SABOR ARTESANAL Y TEXTURA AL MORDER
MADEJA				TRIPA NATURAL, HAY QUE HIDRATARLA DEJANDOLA EN REMOJO POR 15 MINUTOS
PITA				ATAR LOS CHORIZOS A UNA DISTANCIA DE 8CM APROXIMADAMENTE

PROCEDIMIENTO	
1.	PESAR LOS INGREDIENTES, CARNES, SECOS Y LIQUIDOS
2.	MEZCLAR LAS DOS CARNES DE CERDO, LA PICADA Y LA MOLIDA, INCORPORAR DE FORMA ENVOLVENTE Y DE UNO EN UNO.
3.	AGREGAR TRIPOLIFOSFATO DE PRIMERO, PORQUE PREPARA LAS CARNES PARA RECIBIR LOS DEMAS INGREDIENTES, RETIENE HUMEDAD Y CONTROLA ACIDEZ, MEZCLAR
4.	AGREGAR ERITORBATO Y MEZCLAR
5.	AGREGAR NITRAL Y MEZCLAR
6.	AGREGAR SAL COMUN, AZUCAR Y MEZCLAR
7.	AGREGAR COMINO MOLIDO, TOMILLO EN POLVO, OREGANO EN POLVO, PIMIENTA NEGRA EN POLVO Y MEZCLAR
8.	AGREGAR HUMO LIQUIDO, VINAGRE Y MEZCLAR
9.	AGREGAR CEBOLLIN, AJO, PIMENTÒN, PICADOS FINAMENTE, DE ULTIMO, PARA QUE NO SUELTEN AMARGOR
10.	EMBUTIR
11.	AMARRAR
12.	MARINAR NEVERA 24 HR
13.	AHUMADO NATURAL EN BARRIL U HOGUERA CON LEÑA VERDE DE ARBOLES FRUTALES COMO GUAYABO, NARANJA, LIMÒN, TOMILLO, LAUREL, ROMERO. NO UTILIZAR CEDRO O LEÑAS QUE AÑARGUEN. VIRUTA EN HOME CENTER.
14.	EMPAQUE AL VACIO, CONSERVAR EN REFRIGERACIÒN, 3 MESES DE VIDA ÙTIL. TENER EN CUENTA LA ROTACIÒN DEL PRODUCTO

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÒ DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Competencia:

1. **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**
2. **APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE**

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

COMPETENCIA MANIPULAR

- **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.**
- **439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.**
- **439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.**
- **439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.**

COMPETENCIA APLICAR:

- **439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS**

- **439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD**

- **439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO**

- **439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS**

Duraciòn de la guía: **48 horas**

2. PRESENTACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

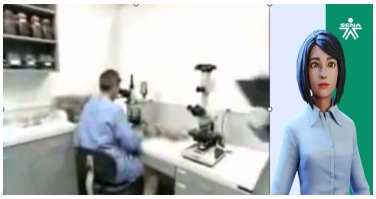
Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

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

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

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

LOS MICROORGANISMOS UN UNIVERSO COMPLEJO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN EN TU COCINA.



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

3.2 Actividad de Contextualización

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

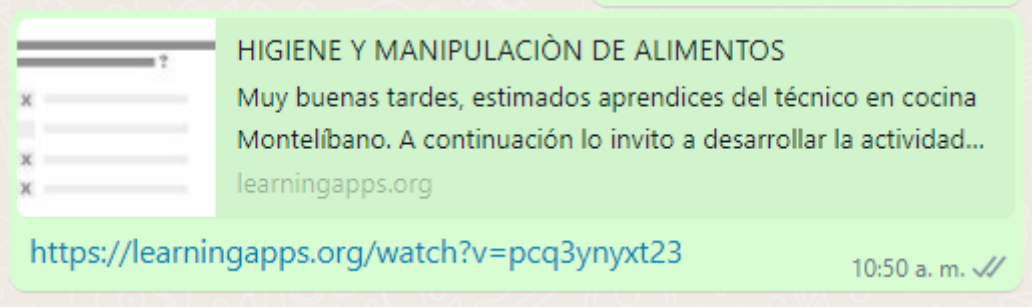
Uno de sus objetivos es Proporcionar ambiente de procesamiento limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la calidad del producto y por ende la salud del consumidor.

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

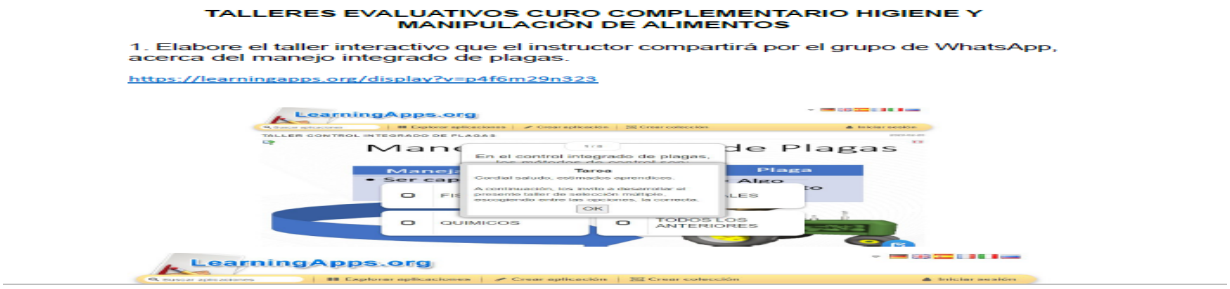
3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

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

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



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



3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

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

1. Elaborar los siguientes talleres:

   1.1 TALLER GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS

   1.2 ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS

2. Elaborar el producto, mermelada de fresa.

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

PASOS:

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

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

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

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

7. **Posterior, proceder a lavar la fruta con agua limpia, refregando con la mano la superficie.**
8. **Luego de lavar en agua limpia, procedemos a sumergirlas en agua con vinagre por 10 minutos.**
9. **Mientras esperamos la desinfección de las frutas, procedemos a calentar agua hasta ebullición en una olla grande, luego sumergimos los frascos de vidrio y sus tapas metálicas, en la olla, por 10 minutos. Posteriormente, sacar los frascos y dejarlos secar al ambiente, boca abajo, sobre paños limpios.**
10. **Sacamos la fruta de la solución desinfectante y la pelamos en el caso de la piña, retirando cascara, hojas y corazón. En el caso de las fresas, le retiramos el tallo.**
11. **Ya obtenida la pulpa de las frutas, por separado, procedemos a picarla en trosos medianos y la pesamos, para calcular la cantidad de azúcar, pectina y acido citrico.**
12. **Calculamos y pesamos la cantidad de azúcar, pectina y acido citrico, para cada pulpa de fruta obtenida, piña y fresas. Ver tabla.**
13. **La piña, una vez picada, se licua y se cuela, para retirar fibras, si asi se desea, dejando reservado unos trozos pequeños de fruta, para adicionar a la mermelada. La fresa no se licua.**
14. **Colocamos cada pulpa en una paila y sometemos a cocciòn (fuego moderado), con el fin de inactivar enzimas y ablandar la pared celular de cada fruta.**
15. **Adicionar la mitad del azúcar pesada, a cada paila de fruta, revolver continuamente por 10 minutos, revisando que no se pegue la pulpa a la paila.**
16. **Adicionar acido citrico, sin dejar de revolver.**
17. **Adicionar resto de azúcar con pectina, mezclada, y seguir agitando.**
18. **Probar punto con prueba de vaso de agua.**
19. **Retirar del fuego.**

20. **Envasar caliente y tapar**
21. **Voltear frascos y reposo por 3 minutos**
22. **Dejar enfriar por 3 horas y almacenar en lugar fresco y seco. Vida útil 6 meses.**
23. **Una vez se abra el empaque, debe refrigerar y su vida útil será de 3 meses aproximadamente.**
24. **Proceder a lavar todos los utensilios utilizados y superficies utilizados.**
25. **Desinfectar**
26. **Dejar escurrir**
27. **Aseo de pisos.**

TABLA 1. MEZCLA DE DESINFECTANTES

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

TABLA 2 Y 3. FORMULACIÒN

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

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

TABLA 2. GRADOS DE PH DE LAS FRUTAS

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

TABLA 3. CONVENCIÒN DE GR EN CUCHARITAS

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

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

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

TABLA 4. CONTENIDO DE PECTINA EN ALGUNAS FRUTAS

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

TABLA 5. CALCULO DE PECTINA:

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

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

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

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

LISTA DE INGREDIENTES

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

LISTA DE UTENSILIOS

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

LISTA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

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

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

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

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

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

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

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

6. REFERENCIAS

MINSALUD. Resolución 2674 del 22 julio del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

e) Duración de la guía: 8 horas

2. PRESENTACIÓN

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

- **DEFINICIÒN DE ALIMENTO DE ACUERDO AL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÒN SOCIAL**
- **ALIMENTO NATURAL**
- **ALIMENTO ARTIFICIAL**
- **ALIMENTO MINIMAMENTE PROCESADO**
- **ALIMENTO PROCESADO**
- **ALIMENTO ULTRAPROCESADO**

A partir de ahora iras afianzando y complementando más los conocimientos adquiridos durante la formación de la etapa electiva.

Antes de conocer los marcos legales o normatividad vigente que rigen en la manipulación de alimentos debemos apropiarnos de conceptos básicos y necesarios para un manipulador de alimentos.

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

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

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

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

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

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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

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

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

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

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

1. ¿Cómo define usted un alimento?
2. ¿Cuál es la función de un alimento? Explique
3. ¿Considera que las bebidas carbonatadas, las bebidas alcohólicas y las bebidas energizantes son alimentos? Argumente

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

3.2 Actividad de Contextualización

En la presente guía abordaremos los principios básicos de higiene y manipulación de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente (resolución 2674 del 2013), es por eso, que es de vital importancia, conocer los conceptos básicos, relacionados a la presente resolución. Partiendo de la base de definir, que es alimento, según el ministerio de salud y protección social.

Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.
Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Según la OMS y la OPS
ALIMENTO NATURAL:

- Son aquellos a los cuáles no se les ha añadido ningún componente, es decir, no se les ha adicionado industrialmente sal, azúcar, grasas u otros componentes y tampoco han recibido un tratamiento industrial.
- Se obtiene directo de la naturaleza.
- Son de corta duración (vida útil), por lo general.
- Son seguros, después de recibir un proceso de lavado, desinfección, cocción, refrigeración, etc. En nuestra casa.
- Dentro de este grupo de alimentos se encuentran las frutas y verduras frescas, los tubérculos, legumbres, semillas, frutos secos, carnes, mariscos y huevos.

Según la OMS y la OPS
ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESADOS:

- Son los alimentos a los que no se les ha añadido ingredientes, pero sí han recibido un **mínimo procesamiento** que **no altera su naturaleza**. Por ejemplo: se los lava, pasteuriza, limpia, congela, esteriliza, fermenta sin producir alcohol o envasa.

- Son más fáciles de almacenar y se conservan por más tiempo, pero son igualmente alimentos y no productos. Dentro de este grupo encontramos el yogur, las leches y otros lácteos, los vegetales y hortalizas congeladas o envasadas y semejantes.

Según la OMS y la OPS
ALIMENTOS PROCESADOS:

- Son alimentos que reciben un procesamiento industrial durante el cual se **cambia la naturaleza del alimento original** al adicionarle materia grasa, sal, azúcar, aditivos, u otros componentes.
- Pueden usarse como ingredientes de preparaciones más complejas.
- los productos procesados conservan la identidad básica del alimento que los origina, pero los procesos industriales alteran el perfil nutricional de los mismos logrando un nuevo ingrediente de peor calidad y generalmente desequilibrado en cuánto a nutrientes.
- En este grupo encontramos las frutas y verduras en conservas, los encurtidos, los ahumados, las carnes curadas y los quesos a los cuáles se añade sal, así como también, las bebidas alcohólicas y algunas golosinas.

Según la OMS y la OPS
ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS:

- Son altamente procesados, se elaboran a partir de ingredientes industriales en su mayoría y en ellos no podemos reconocer o se presentan en muy escasas cantidades, los alimentos naturales.
- Podemos identificarlos porque son productos altamente durables, apetecibles y lucrativos.
- En general, son listos para consumir y se componen básicamente de variedad de aditivos.
- En este grupo encontramos las Sopas enlatadas o deshidratadas, preparaciones congeladas, pastas instantáneas, patatas fritas de bolsa y otros snacks comerciales, chocolates, papillas comerciales; salchichas y otros embutidos; Nuggets de pollo, palitos de pescado, salsas, cereales de desayuno, barritas de granola.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

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

Investiga en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

1. Actividad acuosa
2. Alimento adulterado
3. Alimento alterado
4. Alimento contaminado
5. Alimento de mayor riesgo en salud publica
6. Alimento de menor riesgo en salud publica
7. Alimento de riesgo medio en salud publica
8. Alimento fraudulento
9. Alimento perecedero
10. Autoridades sanitarias
11. Ambiente
12. Buenas Prácticas de manufactura
13. Concepto sanitario
14. Desinfección-descontaminación
15. Diseño sanitario
16. Embalaje
17. Envase primario
18. Envase secundario
19. Envase terciario
20. Expendio de alimentos
21. Fábrica de alimentos
22. Higiene de los alimentos
23. Inocuidad de los alimentos
24. Infestación
25. Insumo
26. Materia prima
27. Notificación sanitaria
28. Permiso sanitario
29. Registro sanitario
30. Sustancia peligrosa.

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

En grupos conformados por el instructor (2 personas) y teniendo en cuenta lo impartido en la formación, ustedes deberán:

1. Investigue definición de Alimento, Alimentación y Nutrición según:

    - Estado Colombiano
    - Organización Panamericana de Salud (OPS) o la Organización Mundial de la Salud (OMS).

2. Investigue el concepto de los alimentos funcionales, su importancia e historia.

3. Diferencias entre alimentos alérgicos y alimentos intolerantes

4. Conteste:

    - ¿Qué importancia tiene la Aw y el pH en la higiene y manipulación de alimentos?

    - ¿Cuál es su visión a partir del desarrollo de la presente guía acerca del concepto de los alimentos?

5. Elabore un mapa conceptual sobre la clasificación de los alimentos según su riesgo en salud pública, de ejemplos y relacione a cada clasificación, el tipo de autorización que da el Invima para el procesamiento de esos alimentos. Anote el tiempo de durabilidad de la autorización.

6. Elabore un cuadro comparativo, acerca de los conceptos de alimentos: ADULTERADO, ALTERADO, CONTAMINADO, FRAUDULENTO Y PERECEDERO, anexe imagen y definición.

CUADRO COMPARATIVO DEFINICIÒN DE ALIMENTOS		
NOMBRE	EJEMPLO (IMAGEN)	DEFINICIÒN
ADULTERADO		
ALTERADO		
CONTAMINADO		
FRAUDULENTO		
PERECEDERO		

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

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

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

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

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

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

6. REFERENCIAS

MINSALUD. Resolución 2674 del 22 julio del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Dianny Ortega Tafur	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	12-02-2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TALLER CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

La clasificación de los alimentos en gastronomía es esencial para organizar y optimizar el trabajo en cocina, facilitando la manipulación, almacenamiento y planificación de menús balanceados.

Permite cumplir con normas de seguridad, evita la contaminación cruzada y protege la salud pública al reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

También facilita el control de inventario y la rotación adecuada de productos, previniendo el desperdicio y manteniendo bajos los costos.

Además, permite atender a clientes con requerimientos dietéticos especiales, mejorando la experiencia del cliente y promoviendo un ambiente seguro y eficiente para empleados y comensales.

La clasificación de los alimentos contribuye al control de alérgenos, al identificar ingredientes que pueden causar reacciones y al evitar su contaminación cruzada. Facilita el almacenamiento en condiciones óptimas, garantizando la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos según sus necesidades específicas de temperatura.

Esta organización también minimiza los riesgos bacterianos al separar alimentos crudos y cocidos, reduciendo la probabilidad de infecciones alimentarias.

El uso del sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) ayuda a prevenir el deterioro y las intoxicaciones, mientras que la clasificación asegura el cumplimiento de normativas de seguridad alimentaria como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP. Así, se garantiza que los alimentos de mayor riesgo, como carnes y mariscos, sean manipulados correctamente para evitar brotes de enfermedades graves.

En resumen, la clasificación de alimentos es clave para un entorno de trabajo seguro, eficiente y conforme a las normativas legales, protegiendo tanto la salud pública como el bienestar de los clientes.

Estimado aprendiz, después de haber leído la introducción al presente taller, y después de haber revisado las diapositivas correspondientes a la temática de clasificación de alimentos, que se les estará enviando por el grupo de WhatsApp.

Usted deberá conformar grupo de 3 personas y resolver el siguiente taller:

1. En su próxima compra de alimentos, o si prefiere visitar un supermercado, mercado, granero, expendio o punto de venta. Usted deberá observar y anotar, las secciones o áreas que ese punto de venta tiene (FRUVER, CARNES, etc.), confirmar si están organizadas de manera correcta o no. Tome registro fotográfico de ser posible. “Evite corregir algún error que haya encontrado al administrador o dueño”.

2. Luego debe elaborar una tabla, donde indique:

    - El tipo de alimento (nombre del alimento) encontrado en cada sección o área (Ejemplo: en la sección de Fruver, se encontró: pepino, zanahoria, habichuela, pimentón, etc.) “ESCOJA 5 ALIMENTOS DE CADA SECCIÓN O AREA”.

    - Luego debe anotar el tipo de almacenamiento de los alimentos seleccionados (refrigeración, congelación, ambiente), indicando la temperatura.

    - También debe anotar el tipo de empaque de cada alimento (bandeja, bolsa, al vacío, enlatado, etc.).

    - Anotar el origen de cada alimento (animal, vegetal, mineral).

    - Debe anotar el aporte nutricional de cada alimento (ejemplo, pepino rico en vitamina K, C, B).

    - Luego debe anotar la función que cumple en nuestro organismo (Ejemplo: el pepino por ser rico en vitaminas, la función que cumple en nuestro organismo, es ser un alimento regulador, ya que contribuye al sistema inmunológico, la salud ósea, etc.).

- Debe anotar el tipo de riesgo en salud pública (investigar si el alimento seleccionado es de alto, medio o bajo riesgo en salud pública. Se puede apoyar en la resolución 0719 del 2015).

- En el caso de las frutas, indique si es climatérica o no climatérica.

3. De ser posible anexe registro fotográfico o recree la situación con imágenes de internet.
4. Si hubo hallazgos no conforme, formule las posibles acciones correctivas.

Éxitos en el presente taller.

TALLER ESTUDIOS DE CASO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN CORRECTA DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES.

Estimado aprendiz, a continuación, se presenta un listado de casos hipotéticos presentados en diversos restaurantes de la localidad, donde se evidencia, alguna mala práctica sanitaria.

Usted deberá, como consultor y asesor gastronómico, especialista en Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos de higiene y manipulación de alimentos, dar solución a cada caso que le corresponda atender. Para eso en primer lugar, deberá:

1. Mencionar el nombre del problema presentado en el restaurante
2. Hacer el listado de las posibles soluciones a ese caso.
3. Establecer y mencionar, que tipo de peligros de contaminación, se presenta en cada caso que le corresponda
4. Mencionar que aspecto de la resolución 2674 del 2013, se abarca, para dar solución al problema detectado
5. Hacer una explicación breve, de ese aspecto de la resolución, para recordar en clase
6. Deberá socializar sus casos, con el grupo, a través de una corta exposición.

CASOS PRESENTADOS

Caso 1:

Problema: Un restaurante de cadena de comida rápida enfrenta repetidos brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, rastreados hasta ingredientes contaminados. Las inspecciones revelan problemas con la cadena de suministro, incluidos proveedores no certificados y falta de verificación de calidad.

Caso 2:

Problema: Un restaurante de alta cocina ha recibido múltiples quejas de clientes sobre prácticas de higiene deficientes del personal, incluyendo el manejo inadecuado de alimentos y la falta de lavado de manos. Las observaciones internas confirman la falta de adherencia a las políticas de higiene.

Caso 3:

Problema: Un restaurante ubicado en una zona turística enfrenta problemas con la acumulación de residuos y la gestión inadecuada de desechos alimentarios. Esto ha atraído plagas, lo que ha resultado en inspecciones sanitarias fallidas y multas significativas.

Caso 4:

Problema: Un restaurante de mariscos ha tenido problemas recurrentes con la frescura de sus productos debido a una gestión deficiente de la refrigeración. Los clientes se han quejado de alimentos en mal estado y las inspecciones sanitarias han revelado que los sistemas de refrigeración no se mantienen adecuadamente.

Caso 5:

Problema: Un restaurante que ofrece opciones vegetarianas y veganas enfrenta problemas con la contaminación cruzada. Los clientes vegetarianos y veganos han reportado rastros de productos cárnicos en sus alimentos, lo que ha llevado a una disminución en la confianza del cliente y la reputación del restaurante.

Caso 6:

Problema: Un restaurante con alto volumen de clientes tiene protocolos de limpieza inadecuados, lo que ha resultado en áreas de cocina y comedor sucias. Las inspecciones han revelado superficies sucias y utensilios mal lavados, lo que pone en riesgo la salud de los clientes.

Caso 7:

Problema: Un restaurante nuevo ha tenido un alto índice de rotación de personal y problemas relacionados con la capacitación insuficiente en prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto ha resultado en una serie de incidentes de seguridad alimentaria y comentarios negativos de los clientes.

Caso 8:

Problema: Un restaurante gourmet enfrenta problemas con la gestión de inventarios, incluyendo el uso de ingredientes caducados y el almacenamiento incorrecto de productos perecederos. Esto ha llevado a problemas de calidad de los alimentos y quejas de los clientes sobre productos en mal estado.

Caso 9:

Problema: Un restaurante especializado en carnes a la parrilla ha recibido quejas sobre carnes insuficientemente cocidas. Las inspecciones internas han mostrado que el personal no sigue procedimientos adecuados de cocción y no usa termómetros para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Evaluación Final

EVALUACIÓN FINAL

Introducción

La evaluación final para manipuladores de alimentos busca evaluar los conocimientos aprendidos durante el desarrollo del curso.

La evaluación está estructurada en 2 partes:

Parte 1

Preguntas de selección múltiple, y verdadero y falso (justificar su respuesta FALSA) y;

Parte 2

Figura 1: "Qué está mal en esta imagen";

Figura 2: Identifique estas imágenes y agrupe según el tipo de peligro al que representan y cuales son vectores de peligros biológicos.

La primera parte de la evaluación tiene **26 puntos** y la segunda **34 puntos**. Con cada respuesta correcta usted obtendrá **1 punto**, por lo tanto, para alcanzar una aprobación del 100% usted debe lograr un total de **60 puntos**. No se descuenta puntaje por respuestas erradas.

Por favor lea cuidadosamente cada pregunta antes de responder. ¡Éxito!

PARTE I:

Evaluación final del curso FAO/OPS-OMS para manipuladores de alimentos

01. Se define Manipulador de alimentos como: "toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos".

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique:

_____

_____

_____

_____

02. Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligros químicos.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique:

_____

_____

_____

_____

03. Dentro de los peligros químicos, se pueden distinguir los siguientes ejemplos:

I. Sustancias toxicas naturales.
II. Contaminantes industriales y ambientales.
III. Residuos agrícolas.
IV. Pedazos de vidrio.
V. Sustancias toxicas que pasan del envasado a los alimentos.

Alternativas:
(1) Solo I
(2) Solo II
(3) I, II y IV
(4) I, II, III y V
(5) Todas las anteriores

04. Las bacterias son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos, ya que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias provocando la contaminación. En promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique: _ _ _

05. Los peligros biológicos se pueden encontrar en:

I. El aire.
II. Las heridas infectadas.
III. Las moscas, cucarachas y roedores.
IV. La piel de animales.
V. Los utensilios contaminados.

Alternativas:
(1) Solo I
(2) Solo II
(3) I, II y IV
(4) I, II, IV y V
(5) Todas las anteriores

06. Indique si estas alternativas son ejemplos de posibles fuentes de contaminación:

I. Estornudos sobre el alimento.
II. Tocar alimentos teniendo heridas en las manos el alimento.
III. Vectores, (ejemplo: moscas, cucarachas) sobre el alimento.
IV. Huevo contaminados con heces de gallina.

Alternativas:
(1) Solo I
(2) Solo II
(3) I, II y IV
(4) I, II, IV y V
(5) Todas las anteriores.

07. Indique si la siguiente afirmación es verdadera: "Al realizar una parrillada podemos utilizar una tabla de madera para cargar el alimento crudo y posteriormente utilizar ésta misma tabla para cortar el alimento ya cocinado.

☐ Verdadero
☐ Falso

Justifique:
_ _ _ _

08. De los siguientes alimentos, indique cuales son de alto riesgo de sufrir contaminación:

I. Alimentos cocidos que se consumen en frío o recalentados.
II. Carnes, pescados y mariscos crudos.
III. Carnes molidas o en picadillo.
IV. Leche y productos lácteos sin pasteurizar.
V. Alimentos enlatados hasta que se abre la lata.

Alternativas:
(1) Solo I
(2) Solo III
(3) I, III y IV
(4) I,II, III y IV
(5) Todas las anteriores.

09. Los factores que favorecen la reproducción de microorganismos son:

I. Nutrientes.
II. Sal.
III. Agua.
IV. Tiempo.
V. Temperatura.

Alternativas:
(1) Solo I
(2) Solo III
(3) I, III y IV
(4) I, III, IV y V
(5) Todas las anteriores.

10. Las buenas prácticas de fabricación no comprenden prácticas orientadas en proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.

☐ Verdadero
☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

11. Dentro de las causas más comunes de ETA, se encuentran las intoxicaciones e infecciones alimentarias. Ésta última (infección), se entiende cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

12. Los consumidores, al ser el último eslabón en la cadena, no tienen ninguna responsabilidad en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

13. Respecto de lo que hay que saber sobre las ETA, indique si es correcta la siguiente afirmación: “En eventos donde existen grandes volúmenes de comida disminuyen las probabilidades de contagio, y su prevención es posible solo si se aplican buenas prácticas higiénicas en el manejo de los alimentos.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

14. Independientemente la enfermedad que se presente, las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas:

I. Dolor de estómago;
II. Vómitos, y
III. Diarrea.

Alternativas:
(1) Solo I
(2) Solo II
(3) Solo III
(4) I y III
(5) Todas las anteriores.

15. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

I. Optimo estado de salud.
II. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
III. Vestimenta apropiada.

Alternativas:
(1) Solo I
(2) Solo II
(3) Solo III
(4) I y III
(5) Todas las anteriores.

16. De las alternativas expresadas a continuación, qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos.

I. Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.
II. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento.
III. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
IV. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
V. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

Alternativas:

(1) Solo I
(2) Solo III
(3) Solo IV
(4) III y IV
(5) Todas las anteriores.

17. Indique si la siguiente afirmación es verdadera: "El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo por un mínimo de 15 centímetros".

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

_____

18. La correcta rotación de las materias primas consiste en aplicar el principio "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale" (PEPS), lo cual se puede realizar registrando en cada producto la fecha en que fue recibido o preparado el alimento.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

_____

19. Indique si la siguiente afirmación es verdadera: "Si un refrigerador es sobrecargado alcanzara con mayor facilidad la temperatura necesaria para conservar los alimentos".

☐ Verdadero
☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

20. Indique si la siguiente afirmación es verdadera: Es posible almacenar los productos alimenticios junto a los productos químicos siempre y cuando el local donde se manipulan alimentos cuente con un plan de acción frente a problemas de contaminación por peligros químicos.

☐ Verdadero
☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

21. El manipulador de alimentos debe utilizar un termómetro para asegurar que la parte central de la pieza que este cocinando alcance la temperatura optima de cocción. En función de la temperatura se consideran los siguientes rangos:

I. Bajo los 5°C, zona de refrigeración adecuada.
II. Entre los 5°C y los 60°C, de zona de peligro.
III. Sobre los 60°C, zona de cocción adecuada.

Respuesta:
(1) Solo I
(2) Solo II
(3) Solo III
(4) I y II
(5) Todas las anteriores.

22. Uno de los métodos correctos de descongelación utilizada por los manipuladores de alimentos, es dejar el alimento sobre la mesa de trabajo a temperatura ambiente.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

23. El proceso de cocción y el proceso de congelación ayudan a disminuir la posibilidad de ETA.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique: _____

_____

_____

24. Entre los métodos más seguros para descongelar, se puede encontrar el uso de:

I. Refrigeración.
II. Temperatura ambiente.
III. Agua potable.
IV. Cocción.
V. Microondas.

Respuesta:
(1) Solo I
(2) Solo II
(3) Solo III
(4) I, III, IV y V
(5) Todas las anteriores.

25. Los recipientes de mucha profundidad puestos en el refrigerador son un medio inaceptable para el enfriamiento rápido de alimentos potencialmente peligrosos. Son recomendables los recipientes de acero de 10 a 15 cm de altura y con tapa.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique:

_ _ _ _

PARTE II:

Figura 1: "Qué está mal en esta imagen"



1. _____ 7. _____
2. _____ 8. _____
3. _____ 9. _____
4. _____ 10. _____
5. _____ 11. _____
6. _____ 12. _____

Figura 2: Identifique estas imágenes y agrupe según el tipo de peligro al que representan y cuales son vectores de peligros biológicos.



Según el número de cada dibujo, indique a que grupo pertenecen:

Peligros físicos: _____

Peligros biológicos: _____

Peligros químicos: _____

Principales vectores
de peligros biológicos: _____

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

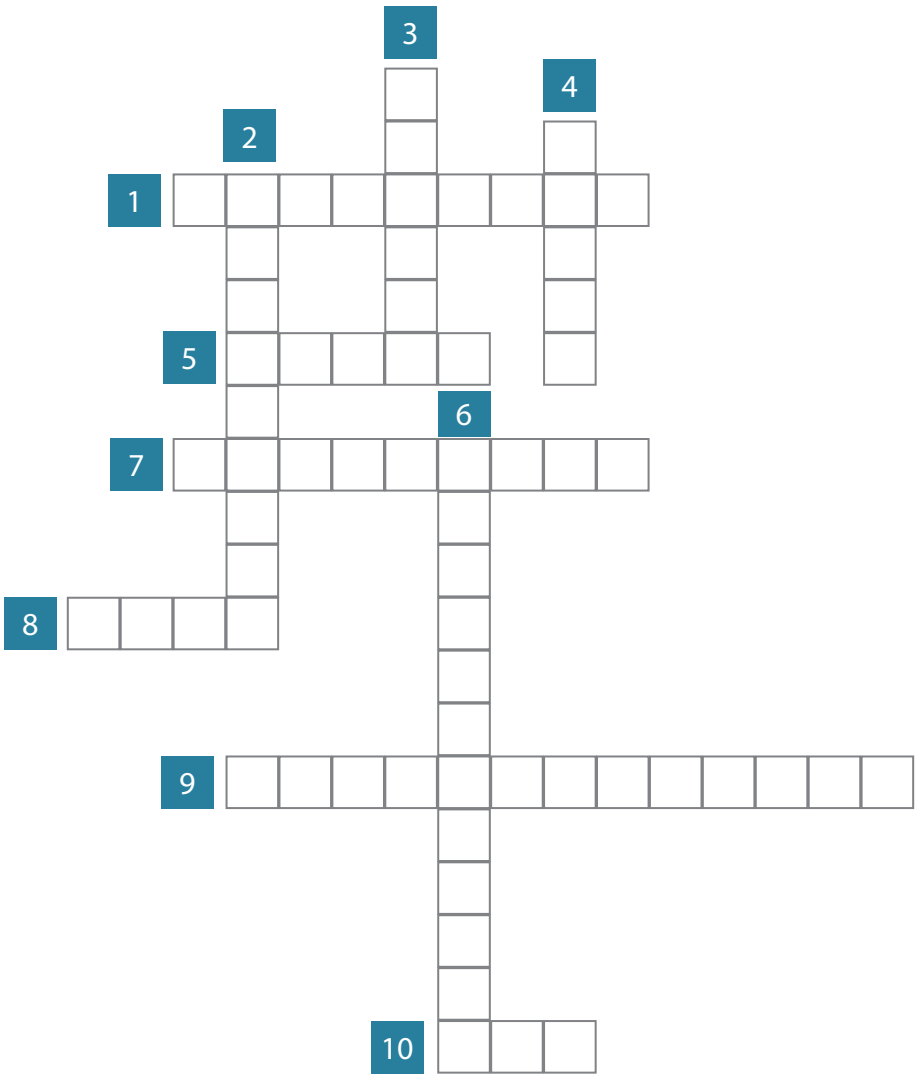
2 Los _ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ y de bajo _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ . Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.


3
4
2
1
5
6
7
8
9
10

TALLER ESTUDIOS DE CASO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN CORRECTA DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES.

Estimado aprendiz, a continuación, se presenta un listado de casos hipotéticos presentados en diversos restaurantes de la localidad, donde se evidencia, alguna mala práctica sanitaria.

Usted deberá, como consultor y asesor gastronómico, especialista en Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos de higiene y manipulación de alimentos, dar solución a cada caso que le corresponda atender. Para eso en primer lugar, deberá:

1. Mencionar el nombre del problema presentado en el restaurante
2. Hacer el listado de las posibles soluciones a ese caso.
3. Establecer y mencionar, que tipo de peligros de contaminación, se presenta en cada caso que le corresponda
4. Mencionar que aspecto de la resolución 2674 del 2013, se abarca, para dar solución al problema detectado
5. Hacer una explicación breve, de ese aspecto de la resolución, para recordar en clase
6. Deberá socializar sus casos, con el grupo, a través de una corta exposición.

CASOS PRESENTADOS

Caso 1:

Problema: Un restaurante de cadena de comida rápida enfrenta repetidos brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, rastreados hasta ingredientes contaminados. Las inspecciones revelan problemas con la cadena de suministro, incluidos proveedores no certificados y falta de verificación de calidad.

Caso 2:

Problema: Un restaurante de alta cocina ha recibido múltiples quejas de clientes sobre prácticas de higiene deficientes del personal, incluyendo el manejo inadecuado de alimentos y la falta de lavado de manos. Las observaciones internas confirman la falta de adherencia a las políticas de higiene.

Caso 3:

Problema: Un restaurante ubicado en una zona turística enfrenta problemas con la acumulación de residuos y la gestión inadecuada de desechos alimentarios. Esto ha atraído plagas, lo que ha resultado en inspecciones sanitarias fallidas y multas significativas.

Caso 4:

Problema: Un restaurante de mariscos ha tenido problemas recurrentes con la frescura de sus productos debido a una gestión deficiente de la refrigeración. Los clientes se han quejado de alimentos en mal estado y las inspecciones sanitarias han revelado que los sistemas de refrigeración no se mantienen adecuadamente.

Caso 5:

Problema: Un restaurante que ofrece opciones vegetarianas y veganas enfrenta problemas con la contaminación cruzada. Los clientes vegetarianos y veganos han reportado rastros de productos cárnicos en sus alimentos, lo que ha llevado a una disminución en la confianza del cliente y la reputación del restaurante.

Caso 6:

Problema: Un restaurante con alto volumen de clientes tiene protocolos de limpieza inadecuados, lo que ha resultado en áreas de cocina y comedor sucias. Las inspecciones han revelado superficies sucias y utensilios mal lavados, lo que pone en riesgo la salud de los clientes.

Caso 7:

Problema: Un restaurante nuevo ha tenido un alto índice de rotación de personal y problemas relacionados con la capacitación insuficiente en prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto ha resultado en una serie de incidentes de seguridad alimentaria y comentarios negativos de los clientes.

Caso 8:

Problema: Un restaurante gourmet enfrenta problemas con la gestión de inventarios, incluyendo el uso de ingredientes caducados y el almacenamiento incorrecto de productos perecederos. Esto ha llevado a problemas de calidad de los alimentos y quejas de los clientes sobre productos en mal estado.

Caso 9:

Problema: Un restaurante especializado en carnes a la parrilla ha recibido quejas sobre carnes insuficientemente cocidas. Las inspecciones internas han mostrado que el personal no sigue procedimientos adecuados de cocción y no usa termómetros para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Caso 10:

Problema: Un restaurante ubicado en una zona rural ha enfrentado problemas con la calidad del agua utilizada en la preparación de alimentos y limpieza. Las pruebas han revelado contaminación bacteriana en el agua, lo que ha llevado a múltiples brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

PLAN DE TRABAJO

Centro de Comercio, Industria y Turismo
Regional Córdoba - Montería

Instructor (a): DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
Programa: TECNICO COCINA
Ficha de caracterización: 3065820
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

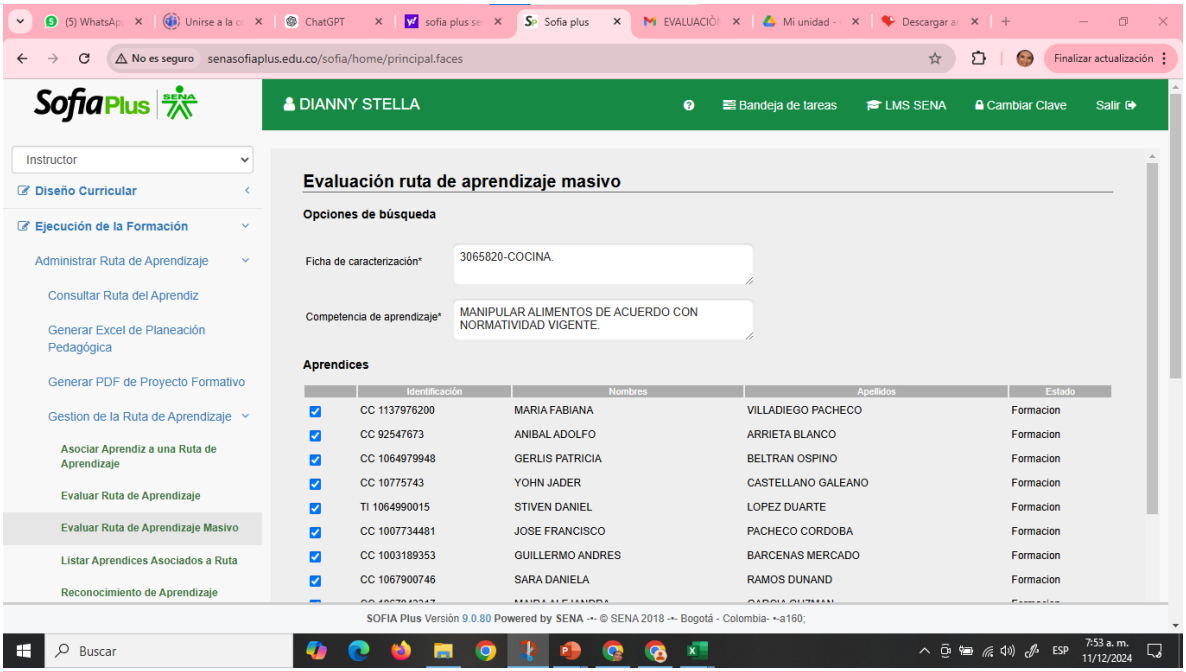
Municipio: Montería, Córdoba
Mes: Nov, año 2024

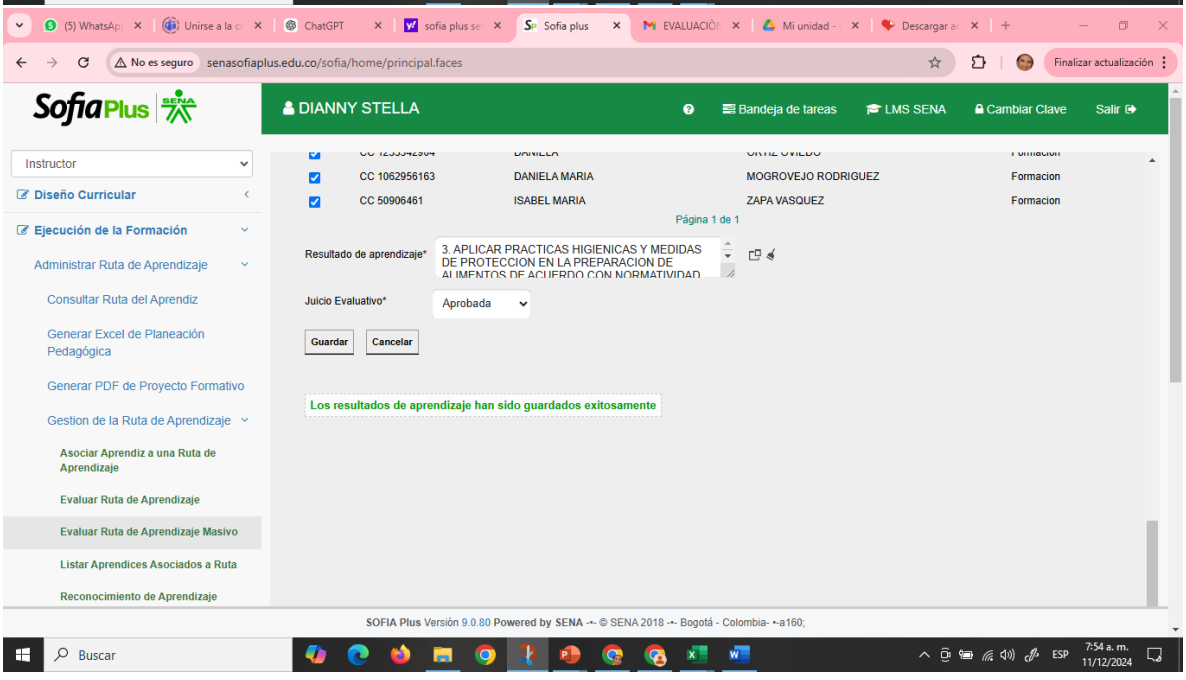
RA 1: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

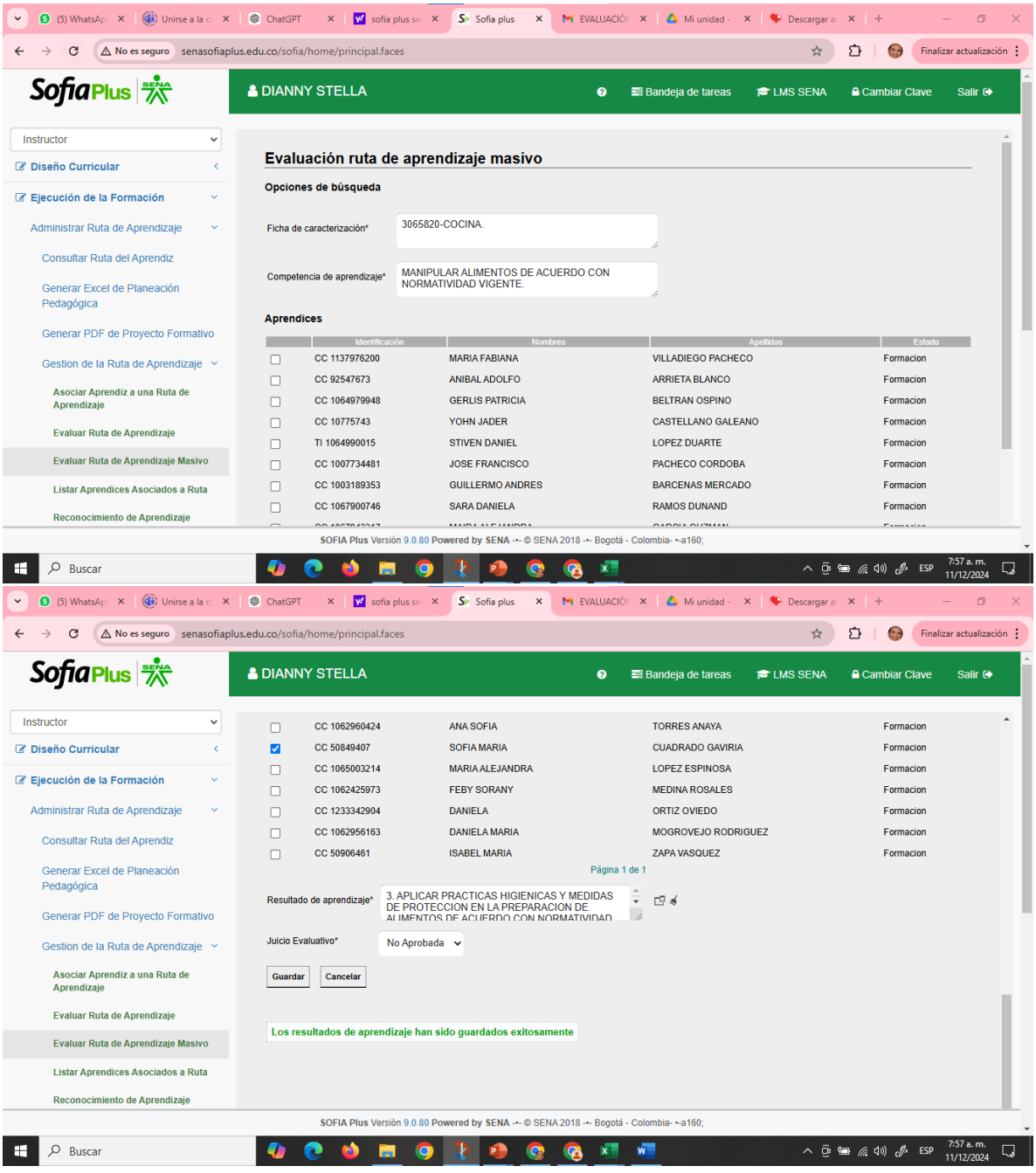
N°	T.D	Número de Documento	Aprendiz		Celular	Correo electrònico	Actividad 01						Actividad 02						Actividad 03					
							Act 01: Introducción a las BPM identifica las malas y las						Act 02: Investigación y definición de conceptos claves						Act 03: Taller clasificación de los alimentos.					
							Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota	Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota	Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota
								Físico	Digital	Si	No			Físico	Digital	Si	No			Físico	Digital	Si	No	
1	CC	1003189353	GUILLERMO ANDRES	BARCENAS MERCADO	3006448036	guillermobarmer@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
2	CC	1003190137	ORLANDO DAVID	GARCIA AREVALO	3104493115	ogarevalo23@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
3	CC	1007734481	JOSE FRANCISCO	PACHECO CORDOBA	3138602381	pachecocordobajose@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
4	CC	1047419119	SANTIAGO	PLAZA BARBOZA		plazasantiago11@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
5	CC	1062425973	FEBY SORANY	MEDINA ROSALES	3246011776	SORANYMEDINA1@GMAIL.COM	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
6	CC	1062955119	ANDREA CAROLINA	LOZANO SANTIZO	3103532970	andreaka2020@outlook.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
7	CC	1062956163	DANIELA MARIA	MOGROVEJO RODRIGUEZ	3114352613	danielamogrovejo213@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
8	CC	1062960424	ANA SOFIA	TORRES ANAYA	3106069068	torresanayaanasofia@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
9	CC	1062961306	YULIANA PATRICIA	CARABALLO HERNANDEZ		yulianacaraballoh25@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
10	CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	3013069575	gerlis1986beltran@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
11	CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	3142366656	lopezmare27@hotmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
12	CC	1067843317	MAIRA ALEJANDRA	GARCIA GUZMAN		mairagarcia0317@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
13	CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	7856063	leandroe.ramos24@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
14	CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	3016357696	geraldineakg@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
15	CC	10775743	YOHN JADER	CASTELLANO GALEANO	3103672584	ynjader@hotmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
16	CC	1133795997	LEINA MARIA	CUELLO MERCADO	3147174115	Cuelloingrid413@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
17	CC	1137976200	MARIA FABIANA	VILLADIEGO PACHECO	3205508648	mariavilladiegopachecofabiana@gmail.	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
18	CC	1138075589	MARIA SOFIA	LAMASA VIANA	3008502738	sofiaviana093@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
19	CC	1233342904	DANIELA	ORTIZ OVIEDO	3225287170	danielaortizoviedo@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
20	CC	34999109	MONICA	RODRIGUEZ VALENCIA	3152444870	moni-kkk@hotmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
21	CC	50906461	ISABEL MARIA	ZAPA VASQUEZ	3009999999	isabelmariazapavasquez@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
22	CC	50917069	MONICA	SICILIANO RAMOS	3146597661	Luis.ayalas@upb.edu.co	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
23	CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	3135444779	daliacdo0726@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
24	CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	3184472133	anibalaarrieta824@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
25	TI	1067881030	NATHALY	MORELO LOPEZ	3053995698	nathalymorelo7@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
26	TI	1068420890	HARBEY JAVIER	PEREZ SUAREZ	3113043696	harbeyjps@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
27	TI	1137977485	JEFERSON	TORDECILLA VEGA	3017120780	alexisteran2014@gmail.com	25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A
28	CC	10611990015	STIVEN DANIEL	LOPEZ DUARTE			25/10/2024	X		X		A	1/11/2024	X		X		A	8/11/2024		X	X		A

N°	T.D	Número de Documento	Aprendiz		Celular	Correo electrònico	Actividad 04						Actividad 05						Actividad 06					
							Act 04: Tabla ejemplo de alimentos origen vegetal						Act 05: INFOGRAFIA NUTRIENTES Y ESTUDIO CASO						Act 06: DESARROLLO GUIA DE APRENDIZAJE					
							Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota	Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota	Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota
								Físico	Digital	Si	No			Físico	Digital	Si	No			Físico	Digital	Si	No	
1	CC	1003189353	GUILLERMO ANDRES	BARCENAS MERCADO	3006448036	guillermobarmer@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
2	CC	1003190137	ORLANDO DAVID	GARCIA AREVALO	3104493115	ogarevalo23@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
3	CC	1007734481	JOSE FRANCISCO	PACHECO CORDOBA	3138602381	pachecocordobajose@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
4	CC	1047419119	SANTIAGO	PLAZA BARBOZA		plazasantiago11@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
5	CC	1062425973	FEBY SORANY	MEDINA ROSALES	3246011776	SORANYMEDINA1@GMAIL.COM	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
6	CC	1062955119	ANDREA CAROLINA	LOZANO SANTIZO	3103532970	andreaka2020@outlook.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
7	CC	1062956163	DANIELA MARIA	MOGROVEJO RODRIGUEZ	3114352613	danielamogrovejo213@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
8	CC	1062960424	ANA SOFIA	TORRES ANAYA	3106069068	torresanayaanasofia@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
9	CC	1062961306	YULIANA PATRICIA	CARABALLO HERNANDEZ		yulianacaraballoh25@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
10	CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	3013069575	gerlis1986beltran@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
11	CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	3142366656	lopezmare27@hotmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
12	CC	1067843317	MAIRA ALEJANDRA	GARCIA GUZMAN		mairagarcia0317@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
13	CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	7856063	leandroe.ramos24@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
14	CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	3016357696	geraldineakg@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
15	CC	10775743	YOHN JADER	CASTELLANO GALEANO	3103672584	ynjader@hotmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
16	CC	1133795997	LEINA MARIA	CUELLO MERCADO	3147174115	Cuelloingrid413@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
17	CC	1137976200	MARIA FABIANA	VILLADIEGO PACHECO	3205508648	mariavilladiegopachecofabiana@gmail.	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
18	CC	1138075589	MARIA SOFIA	LAMASA VIANA	3008502738	sofiaviana093@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
19	CC	1233342904	DANIELA	ORTIZ OVIEDO	3225287170	danielaortizoviedo@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
20	CC	34999109	MONICA	RODRIGUEZ VALENCIA	3152444870	moni-kkk@hotmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
21	CC	50906461	ISABEL MARIA	ZAPA VASQUEZ	3009999999	isabelmariazapavasquez@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
22	CC	50917069	MONICA	SICILIANO RAMOS	3146597661	Luis.ayalas@upb.edu.co	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
23	CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	3135444779	daliacdo0726@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
24	CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	3184472133	anibalaarrieta824@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
25	TI	1067881030	NATHALY	MORELO LOPEZ	3053995698	nathalymorelo7@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
26	TI	1068420890	HARBEY JAVIER	PEREZ SUAREZ	3113043696	harbeyjps@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
27	TI	1137977485	JEFERSON	TORDECILLA VEGA	3017120780	alexisteran2014@gmail.com	15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A
28	CC	10611990015	STIVEN DANIEL	LOPEZ DUARTE			15/11/2024		X	X		A	29/11/2024		X	X		A	6/12/2024		X	X		A

FIRMA DEL INSTRUCTOR:


Sofia Plus
DIANNY STELLA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3065820-COCINA.
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1137976200 MARIA FABIANA VILLADIEGO PACHECO Formacion
CC 92547673 ANIBAL ADOLFO ARRIETA BLANCO Formacion
CC 1064979948 GERLIS PATRICIA BELTRAN OSPINO Formacion
CC 10775743 YOHN JADER CASTELLANO GALEANO Formacion
TI 1064990015 STIVEN DANIEL LOPEZ DUARTE Formacion
CC 1007734481 JOSE FRANCISCO PACHECO CORDOBA Formacion
CC 1003189353 GUILLERMO ANDRES BARCENAS MERCADO Formacion
CC 1067900746 SARA DANIELA RAMOS DUNAND Formacion
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a160;

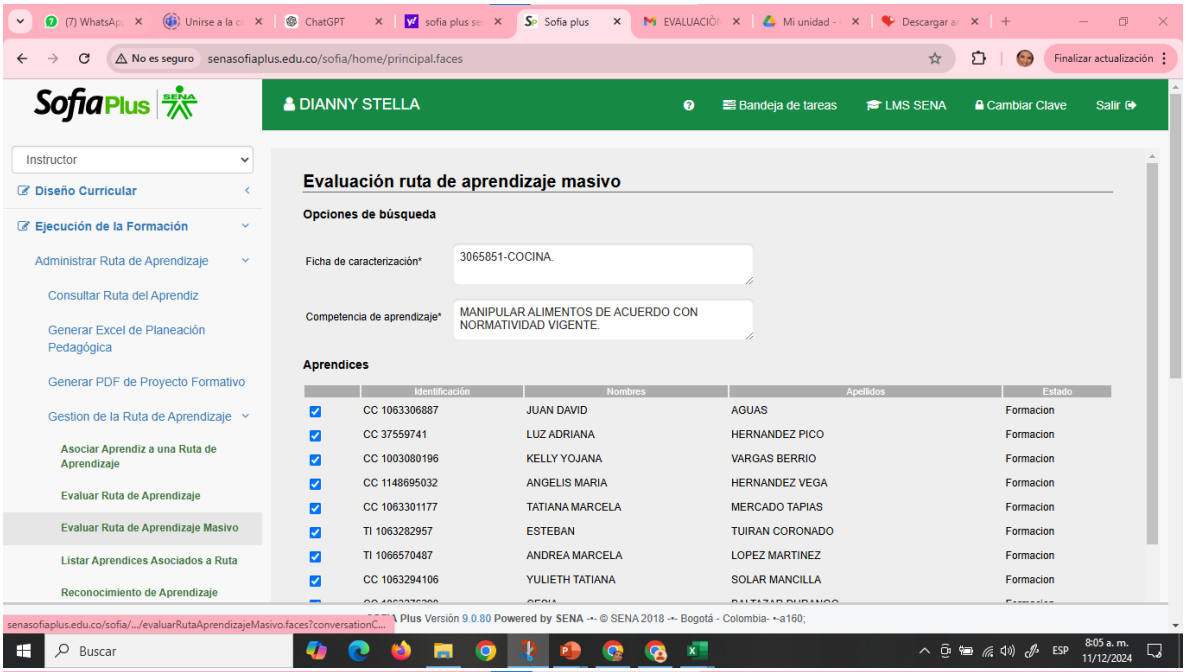

Sofia Plus
DIANNY STELLA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
CC 1062956163 DANIELA MARIA MOGROVEJO RODRIGUEZ Formacion
CC 50906461 ISABEL MARIA ZAPA VASQUEZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
3. APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION EN LA PREPARACION DE
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a160;

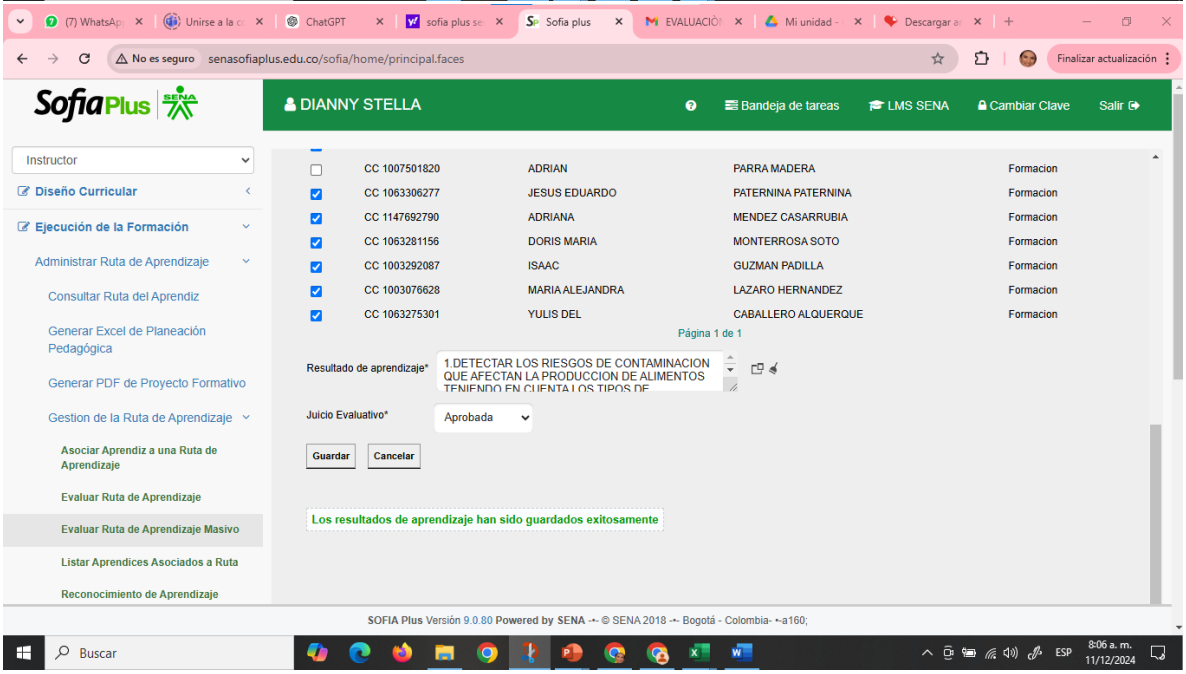


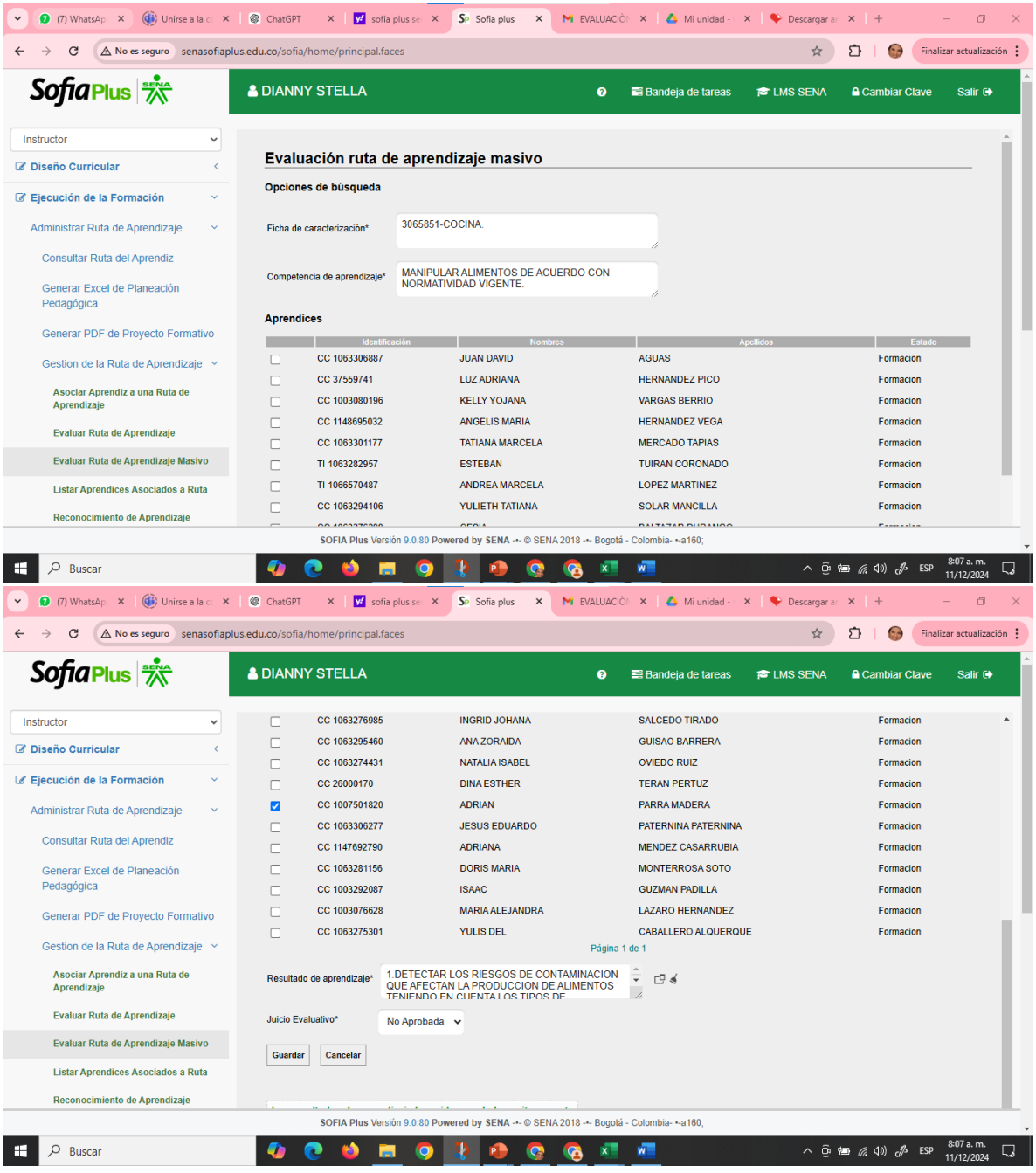
EVALUACIÒN FICHA COCINA MONTERIA 3065820

Reporte de Juicios de Evaluación

CC	1003189353	GUILLERMO ANDRES	BARCENAS MERCADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003190137	ORLANDO DAVID	GARCIA AREVALO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1007734481	JOSE FRANCISCO	PACHECO CORDOBA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1047419119	SANTIAGO	PLAZA BARBOZA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1062425973	FEBY SORANY	MEDINA ROSALES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1062955119	ANDREA CAROLINA	LOZANO SANTIZO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1062956163	DANIELA MARIA	MOGROVEJO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1062960424	ANA SOFIA	TORRES ANAYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1062961306	YULIANA PATRICIA	CARABALLO HERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064990015	STIVEN DANIEL	LOPEZ DUARTE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067843317	MAIRA ALEJANDRA	GARCIA GUZMAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067881030	NATHALY	MORELO LOPEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068420890	HARBEY JAVIER	PEREZ SUAREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10775743	YOHN JADER	CASTELLANO GALEANO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1133795997	LEINA MARIA	CUELLO MERCADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1137976200	MARIA FABIANA	VILLADIEGO PACHECO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1137977485	JEFERSON	TORDECILLA VEGA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1138075589	MARIA SOFIA	LAMASA VIANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1233342904	DANIELA	ORTIZ OVIEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34999109	MONICA	RODRIGUEZ VALENCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50849407	SOFIA MARIA	CUADRADO GAVIRIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	NO APROBADO	11/12/2024 7.57 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50906461	ISABEL MARIA	ZAPA VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50917069	MONICA	SICILIANO RAMOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	11/12/2024 7.51 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR


Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Finalizar actualización
SofiaPlus
DIANNY STELLA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3065851-COCINA.
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1063306887 JUAN DAVID AGUAS Formacion
CC 37559741 LUZ ADRIANA HERNANDEZ PICO Formacion
CC 1003080196 KELLY YOJANA VARGAS BERRIO Formacion
CC 1148695032 ANGELIS MARIA HERNANDEZ VEGA Formacion
CC 1063301177 TATIANA MARCELA MERCADO TAPIAS Formacion
TI 1063282957 ESTEBAN TUIRAN CORONADO Formacion
TI 1066570487 ANDREA MARCELA LOPEZ MARTINEZ Formacion
CC 1063294106 YULIETH TATIANA SOLAR MANCILLA Formacion
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a160;
Buscar
ESP
8:05 a. m.
11/12/2024


Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Finalizar actualización
SofiaPlus
DIANNY STELLA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
CC 1007501820 ADRIAN PARRA MADERA Formacion
CC 1063306277 JESUS EDUARDO PATERNINA PATERNINA Formacion
CC 1147692790 ADRIANA MENDEZ CASARRUBIA Formacion
CC 1063281156 DORIS MARIA MONTERROSA SOTO Formacion
CC 1003292087 ISAAC GUZMAN PADILLA Formacion
CC 1003076628 MARIA ALEJANDRA LAZARO HERNANDEZ Formacion
CC 1063275301 YULIS DEL CABALLERO ALQUERQUE Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION QUE AFECTAN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a160;
Buscar
ESP
8:06 a. m.
11/12/2024



EVALUACIÒN FICHA COCINA MONTELIBANO 3065851

Reporte de Juicios de Evaluación

CC	1003076628	MARIA ALEJANDRA	LAZARO HERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003080196	KELLY YOJANA	VARGAS BERRIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003081809	MAYERLIS	ZUÑIGA MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292087	ISAAC	GUZMAN PADILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1007501820	ADRIAN	PARRA MADERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	NO APROBADO	11/12/2024 8.07 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063274431	NATALIA ISABEL	OVIEDO RUIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063275301	YULIS DEL	CABALLERO ALQUERQUE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063276298	CESIA	BALTAZAR DURANGO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063276985	INGRID JOHANA	SALCEDO TIRADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281156	DORIS MARIA	MONTERROSA SOTO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063282957	ESTEBAN	TUIRAN CORONADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063294106	YULIETH TATIANA	SOLAR MANCILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063295460	ANA ZORAIDA	GUISAO BARRERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063301177	TATIANA MARCELA	MERCADO TAPIAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063306277	JESUS EDUARDO	PATERNINA PATERNINA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063306887	JUAN DAVID	AGUAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066570487	ANDREA MARCELA	LOPEZ MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066601359	DEIMER DAVID	ROMERO PAYARES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1147692790	ADRIANA	MENDEZ CASARRUBIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1148695032	ANGELIS MARIA	HERNANDEZ VEGA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	26000170	DINA ESTHER	TERAN PERTUZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	37559741	LUZ ADRIANA	HERNANDEZ PICO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	11/12/2024 8.05 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

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

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , EMPRENDEDORES.

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 17 de noviembre de 2024, 22:52
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Cordial saludo, estimado Eduardo.

A continuación, adjunto información requerida, al respecto del complementario Higiene y manipulación de alimentos, para un grupo de personas emprendedoras en la ciudad de Montería.

Muchas gracias por la gestión.

Atte,

Dianny Stella Ortega Tafur.

Ingeniera de Alimentos.

4 adjuntos

- **01. Formato Ficha de Caracterizaciòn CLUB CAMPESTRE.docx** 166K
- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **CEDULA EMPRENDEDORES MONTERIA.pdf** 13802K
- **DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx** 17K

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

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , EMPRENDEDORES.

Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co> 18 de noviembre de 2024, 21:05
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Buen día

Comparto documentos para tramite de curso

Saludos

Cordialmente,

De: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Enviado: domingo, 17 de noviembre de 2024 22:52
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>; David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
Asunto: CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , EMPRENDEDORES.

[El texto citado está oculto]

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

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

3 adjuntos

- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **CEDULA EMPRENDEDORES MONTERIA.pdf** 13802K
- **01. Formato Ficha de Caracterizaciòn CLUB CAMPESTRE.pdf** 184K

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS V1.0

NOMBRES Y APELLIDOS ASPIRANTE	Tipo de identificacion	Numero de identificacion	Codigo de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	TIPO ORGANIZACIÓN	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
ABRIL PAOLA HERNANDEZ RUIZ	CC	1063815 10				
ADRIANA PAOLA MENDOZA RUIZ	CC	1003922 53				
ANA MARCELA PEINADO PACHE	CC	1063674 52				
YONAIDA YANETH MEZA DIAZ	CC	25999615				
ARLET MERCADO RUIZ	CC	1066725856				
JESICA CARIDAD ALVAREZ ESPIT	CC	1067958713				
JHON BAYRON SUAREZ PEREZ	CC	1067969232				
KETTY DEL ROSARIO PARDO VIC	CC	26202018				
MARIANA NIÑO GRACIANO	CC	1067866688				
CINDY PAOLA CARABALLO PADI	CC	1067879053				
DIANA MARCELA DOMINGUEZ I	CC	1028014081				
ALEJANDRA ALBONIS PASTRANA	CC	1104255791				
DORIS ALICIA FUNIELES LADEL	CC	1067866168				
ELENA LUCIA VARGAS VERGARA	CC	35114160				
GREY PAOLA SOTO DE LA OSSA	CC	1067861918				
JOEL ANDRES SANCHEZ ALVARE	CC	1066719130				
JOSE SMITH DORIA PAJARO	CC	1193400303				
JUAN CAMILO MARTINEZ HOYO	CC	1003394059				
MARIA FERNANDA PINEDO CON	CC	1069465214				
MARIA MOSQUERA YAÑEZ	PPT	16537399				
MARLIDIS JUDITH YANEZ CARR	CC	50882673				
MELISA MONTES MORENO	CC	1063286033				
NURYS ESTHER GUERRA REYES	CC	52931179				
OSCAR DAVID AVILA MORA	CC	1067402627				
SANDRA MILENA LOPEZ FLOREZ	CC	25878693				
JUAN GUILLERMO DIAZ HERNAN	CC	1067909900				
CLELIA DE LAS MERCEDES AGUI	CC	50883699				
JOSEFA MARIA MASS COGOLLO	CC	50938837				
JORGE DAVID TORDECILLA ESQU	CC	10782945				
LUIS GABRIEL RICARDO SANTAN	CC	1068136948				
JORGE DAVID TORDECILLA ESQU	CC	10782945				
LUIS GABRIEL RICARDO SANTAN	CC	1068136948				
JOSEFA MARIA MASS COGOLLO	CC	50938837				
CLELIA DE LAS MERCEDES AGUI	CC	50883699				
JUAN GUILLERMO DIAZ HERNAN	CC	1067909900				
SANDRA MILENA LOPEZ FLOREZ	CC	25878693				
OSCAR DAVID AVILA MORA	CC	1067402627				
NURYS ESTHER GUERRA REYES	CC	52931179				
MELISA MONTES MORENO	CC	1063286033				
MARLIDIS JUDITH YANEZ CARR	CC	50882673				
MARIA MOSQUERA YAÑEZ	PPT	16537399				
MARIA FERNANDA PINEDO CON	CC	1069465214				
JUAN CAMILO MARTINEZ HOYO	CC	1003394059				
JOSE SMITH DORIA PAJARO	CC	1193400303				
JOEL ANDRES SANCHEZ ALVARE	CC	1066719130				
GREY PAOLA SOTO DE LA OSSA	CC	1067861918				
ELENA LUCIA VARGAS VERGARA	CC	35114160				
DORIS ALICIA FUNIELES LADEL	CC	1067866168				
ALEJANDRA ALBONIS PASTRANA	CC	1104255791				
DIANA MARCELA DOMINGUEZ I	CC	1028014081				
CINDY PAOLA CARABALLO PADI	CC	1067879053				
MARIANA NIÑO GRACIANO	CC	1067866688				
KETTY DEL ROSARIO PARDO VIC	CC	26202018				
JHON BAYRON SUAREZ PEREZ	CC	1067969232				
JESICA CARIDAD ALVAREZ ESPIT	CC	1067958713				
ARLET MERCADO RUIZ	CC	1066725856				
YONAIDA YANETH MEZA DIAZ	CC	25999615				
ANA MARCELA PEINADO PACHE	CC	1063674 52				
ADRIANA PAOLA MENDOZA RUI	CC	1003922 53				
ABRIL PAOLA HERNANDEZ RUIZ	CC	1063815 10				

La siguiente lista de Tipo poblacion Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organizacion y la columna debe ir en blanco.

ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS
ADOLESCENTE_DESVINCULADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZ
ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL
ADOLESCENTE_TRABAJADOR
AMENAZA
ARTESANOS
_____
_DEL_CONFLICTO_ARMADO
DESAPARICIÓN_FORZADA
DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS
DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CABEZA_DE_FAMI
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA
DISCAPACIDAD_INTELECTUAL
DISCAPACIDAD_AUDITIVA
DISCAPACIDAD_FÍSICA
DISCAPACIDAD_VISUAL
DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL
DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE
SOBREDOTACIÓN
EMPRENDEDORES
HERIDO
HOMICIDIO_/_MASACRE
INPEC
JOVENES_VULNERABLES
MICROEMPRESAS
O_IMPROVISADO
MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA
NINGUNA
PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN
RECLUTAMIENTO_FORZADO
REMITIDOS_POR_EL_CIE
REMITIDOS_POR_EL_PAL
SECUESTRO
SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES
SOLDADOS_CAMPESINOS
TERCERA_EDAD
TORTURA
_____
NADAS_CON_GRUPOS_ARMADOS

Gmail

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Resultado de Inscripción Ficha No. 3134893

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 22 de noviembre de 2024, 15:45
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

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

MES: NOVIEMBRE

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

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

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

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

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

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

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

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

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

2 adjuntos

ResultadoInscripcion.xls
585K

Ficha No. 3134893.pdf
198K

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

N.º FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3134893 No. SOLICITUD 2147918

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

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

CODIGO PROGRAMA: **96151461** VERSION **2** SECTOR: _____

CONVENIO: CAMPESENA

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO: **21/11/2024** TERMINACIÓN: **28/11/2024** TOTAL HORAS: **40**

Nº APRENDICES: **38** MUNICIPIO: **MONTERIA**

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: **SENA CENTRO CCIT MONTERIA**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	**26 NOVIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
MIERCOLES	**27 NOVIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
JUEVES	**21 NOVIEMBRE DEL 2024 Y 28 NOVIEMBRE 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
VIERNES	**22 NOVIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

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

TELÉFONO 3113442274 EMAIL: diannyestellaortegatafur@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje

NIT Nº. _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: **CLUB CAMPESTRE** APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

Dianny Ortega T
50.909.714

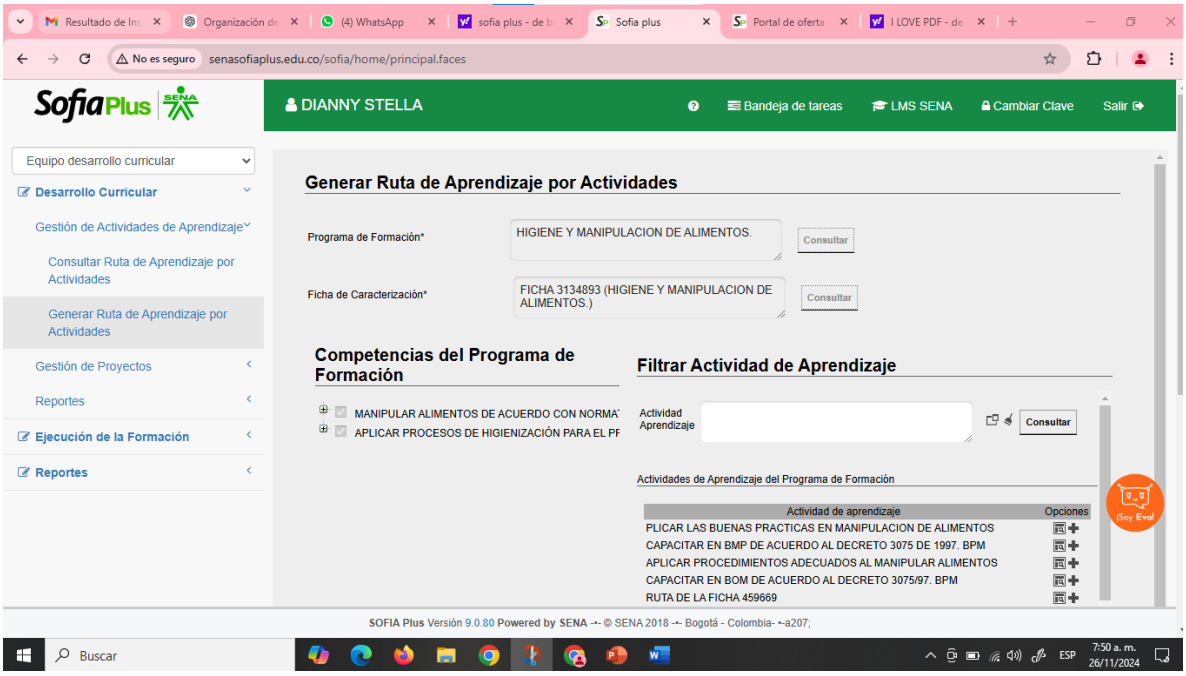
David Ortega D.

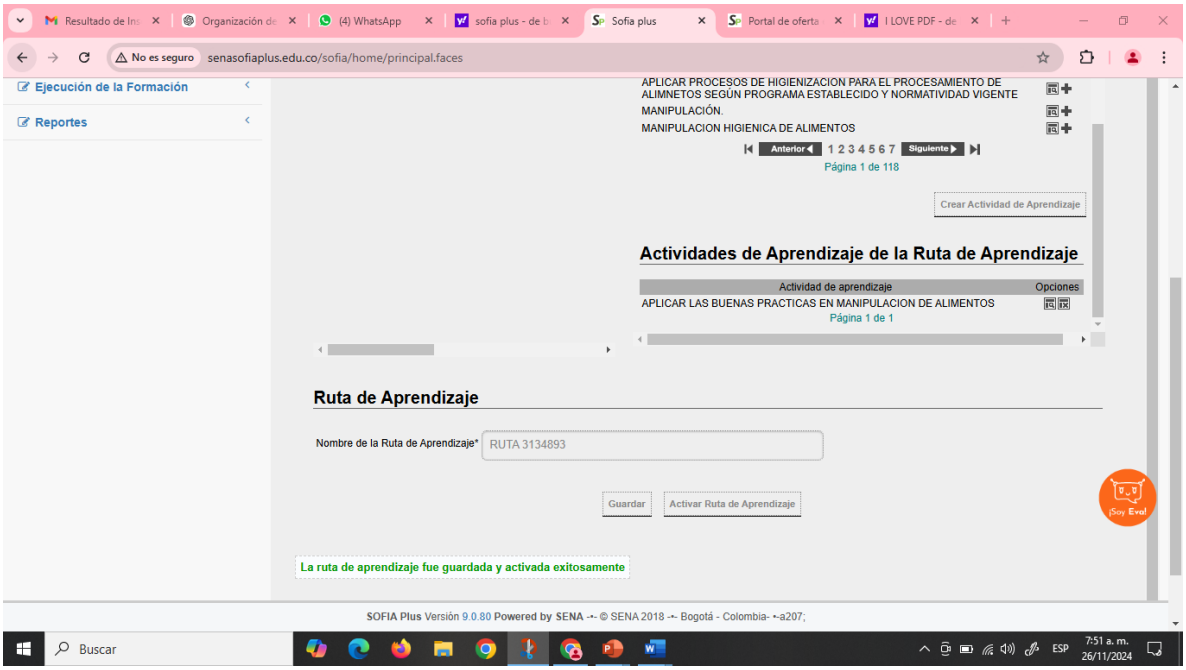
17-11-2024

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organización	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1063281510	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1003292253	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1063367452	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	25999615	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1066725856	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067958713	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067969232	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	26202018	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067866688	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067879053	3134893	CAMPESINO		2147918
No existe un usuario c	CC	1028014081	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1104255791	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067866168	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	35114160	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067861918	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1066719130	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1193400303	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1003394059	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1069465214	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	PPT	4593865	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	50882673	3134893	CAMPESINO		2147918
No existe un usuario c	CC	1063286033	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	52931179	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067402627	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	25878693	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067909900	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	50883699	3134893	CAMPESINO		2147918
Código Ficha No Válid	CC	50938837	DOCUMENTO_BORROSO	CAMPESINO		2147918
No existe un usuario c	CC	1068136948	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	10782945	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	64928650	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	50926285	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	34990386	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	50938702	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067932790	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1001533740	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	25776149	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	25989137	3134893	CAMPESINO		2147918
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067938022	3134893	CAMPESINO		2147918

La siguiente lista de Tipo población Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.	La siguiente lista de Tipo población Aspirante tiene asociado un Tipo de Organización y debe especificar
ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS	AFROCOLOMBIANO
ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ADOLESCENTE_DESVINCULADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZ	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZ
ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL	GITANO_ROM
ADOLESCENTE_TRABAJADOR	INDIGENA
AMENAZA	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ARTESANOS	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_F
CAMPESINO	NEGRO
DELITOS_CONTRA_LA_LIBERTAD_Y_LA_INTEGRIDAD_SEXUAL_EN_DESARROLLO_DEL_CONFLICTO_ARMADO	PALENQUERO
DESAPARICIÓN_FORZADA	RAIZAL
DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS	
DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CABEZA_DE_FAMI	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA	
DISCAPACIDAD_INTELECTUAL	
DISCAPACIDAD_AUDITIVA	
DISCAPACIDAD_FÍSICA	
DISCAPACIDAD_VISUAL	
DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL	
DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE	
SORDOCEGUERA	
EMPRENDEDORES	
HERIDO	
HOMICIDIO_/_MASACRE	
INPEC	
JOVENES_VULNERABLES	
MICROEMPRESAS	
MINAS_ANTIPERSONAL,_MUNICIÓN_SIN_EXPLOTAR,_Y_ARTEFACTO_«EXPLOSIVO_IMPROVISADO	
MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
NINGUNA	
PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN	
RECLUTAMIENTO_FORZADO	
REMITIDOS_POR_EL_CIE	
REMITIDOS_POR_EL_PAL	
SECUESTRO	
SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES	
SOLDADOS_CAMPESINOS	
TERCERA_EDAD	
TORTURA	
VINCULACIÓN_DE_NIÑOS,_NIÑAS_Y_ADOLESCENTES_A_ACTIVIDADES_RELACIONADAS_CON_GRUPOS_ARMADOS	





RUTA DE APRENDIZAJE 3134893 EMPRENDEDORES MONTERIA

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

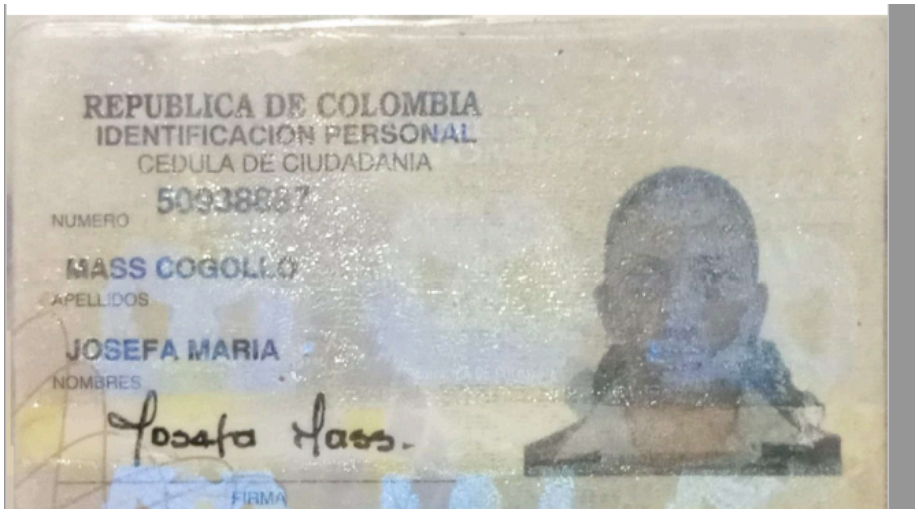
Resultado de Inscripción Ficha No. 3134893

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 25 de noviembre de 2024, 22:54
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Buenas noches, estimado departamento de inscripciones.

A continuaciòn presento las correcciones realizadas al listado de aspirantes a la ficha 3134893, emprendedores, en la ciudad de montería.

NOMBRE	TD	Nº	NOVEDAD A CORREGIR	ACCIÒN CORRECTIVA
JOSEFA MARIA MASS COGOLLO	CC	50938837	DOCUMENTO BORROSO	RETIRO DE LA FICHA
LUIS GABRIEL RICARDO SANTANA	CC	1068136948	NO EXISTIA REGISTRADO EN SOFIA	SE REGISTRÒ EN SOFIA PLUS
MELISA MONTES MORENO	CC	1063286033	NO EXISTIA REGISTRADO EN SOFIA	SE REGISTRÒ EN SOFIA PLUS
DIANA MARCELA DOMINGUEZ RODRIGUEZ	CC	1028014081	NO EXISTIA REGISTRADO EN SOFIA	SE REGISTRÒ EN SOFIA PLUS





Se procedió a registrar a los aspirantes LUIS GABRIEL RICARDO SANTANA, MELISA MONTES MORENO Y DIANA MARCELA DOMINGUEZ RODRIGUEZ.

Y en cuanto a la aspirante JOSEFA MARIA MASS COGOLLO, se solicita el retiro de la ficha de dicha aspirante.

Una vez efectuados estos ajustes, por favor proceder a cerrar la ficha.

Gracias.

Atte.

Dianny Ortega Tafur
Ing de Alimentos.

[El texto citado está oculto]

Gmail dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Resultado de Inscripción Ficha No. 3134893

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 27 de noviembre de 2024, 9:46
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a
Se envía resultado de inscripción en respuesta de la solicitud presentada. Se confirma el cierre del curso complementario correspondiente a la Ficha No.3134893

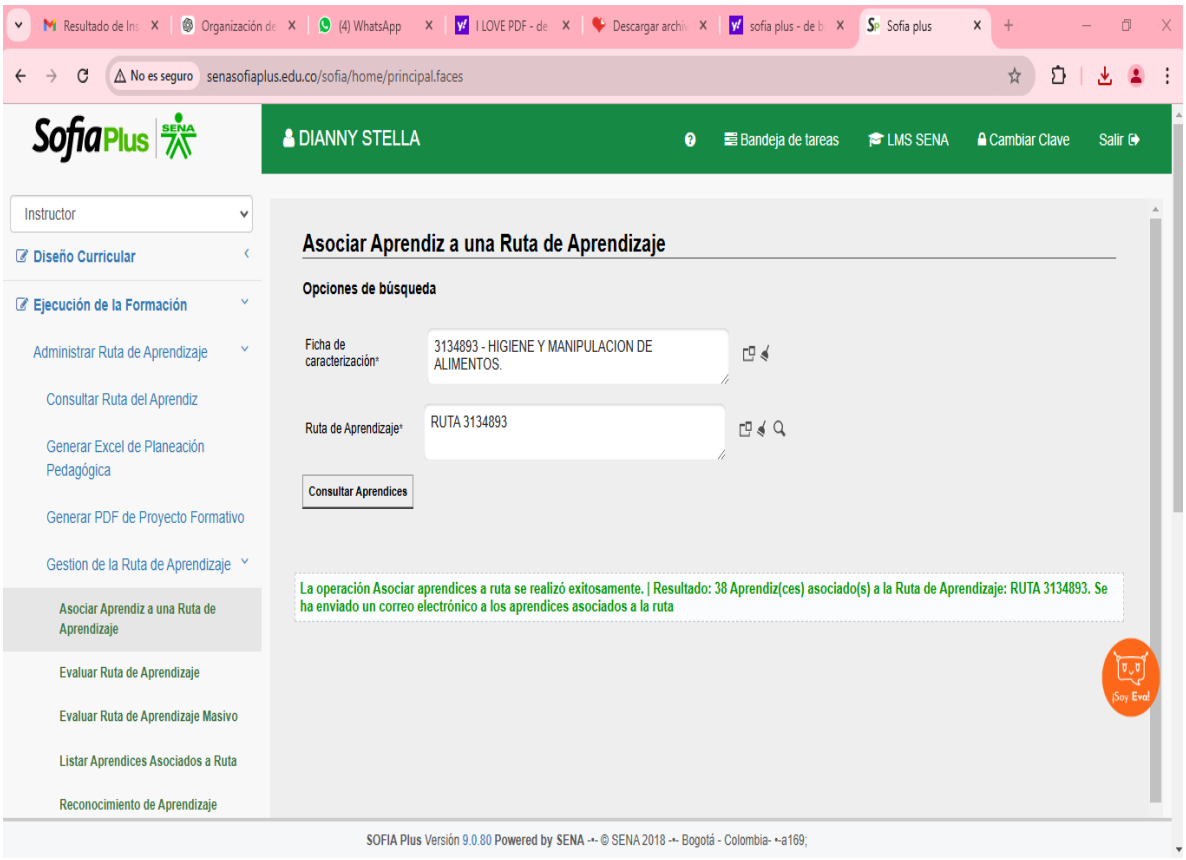
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha
Inscripción Exitosa. L	CC	1028014081	3134893
Inscripción Exitosa. L	CC	1063286033	3134893
Inscripción Exitosa. L	CC	1068136948	3134893

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

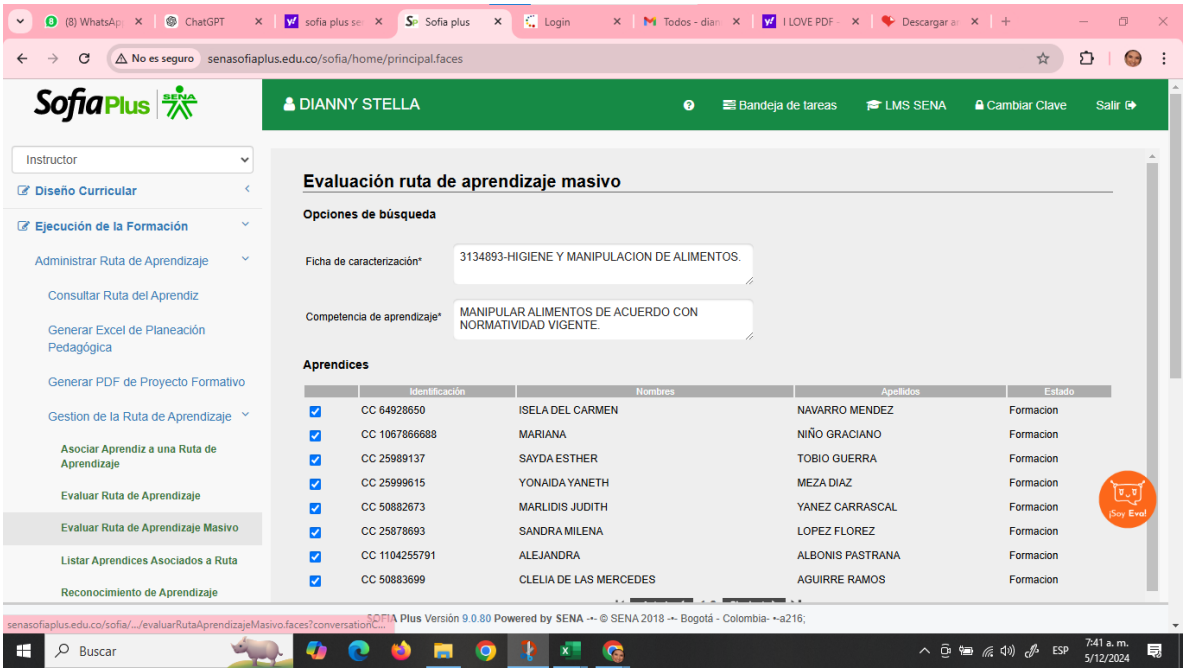
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

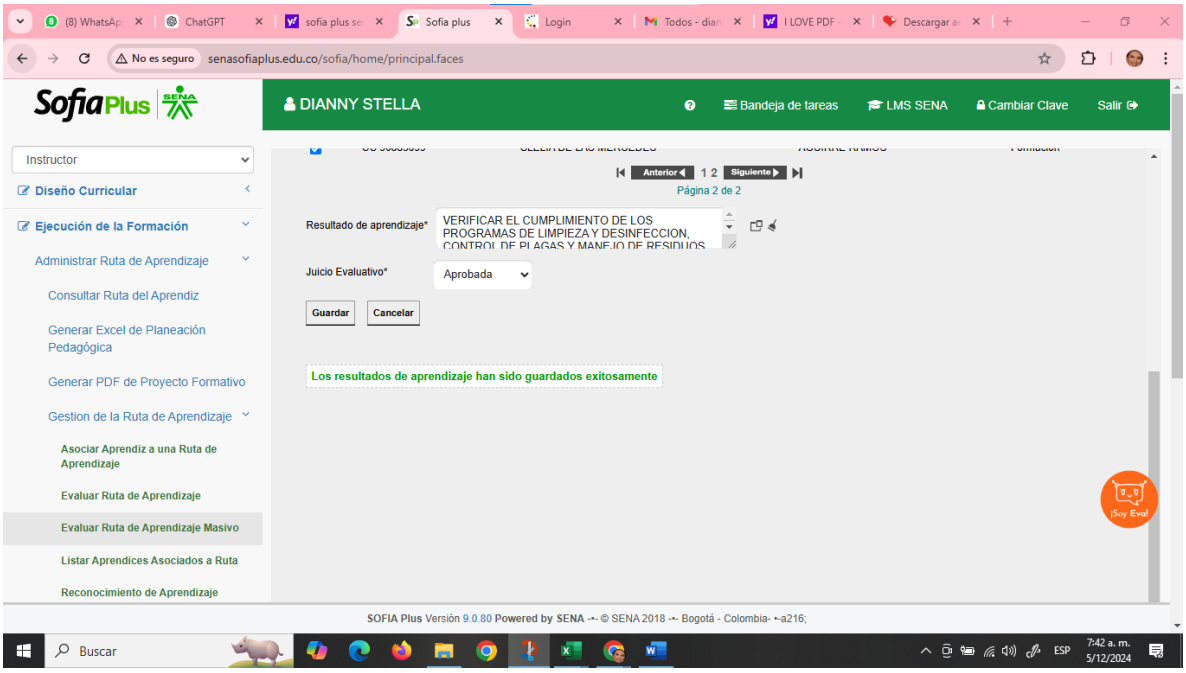
De: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Enviado: lunes, 25 de noviembre de 2024 22:54
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>; Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
Asunto: Re: Resultado de Inscripción Ficha No. 3134893

[El texto citado está oculto]



ASOCIAR 38 APRENDICES A LA RUTA DE LA FICHA COMPLEMENTARIA 3134893. EMPRENDEDORES MONTERIA.





EVALUACIÒN FICHA EMPRENDEDORES 3134893 MONTERIA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 05/12/2024
Ficha de Caracterización: 3134893
Código: 96151461
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Inscripción: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 21/11/2024
Fecha Fin: 28/11/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1001533740	ESTEFANY	CORREA SIERRA	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	05/12/2024 7:40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001533740	ESTEFANY	CORREA SIERRA	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	05/12/2024 7:42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001533740	ESTEFANY	CORREA SIERRA	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001533740	ESTEFANY	CORREA SIERRA	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001533740	ESTEFANY	CORREA SIERRA	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001533740	ESTEFANY	CORREA SIERRA	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001533740	ESTEFANY	CORREA SIERRA	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001533740	ESTEFANY	CORREA SIERRA	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292253	ADRIANA PAOLA	MENDOZA RUIZ	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	05/12/2024 7:40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292253	ADRIANA PAOLA	MENDOZA RUIZ	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	05/12/2024 7:42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292253	ADRIANA PAOLA	MENDOZA RUIZ	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292253	ADRIANA PAOLA	MENDOZA RUIZ	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292253	ADRIANA PAOLA	MENDOZA RUIZ	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292253	ADRIANA PAOLA	MENDOZA RUIZ	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292253	ADRIANA PAOLA	MENDOZA RUIZ	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003292253	ADRIANA PAOLA	MENDOZA RUIZ	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003394059	JUAN CAMILO	MARTINEZ HOYOS	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	05/12/2024 7:40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003394059	JUAN CAMILO	MARTINEZ HOYOS	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	05/12/2024 7:42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003394059	JUAN CAMILO	MARTINEZ HOYOS	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003394059	JUAN CAMILO	MARTINEZ HOYOS	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003394059	JUAN CAMILO	MARTINEZ HOYOS	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003394059	JUAN CAMILO	MARTINEZ HOYOS	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003394059	JUAN CAMILO	MARTINEZ HOYOS	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003394059	JUAN CAMILO	MARTINEZ HOYOS	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1028014081	DIANA MARCELA	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	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	05/12/2024 7:40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1028014081	DIANA MARCELA	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	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	05/12/2024 7:42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1028014081	DIANA MARCELA	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1028014081	DIANA MARCELA	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1028014081	DIANA MARCELA	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1028014081	DIANA MARCELA	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1028014081	DIANA MARCELA	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1028014081	DIANA MARCELA	DOMINGUEZ RODRIGUEZ	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281510	ABRIL PAOLA	HERNANDEZ RUIZ	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	05/12/2024 7:40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281510	ABRIL PAOLA	HERNANDEZ RUIZ	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	05/12/2024 7:42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281510	ABRIL PAOLA	HERNANDEZ RUIZ	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281510	ABRIL PAOLA	HERNANDEZ RUIZ	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281510	ABRIL PAOLA	HERNANDEZ RUIZ	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281510	ABRIL PAOLA	HERNANDEZ RUIZ	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281510	ABRIL PAOLA	HERNANDEZ RUIZ	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063281510	ABRIL PAOLA	HERNANDEZ RUIZ	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063286033	MELISA	MONTES MORENO	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	05/12/2024 7:40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063286033	MELISA	MONTES MORENO	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	05/12/2024 7:42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063286033	MELISA	MONTES MORENO	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063286033	MELISA	MONTES MORENO	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063286033	MELISA	MONTES MORENO	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063286033	MELISA	MONTES MORENO	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063286033	MELISA	MONTES MORENO	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063286033	MELISA	MONTES MORENO	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063367452	ANA MARCELA	PEINADO PACHECO	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	05/12/2024 7:40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063367452	ANA MARCELA	PEINADO PACHECO	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	05/12/2024 7:42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063367452	ANA MARCELA	PEINADO PACHECO	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063367452	ANA MARCELA	PEINADO PACHECO	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063367452	ANA MARCELA	PEINADO PACHECO	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063367452	ANA MARCELA	PEINADO PACHECO	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	05/12/2024 7:45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063367452	ANA MARCELA	PEINADO PACHECO	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1063367452	ANA MARCELA	PEINADO PACHECO	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	05/12/2024 7:46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1066719130	JOEL ANDRES	SANCHEZ ALVAREZ	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	05/12/2024 7:40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1066719130	JOEL ANDRES	SANCHEZ ALVAREZ	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	05/12/2024 7:42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1066719130	JOEL ANDRES	SANCHEZ ALVAREZ	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	05/12/2024 7:43 a	CC 50909714

CC	1067402627	OSCAR DAVID	AVILA MORA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067402627	OSCAR DAVID	AVILA MORA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067402627	OSCAR DAVID	AVILA MORA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067402627	OSCAR DAVID	AVILA MORA	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067402627	OSCAR DAVID	AVILA MORA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067861918	GREY PAOLA	SOTO DE LA OSSA	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067861918	GREY PAOLA	SOTO DE LA OSSA	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067861918	GREY PAOLA	SOTO DE LA OSSA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067861918	GREY PAOLA	SOTO DE LA OSSA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067861918	GREY PAOLA	SOTO DE LA OSSA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067861918	GREY PAOLA	SOTO DE LA OSSA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067861918	GREY PAOLA	SOTO DE LA OSSA	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067861918	GREY PAOLA	SOTO DE LA OSSA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866168	DORIS ALICIA	FURNELES LADEUS	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866168	DORIS ALICIA	FURNELES LADEUS	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866168	DORIS ALICIA	FURNELES LADEUS	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866168	DORIS ALICIA	FURNELES LADEUS	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866168	DORIS ALICIA	FURNELES LADEUS	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866168	DORIS ALICIA	FURNELES LADEUS	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866168	DORIS ALICIA	FURNELES LADEUS	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866168	DORIS ALICIA	FURNELES LADEUS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866688	MARIANA	NIÑO GRACIANO	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866688	MARIANA	NIÑO GRACIANO	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866688	MARIANA	NIÑO GRACIANO	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866688	MARIANA	NIÑO GRACIANO	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866688	MARIANA	NIÑO GRACIANO	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866688	MARIANA	NIÑO GRACIANO	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866688	MARIANA	NIÑO GRACIANO	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067866688	MARIANA	NIÑO GRACIANO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067879053	CINDY PAOLA	CARABALLO PADILLA	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067879053	CINDY PAOLA	CARABALLO PADILLA	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067879053	CINDY PAOLA	CARABALLO PADILLA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067879053	CINDY PAOLA	CARABALLO PADILLA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067879053	CINDY PAOLA	CARABALLO PADILLA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067879053	CINDY PAOLA	CARABALLO PADILLA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067879053	CINDY PAOLA	CARABALLO PADILLA	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067879053	CINDY PAOLA	CARABALLO PADILLA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067909900	JUAN GUILLERMO	DIAZ HERNANDEZ	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067909900	JUAN GUILLERMO	DIAZ HERNANDEZ	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067909900	JUAN GUILLERMO	DIAZ HERNANDEZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067909900	JUAN GUILLERMO	DIAZ HERNANDEZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067909900	JUAN GUILLERMO	DIAZ HERNANDEZ	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067909900	JUAN GUILLERMO	DIAZ HERNANDEZ	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067909900	JUAN GUILLERMO	DIAZ HERNANDEZ	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067909900	JUAN GUILLERMO	DIAZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067932790	ALEJANDRA	ARTEAGA JULIO	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067932790	ALEJANDRA	ARTEAGA JULIO	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067932790	ALEJANDRA	ARTEAGA JULIO	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067932790	ALEJANDRA	ARTEAGA JULIO	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067932790	ALEJANDRA	ARTEAGA JULIO	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067932790	ALEJANDRA	ARTEAGA JULIO	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067932790	ALEJANDRA	ARTEAGA JULIO	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067932790	ALEJANDRA	ARTEAGA JULIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067938022	BRENDA CECILIA	PACHECO UPARELA	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067938022	BRENDA CECILIA	PACHECO UPARELA	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067938022	BRENDA CECILIA	PACHECO UPARELA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067938022	BRENDA CECILIA	PACHECO UPARELA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067938022	BRENDA CECILIA	PACHECO UPARELA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067938022	BRENDA CECILIA	PACHECO UPARELA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067938022	BRENDA CECILIA	PACHECO UPARELA	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067938022	BRENDA C

CC	1069465214	MARIA FERNANDA	PINEDO CONTRERAS	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1069465214	MARIA FERNANDA	PINEDO CONTRERAS	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1069465214	MARIA FERNANDA	PINEDO CONTRERAS	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1069465214	MARIA FERNANDA	PINEDO CONTRERAS	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1069465214	MARIA FERNANDA	PINEDO CONTRERAS	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1069465214	MARIA FERNANDA	PINEDO CONTRERAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1069465214	MARIA FERNANDA	PINEDO CONTRERAS	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10782945	JORGE DAVID	TORDECILLA ESQUIVEL	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10782945	JORGE DAVID	TORDECILLA ESQUIVEL	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10782945	JORGE DAVID	TORDECILLA ESQUIVEL	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10782945	JORGE DAVID	TORDECILLA ESQUIVEL	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10782945	JORGE DAVID	TORDECILLA ESQUIVEL	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10782945	JORGE DAVID	TORDECILLA ESQUIVEL	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10782945	JORGE DAVID	TORDECILLA ESQUIVEL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	10782945	JORGE DAVID	TORDECILLA ESQUIVEL	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1104255791	ALEJANDRA	ALBONIS PASTRANA	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1104255791	ALEJANDRA	ALBONIS PASTRANA	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1104255791	ALEJANDRA	ALBONIS PASTRANA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1104255791	ALEJANDRA	ALBONIS PASTRANA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1104255791	ALEJANDRA	ALBONIS PASTRANA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1104255791	ALEJANDRA	ALBONIS PASTRANA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1104255791	ALEJANDRA	ALBONIS PASTRANA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1104255791	ALEJANDRA	ALBONIS PASTRANA	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1193400303	JOSE SMITH	DORIA PAJARO	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1193400303	JOSE SMITH	DORIA PAJARO	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1193400303	JOSE SMITH	DORIA PAJARO	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1193400303	JOSE SMITH	DORIA PAJARO	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1193400303	JOSE SMITH	DORIA PAJARO	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1193400303	JOSE SMITH	DORIA PAJARO	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1193400303	JOSE SMITH	DORIA PAJARO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1193400303	JOSE SMITH	DORIA PAJARO	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25776149	NELYS SOFIA	VIDES PINTO	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25776149	NELYS SOFIA	VIDES PINTO	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25776149	NELYS SOFIA	VIDES PINTO	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25776149	NELYS SOFIA	VIDES PINTO	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25776149	NELYS SOFIA	VIDES PINTO	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25776149	NELYS SOFIA	VIDES PINTO	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25776149	NELYS SOFIA	VIDES PINTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25776149	NELYS SOFIA	VIDES PINTO	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25878693	SANDRA MILENA	LOPEZ FLOREZ	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25878693	SANDRA MILENA	LOPEZ FLOREZ	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25878693	SANDRA MILENA	LOPEZ FLOREZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25878693	SANDRA MILENA	LOPEZ FLOREZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25878693	SANDRA MILENA	LOPEZ FLOREZ	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25878693	SANDRA MILENA	LOPEZ FLOREZ	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25878693	SANDRA MILENA	LOPEZ FLOREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25878693	SANDRA MILENA	LOPEZ FLOREZ	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25989137	SAYDA ESTHER	TOBIO GUERRA	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25989137	SAYDA ESTHER	TOBIO GUERRA	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25989137	SAYDA ESTHER	TOBIO GUERRA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25989137	SAYDA ESTHER	TOBIO GUERRA	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25989137	SAYDA ESTHER	TOBIO GUERRA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25989137	SAYDA ESTHER	TOBIO GUERRA	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25989137	SAYDA ESTHER	TOBIO GUERRA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25989137	SAYDA ESTHER	TOBIO GUERRA	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25999615	YONAIDA YANETH	MEZA DIAZ	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25999615	YONAIDA YANETH	MEZA DIAZ	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25999615	YONAIDA YANETH	MEZA DIAZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25999615	YONAIDA YANETH	MEZA DIAZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25999615	YONAIDA YANETH	MEZA DIAZ	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	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25999615	YONAIDA YANETH	MEZA DIAZ	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 SEG

CC	35114160	ELENA LUCIA	VARGAS VERGARA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	4593865	MARIA	MOSQUERA YANEZ	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	4593865	MARIA	MOSQUERA YANEZ	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	4593865	MARIA	MOSQUERA YANEZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	4593865	MARIA	MOSQUERA YANEZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	4593865	MARIA	MOSQUERA YANEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	4593865	MARIA	MOSQUERA YANEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	4593865	MARIA	MOSQUERA YANEZ	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	4593865	MARIA	MOSQUERA YANEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50882673	MARLIDIS JUDITH	YANEZ CARRASCAL	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50882673	MARLIDIS JUDITH	YANEZ CARRASCAL	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50882673	MARLIDIS JUDITH	YANEZ CARRASCAL	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50882673	MARLIDIS JUDITH	YANEZ CARRASCAL	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50882673	MARLIDIS JUDITH	YANEZ CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50882673	MARLIDIS JUDITH	YANEZ CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50882673	MARLIDIS JUDITH	YANEZ CARRASCAL	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50882673	MARLIDIS JUDITH	YANEZ CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50883699	CLELIA DE LAS MERCEDES	AGUIRRE RAMOS	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50883699	CLELIA DE LAS MERCEDES	AGUIRRE RAMOS	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50883699	CLELIA DE LAS MERCEDES	AGUIRRE RAMOS	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50883699	CLELIA DE LAS MERCEDES	AGUIRRE RAMOS	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50883699	CLELIA DE LAS MERCEDES	AGUIRRE RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50883699	CLELIA DE LAS MERCEDES	AGUIRRE RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50883699	CLELIA DE LAS MERCEDES	AGUIRRE RAMOS	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50883699	CLELIA DE LAS MERCEDES	AGUIRRE RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50926285	ANGELICA MARIA	PEÑA JIMENEZ	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50926285	ANGELICA MARIA	PEÑA JIMENEZ	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50926285	ANGELICA MARIA	PEÑA JIMENEZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50926285	ANGELICA MARIA	PEÑA JIMENEZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50926285	ANGELICA MARIA	PEÑA JIMENEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50926285	ANGELICA MARIA	PEÑA JIMENEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50926285	ANGELICA MARIA	PEÑA JIMENEZ	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50926285	ANGELICA MARIA	PEÑA JIMENEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50938702	DIGNA MARIA	GAMERO RUIZ	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50938702	DIGNA MARIA	GAMERO RUIZ	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50938702	DIGNA MARIA	GAMERO RUIZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50938702	DIGNA MARIA	GAMERO RUIZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50938702	DIGNA MARIA	GAMERO RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50938702	DIGNA MARIA	GAMERO RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50938702	DIGNA MARIA	GAMERO RUIZ	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50938702	DIGNA MARIA	GAMERO RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	52931179	NURYS ESTHER	GUERRA REYES	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	52931179	NURYS ESTHER	GUERRA REYES	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	52931179	NURYS ESTHER	GUERRA REYES	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	52931179	NURYS ESTHER	GUERRA REYES	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	52931179	NURYS ESTHER	GUERRA REYES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	52931179	NURYS ESTHER	GUERRA REYES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	52931179	NURYS ESTHER	GUERRA REYES	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	52931179	NURYS ESTHER	GUERRA REYES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64928650	ISELA DEL CARMEN	NAVARRO MENDEZ	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	05/12/2024 7.40 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64928650	ISELA DEL CARMEN	NAVARRO MENDEZ	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	05/12/2024 7.42 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64928650	ISELA DEL CARMEN	NAVARRO MENDEZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64928650	ISELA DEL CARMEN	NAVARRO MENDEZ	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	05/12/2024 7.43 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64928650	ISELA DEL CARMEN	NAVARRO MENDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64928650	ISELA DEL CARMEN	NAVARRO MENDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 7.45 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64928650	ISELA DEL CARMEN	NAVARRO MENDEZ	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	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64928650	ISELA DEL CARMEN	NAVARRO MENDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 7.46 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

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

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , NIÑOS DE PAPEL MONTERIA.

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 21 de noviembre de 2024, 9:49
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Cordial saludo, estimado Eduardo.

A continuación, adjunto información requerida, al respecto del complementario Higiene y manipulación de alimentos, para un grupo de adolescentes de la IPS Niños de papel, sede montería.

Muchas gracias por la gestión.

Atte,

Dianny Stella Ortega Tafur.

Ingeniera de Alimentos.

4 adjuntos

- **01. Formato Ficha de Caracterizaciòn CLUB CAMPESTRE.docx** 167K
- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx** 17K
- **NIÑOS DE PAPEL JUNTO.pdf** 6612K

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

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , NIÑOS DE PAPEL MONTERIA.

Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co> 21 de noviembre de 2024, 17:10
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Buen día

Comparto documentos para tramite de curso

Saludos

Cordialmente,

De: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Enviado: jueves, 21 de noviembre de 2024 9:49
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>; David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
Asunto: CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , NIÑOS DE PAPEL MONTERIA.

[El texto citado está oculto]

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

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

4 adjuntos

- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx** 17K
- **NIÑOS DE PAPEL JUNTO.pdf** 6612K
- **01. Formato Ficha de Caracterizaciòn.pdf** 185K

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
NOMBRES Y APELLIDOS ASPIRANTE	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	TIPO ORGANIZACIÓN	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
DEIMER ANTONIO AVILE FRAN	TI	1067898339	1062606890	.....		
MARIA CAROLINA CORREA LO	CC	1067405661	1068419362	.....		
JAVIER DAVID DONADO DIAZ	TI	1032251422	1068419363	.....		
SALMA FUENTES DIAZ	TI	1071434207	1169213247	.....		
ESTEBAN GARCIA MEDELLIN	TI	1062606890.....	1102848011	.....		
JUAN CARLOS HOYOS TONCEL	TI	1122813431	1065241001	.....		
JHEYINER SAMUEL LEON FERN	TI	1068419362.....	1064193248	.....		
JHOYNER MOISES LEON FERN	TI	1068419363.....	1069479664	.....		
MARIA ALEJANDRA LOPEZ YAI	TI	1169213247.....	1148947978	....		
VALERY MADERA ISSA	TI	1102848011.....	1067910355	.....		
MARIA ANGEL MADERA VILLA	TI	1065241001.....	1064315372	.....		
MARIA JOSE MANGONEZ SEGI	TI	1063153918	1064314346	XXXXXX		
JUAN SMITH MARRUGO SENA	TI	1067879662	1067166479	XXXXXX		
JUAN JOSE MARTINEZ OVIEDC	TI	1064193248.....	1066605266	.....		
ALFREDO ENRIQUE MENA ROI	CC	1067925631				
JEFERSON ORTEGA BETIN	TI	1069479664	....			
ENILDA ROSA OSPINO SUARE	TI	1148947978	.....			
JIMENA PATRON LUGO	TI	1068422016				
ANA SOFIA PINEDA HERRERA	TI	1067910355	.....			
ESTEFANY SOFIA RAMOS OSO	TI	1064315372	.....			
SANDY LUZ ROMAN HERNANI	TI	1064314346	XXXXXXXXXXX			
SORAYA SOFIA RUIZ PASTOR	CC	1067166479	XXXXXXXXXXX			
ELIAS GABRIEL SIERRA HERNA	TI	1066605266	.....			
AISKEL PAULETH SUAREZ MAL	TI	1066741884				
LUIS ALFONSO ZABALETA CHA	TI	1066728611				

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

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

Resultado de Inscripción Ficha No.3137180

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 26 de noviembre de 2024, 15:56
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

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

MES: NOVIEMBRE

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

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

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

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

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

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

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

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

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

2 adjuntos

ResultadoInscripcion.xls
587K

Ficha No. 3137180.pdf
199K

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organizaciòn	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1067898339	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067405661	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1032251422	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1071434207	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1062606890	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1122813431	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1068419362	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1068419363	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1169213247	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1102848011	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1065241001	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1063153918	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1067879662	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1064193248	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067925631	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1069479664	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1148947978	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1068422016	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1067910355	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1064315372	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1064314346	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	CC	1067166479	3137180	CAMPESINO		2149496
No existe un usuario c	TI	1066605266	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1066741884	3137180	CAMPESINO		2149496
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1066728611	3137180	CAMPESINO		2149496

La siguiente lista de Tipo población Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.	La siguiente lista de Tipo población Aspirante tiene asociado un Tipo de Organización y debe especificar
ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS	AFROCOLOMBIANO
ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ADOLESCENTE_DESVINCULADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZ	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZ
ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL	GITANO_ROM
ADOLESCENTE_TRABAJADOR	INDIGENA
AMENAZA	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ARTESANOS	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_F
CAMPESINO	NEGRO
DELITOS_CONTRA_LA_LIBERTAD_Y_LA_INTEGRIDAD_SEXUAL_EN_DESARROLLO_DEL_CONFLICTO_ARMADO	PALENQUERO
DESAPARICIÓN_FORZADA	RAIZAL
DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS	
DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CABEZA_DE_FAMI	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA	
DISCAPACIDAD_INTELECTUAL	
DISCAPACIDAD_AUDITIVA	
DISCAPACIDAD_FÍSICA	
DISCAPACIDAD_VISUAL	
DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL	
DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE	
SORDOCEGUERA	
EMPRENDEDORES	
HERIDO	
HOMICIDIO_/_MASACRE	
INPEC	
JOVENES_VULNERABLES	
MICROEMPRESAS	
MINAS_ANTIPERSONAL,_MUNICIÓN_SIN_EXPLOTAR,_Y_ARTEFACTO_«EXPLOSIVO_IMPROVISADO	
MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
NINGUNA	
PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN	
RECLUTAMIENTO_FORZADO	
REMITIDOS_POR_EL_CIE	
REMITIDOS_POR_EL_PAL	
SECUESTRO	
SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES	
SOLDADOS_CAMPESINOS	
TERCERA_EDAD	
TORTURA	
VINCULACIÓN_DE_NIÑOS,_NIÑAS_Y_ADOLESCENTES_A_ACTIVIDADES_RELACIONADAS_CON_GRUPOS_ARMADOS	

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

N.º FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3137180 No. SOLICITUD 2149496

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

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

CODIGO PROGRAMA: **96151461** VERSION **2** SECTOR: _____

CONVENIO: CAMPESENA

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO: **26/11/2024** TERMINACIÓN: **30/11/2024** TOTAL HORAS: **40**

Nº APRENDICES: **25** MUNICIPIO: **MONTERIA**

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: **PASATIEMPO NIÑOS DE PAPEL**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	**26 NOVIEMBRE DEL 2024**	**6:00 AM**	**2:00 PM**
MIERCOLES	**27 NOVIEMBRE DEL 2024**	**6:00 AM**	**2:00 PM**
JUEVES	**28 NOVIEMBRE DEL 2024**	**6:00 AM**	**2:00 PM**
VIERNES	**29 NOVIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
SABADO	**30 NOVIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

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

TELÉFONO 3113442274 EMAIL: diannyestellaortegatafur@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS **ASOCIACIÒN NIÑOS DE PAPEL**

NIT Nº. **80009987** TELÉFONO: **3132318704** FAX: _____

DIRECCIÓN: **PASATIEMPO** APARTADO: _____

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

NOMBRE DEL GERENTE: **AIDA AMPARO PUNTO RAMIREZ**

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: **SERVICIOS DE SALUD**

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

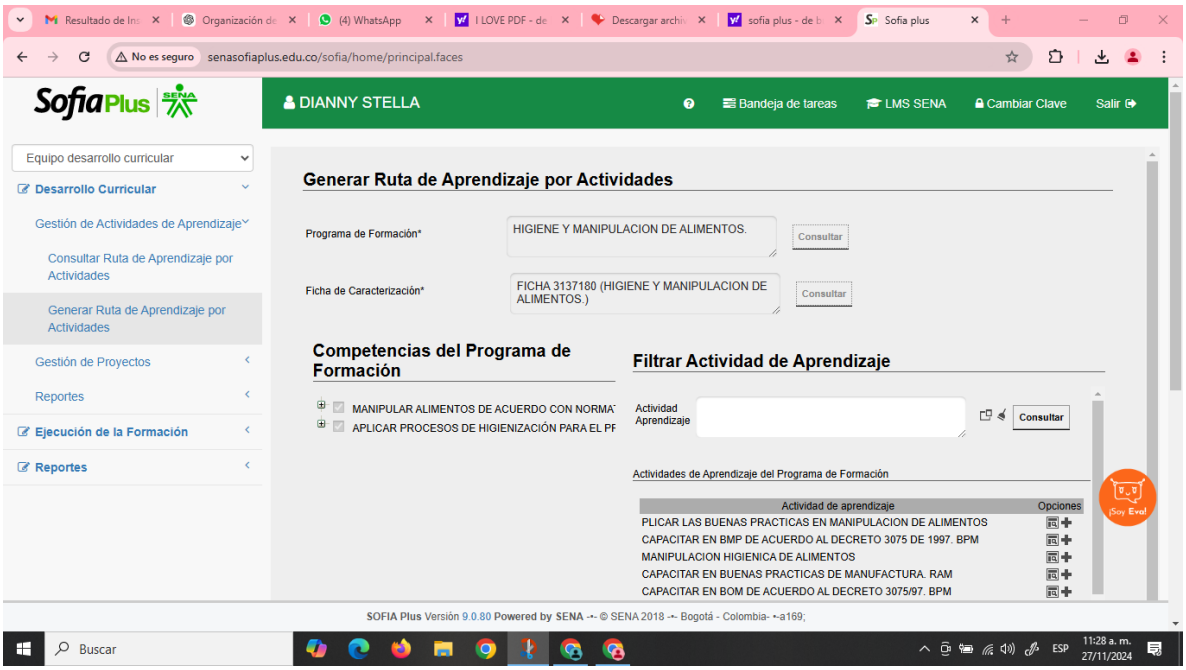
Ánimo de Lucro				Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada				Precooperativas			
	Anónima				Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita				Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta				Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva				Mutuales		ONGS	
	Unipersonal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

Dianny Ortega 50.909.714

David Ortega

20-11-2024

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA



RUTA NIÑOS PAPEL MONTERIA FICHA: 3137180

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

Resultado de Inscripción Ficha No.3137180

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 29 de noviembre de 2024, 19:01
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo departamento de Inscripciones.

Dando respuesta al correo de resultado de inscripción, presento a continuación el listado de las correcciones efectuadas al listado.

CORRECCIÒN				
LISTADO DE ASPIRANTES REGISTRADOS EN SOFIA PLUS				
Nº	NOMBRE	T.D	Nº D	REGISTRADO
1	**ESTEBAN GARCIA MEDELLIN**	TI	1062606890	SI
2	**JHEYINER SAMUEL LEON FERNANDEZ**	TI	1068419362	SI
3	**JHOYNER MOISES LEON FERNANDEZ**	TI	1068419363	SI
4	**MARIA ALEJANDRA LOPEZ YANEZ**	TI	1169213247	SI
5	**VALERY MADERA ISSA**	TI	1102848011	SI
6	**MARIA ANGEL MADERA VILLAMIZAR**	TI	1065241001	SI
7	**JUAN JOSE MARTINEZ OVIEDO**	TI	1064193248	SI
8	**JEFERSON ORTEGA BETIN**	TI	1069479664	SI
9	**ENILDA ROSA OSPINO SUAREZ**	TI	1148947978	SI
10	**ANA SOFIA PINEDA HERRERA**	TI	1067910355	SI
11	**ESTEFANY SOFIA RAMOS OSORIO**	TI	1064315372	SI
12	**ELIAS GABRIEL SIERRA HERNANDEZ**	TI	1066605266	SI
13	**SANDY LUZ ROMAN HERNANDEZ**	TI	1064314346	NO
14	**SORAYA SOFIA RUIZ PASTOR**	CC	1067166479	NO

De estos 14 aspirantes, solo se pudieron registrar en sofia plus, 12 chicos.

Por lo que se solicita retirar de la ficha a los 2 jóvenes restantes:

SANDY LUZ ROMAN HERNANDEZ	TI	1064314346
SORAYA SOFIA RUIZ PASTOR	CC	1067166479

Una vez efectuado el ajuste, por favor proceder a cerrar la ficha.

Muchas gracias.

Atte.

Dianny Ortega tafur.
[El texto citado está oculto]

Gmail dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Resultado de Inscripción Ficha No.3137180

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 2 de diciembre de 2024, 14:43
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

Se informa que, no se puede responder a su solicitud ya que la formación alcanzó su fecha final, por lo cual no se puede hacer ninguna inscripción de aspirantes adicional.

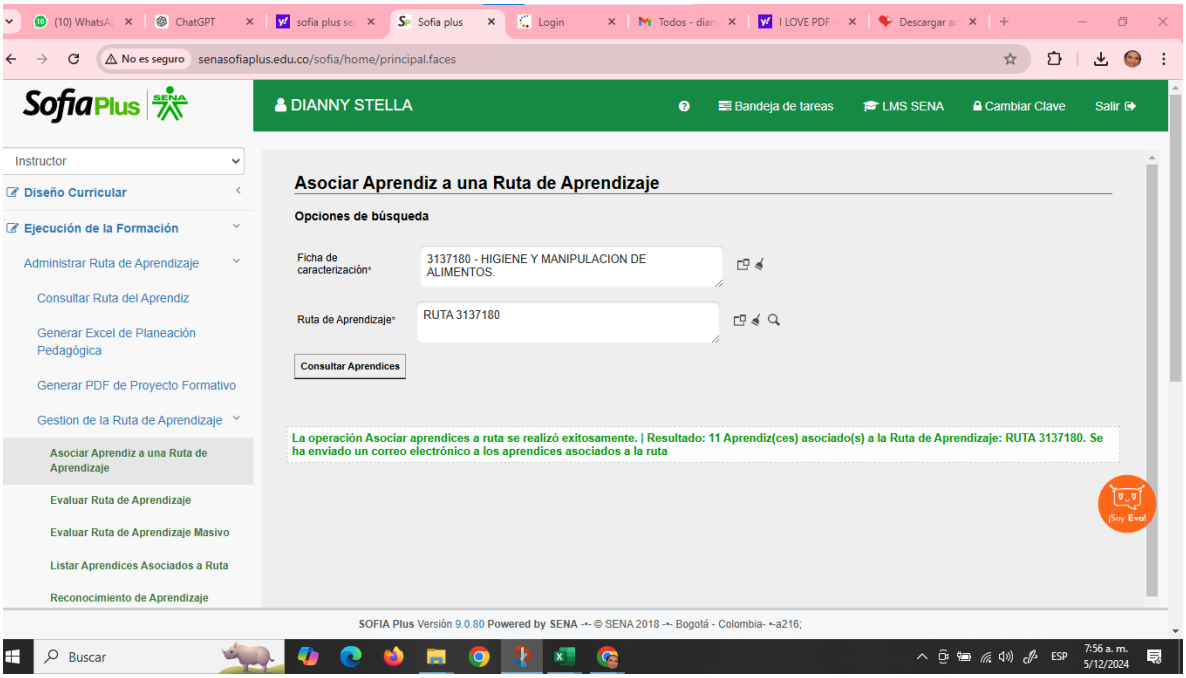


Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

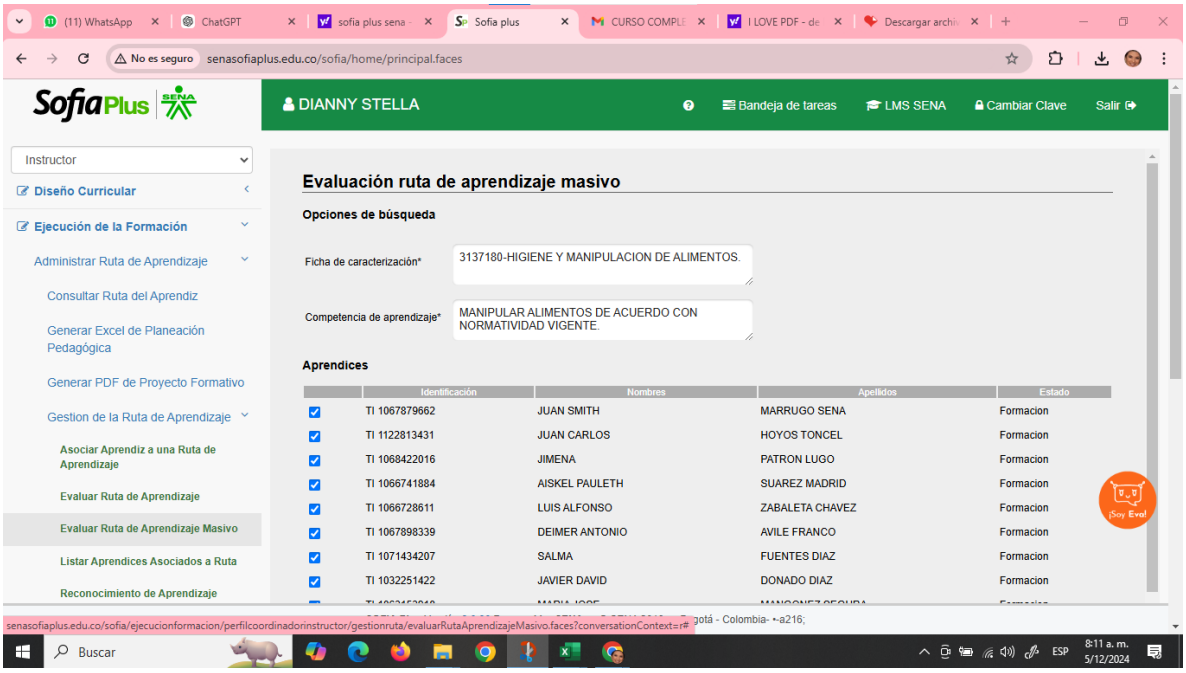
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

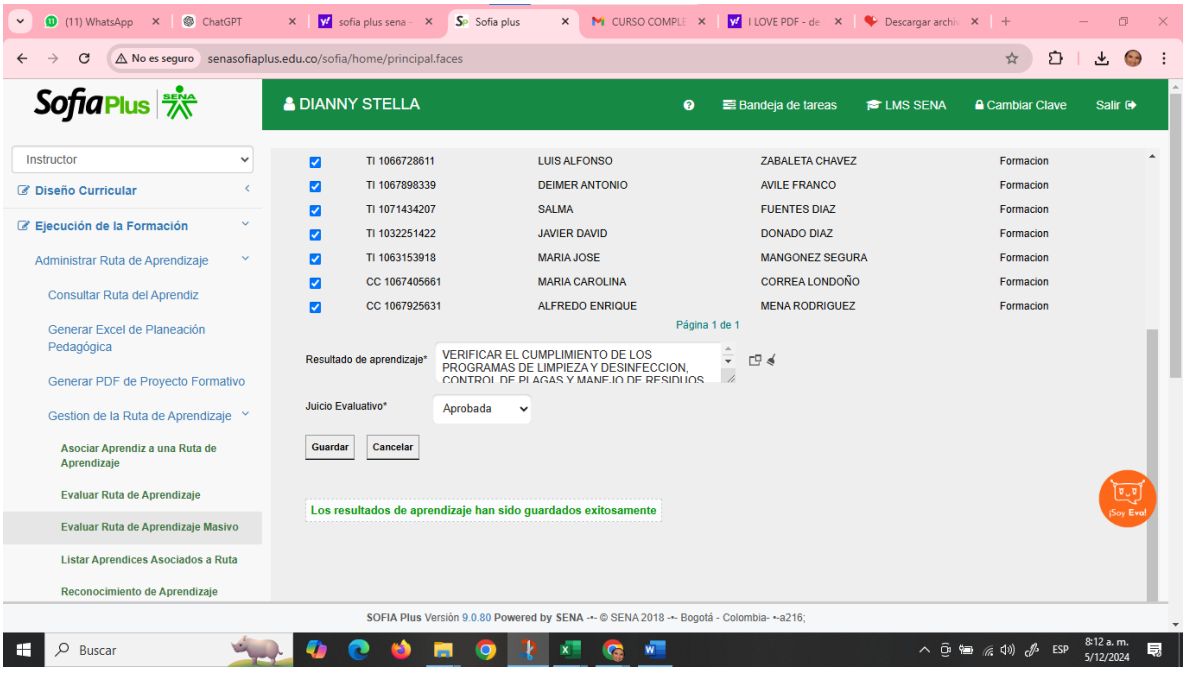
De: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Enviado: viernes, 29 de noviembre de 2024 19:01
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>; Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
Asunto: Re: Resultado de Inscripción Ficha No.3137180

[El texto citado está oculto]



ASOCIAR APRENDICES DE LA FICHA NIÑOS DE PAPEL 3137180 A LA RUTA DE APRENDIZAJE





EVALUACIÒN FICHA 3137180 NIÑOS DE PAPEL MONTERIA PROFE ALFREDO. HOSPITALIZACIÒN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 05/12/2024
Ficha de Caracterización: 3137180
Cógigo: 96151461
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 26/11/2024
Fecha Fin: 30/11/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1032251422	JAVIER DAVID	DONADO DIAZ	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032251422	JAVIER DAVID	DONADO DIAZ	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032251422	JAVIER DAVID	DONADO DIAZ	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032251422	JAVIER DAVID	DONADO DIAZ	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032251422	JAVIER DAVID	DONADO DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032251422	JAVIER DAVID	DONADO DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032251422	JAVIER DAVID	DONADO DIAZ	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032251422	JAVIER DAVID	DONADO DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063153918	MARIA JOSE	MANGONEZ SEGURA	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063153918	MARIA JOSE	MANGONEZ SEGURA	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063153918	MARIA JOSE	MANGONEZ SEGURA	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063153918	MARIA JOSE	MANGONEZ SEGURA	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063153918	MARIA JOSE	MANGONEZ SEGURA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063153918	MARIA JOSE	MANGONEZ SEGURA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063153918	MARIA JOSE	MANGONEZ SEGURA	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063153918	MARIA JOSE	MANGONEZ SEGURA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066728611	LUIS ALFONSO	ZABALETA CHAVEZ	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066728611	LUIS ALFONSO	ZABALETA CHAVEZ	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066728611	LUIS ALFONSO	ZABALETA CHAVEZ	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066728611	LUIS ALFONSO	ZABALETA CHAVEZ	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066728611	LUIS ALFONSO	ZABALETA CHAVEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066728611	LUIS ALFONSO	ZABALETA CHAVEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066728611	LUIS ALFONSO	ZABALETA CHAVEZ	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066728611	LUIS ALFONSO	ZABALETA CHAVEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066741884	AISKEL PAULETH	SUAREZ MADRID	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066741884	AISKEL PAULETH	SUAREZ MADRID	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066741884	AISKEL PAULETH	SUAREZ MADRID	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066741884	AISKEL PAULETH	SUAREZ MADRID	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066741884	AISKEL PAULETH	SUAREZ MADRID	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066741884	AISKEL PAULETH	SUAREZ MADRID	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066741884	AISKEL PAULETH	SUAREZ MADRID	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066741884	AISKEL PAULETH	SUAREZ MADRID	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067405661	MARIA CAROLINA	CORREA LONDOÑO	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067405661	MARIA CAROLINA	CORREA LONDOÑO	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067405661	MARIA CAROLINA	CORREA LONDOÑO	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067405661	MARIA CAROLINA	CORREA LONDOÑO	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067405661	MARIA CAROLINA	CORREA LONDOÑO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067405661	MARIA CAROLINA	CORREA LONDOÑO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067405661	MARIA CAROLINA	CORREA LONDOÑO	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067405661	MARIA CAROLINA	CORREA LONDOÑO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067879662	JUAN SMITH	MARRUGO SENA	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067879662	JUAN SMITH	MARRUGO SENA	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067879662	JUAN SMITH	MARRUGO SENA	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067879662	JUAN SMITH	MARRUGO SENA	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067879662	JUAN SMITH	MARRUGO SENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067879662	JUAN SMITH	MARRUGO SENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067879662	JUAN SMITH	MARRUGO SENA	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067879662	JUAN SMITH	MARRUGO SENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067898339	DEIMER ANTONIO	AVILE FRANCO	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067898339	DEIMER ANTONIO	AVILE FRANCO	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067898339	DEIMER ANTONIO	AVILE FRANCO	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067898339	DEIMER ANTONIO	AVILE FRANCO	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067898339	DEIMER ANTONIO	AVILE FRANCO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067898339	DEIMER ANTONIO	AVILE FRANCO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067898339	DEIMER ANTONIO	AVILE FRANCO	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067898339	DEIMER ANTONIO	AVILE FRANCO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067925631	ALFREDO ENRIQUE	MENA RODRIGUEZ	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067925631	ALFREDO ENRIQUE	MENA RODRIGUEZ	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067925631	ALFREDO ENRIQUE	MENA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - AP

TI	1068422016	JIMENA	PATRON LUGO	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422016	JIMENA	PATRON LUGO	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422016	JIMENA	PATRON LUGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422016	JIMENA	PATRON LUGO	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422016	JIMENA	PATRON LUGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422016	JIMENA	PATRON LUGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422016	JIMENA	PATRON LUGO	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422016	JIMENA	PATRON LUGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1071434207	SALMA	FUENTES DIAZ	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1071434207	SALMA	FUENTES DIAZ	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1071434207	SALMA	FUENTES DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1071434207	SALMA	FUENTES DIAZ	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1071434207	SALMA	FUENTES DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1071434207	SALMA	FUENTES DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1071434207	SALMA	FUENTES DIAZ	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1071434207	SALMA	FUENTES DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1122813431	JUAN CARLOS	HOYOS TONCEL	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	05/12/2024 8.11 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1122813431	JUAN CARLOS	HOYOS TONCEL	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	05/12/2024 8.13 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1122813431	JUAN CARLOS	HOYOS TONCEL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1122813431	JUAN CARLOS	HOYOS TONCEL	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	05/12/2024 8.14 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1122813431	JUAN CARLOS	HOYOS TONCEL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1122813431	JUAN CARLOS	HOYOS TONCEL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	05/12/2024 8.16 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1122813431	JUAN CARLOS	HOYOS TONCEL	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	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1122813431	JUAN CARLOS	HOYOS TONCEL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	05/12/2024 8.17 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

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

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , NIÑOS DE PAPEL KM 12 PLANETA RICA.

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 27 de noviembre de 2024, 7:50
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo, estimado Eduardo.

A continuación, adjunto información requerida, al respecto del complementario Higiene y manipulación de alimentos, para un grupo de adolescentes de la IPS Niños de papel, sede KM 12 VIA PLANETA RICA.

Muchas gracias por la gestión.

Atte,

Dianny Stella Ortega Tafur.

Ingeniera de Alimentos.

4 adjuntos

- **01. Formato Ficha de Caracterizaciòn CLUB CAMPESTRE.docx** 166K
- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **CEDULAS UNIFICADAS NIÑOS DE PAPEL KM 12.pdf** 3415K
- **DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx** 17K

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

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , NIÑOS DE PAPEL KM 12 PLANETA RICA.

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 27 de noviembre de 2024, 9:07
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Apreciado Eduardo.

Doy alcance al correo anterior, para ajustar la información de los aspirantes.

Anexo nuevamente la documentación requerida, debido a que se anexaron 7 aspirantes.

Atte.

Dianny Ortega Tafur
Ing Alimentos
[El texto citado está oculto]

4 adjuntos

01. Formato Ficha de Caracterizaciòn CLUB CAMPESTRE.docx
166K

02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx
129K

CEDULAS NIÑOS DE PAPEL AJUSTADAS UNIFICADAS.pdf
10340K

DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx
17K

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

CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , NIÑOS DE PAPEL KM 12 PLANETA RICA.

Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co> 28 de noviembre de 2024, 8:00
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Buen día

Comparto documentos para tramite de curso

Saludos

Cordialmente,

De: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Enviado: miércoles, 27 de noviembre de 2024 9:07
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
Asunto: Re: CURSO COMPLEMENTARIO DE HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS , NIÑOS DE PAPEL KM 12 PLANETA RICA.

[El texto citado está oculto]

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

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

4 adjuntos

- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **CEDULAS NIÑOS DE PAPEL AJUSTADAS UNIFICADAS.pdf** 10340K
- **DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx** 17K
- **01. Formato Ficha de Caracterizaciòn.pdf** 168K

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS V1.0

NOMBRES Y APELLIDOS ASPIRANTE	Tipo de identificación	Numero de identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	TIPO ORGANIZACIÓN	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
BRAYAN ANDRES LOPEZ APAR TI		1064997358	1067883421	T.I		
DYLAN DAVID HERNANDEZ MI TI		1063163408	1066733231	T.I		
JOSE EMILIO AGUDELO PEREZ TI		1067883421	XXXXX	1037119624 PPT		
ALEXANDER RUIZ OSORIO TI		1066731264				
MARIA VALENTINA CORDOBA TI		1066733231	XXXXX			
GGYNA MARCELA SAENZ ROD TI		1065294174				
CRISTOBAL DE JESUS CARMOY TI		1064968884				
CAMILO ANDRES MARTINEZ G TI		1068422024				
DANIELA ALEJANDRA DELAOS: TI		1072257097				
CARLOS DAVID CORDOBA SAL TI		1067287199				
JUAN DAVID GUZMAN MERCA PT		1068661938				
NEVER LUIS LUNA VERGARA TI		1068582881				
CARLOS ANDRES GUERRA NEG TI		1032014785				
GUSTAVO ANDRES HERNANDI TI		1068422699				
DIDIER JOSE CHICA BARRERA TI		1067288482				
ALEX FERMIN MORALES LOPE: TI		1141116952				
JOSE MIGUEL CHICA BARRERA TI		1067286349				
JESUS MATIAS BALLESTEROS P TI		1062436512				
JHOANA VANESSA MARTINEZ TI		1063965483				
JUAN ANDRES AVILES MESTRA TI		1067886515				
LUZ ESTELA SALCEDO PACHEC TI		1067288253				
JESUS DAVID RIVERO HOYOS TI		1062968211				
SAID DAVID APARICIO MACIA TI		1067915122				
CECILIA ANDREA MONTERROS TI		1067909330				
RAFAEL DAVID TIRADO SARIE: TI		1068666130				
DEISY MILDREY CARVAJAL BORJ C.C			1037119624 XXXXX			
DORYS LUZ HERNANDEZ ANAYA C.C		3497338 1				
KAREN SOFIA COTUAS URUETA C.C		1003398488				
KEVIN DANIEL GUERRERO TORR PPT		646668				
LEYDIS JOSEPH DEL CASTILLO M C.C		5093548				
SANDRA MILENA HERNANDEZ C C.C		2578668				
YORLEIDIS DURANGO GOMEZ C.C		1001589796				

La siguiente lista de Tipo poblacion Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organizacion y la columna debe ir en blanco.

ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS
ADOLESCENTE_RECLUTADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZADOS
ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL
ADOLESCENTE_TRABAJADOR
AMENAZA
ARTESANOS
_DEL_CONFLICTO_ARMADO
DESAPARICIÓN_FORZADA
DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS
DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CAUSA_DE_FAMI
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CAUSA_DE_FAMILIA
DISCAPACIDAD_INTELECTUAL
DISCAPACIDAD_AUDITIVA
DISCAPACIDAD_FÍSICA
DISCAPACIDAD_VISUAL
DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL
DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE
SORDOCEGUERA
EMPRENDEDORES
HERIDO
HOMICIDIO_/_MASACRE
INPEC
JOVENES_VULNERABLES
MICROEMPRESAS
O_IMPROVISADO
MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA
NINGUNA
PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN
RECLUTAMIENTO_FORZADO
REMITIDOS_POR_EL_CIE
REMITIDOS_POR_EL_PAL
SECUESTRO
SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES
SOLDADOS_CAMPESINOS
TERCERA_EDAD
TORTURA
[illegible]
NADAS_CON_GRUPOS_ARMADOS

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

Resultado de Inscripción Ficha No. 3139988

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 3 de diciembre de 2024, 8:15
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

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

MES: DICIEMBRE

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

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

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

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

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

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

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

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

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

2 adjuntos

ResultadoInscripcion.xls
586K

Ficha No. 3139988.pdf
269K

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organización	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
Inscripción Exitosa. Los	TI	1064997358	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1063161408	3139988	CAMPESINO		2151672
No existe un usuario co	TI	1067883421	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1066731268	3139988	CAMPESINO		2151672
No existe un usuario co	TI	1066733231	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1065294174	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1062968884	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1068422024	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1072257097	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1067287199	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1068661938	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1068582881	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1032014785	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1068422699	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1067288482	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1141116952	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1067286349	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1062436512	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1063965483	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1067886515	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1067288253	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1062968211	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1067915122	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1067909330	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	TI	1068666130	3139988	CAMPESINO		2151672
No existe un usuario co	PPT	1037119624	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	CC	34973381	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	CC	1003398488	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	PPT	6466668	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	CC	50935448	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	CC	25786628	3139988	CAMPESINO		2151672
Inscripción Exitosa. Los	CC	1001589796	3139988	CAMPESINO		2151672

La siguiente lista de Tipo población Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.	La siguiente lista de Tipo población Aspirante tiene asociado un Tipo de Organización y debe especificar
ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS	AFROCOLOMBIANO
ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ADOLESCENTE_DESVINCULADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZ	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZ
ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL	GITANO_ROM
ADOLESCENTE_TRABAJADOR	INDIGENA
AMENAZA	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ARTESANOS	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_F
CAMPESINO	NEGRO
DELITOS_CONTRA_LA_LIBERTAD_Y_LA_INTEGRIDAD_SEXUAL_EN_DESARROLLO_DEL_C	
ONFLICTO_ARMADO	PALENQUERO
DESAPARICIÓN_FORZADA	RAIZAL
DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS	
DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CABEZA_DE_FAMI	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA	
DISCAPACIDAD_INTELECTUAL	
DISCAPACIDAD_AUDITIVA	
DISCAPACIDAD_FISICA	
DISCAPACIDAD_VISUAL	
DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL	
DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE	
SORDOCEGUERA	
EMPRENDEDORES	
HERIDO	
HOMICIDIO_/_MASACRE	
INPEC	
JOVENES_VULNERABLES	
MICROEMPRESAS	
MINAS_ANTIPERSONAL,_MUNICIÓN_SIN_EXPLOTAR,_Y_ARTEFACTO_«EXPLOSIVO_IM	
PROVISADO	
MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
NINGUNA	
PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN	
RECLUTAMIENTO_FORZADO	
REMITIDOS_POR_EL_CIE	
REMITIDOS_POR_EL_PAL	
SECUESTRO	
SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES	
SOLDADOS_CAMPESINOS	
TERCERA_EDAD	
TORTURA	
VINCULACIÓN_DE_NIÑOS,_NIÑAS_Y_ADOLESCENTES_A_ACTIVIDADES_RELACIONADAS	
_CON_GRUPOS_ARMADOS	

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

N.º FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3139988 No. SOLICITUD 2151672

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

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

CODIGO PROGRAMA: **96151461** VERSION **2** SECTOR: _____

CONVENIO: CAMPESENA

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO: **6/12/2024** TERMINACIÓN: **12/12/2024** TOTAL HORAS: **40**

Nº APRENDICES: **32** VEREDA: MUNICIPIO: **MONTERIA**

DIRECCIÓN: **KM 12 NIÑOS DE PAPEL**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	**10-12-2024**	**6:00 AM**	**2:00 PM**
MIERCOLES	**11-12-2024**	**6:00 AM**	**2:00 PM**
JUEVES	**12-12-2024**	**6:00 AM**	**2:00 PM**
VIERNES	**6-12-2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
SABADO	**7-12-2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

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

TELÉFONO 3113442274 EMAIL: diannyestellaortegatafur@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS **ASOCIACIÒN NIÑOS DE PAPEL**

NIT Nº. **80009987** TELÉFONO: **3132318704** FAX: _____

DIRECCIÓN: **PASATIEMPO** APARTADO: _____

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

NOMBRE DEL GERENTE: **AIDA AMPARO PUNTO RAMIREZ**

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: **SERVICIOS DE SALUD**

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

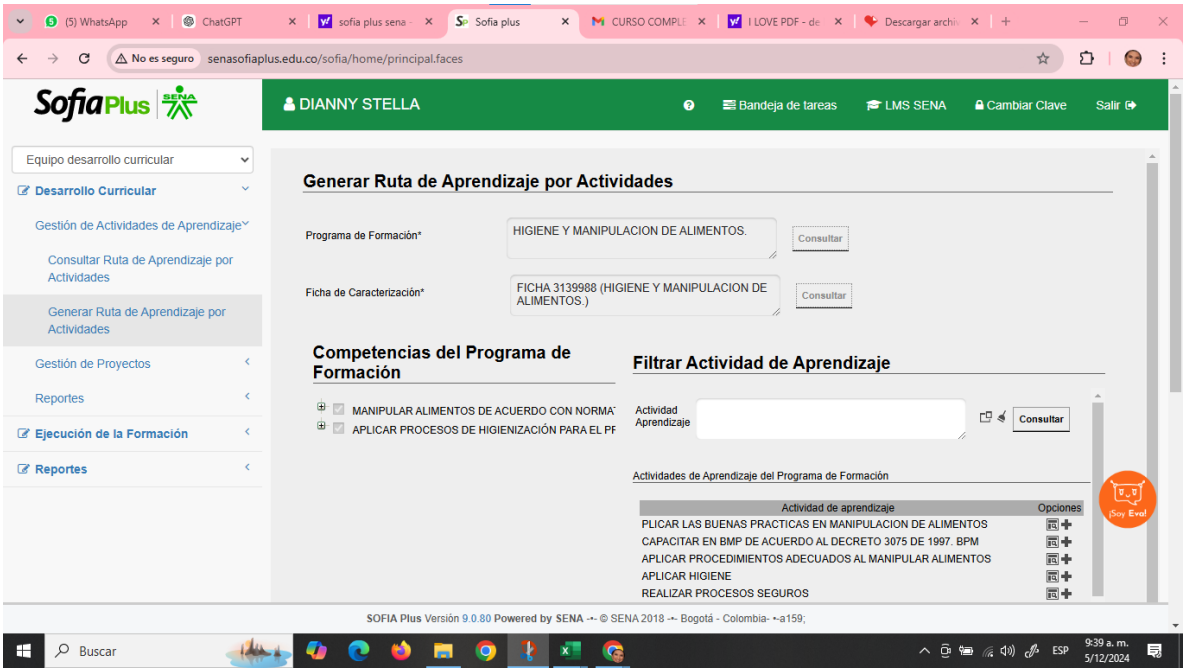
Ánimo de Lucro				Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada				Precooperativas			
	Anónima				Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita				Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta				Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva				Mutuales		ONGS	
	Unipersonal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

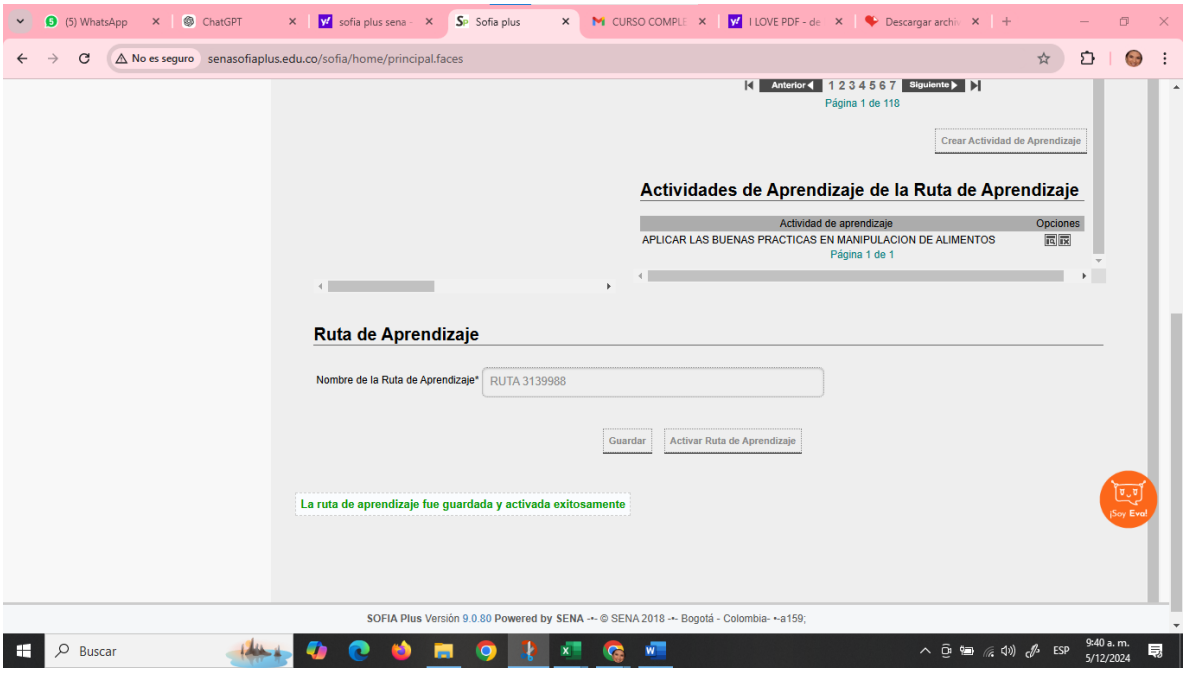
Dianny Ortega 50.909.714

David Ortega

27-11-2024

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA





CREAR RUTA DE APRENDIZAJE PARA LA FICHA 3139988 NIÑOS DE PAPEL KM 12 TERAPIA

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

Resultado de Inscripción Ficha No. 3139988

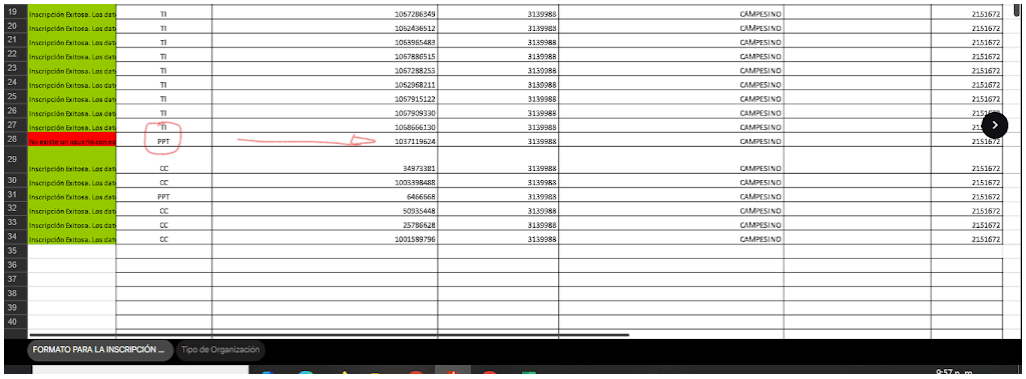
dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 3 de diciembre de 2024, 21:58
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Buenas noches, estimado departamento de Inscripciones.

Para dar cierre a la ficha en menciòn, solicito por favor, hacer retiro a los aspirantes:

NOMBRE	T.D	NUMERO
JOSE EMILIO AGUDELO PEREZ	TI	1067883421
MARIA VALENTINA CORDOBA MARTINEZ	TI	1066733231
DEISY MILDREY CARVAJAL BORJA	C.C	1037119624

Aclaro que la joven Deisy Mildrey Carvajal Borja, no tiene como tipo de documento, un permiso por protección temporal (ppt); si no su tipo de documento es una cédula de ciudadanía. c.c.



Atte,

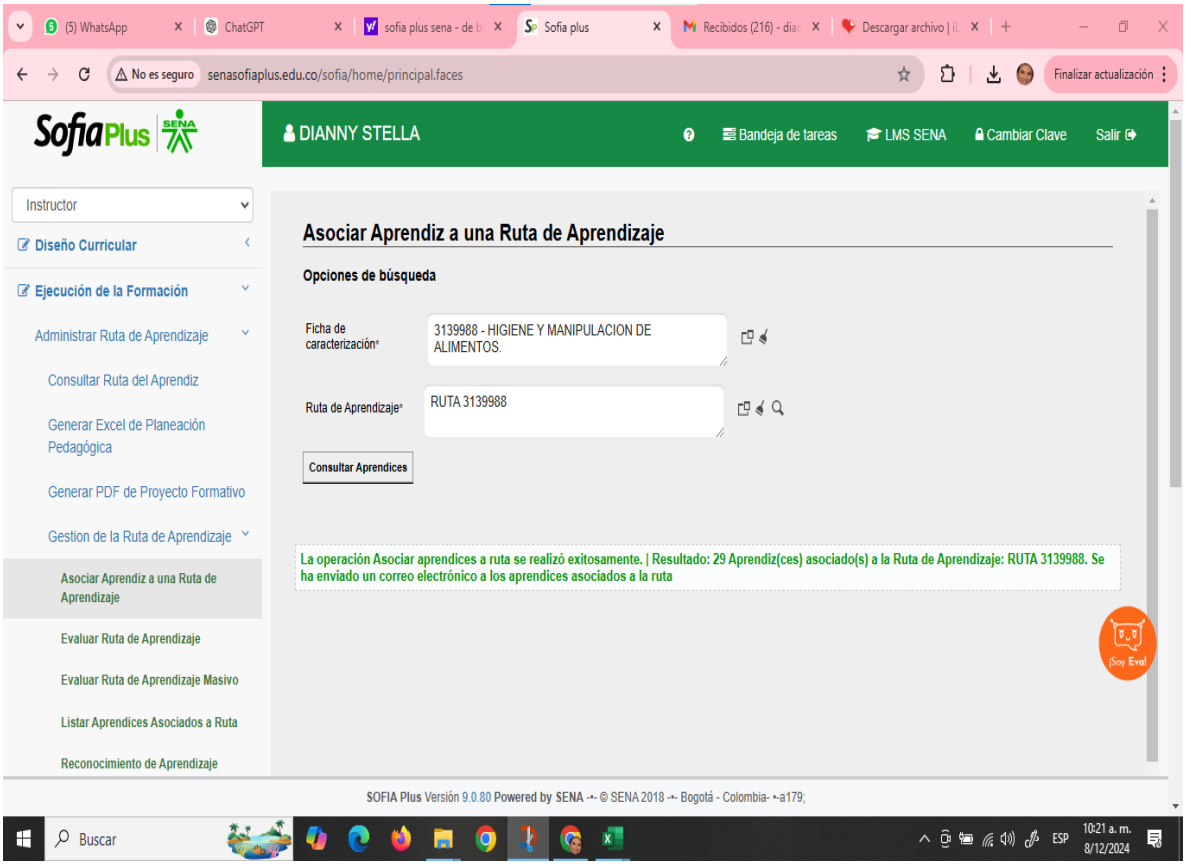
Dianny Ortega Tafur.
Ing Alimentos.
[El texto citado está oculto]

3 adjuntos

JOSE EMILIO AGUDELO-1 (1).pdf
134K

MARIA VALENTINA CORDOBA.pdf
157K

DEISY CARVAJAL-EMPRENDEDORES.pdf
190K



ASOCIAR APRENDICES A RUTA DE APRENDIZAJE, DE LA FICHA 3139988 NP KM 12

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

Resultado de Inscripción Ficha No. 3139988

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 6 de diciembre de 2024, 11:20
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

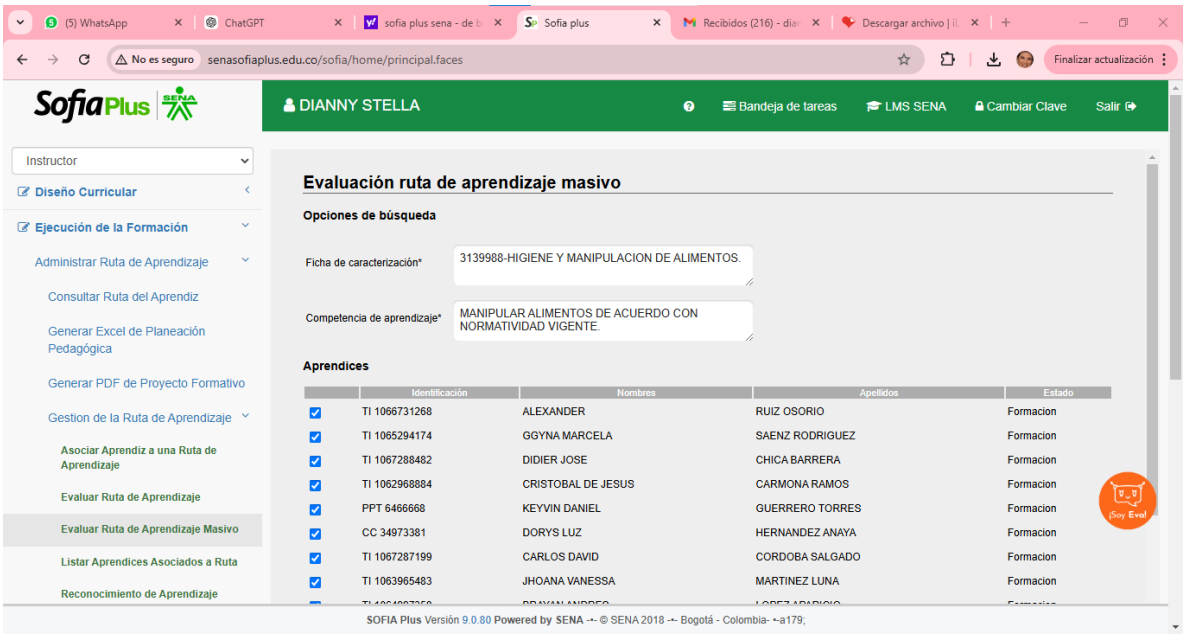
Cordial Saludo, estimado/a instructor/a
En respuesta a su solicitud, se confirma el cierre del curso complementario correspondiente a la Ficha No.3139988

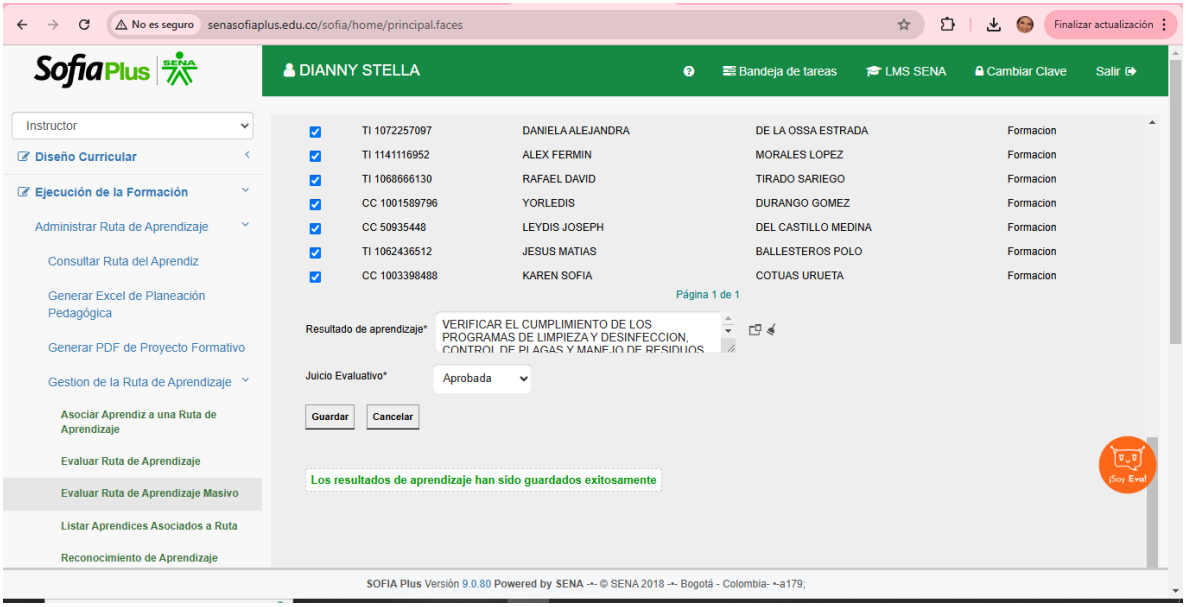
Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
Redes

De: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Enviado: martes, 3 de diciembre de 2024 21:58
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>; Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
Asunto: Re: Resultado de Inscripción Ficha No. 3139988

[El texto citado está oculto]





EVALUACIÒN 29 APRENDICES DE LA FICHA 3139988 NP KM 12

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 08/12/2024
Ficha de Caracterización: 3139988
Cógigo: 96151461
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 06/12/2024
Fecha Fin: 12/12/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1001589796	YORLEDIS	DURANGO GOMEZ	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001589796	YORLEDIS	DURANGO GOMEZ	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001589796	YORLEDIS	DURANGO GOMEZ	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001589796	YORLEDIS	DURANGO GOMEZ	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001589796	YORLEDIS	DURANGO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001589796	YORLEDIS	DURANGO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001589796	YORLEDIS	DURANGO GOMEZ	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1001589796	YORLEDIS	DURANGO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003398488	KAREN SOFIA	COTUAS URUETA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003398488	KAREN SOFIA	COTUAS URUETA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003398488	KAREN SOFIA	COTUAS URUETA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003398488	KAREN SOFIA	COTUAS URUETA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003398488	KAREN SOFIA	COTUAS URUETA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003398488	KAREN SOFIA	COTUAS URUETA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003398488	KAREN SOFIA	COTUAS URUETA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1003398488	KAREN SOFIA	COTUAS URUETA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032014785	CARLOS ANDRES	GUERRA NEGRETE	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032014785	CARLOS ANDRES	GUERRA NEGRETE	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032014785	CARLOS ANDRES	GUERRA NEGRETE	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032014785	CARLOS ANDRES	GUERRA NEGRETE	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032014785	CARLOS ANDRES	GUERRA NEGRETE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032014785	CARLOS ANDRES	GUERRA NEGRETE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032014785	CARLOS ANDRES	GUERRA NEGRETE	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1032014785	CARLOS ANDRES	GUERRA NEGRETE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062436512	JESUS MATIAS	BALLESTEROS POLO	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062436512	JESUS MATIAS	BALLESTEROS POLO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062436512	JESUS MATIAS	BALLESTEROS POLO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062436512	JESUS MATIAS	BALLESTEROS POLO	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062436512	JESUS MATIAS	BALLESTEROS POLO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062436512	JESUS MATIAS	BALLESTEROS POLO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062436512	JESUS MATIAS	BALLESTEROS POLO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062436512	JESUS MATIAS	BALLESTEROS POLO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968211	JESUS DAVID	RIVERO HOYOS	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968211	JESUS DAVID	RIVERO HOYOS	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968211	JESUS DAVID	RIVERO HOYOS	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968211	JESUS DAVID	RIVERO HOYOS	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968211	JESUS DAVID	RIVERO HOYOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968211	JESUS DAVID	RIVERO HOYOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968211	JESUS DAVID	RIVERO HOYOS	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968211	JESUS DAVID	RIVERO HOYOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968884	CRISTOBAL DE JESUS	CARMONA RAMOS	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968884	CRISTOBAL DE JESUS	CARMONA RAMOS	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968884	CRISTOBAL DE JESUS	CARMONA RAMOS	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968884	CRISTOBAL DE JESUS	CARMONA RAMOS	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968884	CRISTOBAL DE JESUS	CARMONA RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968884	CRISTOBAL DE JESUS	CARMONA RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968884	CRISTOBAL DE JESUS	CARMONA RAMOS	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062968884	CRISTOBAL DE JESUS	CARMONA RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063161408	DYLAN DAVID	HERNANDEZ MERCADO	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063161408	DYLAN DAVID	HERNANDEZ MERCADO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063161408	DYLAN DAVID	HERNANDEZ MERCADO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063161408	DYLAN DAVID	HERNANDEZ MERCADO	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063161408	DYLAN DAVID	HERNANDEZ MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063161408	DYLAN DAVID	HERNANDEZ MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

TI	1063161408	DYLAN DAVID	HERNANDEZ MERCADO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063161408	DYLAN DAVID	HERNANDEZ MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063965483	JHOANA VANESSA	MARTINEZ LUNA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063965483	JHOANA VANESSA	MARTINEZ LUNA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063965483	JHOANA VANESSA	MARTINEZ LUNA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063965483	JHOANA VANESSA	MARTINEZ LUNA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063965483	JHOANA VANESSA	MARTINEZ LUNA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063965483	JHOANA VANESSA	MARTINEZ LUNA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063965483	JHOANA VANESSA	MARTINEZ LUNA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1063965483	JHOANA VANESSA	MARTINEZ LUNA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064997358	BRAYAN ANDRES	LOPEZ APARICIO	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064997358	BRAYAN ANDRES	LOPEZ APARICIO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064997358	BRAYAN ANDRES	LOPEZ APARICIO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064997358	BRAYAN ANDRES	LOPEZ APARICIO	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064997358	BRAYAN ANDRES	LOPEZ APARICIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064997358	BRAYAN ANDRES	LOPEZ APARICIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064997358	BRAYAN ANDRES	LOPEZ APARICIO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064997358	BRAYAN ANDRES	LOPEZ APARICIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065294174	GGYNA MARCELA	SAENZ RODRIGUEZ	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065294174	GGYNA MARCELA	SAENZ RODRIGUEZ	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065294174	GGYNA MARCELA	SAENZ RODRIGUEZ	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065294174	GGYNA MARCELA	SAENZ RODRIGUEZ	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065294174	GGYNA MARCELA	SAENZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065294174	GGYNA MARCELA	SAENZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065294174	GGYNA MARCELA	SAENZ RODRIGUEZ	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065294174	GGYNA MARCELA	SAENZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066731268	ALEXANDER	RUIZ OSORIO	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066731268	ALEXANDER	RUIZ OSORIO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066731268	ALEXANDER	RUIZ OSORIO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066731268	ALEXANDER	RUIZ OSORIO	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066731268	ALEXANDER	RUIZ OSORIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066731268	ALEXANDER	RUIZ OSORIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066731268	ALEXANDER	RUIZ OSORIO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066731268	ALEXANDER	RUIZ OSORIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067286349	JOSE MIGUEL	CHICA BARRERA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067286349	JOSE MIGUEL	CHICA BARRERA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067286349	JOSE MIGUEL	CHICA BARRERA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067286349	JOSE MIGUEL	CHICA BARRERA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067286349	JOSE MIGUEL	CHICA BARRERA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067286349	JOSE MIGUEL	CHICA BARRERA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067286349	JOSE MIGUEL	CHICA BARRERA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067286349	JOSE MIGUEL	CHICA BARRERA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067287199	CARLOS DAVID	CORDOBA SALGADO	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067287199	CARLOS DAVID	CORDOBA SALGADO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067287199	CARLOS DAVID	CORDOBA SALGADO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067287199	CARLOS DAVID	CORDOBA SALGADO	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067287199	CARLOS DAVID	CORDOBA SALGADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067287199	CARLOS DAVID	CORDOBA SALGADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067287199	CARLOS DAVID	CORDOBA SALGADO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067287199	CARLOS DAVID	CORDOBA SALGADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288253	LUZ ESTELA	SALCEDO PACHECO	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288253	LUZ ESTELA	SALCEDO PACHECO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288253	LUZ ESTELA	SALCEDO PACHECO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288253	LUZ ESTELA	SALCEDO PACHECO	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288253	LUZ ESTELA	SALCEDO PACHECO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288253	LUZ ESTELA	SALCEDO PACHECO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288253	LUZ ESTELA	SALCEDO PACHECO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288253	LUZ ESTELA	SALCEDO PACHECO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288482	DIDIER JOSE	CHICA BARRERA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288482	DIDIER JOSE	CHICA BARRERA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

TI	1067288482	DIDIER JOSE	CHICA BARRERA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288482	DIDIER JOSE	CHICA BARRERA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067288482	DIDIER JOSE	CHICA BARRERA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067886515	JUAN ANDRES	AVILES MESTRA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067886515	JUAN ANDRES	AVILES MESTRA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067886515	JUAN ANDRES	AVILES MESTRA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067886515	JUAN ANDRES	AVILES MESTRA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067886515	JUAN ANDRES	AVILES MESTRA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067886515	JUAN ANDRES	AVILES MESTRA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067886515	JUAN ANDRES	AVILES MESTRA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067886515	JUAN ANDRES	AVILES MESTRA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067909330	CECILIA ANDREA	MONTERROSA RUIZ	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067909330	CECILIA ANDREA	MONTERROSA RUIZ	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067909330	CECILIA ANDREA	MONTERROSA RUIZ	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067909330	CECILIA ANDREA	MONTERROSA RUIZ	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067909330	CECILIA ANDREA	MONTERROSA RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067909330	CECILIA ANDREA	MONTERROSA RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067909330	CECILIA ANDREA	MONTERROSA RUIZ	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067909330	CECILIA ANDREA	MONTERROSA RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067915122	SAID DAVID	APARICIO MACIA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067915122	SAID DAVID	APARICIO MACIA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067915122	SAID DAVID	APARICIO MACIA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067915122	SAID DAVID	APARICIO MACIA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067915122	SAID DAVID	APARICIO MACIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067915122	SAID DAVID	APARICIO MACIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067915122	SAID DAVID	APARICIO MACIA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067915122	SAID DAVID	APARICIO MACIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422024	CAMILO ANDRES	MARTINEZ GIL	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422024	CAMILO ANDRES	MARTINEZ GIL	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422024	CAMILO ANDRES	MARTINEZ GIL	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422024	CAMILO ANDRES	MARTINEZ GIL	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422024	CAMILO ANDRES	MARTINEZ GIL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422024	CAMILO ANDRES	MARTINEZ GIL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422024	CAMILO ANDRES	MARTINEZ GIL	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422024	CAMILO ANDRES	MARTINEZ GIL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422699	GUSTAVO ANDRES	HERNANDEZ CORREA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422699	GUSTAVO ANDRES	HERNANDEZ CORREA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422699	GUSTAVO ANDRES	HERNANDEZ CORREA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422699	GUSTAVO ANDRES	HERNANDEZ CORREA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422699	GUSTAVO ANDRES	HERNANDEZ CORREA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422699	GUSTAVO ANDRES	HERNANDEZ CORREA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422699	GUSTAVO ANDRES	HERNANDEZ CORREA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068422699	GUSTAVO ANDRES	HERNANDEZ CORREA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068582881	NEVER LUIS	LUNA VERGARA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068582881	NEVER LUIS	LUNA VERGARA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068582881	NEVER LUIS	LUNA VERGARA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068582881	NEVER LUIS	LUNA VERGARA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068582881	NEVER LUIS	LUNA VERGARA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068582881	NEVER LUIS	LUNA VERGARA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068582881	NEVER LUIS	LUNA VERGARA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068582881	NEVER LUIS	LUNA VERGARA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068661938	JUAN DAVID	GUZMAN MERCADO	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068661938	JUAN DAVID	GUZMAN MERCADO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068661938	JUAN DAVID	GUZMAN MERCADO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068661938	JUAN DAVID	GUZMAN MERCADO	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068661938	JUAN DAVID	GUZMAN MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068661938	JUAN DAVID	GUZMAN MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068661938	JUAN DAVID	GUZMAN MERCADO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068661938	JUAN DAVID	GUZMAN MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068666130	RAFAEL DAVID	TIRADO SARIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESIN

TI	1068666130	RAFAEL DAVID	TIRADO SARIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068666130	RAFAEL DAVID	TIRADO SARIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068666130	RAFAEL DAVID	TIRADO SARIEGO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068666130	RAFAEL DAVID	TIRADO SARIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1072257097	DANIELA ALEJANDRA	DE LA OSSA ESTRADA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1072257097	DANIELA ALEJANDRA	DE LA OSSA ESTRADA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1072257097	DANIELA ALEJANDRA	DE LA OSSA ESTRADA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1072257097	DANIELA ALEJANDRA	DE LA OSSA ESTRADA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1072257097	DANIELA ALEJANDRA	DE LA OSSA ESTRADA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1072257097	DANIELA ALEJANDRA	DE LA OSSA ESTRADA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1072257097	DANIELA ALEJANDRA	DE LA OSSA ESTRADA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1072257097	DANIELA ALEJANDRA	DE LA OSSA ESTRADA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1141116952	ALEX FERMIN	MORALES LOPEZ	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1141116952	ALEX FERMIN	MORALES LOPEZ	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1141116952	ALEX FERMIN	MORALES LOPEZ	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1141116952	ALEX FERMIN	MORALES LOPEZ	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1141116952	ALEX FERMIN	MORALES LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1141116952	ALEX FERMIN	MORALES LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1141116952	ALEX FERMIN	MORALES LOPEZ	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1141116952	ALEX FERMIN	MORALES LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25786628	SANDRA MILENA	HERNANDEZ OQUENDO	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25786628	SANDRA MILENA	HERNANDEZ OQUENDO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25786628	SANDRA MILENA	HERNANDEZ OQUENDO	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25786628	SANDRA MILENA	HERNANDEZ OQUENDO	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25786628	SANDRA MILENA	HERNANDEZ OQUENDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25786628	SANDRA MILENA	HERNANDEZ OQUENDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25786628	SANDRA MILENA	HERNANDEZ OQUENDO	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	25786628	SANDRA MILENA	HERNANDEZ OQUENDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34973381	DORYS LUZ	HERNANDEZ ANAYA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34973381	DORYS LUZ	HERNANDEZ ANAYA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34973381	DORYS LUZ	HERNANDEZ ANAYA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34973381	DORYS LUZ	HERNANDEZ ANAYA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34973381	DORYS LUZ	HERNANDEZ ANAYA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34973381	DORYS LUZ	HERNANDEZ ANAYA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34973381	DORYS LUZ	HERNANDEZ ANAYA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	34973381	DORYS LUZ	HERNANDEZ ANAYA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50935448	LEYDIS JOSEPH	DEL CASTILLO MEDINA	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50935448	LEYDIS JOSEPH	DEL CASTILLO MEDINA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50935448	LEYDIS JOSEPH	DEL CASTILLO MEDINA	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50935448	LEYDIS JOSEPH	DEL CASTILLO MEDINA	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50935448	LEYDIS JOSEPH	DEL CASTILLO MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50935448	LEYDIS JOSEPH	DEL CASTILLO MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50935448	LEYDIS JOSEPH	DEL CASTILLO MEDINA	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	50935448	LEYDIS JOSEPH	DEL CASTILLO MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	6466668	KEYVIN DANIEL	GUERRERO TORRES	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	08/12/2024 10.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	6466668	KEYVIN DANIEL	GUERRERO TORRES	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	6466668	KEYVIN DANIEL	GUERRERO TORRES	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	08/12/2024 10.29 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	6466668	KEYVIN DANIEL	GUERRERO TORRES	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 POR	APROBADO	08/12/2024 10.30 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	6466668	KEYVIN DANIEL	GUERRERO TORRES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	6466668	KEYVIN DANIEL	GUERRERO TORRES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	6466668	KEYVIN DANIEL	GUERRERO TORRES	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	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
PPT	6466668	KEYVIN DANIEL	GUERRERO TORRES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/12/2024 10.31 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

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

ULTIMO COMPLEMENTARIO 2024 NIÑOS DE PAPEL

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 4 de diciembre de 2024, 8:38
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial saludo

A continuación adjunto informaciòn, para inscribir curso complementario de HMA en Niños de Papel.

Fecha de inicio 7 de diciembre del 2024.

Muchas gracias por la gestión.

Atte.

Dianny Ortega Tafur.

4 adjuntos

01. Formato Ficha de Caracterizaciòn CLUB CAMPESTRE.docx
167K

02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx
129K

DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx
17K

NIÑOS DE PAPEL ULTIMO CEDULAS PDF.pdf
18196K

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

ULTIMO COMPLEMENTARIO 2024 NIÑOS DE PAPEL

Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co> 4 de diciembre de 2024, 12:02
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: "diannyestellaortegatafur@gmail.com" <diannyestellaortegatafur@gmail.com>, David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>

Buen día

Comparto documentos para tramite de curso

Saludos

Cordialmente,

De: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Enviado: miércoles, 4 de diciembre de 2024 8:38
Para: Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
Asunto: ULTIMO COMPLEMENTARIO 2024 NIÑOS DE PAPEL

[El texto citado está oculto]

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

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

4 adjuntos

- **02. FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xlsx** 129K
- **DOCUMENTO PARA REGISTRO DE EMPRESA.docx** 17K
- **NIÑOS DE PAPEL ULTIMO CEDULAS PDF.pdf** 18196K
- **01. Formato Ficha de Caracterizaciòn ndp.pdf** 184K

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
NOMBRES Y APELLIDOS ASPIRANTE	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	TIPO ORGANIZACIÓN	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
ESTEBAN GARCIA MEDELLIN	TI	1062606890				
JHEYINER SAMUEL LEON FERNA	TI	1068419362				
JHOYNER MOISES LEON FERNAN	TI	1068419363				
MARIA ALEJANDRA LOPEZ YANE	TI	1169213247				
VALERY MADERA ISSA	TI	1102848011				
MARIA ANGEL MADERA VILLAM	TI	1065241001				
JUAN JOSE MARTINEZ OVIEDO	TI	1064193248				
JEFERSON ORTEGA BETIN	TI	1069479664				
ENILDA ROSA OSPINO SUAREZ	TI	1148947978				
ANA SOFIA PINEDA HERRERA	TI	1067910355				
ESTEFANY SOFIA RAMOS OSORI	TI	1064315372				
ELIAS GABRIEL SIERRA HERNAN	TI	1066605266				
JUAN CARLOS VEGA DIAZ	CC	78750951				
JOSE EMILIO AGUDELO PEREZ	TI	1067883421				
MARIA VALENTINA CORDOBA M	TI	1066733231				
DEISY MILDREY CARVAJAL BORJ	CC	1037119624				
MARIA ALEJANDRA GARCIA GUZ	CC	1067843317				
YOHN JADER CASTELLANO GALE	CC	10775743				
GERALDINE KERGUELEN GOMEZ	CC	1067947333				
MARIA ALEJANDRA LOPEZ ESPIN	CC	1065003214				
SARA DANIELA RAMOS DUNAN	CC	1067900746				
ANIBAL ADOLFO ARRIETA BLAN	CC	92547673				
MARIA FABIANA VILLADIEGO PA	CC	1137976200				
ROGELIA DEL CARMEN RAMIREZ	CC	64480023				
GERLIS PATRICIA BELTRAN OSPI	CC	1064979948				

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

Gmail

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

Resultado de Inscripción Ficha No.3144238

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 6 de diciembre de 2024, 16:29
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

En el archivo adjunto relacionamos el resultado de la inscripción para la ficha en referencia.

MES: DICIEMBRE

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

Si no encuentra inconvenientes (todos en verde) y LUEGO DE REVISAR LOS APRENDICES no falta ninguno, todos los números de documentos y nombres de los aspirantes estén acorde al documento de identificación y el número de aspirantes corresponde al cupo solicitado, usted debe solicitar el cierre del proceso de matrícula.

SENA

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

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

2 adjuntos

ResultadoInscripcion.xls
587K

Ficha No. 3144238.pdf
198K

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

N.º FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3144238 No. SOLICITUD 2154019

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

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

CODIGO PROGRAMA: **96151461** VERSION **2** SECTOR: _____

CONVENIO: CAMPESENA

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO: **7/12/2024** TERMINACIÓN: **13/12/2024** TOTAL HORAS: **40**

Nº APRENDICES: **25** MUNICIPIO: **MONTERIA**

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: **PASATIEMPO NIÑOS DE PAPEL**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	**10 DE DICIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
MIERCOLES	**11 DE DICIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
JUEVES	**12 DE DICIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
VIERNES	**13 DE DICIEMBRE DEL 2024**	**2:00 PM**	**10:00 PM**
SABADO	**7 DE DICIEMBRE DEL 2024**	**6:00 AM**	**2:00 PM**
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

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

TELÉFONO 3113442274 EMAIL: diannyestellaortegatafur@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS **ASOCIACIÒN NIÑOS DE PAPEL**

NIT Nº. **80009987** TELÉFONO: **3132318704** FAX: _____

DIRECCIÓN: **PASATIEMPO** APARTADO: _____

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

NOMBRE DEL GERENTE: **AIDA AMPARO PUNTO RAMIREZ**

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: **SERVICIOS DE SALUD**

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

Dianny Ortega 50.909.714

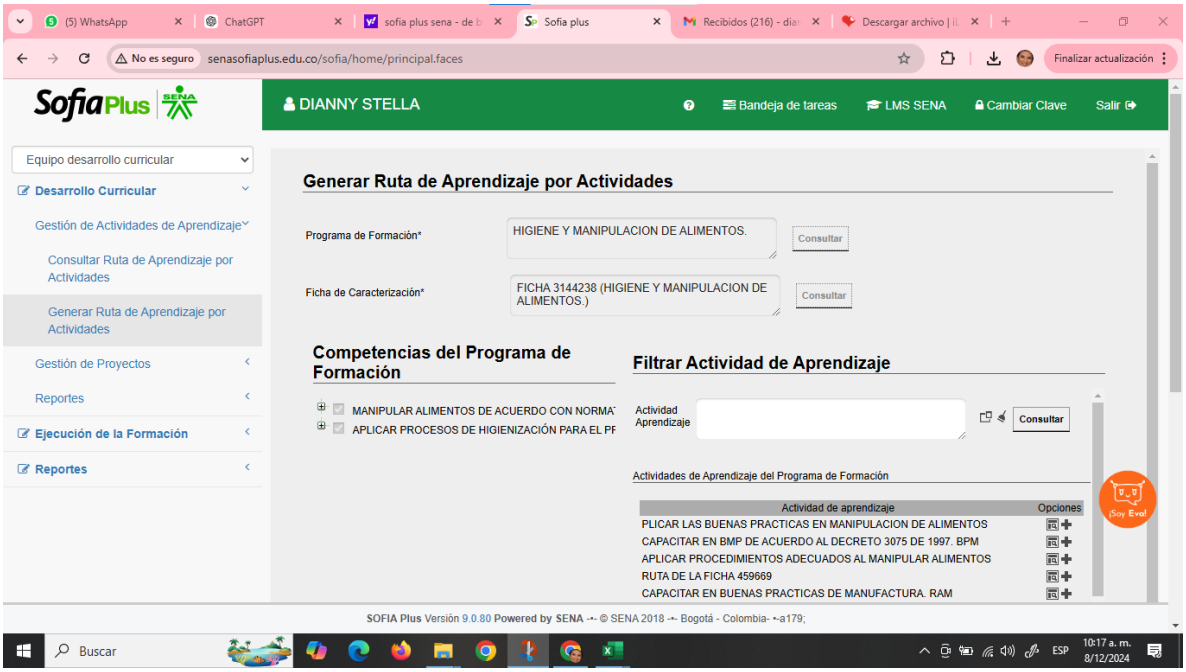
David Ortega

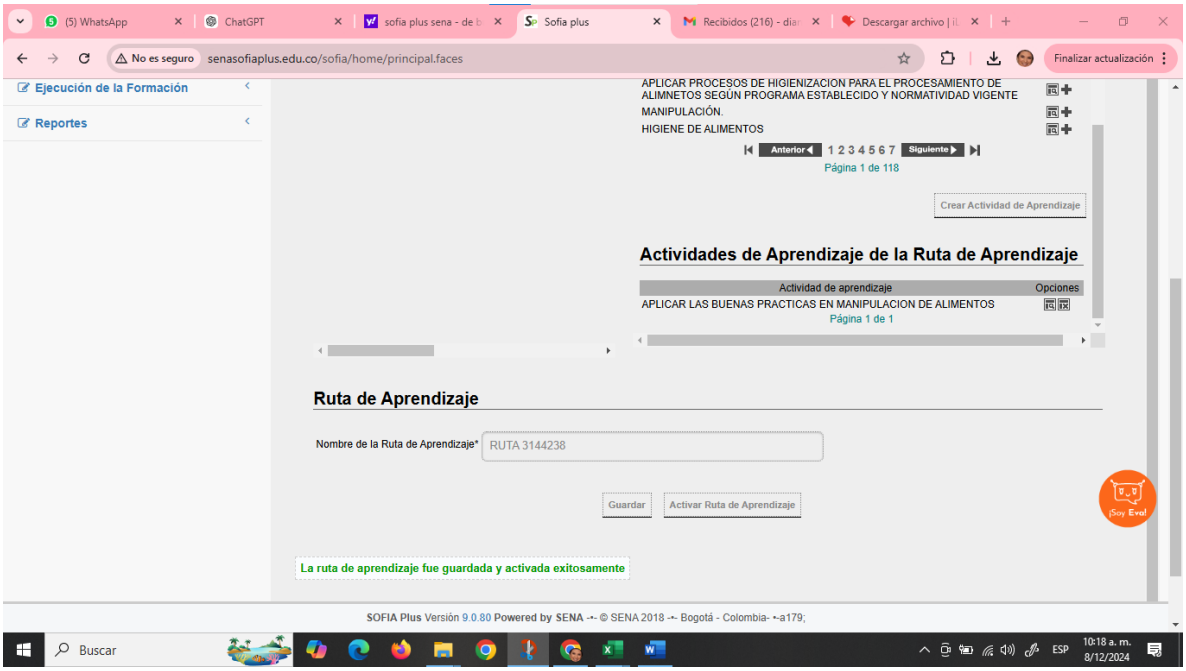
3-12-2024

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organizaciòn	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1062606890	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1068419362	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1068419363	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1169213247	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1102848011	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1065241001	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1064193248	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1069479664	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1148947978	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1067910355	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1064315372	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1066605266	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	78750951	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1067883421	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	TI	1066733231	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1037119624	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067843317	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	10775743	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067947333	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1065003214	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1067900746	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	92547673	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1137976200	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	64480023	3144238	CAMPESINO		2154019
Inscripción Exitosa. Lo	CC	1064979948	3144238	CAMPESINO		2154019

La siguiente lista de Tipo población Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.	La siguiente lista de Tipo población Aspirante tiene asociado un Tipo de Organización y debe especificar
ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS	AFROCOLOMBIANO
ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ADOLESCENTE_DESVINCULADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZ	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZ
ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL	GITANO_ROM
ADOLESCENTE_TRABAJADOR	INDIGENA
AMENAZA	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ARTESANOS	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_F
CAMPESINO	NEGRO
DELITOS_CONTRA_LA_LIBERTAD_Y_LA_INTEGRIDAD_SEXUAL_EN_DESARROLLO_DEL_CONFLICTO_ARMADO	PALENQUERO
DESAPARICIÓN_FORZADA	RAIZAL
DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS	
DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CABEZA_DE_FAMI	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA	
DISCAPACIDAD_INTELECTUAL	
DISCAPACIDAD_AUDITIVA	
DISCAPACIDAD_FÍSICA	
DISCAPACIDAD_VISUAL	
DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL	
DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE	
SORDOCEGUERA	
EMPRENDEDORES	
HERIDO	
HOMICIDIO_/_MASACRE	
INPEC	
JOVENES_VULNERABLES	
MICROEMPRESAS	
MINAS_ANTIPERSONAL,_MUNICIÓN_SIN_EXPLOTAR,_Y_ARTEFACTO_«EXPLOSIVO_IMPROVISADO	
MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
NINGUNA	
PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN	
RECLUTAMIENTO_FORZADO	
REMITIDOS_POR_EL_CIE	
REMITIDOS_POR_EL_PAL	
SECUESTRO	
SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES	
SOLDADOS_CAMPESINOS	
TERCERA_EDAD	
TORTURA	
VINCULACIÓN_DE_NIÑOS,_NIÑAS_Y_ADOLESCENTES_A_ACTIVIDADES_RELACIONADAS_CON_GRUPOS_ARMADOS	





CREAR RUTA DE APRENDIZAJE FICH 3144238 NIÑOS DE PAEL ULTIMO MONTERIA

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

Resultado de Inscripción Ficha No.3144238

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com> 7 de diciembre de 2024, 2:58
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>, Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>

Muchas gracias departamento de inscripciones.

Dado el resultado satisfactorio de la inscripción de la ficha, por favor proceder a realizar el cierre de esta.

Muchas Gracias.

Atte.

Dianny Ortega Tafur
Ing de Alimentos.

[El texto citado está oculto]

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

Resultado de Inscripción Ficha No.3144238

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 9 de diciembre de 2024, 16:37
Para: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>

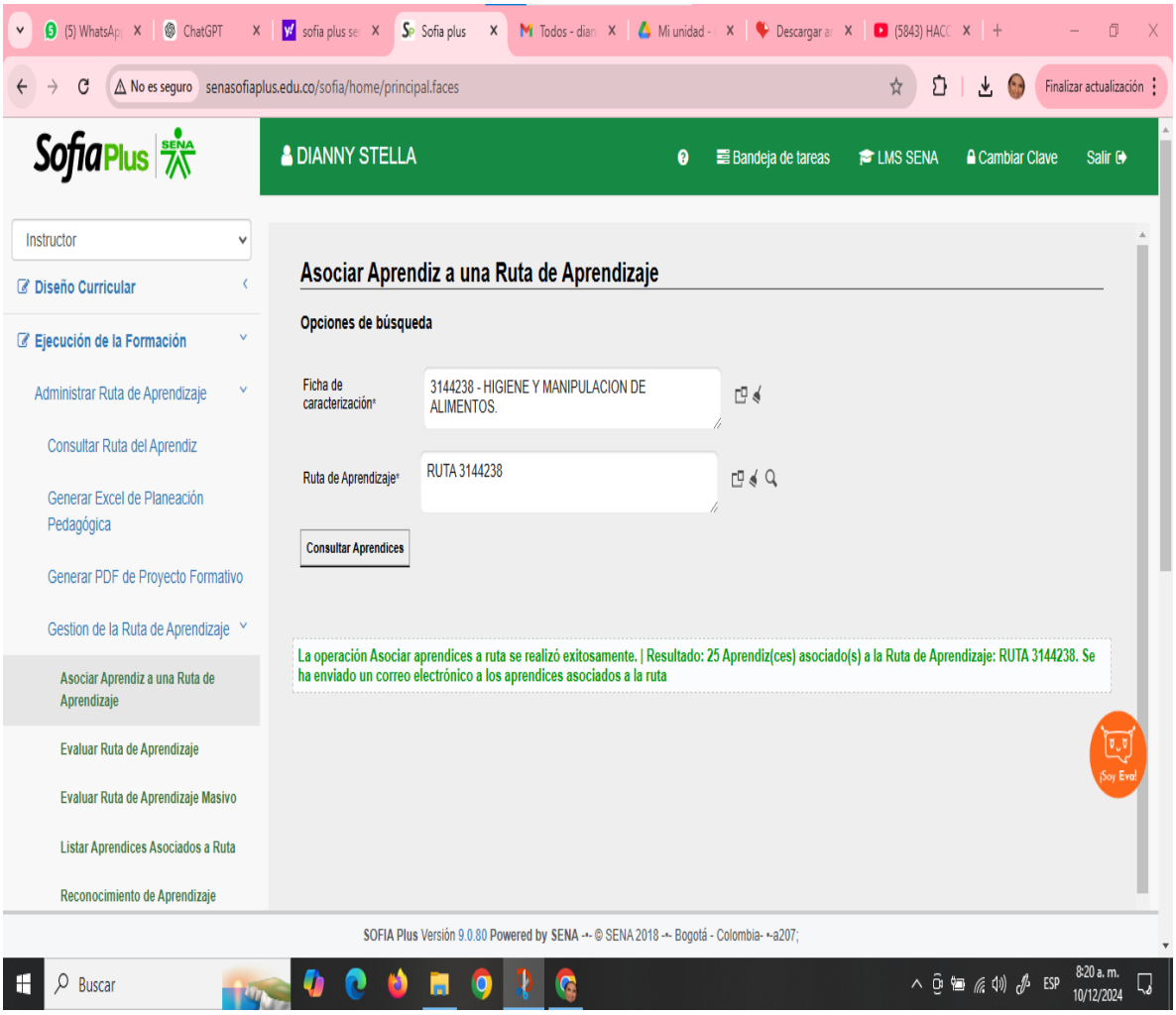
Cordial Saludo, estimado/a instructor/a
En respuesta a su solicitud, se confirma el cierre del curso complementario correspondiente a la Ficha No.3144238

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

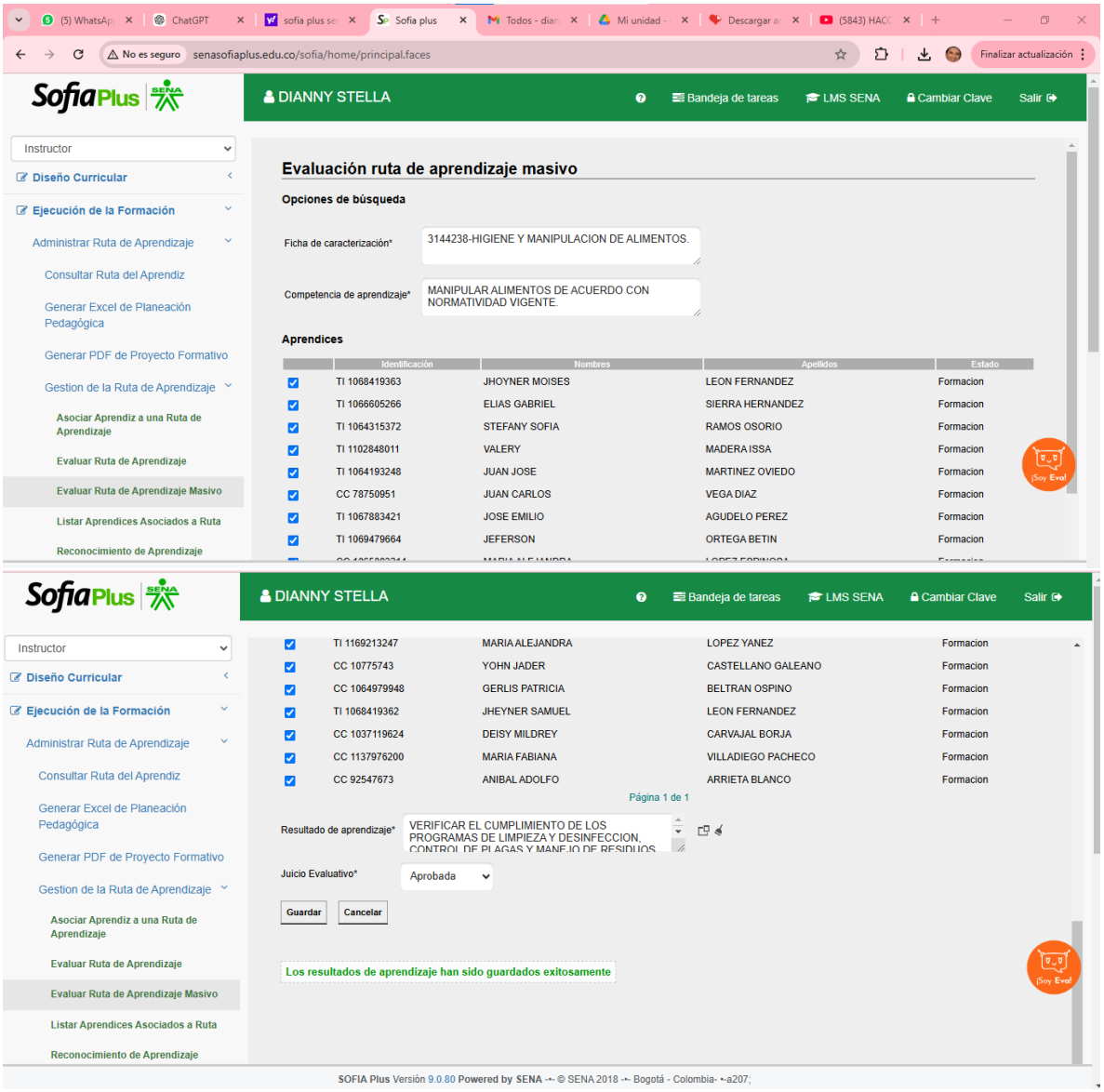
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
Enviado: sábado, 7 de diciembre de 2024 2:58
Para: inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
Cc: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>; Eduardo Andres Plaza Molina <eaplaza@sena.edu.co>
Asunto: Re: Resultado de Inscripción Ficha No.3144238

[El texto citado está oculto]



EVIDENCIA DE ASOCIACIÒN DE 25 APRENDICES A LA RUTA DE APRENDIZAJE DE LA FICHA 3144238 NIÑOS DE PAPEL MONTERIA ULTIO.



EVAALUACIÒN FICHA 3144238

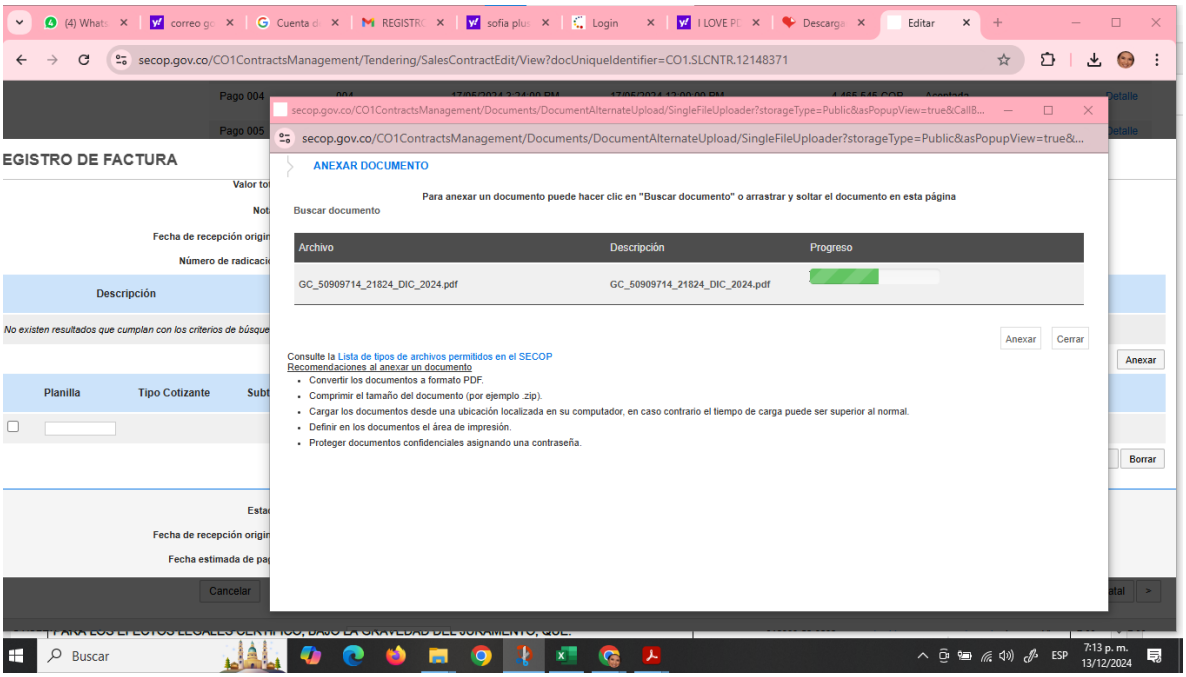
Reporte de Juicios de Evaluación

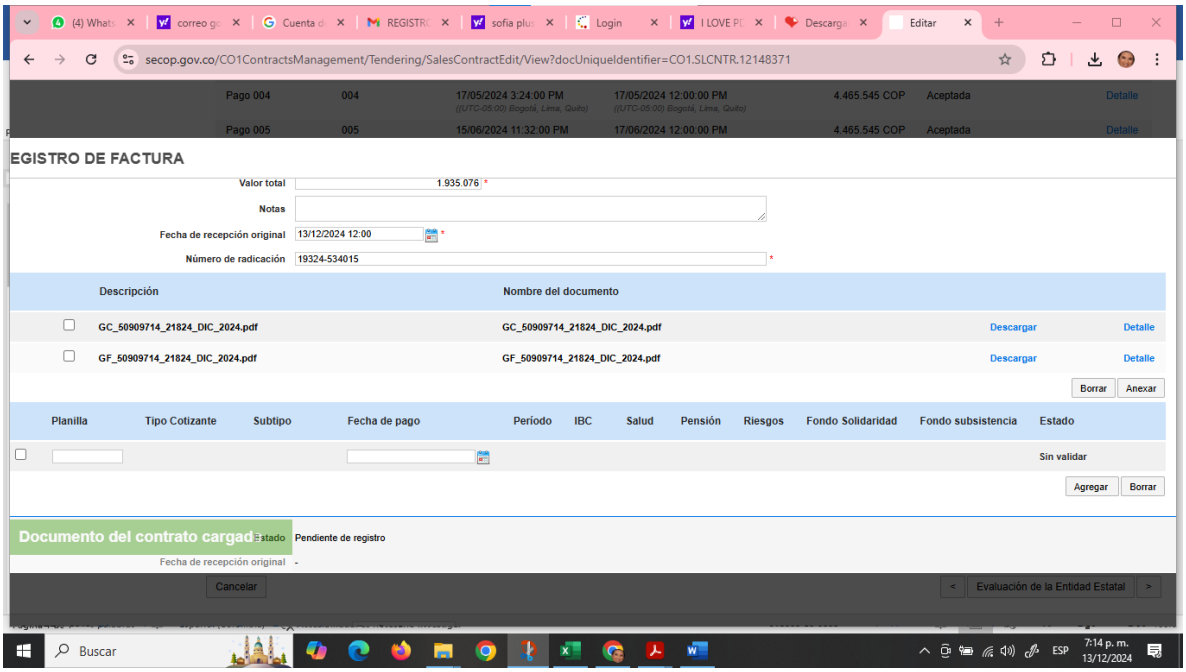
Fecha del Reporte: 10/12/2024
Ficha de Caracterización: 3144238
Código: 96151461
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 07/12/2024
Fecha Fin: 13/12/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1037119624	DEISY MILDREY	CARVAJAL BORJA	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062606890	ESTEBAN	GARCIA MEDELLIN	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062606890	ESTEBAN	GARCIA MEDELLIN	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062606890	ESTEBAN	GARCIA MEDELLIN	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062606890	ESTEBAN	GARCIA MEDELLIN	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062606890	ESTEBAN	GARCIA MEDELLIN	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062606890	ESTEBAN	GARCIA MEDELLIN	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1062606890	ESTEBAN	GARCIA MEDELLIN	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064193248	JUAN JOSE	MARTINEZ 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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064193248	JUAN JOSE	MARTINEZ 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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064193248	JUAN JOSE	MARTINEZ 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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064193248	JUAN JOSE	MARTINEZ 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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064193248	JUAN JOSE	MARTINEZ 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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064193248	JUAN JOSE	MARTINEZ 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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064193248	JUAN JOSE	MARTINEZ 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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064193248	JUAN JOSE	MARTINEZ 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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064315372	STEFANY SOFIA	RAMOS OSORIO	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064315372	STEFANY SOFIA	RAMOS OSORIO	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064315372	STEFANY SOFIA	RAMOS OSORIO	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064315372	STEFANY SOFIA	RAMOS OSORIO	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064315372	STEFANY SOFIA	RAMOS OSORIO	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064315372	STEFANY SOFIA	RAMOS OSORIO	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064315372	STEFANY SOFIA	RAMOS OSORIO	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1064315372	STEFANY SOFIA	RAMOS OSORIO	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1064979948	GERLIS PATRICIA	BELTRAN OSPINO	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1065003214	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ ESPINOSA	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065241001	MARIA ANGEL	MADERA VILLAMIZAR	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065241001	MARIA ANGEL	MADERA VILLAMIZAR	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065241001	MARIA ANGEL	MADERA VILLAMIZAR	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065241001	MARIA ANGEL	MADERA VILLAMIZAR	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065241001	MARIA ANGEL	MADERA VILLAMIZAR	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065241001	MARIA ANGEL	MADERA VILLAMIZAR	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065241001	MARIA ANGEL	MADERA VILLAMIZAR	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1065241001	MARIA ANGEL	MADERA VILLAMIZAR	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066605266	ELIAS GABRIEL	SIERRA HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066605266	ELIAS GABRIEL	SIERRA HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1066605266	ELIAS GABRIEL	SIERRA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN P

CC	1067843317	MAIRA ALEJANDRA	GARCIA GUZMAN	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067843317	MAIRA ALEJANDRA	GARCIA GUZMAN	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067843317	MAIRA ALEJANDRA	GARCIA GUZMAN	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067843317	MAIRA ALEJANDRA	GARCIA GUZMAN	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067843317	MAIRA ALEJANDRA	GARCIA GUZMAN	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067883421	JOSE EMILIO	AGUDELO PEREZ	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067883421	JOSE EMILIO	AGUDELO PEREZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067883421	JOSE EMILIO	AGUDELO PEREZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067883421	JOSE EMILIO	AGUDELO PEREZ	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067883421	JOSE EMILIO	AGUDELO PEREZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067883421	JOSE EMILIO	AGUDELO PEREZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067883421	JOSE EMILIO	AGUDELO PEREZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067883421	JOSE EMILIO	AGUDELO PEREZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067900746	SARA DANIELA	RAMOS DUNAND	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067910355	ANA SOFIA	PINEDA HERRERA	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067910355	ANA SOFIA	PINEDA HERRERA	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067910355	ANA SOFIA	PINEDA HERRERA	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067910355	ANA SOFIA	PINEDA HERRERA	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067910355	ANA SOFIA	PINEDA HERRERA	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067910355	ANA SOFIA	PINEDA HERRERA	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067910355	ANA SOFIA	PINEDA HERRERA	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1067910355	ANA SOFIA	PINEDA HERRERA	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	1067947333	GERALDINE	KERGUELEN GOMEZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419362	JHEYNER SAMUEL	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419362	JHEYNER SAMUEL	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419362	JHEYNER SAMUEL	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419362	JHEYNER SAMUEL	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419362	JHEYNER SAMUEL	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419362	JHEYNER SAMUEL	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419362	JHEYNER SAMUEL	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419362	JHEYNER SAMUEL	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419363	JHOYNER MOISES	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419363	JHOYNER MOISES	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419363	JHOYNER MOISES	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419363	JHOYNER MOISES	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419363	JHOYNER MOISES	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419363	JHOYNER MOISES	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419363	JHOYNER MOISES	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1068419363	JHOYNER MOISES	LEON FERNANDEZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1069479664	JEFERSON	ORTEGA BETIN	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1069479664	JEFERSON	ORTEGA BETIN	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1069479664	JEFERSON	ORTEGA BETIN	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1069479664	JEFERSON	ORTEGA BETIN	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1069479664	JEFERSON	ORTEGA BETIN	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1069479664	JEFERSON	ORTEGA BETIN	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1069479664	JEFERSON	ORTEGA BETIN	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1069479664	JEFERSON	ORTEGA BETIN

TI	1148947978	ENILDA ROSA	OSPINO SUAREZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1148947978	ENILDA ROSA	OSPINO SUAREZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1148947978	ENILDA ROSA	OSPINO SUAREZ	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1148947978	ENILDA ROSA	OSPINO SUAREZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1148947978	ENILDA ROSA	OSPINO SUAREZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1148947978	ENILDA ROSA	OSPINO SUAREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1148947978	ENILDA ROSA	OSPINO SUAREZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1169213247	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ YANEZ	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1169213247	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ YANEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1169213247	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ YANEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1169213247	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ YANEZ	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1169213247	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ YANEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1169213247	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ YANEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1169213247	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ YANEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
TI	1169213247	MARIA ALEJANDRA	LOPEZ YANEZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	64480023	ROGELIA DEL CARMEN	RAMIREZ HERNANDEZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	78750951	JUAN CARLOS	VEGA DIAZ	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	78750951	JUAN CARLOS	VEGA DIAZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	78750951	JUAN CARLOS	VEGA DIAZ	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	78750951	JUAN CARLOS	VEGA DIAZ	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	78750951	JUAN CARLOS	VEGA DIAZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	78750951	JUAN CARLOS	VEGA DIAZ	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	78750951	JUAN CARLOS	VEGA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	78750951	JUAN CARLOS	VEGA DIAZ	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	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	10/12/2024 8.23 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	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	10/12/2024 8.25 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	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	10/12/2024 8.26 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	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	10/12/2024 8.27 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC	92547673	ANIBAL ADOLFO	ARRIETA BLANCO	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	10/12/2024 8.28 a	CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR


secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.12148371
EGISTRO DE FACTURA
ANEXAR DOCUMENTO
Para anexar un documento puede hacer clic en "Buscar documento" o arrastrar y soltar el documento en esta página
Buscar documento
Archivo
Descripción
Progreso
GC_50909714_21824_DIC_2024.pdf
GC_50909714_21824_DIC_2024.pdf
Anexar
Cerrar
Consulte la Lista de tipos de archivos permitidos en el SECOP
Recomendaciones al anexar un documento
Convertir los documentos a formato PDF.
Comprimir el tamaño del documento (por ejemplo .zip).
Cargar los documentos desde una ubicación localizada en su computador, en caso contrario el tiempo de carga puede ser superior al normal.
Definir en los documentos el área de impresión.
Proteger documentos confidenciales asignando una contraseña.
Planilla
Tipo Cotizante
Cancelar
Buscar
ESP
7:13 p. m.
13/12/2024


secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.12148371
Pago 004 004 17/05/2024 3:24:00 PM 17/05/2024 12:00:00 PM 4.465.545 COP Aceptada Detalle
Pago 005 005 15/06/2024 11:32:00 PM 17/06/2024 12:00:00 PM 4.465.545 COP Aceptada Detalle
EGISTRO DE FACTURA
Valor total 1.935.076
Notas
Fecha de recepción original 13/12/2024 12:00
Número de radicación 19324-534015
Descripción
Nombre del documento
GC_50909714_21824_DIC_2024.pdf
GC_50909714_21824_DIC_2024.pdf
Descargar
Detalle
GF_50909714_21824_DIC_2024.pdf
GF_50909714_21824_DIC_2024.pdf
Descargar
Detalle
Borrar
Anexar
Planilla
Tipo Cotizante
Subtipo
Fecha de pago
Período
IBC
Salud
Pensión
Riesgos
Fondo Solidaridad
Fondo subsistencia
Estado
Sin validar
Agregar
Borrar
Documento del contrato cargado
Estado
Pendiente de registro
Fecha de recepción original
Cancelar
Evaluación de la Entidad Estatal
Buscar
ESP
7:14 p. m.
13/12/2024