PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 13 de Diciembre de 2024

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5880760**
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.5880760 del año 2024

Jeiner Manuel Rivero Quiñonez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 78032358 de Cereté, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIDÓS MIL SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($42.422.678) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) un pago por el mes de febrero de 2024 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($2.232.773); b) nueve (9) pagos iguales por el mes marzo a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545); c) Que con fundamento a lo estipulado en el inciso 2º del parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993, que permite la adición de los contratos, siempre y cuando no superen el 50% de su valor inicial, se hace necesario ADICIONAR el valor estipulado en la cláusula Tercera del contrato N.º CO1.PCCNTR. 78032358 del 19 de febrero de 2024 por la suma de UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.935.076) para un total de CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE SETECIENTOS CINCUENTA Y

CUATRO PESOS M/CTE ($44.357.754) y PRORROGAR el plazo de ejecución contenido en la cláusula Segunda del mismo en 13 días es más esto es hasta el 13 de diciembre de 2024.

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2024.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN 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.

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.	Curso manipulación de alimentos con ficha **3143141** (San Antero hotel playa blanca) en la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Curso manipulación de alimentos con ficha **3139981** (San Antero CREM) en la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y Curso manipulación de alimentos con ficha **3137179** (Valencia) en la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Lista de asistencia, fotografías, diapositivas.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos	Se organiza y se diseña el material de estudio en formato PowerPoint y Guías de Aprendizaje en formato pdf para las competencias: 1) “manipular alimentos de acuerdo con normatividad	Guías de aprendizaje, diapositivas, lista de asistencia.

	para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	vigente" para los programas complementarios.	
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registro en el aplicativo SOFIA PLUS, las evidencias del proceso formativo como las rutas de aprendizaje y asociar aprendices, de las fichas **3143141, 3139981 y 3137179.** Se registran los juicios evaluativos de las fichas **3124938, 3134897, 3143141, 3139981 y 3137179.**	Mes en ejecución se registraron rutas de aprendizaje y asociar aprendices en SOFIA PLUS.
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 el mes de ejecución no se recibió llamado de parte de Coordinación Académica.	Mes de ejecución no se recibió llamado de parte de Coordinación Académica, por tanto, no se anexa evidencia.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se presentan cierres de etapa lectiva, por no ser responsable de fichas.	No se presentan cierres de etapa lectiva; por tanto, no existe evidencia.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se han presentado novedades en el periodo	No se han presentado novedades en el periodo; por tanto, no existe evidencia

7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se han presentado novedades en el periodo	No se han presentado novedades en el periodo; por tanto, no existe evidencia
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).	Se elaboran las Guías de Aprendizaje en formato pdf para la competencia: "manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente" para los cursos complementarios.	Formatos GFPI-F-135 – (Guías de Aprendizaje)
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	Actualmente no participo de eventos, como apoyo a investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional	Dado que no participo de dichas actividades, no se presentan evidencias.
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 soporte del pago en el aplicativo SECOP II, las carpetas GF_78032358 y GC_78032358 y el informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V09 mes Julio 2024, GF_ 78032358_41624_DIC_2024; GC_ 78032358_41624_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.	Durante el periodo no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el periodo no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. Por tanto, no se anexa evidencia.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo	Para el mes en ejecución, no se presentaron anomalías,	Durante el mes en ejecución, no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades en

	no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	inconsistencias, novedades en el contrato.	el contrato. Pr lo tanto no se anexan evidencias.
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atiende llamado del Supervisor de Contrato de entregar y cargar presente informe al SECOP II.	Se reportan Pantallazos presente informe.
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	Hasta el momento no se reporta colocación de aprendices en etapa productiva.	No se reporta evidencia para este mes.

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.	99424	MONTERIA – PLANETA RICA-MONTERIA	08/10/2024	08/10/2024
2.	99424	MONTERIA – PLANETA RICA-MONTERIA	11/10/2024	11/10/2024

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 los **No. 4583092998** de la planilla, SOI y periodo **Noviembre**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (64) folios

Cordialmente,



JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

Contratista

C.C. No. 78032358

Recibí a satisfacción:

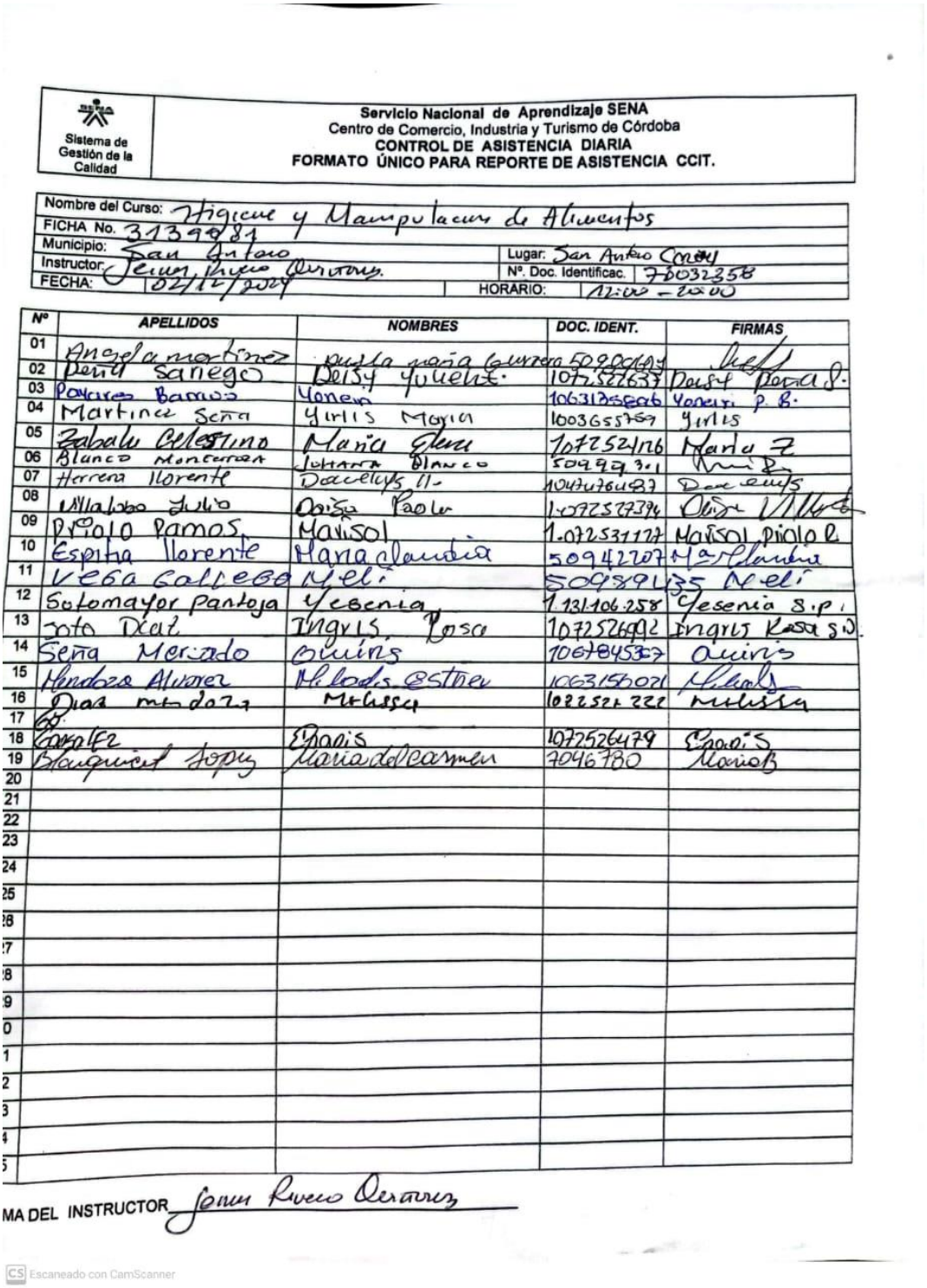
Firma

David Alberto Ortega Mejía

Supervisor(a) Contrato Nº . **CO1.PCCNTR.5880760** de 2024

Coordinador Académico

ASISTENCIAS



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: Higiene y Manipulacion de Alimentos
FICHA No. 3139981
Municipio: San Antero
Instructor: Jenny Rivero Serrano
Lugar: San Antero Centro
Nº. Doc. Identificac. 78032358
FECHA: 02/12/2024
HORARIO: 12:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Angela martinez	paula maria	50900404	
02	Perez sanego	Deisy Yulieht.	1072527637	Deisy Perez S.
03	Pacheco Barrios	Yonerin	1063135626	Yonerin P. B.
04	Martinez Seña	Yuris Maria	1003655759	Yuris
05	Zabala Celestino	Maria Elena	1072524176	Maria Z
06	Blanco Montesinos	Juliana Blanco	5099931	
07	Herrera Florente	Daceleys C.	1047476487	Daceleys
08	Villalobo Julio	Odiss Paola	1072537394	Odiss Villalobo
09	Piñalo Ramos	Marisol	1.072537177	Marisol Piñalo R.
10	Espitia Florente	Maria claudia	50942707	Mª Claudia
11	Vega Callejas	Neli	50989435	Neli
12	Salomayor Pantoja	Yesenia	1.131.106.258	Yesenia S.P.
13	Soto Diaz	Ingris Rosa	1072526912	Ingris Rosa S.D.
14	Seña Mercado	Elvins	1067845327	Elvins
15	Mendoza Alvarez	Milodis Esther	1063150721	Milodis
16	Dias mendoza	Melissa	1022521222	Melissa
17				
18	Gonzalez	Eliadis	1072526479	Eliadis
19	Blanquicet Lopez	Mariadelcarmen	7046780	MarioB
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

MA DEL INSTRUCTOR Jenny Rivero Serrano

CS Escaneado con CamScanner

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:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3159481		
Municipio:	San Antero.	Lugar:	San Antero (Glorieta)
Instructor:	Jemer Rivero O	Nº. Doc. Identificac.	78032368
FECHA:	04/12/2024	HORARIO.	17:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	martinez Herrera	Angela maria	50989468	
02	Perez Banegas	Deisy Yiliethe	1067526637	Deisy Perez B.
03	Navarro Barrera	Yoneth	1063135896	Yoneth
04	JOHANA BLANCO	JOHANA JANETH	50989341	
05	Herrera Llorente	Daniels	1.047476487	Daniels
06	Espitia llorente	Maria claudia	50942702	Ma. Claudia
07	Melivega	vega gallego	50989615	Melis
08	Solomayor pantoja	Yesenia	1131106258	Yesenia S.P
09	Soto Diaz	Ingris Rosa	1072526992	Ingris Rosa
10	Bonfante Lopez	Maria del Carmen	70467850	Maria B
11	Quiroz Silva 11	Orlenis	1067545067	Orleny
12	Mendoza Alvarez	Milagros Esther	1065156021	Mendoza
13	Diaz Mendoza	Melissa	1072557222	Melissa
14	Gonzalez Ramos	Ebadis	1072526479	Ebadis
15	Piñolo Ramos	Mañsol	1072537127	Mañsol Piñolo
16	Villalobos Julio	Daisy Paola	1.047527394	Daisy
17	Martinez Serna	Yuris maria	1003655751	girly
18	Zabala Celestino	Maria Elena	1072524176	Maria Zabala
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jemer Rivero Oberto

Escaneado con CamScanner

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	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No	3134981		
Municipio	San Antero	Lugar	San Antero (IREH)
Instructor	Jeiner Rivero Jiménez.	Nº Doc Identificac	78032358
FECHA	10/12/2024	HORARIO	12:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Herrera Llorente	Dacellys	1047476483	Dacellys H
02	Ledesma Diaz	Yazmery del Socorro	1069476312	
03	Angela martinez	Angela	50989627	
04	Peña Sarieyo	Deisy yulieht.	1077527637	
05	Pupiares Barrios	Yoreiri	1063136896	Yoreiri P.B.
06	Medina Hernandez	Eliana	1131106559	Eliana
07	Soto Diaz	Engris Soto	1072526992	Engris Soto D.
08	Maria Espitia Llorente		50947207	Mª Claudia Espitia
09	Posso Martinez	Daxibeth	1003069479	Daxibeth
10	Morelo Julio	Diana Marcela	1072530484	Diana Mj
11	Johana Blanco	Janeth	50989341	
12	Garces Divera	Merdys Judith	1005709170	
13	Diaz Murillo	Kelly Juliana	1.073.188496	Kelly.
14	Juane palencia	Yania carolina	1007549730	
15	Martinez Siña	Yirlis Maria	1003655759	Yirlis
16	Zabala Celestino	Maria Elena	1077524176	Maria Z
17	Salomayor Pantoja	Yesenia	1.131.706.258	C/esenia S.P.
18	Pumo Ballesteros	Yeraima Ilina	1063851374	Yeraima P.B
19	Alis perez	Grecia	1072524.494	Grecia Alis
20	Diaz Mendoza	Melissa	1072527272	Melissa D
21	Cordoba Ramos	Enaris	1078076479	Enaris
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jeiner Rivero Jiménez

CS Escaneado con CamScanner

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:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3139781		
Municipio:	San Antero	Lugar:	San Antero Cem
Instructor:	Jeiver Rivero Quintero	Nº. Doc. Identificac.	78032368.
FECHA:	11/12/2024	HORARIO:	12:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Herrero Ilorente	Dacellys	1047476487	Dacellys H.I
02	Ledesma Díaz	Yazmeyt del Socorro	1069476312	
03	Martinez Guerrero	Angela maria	50994627	
04	Peña Sariego	Debby Yulieth	1075276377	
05	Rivero Barrios	Yonairi	1063135886	Yonairi R.B.
06	Posso Martinez	Dayibeth	1.033	Dayibeth
07	Mesina Hernandez	Eliana	1.137.106559	Eliana Mesina
08	Pinto Ramos	MARI SOL	1072531777	MARISOL Piñobe
09	Soto Diaz	Ingris Rosa	1072526992	Ingris Soto
10	Espitia Ilorente	Maria Claudia	50942707	
11	Morelo Julio	Diana Marcela	1072530484	Diana MJ
12	Ennadis Gonsalez	Ennadis Gonsalez	1072526479	Ennadis
13	Avila Perez	Greis Ayl	1.072524	Greis Avila
14	Diaz Mendoza	Melissa	1072527272	Melissa Diaz
15	Fiorte Valencia	Yonda	1007	
16	Diaz Mojillo	Kelly Johana	1.073.728.496	
17	Zabala Celestino	Maria Elena	1072 524	Maria Zabala
18	Veronica Bonie B.			
19	Pumie Ballesteros	Veronica	1063165137	Veronica Bonie B
20	Solomayor pantoja	Yesenia	1.137.106	Yesenia Solomayor
21	Martinez Seña	Yirlis maria	1003655759	Yirlis Martinez
22	Blanco Monterroza	Johana	50989.341	
23	Garces Rivero	Nerdys judith	1005709170	Nerdys.
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jeiver Rivero Quintero

CS Escaneado con CamScanner

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: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No. 2157177
Municipio: Valencia
Instructor: Jeiver Rivera
FECHA: 30/11/2024
Lugar: Biblioteca CREA
Nº. Doc. Identificac. 72032358
HORARIO: 7:00-13:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hernandez	Sebastian Elias.	1068872202	Sebastian
02	Manjarez Carrascal	Dalbeth	1068811798	Dalbeth
03	Doris Pineda Garces	Doris	50572908	Doris
04	Toscano Pacheco	Alexandra	1068908350	Alexandra
05	Pacheco Lagares	Claudia Rosa	50571535	Claudia P.
06	Gaviria Gonzalez	betty	1003464886	Betty Gaviria
07	Gonzalez Perez	Lesbia Judith	26.274.969	Lesbia Gonzalez
08	Pacheco Logares	Elvia Maria	1068806314	Elvia Pacheco.
09	Pacheco Lagares	Enith de Jesus	1066175282	
10	Vergara Oviedo	Oscar Luis	10904018	
11	Suarez Sierra	Rosa Elvira	50660	Rosa E Suarez
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 Jeiver Rivera

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

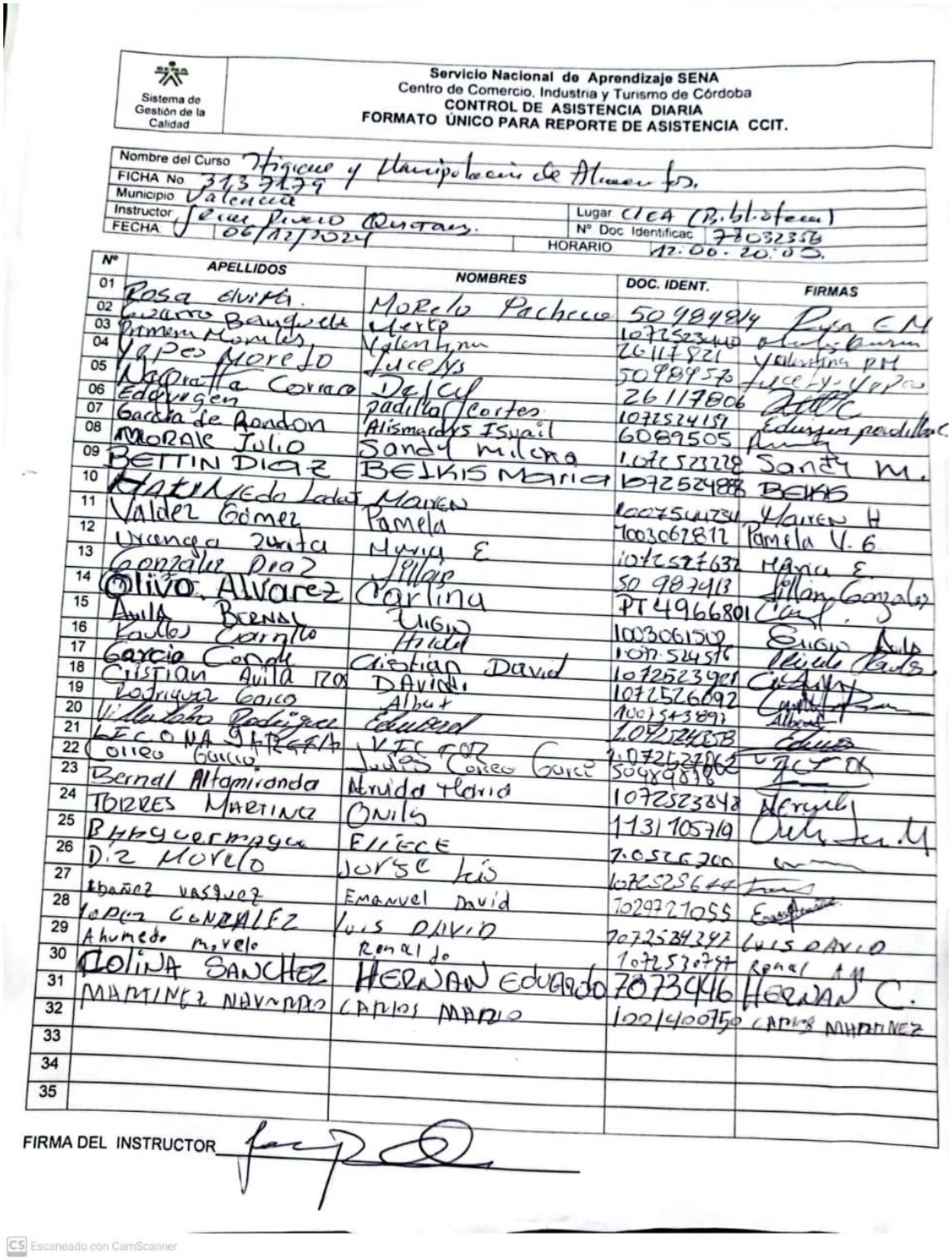
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos.		
FICHA No.	3133179		
Municipio:	Valencia	Lugar.	e.p.e (Biblioteca)
Instructor:	Jean Pierre Cervantes.	Nº Doc Identificac	78032358
FECHA:	03/12/2024	HORARIO.	17:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Reyes Cuadro	Margarita Maria	50892764	
02	Osiris Olivero	Guerra.	50920468	
03	Milagros Montiel	Vidal.	34993932	
04	Hernandez Contrera	Bertha Patricia	25856868	
05	Carnaval Ramos	Mayelis de Jesus	50891677	
06	Perez Morelo	Yuresthon	50890653	
07	Arroyo Alvarado	Yoredys del Carmen	25995718	
08	Tordecilla Peña	Arelis	39156143	
09	Rubio Rinaldy	Darly Yanetin	37'712182	
10	Yuz Mari Sibaja	Si Yuz Mari	1023912936	
11	Castillo Avila	Carmen Patricia	3106612397	
12	Oquendo Moreno	Deicy Adriana	1064901455	
13	Ramos Solipa	Cindy Paola	1067437835	
14	Montemoro Colón	Cielo Esther	50.901.328	
15	Berrocal Yanes	Luis Carlos	1067958036	
16	Gamilse Gallardo	Gamilse	30689[illegible]	
17	Hernandez de la Rosa	Yuredis Maria	44.205365	
18	Brochero Cabrera	Rosalba Maria	1002078140	
19	Hernandez Vasquez	Angie	1.045.727.525	
20	Guerra Acosta	Yhon Gabriel	1002137212	
21	[illegible]	Diana Rafael	1124 500661	
22	Sanchez parra	Margida rosa	32789475	
23	Hernandez martinez	carmen cecilia	50901801	
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

CS Escaneado con CamScanner



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: Higiene y Manipulación de Alimentos.
FICHA No: 3137179
Municipio: Valencia
Instructor: Jesus Pinto Quintero.
Lugar: CIEA (Bibliotecas)
Nº Doc Identificac: 78032356
FECHA: 06/12/2024
HORARIO: 17:00 - 20:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Rosa Avila.	Morelo Pacheco	50 984 814	
02	Lazaro Barguelo	Mercy	1072523440	
03	Romero Montes	Valentina	26117821	
04	Lopez Morelo	Jucelys	50989570	
05	Maquilla Correa	Dayla	26117806	
06	Edwingen	padilla Cortes	1072524151	
07	Garcia de Rondon	Alismaidys Isvail	6089505	
08	MORALE JULIO	Sandy milena	1.072523228	
09	BETTIN DIAZ	BEIKIS MARIA	1072524888	
10	Hatillo Ledo Ladet	Mairen	1007544734	
11	Valdez Gomez	Pamela	1003067817	
12	Urrutia Zuñiga	Nyria E	1072527632	
13	Gonzalez Diaz	Jillian	50 987413	
14	Olivo Alvarez	Carlina	PT 4966801	
15	Avila Bernal	Luis	1003061509	
16	Castro Cuarito	Hilda	1072523961	
17	Garcia Conde	Cristian David	1072526092	
18	Cristian Avila Paz	David	1003543897	
19	Rodriguez Cano	Albert	1072524858	
20	Villalobos Rodriguez	Edward	1072527862	
21	LECONA GARCIA	YEC FOR	504x08196	
22	Olivo Guillo	Julio Cesar Cure	1072523848	
23	Bernal Altamiranda	Nerida Maria	1131105719	
24	TORRES MARTINEZ	Anilis	7.052.6200	
25	Bayuelo	Eliece	1072523644	
26	Diz Morelo	Jorge Luis	1029771055	
27	Ibañez Vasquez	Emanuel David	1072524292	
28	Lopez Gonzalez	Luis David	1072530797	
29	Ahumedo Morelo	Ronaldo	7073446	
30	Colina Sanchez	Hernan Eduardo	1002/400750	
31	Martinez Navarro	Carlos Mario		
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

CS Escaneado con CamScanner

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: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No. 3137149
Municipio: Valencia — Lugar: CREA Biblioteca
Instructor: Jesus Rivero Contreras. — Nº. Doc. Identificac.
FECHA: 07/12/2024 — HORARIO: 12:00 2:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	M. Toribio de la Rosa	Haiko Toribio	25878223	HaikoToribio
02				
03	Argumedo Ayuda	Julieth paola	1003264486	Julieth Argumedo
04	Roqueme González	Rosa	1068662820	Rosa R.
05	PEREZ LUCAS	Estefany María	1068662450	Estefany Perez
06	Martinez Bedoya	Ana Milena	30.687756	Ana Martinez
07	Perez Lucas	OLEIVI maria	1041228491	OLEIVI PEREZ
08	Soto Perez	Andrea Carolina	1003262802	Andrea Soto
09	Guzmán Pérez	Darcy liliana	1066 180574	Darcy Guzmán.
10	Guzmán pérez	Escarleth Sofia	1066 177 496	Escarleth Guzmán
11	Silva Gonzales	manu el a Lucia	1078775674	manuela
12	Santana Diaz	Fanny santana	25876923	FANNY S D
13	García Arrieta	Denis de carmen	1050 [illegible]	Denis García
14	Ovanis Ramos	Ovanis.	75975 [illegible]	Ovanis
15	Martinez Ramos	Ana Luisa	1003073603	Ana Martinez
16	Salgado Toribio	Emily	1067885734	Emily Salgado.
17	Bolaño Herrera	Danis Luz	1003458018	Danis Bolaño
18	Hevia Reyes	Gladys patricia	1587 7959	Gladys Hevia
19	Gonzalez Florez	Greys	1003458247	Greys Gonzalez
20	Gonzalez Florez	Adriana Patricia	1003458246	Adriana Gonzalez
21	Gonzalez Florez	Michel Dayana		Michel Gonzalez
22	Marzola Narvaez	Rosa isbela	1068663773	Rosa isbela.
23	Dina luz correa	Espitia	1033375677	Dina luz correa
24	Vestista dugue	alejandrina	1078877395	alejandrina
25	Roqueme Gonzalez	yolenis del carmen	1068662823	yolenis.
26	Roqueme Gonzalez	Adrian	1068663335	Adrian R.
27	Salgado toribio	Brian Alt	1031000733	Brian salgado
28	Yudis Yanez	Estrella	25876857	Yudis Yanez
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner

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: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No. 3137199
Municipio: Montería
Instructor: Jesus Pinto Quintero
Lugar: e.e. Alb. La Floresta
Nº Doc Identificac:
FECHA: 12/12/2024
HORARIO: 12:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Carrillo Del Valle	Anais	34440.386	Anais Emilia
02	[illegible]		25775832	[illegible]
03	Perez Calderon	Indira		
04	Muñoz Mejia	Ninis	1062577855	Ninis Muñoz
05	Rivera Gonzalez	Gloria	1062432196	gloria R.
06	Carmen Hernandez	Carmen	50961801	Carmen Hernandez
07	Espitia Gamero	Solimar	1003192187	Solimar EG
08	Berrio Sanchez	Wars	50860705	wars Berrio
09	Segura Solano	Francisco Manuel	1067921255	Francisco M Segura
10	Angeles Cañavera	Mendoza	1.062962.995	Angeles Cañavera
11	Calle Ramos	Katenne	1.148438004	Ka Ca R
12	Diaz Perez	Adelaida Esther	1067895351	Adelaida DPEP
13	Ortiz Gonzalez	Cristian Ortiz	1192 781980	Cristian Ortiz
14	Angelica Morales Florez	Angelica Morales Florez	1003793753	Angelica Morales
15	Camargo Zapa	Mayelis	1062963979	Mayelis Camargo
16	Reyes Berrocal	Carmen Sofia	1.067900855	Sofia M B.
17	[illegible]			
18	Piedrahita Laverde	Simon	1037625416	SIPLA.
19	Vacca Moreno	Lina maria	1067959083	[illegible]
20	Pulido Bocachica	Karol Vanessa	1030548041	Karol Pb
21	Vasquez Medina	Gildardo Enoc	1067855068	Gildardo M
22	Diaz Vargas	Angela Maria	1003743720	angela Diaz
23	Liliana Carvajal Reyes	Liliana patricia	1063647995	Lili.
24	Santos Movilla	Luz	1067846052	Luz Santos
25	Londoño Varilla	Yeris Patricia	26201682	Yeris Londoño
26	Leila Florez V.	Leila Maria	34991322	Leila M Florez V
27	Yenis Santos	Yaneth	34995804	Yeneth Jaz
28	Bolaño Garcia	Julieth Paola	1143188804	Julieth Bolaño
29	Galeano Lopez	Maria Camila	1003034479	Camila Galeano
30	Suriego Ospino	Jhon Leonardo	1067967717	
31	Sanchez Ortiz	Jeison Enrique	1.050.004.343	Jeison Sanchez
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner

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: Higiene y Manipolacion de Alimentos
FICHA No. 3143141
Municipio: San Antero
Instructor: Jeiner Pareja Quintero
Lugar: Hotel playa Blanca
Nº. Doc. Identificac. 78032358
FECHA: 04/12/2024
HORARIO: 6:00 - 12:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Ramos	Ebanis	1072526479	Ebanis
02	Baldo Hernandez	Cristina	3126131334	Cristina
03	Torres Barqueta	Zoraida	26117112	Zoraida
04	Ronaldo Ahumedo Morelo	Ronaldo	1072530737	Ronal AH
05	Colina Sanchez	Hernan Eduardo	7073446	Hernan C.
06	Martinez Navarro	Carlos Mario	1004007150	Carlos Martinez
07	Villegas Burgos	Miguel	1.001.526.200	
08	Diz Morelo	Jorge Luis	1072525648	
09	Ibañez Vasquez	Emanuel David	1029727055	
10	Lopez Gonzalez	Luis David	1072529328	Luis David
11	Cristian David Avilez	David	1072576892	
12	Garcia Conde	Cristian David	1072523948	
13	Hindo Tavera Carrillo		1072.524.546	
14	Rodriguez Correa	Albert	1007543897	Albert
15	Villalobos Rodriguez	Eduardo de Jesus	1.072526208	
16	Correo Garcia		1072522882	VICTOR
17	Leonardo Garcia	Victor Elicio	1003061852	Elicio Avila
18	Avila Bernal			
19	Lulos Correo Garcia			
20	Bernal Morales	Nerivida Pamela	1072523848	Nerivida Marin
21	Valdez Gomez		1003062817	Pamela Valdez
22	Olivo Alvarez	Carlina	PT4966801	
23	Gonzalez Diaz	Jillan	50987918	Jillan Gonzalez
24	Urango Zurita	Maria E.	1072527632	Maria E.
25	Moreno Julio	Sandy milena	1.071523778	Sandy Milena
26	Bettin Diaz	Belkis Maria	1072524888	Belkis
27	Heredia Jaramillo	Yaneth	1004[illegible]	Yaneth H
28	Guerra Barqueta	Merlis	1072523440	Merlis
29	Morelo Pacheco	Rosa Elvira	50987914	Rosa G
30	Garcia de Rondon	Alismardys Isvail	6089505	
31	Primera Morales	Valentina	26117821	Valentina PM
32	Lopez Morelo	Lucelys	50.989570	Lucelys
33	Negrette Correa	Daicy	26117806	
34	Padilla Cortes	Edwin	1072524159	Edwin PC
35	Torres Martinez	Onilis	1131405719	Onilis

FIRMA DEL INSTRUCTOR

CS Escaneado con CamScanner

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: Higiene y Manipulación de Alimentos.
FICHA No. 3143741
Municipio: San Antero
Instructor: Jaimes Rueda Quintero
Lugar: San Antero (Playa Blanca)
Nº. Doc. Identificac. 78032358
FECHA: 07/12/2024
HORARIO: 6:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Solomayor Pantoja	Yesenia	1.131.106258	Yesenia S.P.
02	martinez Gutierrez	Angela	50989698	Angela M
03	Yazmery Ledesma Diaz	Yazmery del S.	1069476312	
04	Medina Hernandez	Eliana	1131106559	Eliana M.H
05	Navarro Barros	Yoneri P.	1063135896	Yoneri P.B.
06	Pena Sariego	Deisy Yulieth	1072572637	Deisy Pena S.
07	Ramos Seña	Angie Gabriela	1102895309	Angie G Ramos Seña
08	Blanquicet	Maria del carmen	70467780	Maria B
09	Soto Diaz	Ingris Rosa	1072526992	Ingris Soto
10	Espitia Martinez	Yiseth E	30670713	Yiseth Espi
11	Mendoza Alvarez	Milady Esther	1063150081	
12	Michel tanis Gomez	Michel tanis	1067166928	Michel tanis
13	Arrieta Ricardo	MARISOL	1072531171	Marisol P.
14	Daisa Villalobos		1072573947	Daisa V.
15	Avila Perez	Greis A	1072.524.484	Greis Avila
16	Yania Iruerte		1007544230	
17	Valencia Angel	Diana patricia	50989358	
18	Erika Bedoya	Bedoya suarez	1067718816	Erika Bedoya
19	Yersy Pacheco	Pacheco	22393042	Yersy Pacheco
20	Mª Claudia Espitia	Pacheco		
21	Vega Calle	Yelis	50989435	Yelis
22	Espitia Llorente	Maria Claudia	50942707	Mª Claudia E
23	Diaz Murillo	Kelly Johana	3016741672	Kelly
24	Posso Martinez	Dayibeth	3011699896	Dayibeth posso
25	Morelo Julio	Diana Marcela	1072530434	Diana MJ
26	Blanco Monterrosa	JOHANA	50989391	
27	Omiris Seña Mercado	Omiris	1067845367	Omiris.
28	Zabala Celestino	Maria Elena	1072524186	Maria Zabala
29	Martinez seña	Yirlis maria	1003655759	Yirlis martinez
30	Herrera Llorente	Dacelys	1047476487	Dacelys
31	Comic Ballesteros	Veronica	1063165137	Veronica Comic B.
32	Blanquicet Morelos	Rosa Maria	1007543765	Rosa Blanquicet
33	Diz Garces	Nivereth Maria	1067163484	Nivereth M
34	Solomayor Balbutin	Juan David	1065376774	Juan David
35	Rojas Padilla	Saray	1062436222	Saray RP

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIAS DE FORMACIÓN

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHAS: **3143141, 3139981 y 3137179**



















GUIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Competencia: ***Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801023)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).***
- Creditos: **1**

- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva competencia, a partir de ahora iras afianzando y complementando más los conocimientos adquiridos durante la formación de la etapa electiva.

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

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.

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

Con esta guía de Aprendizaje se pretende que usted amigo aprendiz, desarrolle los aspectos necesarios para que logre los resultados de aprendizaje de formación al cual se circunscribe la guía.

Se desea que realice las actividades que a continuación se le proponen y presenten las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

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

¡Ánimo en esta travesía… por el Aprendizaje! ¡Bienvenido!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es precisoque 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 disponible a trabajar con otroscompañeros que muy poco conforma grupo, invítelo con buena actitud a conformarlo en 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. ¿Cómo define usted un alimento?
2. ¿Cuál es la diferencia entre Calidad e Inocuidad?, reflexione
3. ¿Quién considera usted que es un Manipulador de Alimentos?
4. ¿Cuál es la función de un alimento? Explique y Argumente
5. ¿A que hace referencia la resolución 2674 del 2013?. Investigue.

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.

"La inteligencia consiste no solo en el conocimiento, sino también en la destreza de aplicar los conocimientos en la práctica". Aristóteles.

3.2 Actividad de Contextualización

En toda la historia de la humanidad la alimentación ha tenido, y continúa teniendo, un valor agregado, no sólo sirve para mantener la vida, sino que se le atribuye capacidad preventiva en algunas enfermedades crónicas y capacidad curativa.

A través de los alimentos, los seres vivos obtenemos los nutrientes necesarios para que el organismo realice su metabolismo.

Para crecer saludables y fuertes, debemos consumir diferentes tipos de alimentos. Un alimento es saludable cuando favorece el buen estado de la salud y evita que nos enfermemos frecuentemente

Se ha demostrado que muchos alimentos tradicionales como las frutas, las verduras, el pescado y la leche contienen componentes que resultan beneficiosos para nuestro organismo.

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 de acuerdo a la resolución 2674 del 2013los siguientes temas:

  - Definición de Alimento Alterado, Contaminado, Falsificado y Adulterado y la diferencia entre ellos.

  - Investigar sobre las fuentes de contaminación de los alimentos

  - Clasificación de los alimentos según su:
    - Origen;
    - Función
    - Calidad

  Cuáles son los Organismos internacionales de referencia para el control de la inocuidad de los alimentos.

  - ¿Concepto, por qué y cómo surgen los alimentos funcionales?

  - Diferencias entre contaminación de origen, contaminación Cruzada y contaminación por manipulación).

  - ¿Concepto y por qué son importantes las BPM?

  - Actividad de Agua en los alimentos Aw (concepto, importancia y medición)

  - Potencial de Hidrogeno pH (concepto, clasificación, medición e importancia)

  - Cuál es la importancia y diferencia de los alimentos climatéricos y no climatéricos en las actividades de preparación de Mesa y Bar

3.4 Actividades de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades e investigaciones:

1. Que es un manipulador de alimentos
2. ¿qué son los alimentos?
3. ¿por qué los alimentos son los encargados de reponer las sustancias que componen nuestro cuerpo?
4. alimentos alterados, adulterados y contaminados
5. Riesgo de contaminación de los alimentos
6. Que son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA
7. ¿principales etas (enfermedad en los alimentos) y donde se encuentran?
8. ¿cuáles son los microorganismos que más se relacionan con las etas? ¿qué necesitan para desarrollarse las bacterias?
9. ¿qué cosas debemos cuidar para prevenir contaminaciones?
10. ¿qué es contaminación cruzada?
11. ¿qué debemos encontrar en los rótulos o etiquetas de los productos?
12. ¿porque es importante el adecuado almacenamiento de los alimentos?

NOTA: Citar referencia Bibliográfica

1. Clasifica las siguientes frutas o frutos según su actividad respiratoria:

TALLER 2. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ficha:

Aprendices:

1. **Se define Manipulador de alimentos como: "toda persona que manipula 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 requisitos de higiene de los alimentos".**

O Verdadero

O Falso

Justificación:_____

_____

_____

_____

2. **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.**

O Verdadero
O Falso

Justifique:_____

_____

_____

_____

3. **Relacione los peligros de los alimentos**

PELIGROS FÍSICOS



PELIGROS QUÍMICOS



PELIGROS BIOLÓGICOS



TALLER 2. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

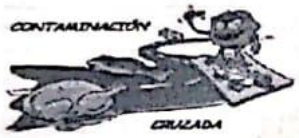
4. **Dentro de los peligros químicos, se pueden distinguir los siguientes ejemplos:**

   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.

5. **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.

6. **Vías de Contaminación relacione correctamente**



Se trata de la contaminación de mayor riesgo, ya que el manipulador de alimentos es el mayor factor de riesgo en la contaminación de alimentos debido a su contacto con ellos, su higiene en general y las buenas prácticas de manipulación de alimentos son fundamentales para minimizar los riesgos lo máximo posible.



Se trata del paso de contaminantes de unos alimentos a otros, bien por ejemplo alimentos crudos y cocinado o mediante la utilización de los mismos utensilios o a través de la manos del manipulador de alimentos.



Es aquella contaminación que ya viene en el alimento y es debido al efecto de tóxicos ambientales, contaminantes agrícolas o productos ganaderos, suelos contaminados, aguas residuales. Los alimentos pueden ser afectados ya en su origen.

TALLER 2. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

7. Que está mal está en esta Imagen?



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

8. 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.

TALLER 2. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

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.

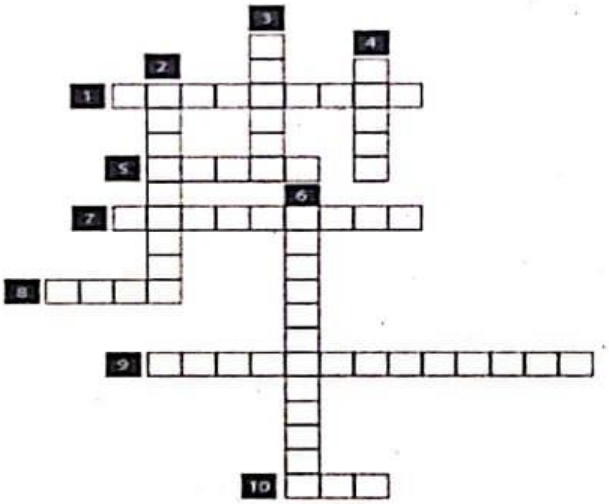
3 Existen alimentos de alto _____ y de bajo _____. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

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

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

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.





COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

FICHA:
NOMBRES Y APELLIDOS:
MUNICIPIO:

1. COMPLETE EL CUADRO.

MINERALES O VITAMINAS	FUNCION EN EL ORGANISMO	FUENTES
VITAMINA K		
HIRRO		
ACIDO FOLICO		
VITAMINA B1		
CALCIO		
VITAMINA D		
VITAMINA B 12		

2. Complete.

Entre la lactosa, glucosa, galactosa, fructosa, sacarosa y maltosa:

a) Cual es mas dulce. _____
b) Cual se encuentra en la leche. _____
c) Cual es el azucar de la uva. _____
d) Cual es el azucar de la casa. _____

3. Que quiere decir con el termino aminoacido esencial y aminoacido no esencial y nombre 2 de cada uno de ellos.
4. Nombrar los dos grupos en que se dividen las vitaminas y listar los componentes de casa uno de ellos.
5. Listar tres funciones principales de los minerales y clasificarlos segun su requerimiento.
6. Como se clasifican los lipidos y en que alimentos los encontramos.
7. Cuales son los efectos de la descomposicion de las grasas en los alimentos, describe 3 brevemente.

Taller Practico # 2 Sustancias Tóxicas generadas en los Procesos de Transformación de Alimentos

Ficha:

Aprendices:

Presentación

El taller a continuación tiene como finalidad comprender la cadena de reacciones químicas quese dan en los alimentos cuando se someten a diferentes procesos de preparación, considerando como la transformación de los alimentos influye en los componentes de los mismos, dando un indicador de toxicidad de carácter permisible o no consumible para el ser humano por medio de un estudio de caso.

Contenido

Para realizar el presente taller, se plantea el siguiente estudio de caso, considerando los casosde los talleres anteriores:

"Luego de realizada la presentación a la junta directiva del laboratorio, uno de sus miembros el Señor Juan Gómez, quien es propietario de una panadería quedó impactado con su exposición y solicita de su asesoría. Él escuchó que cuando el pan se coloca dorado es porque ocurre un proceso químico y desea saber a qué se debe ello."

1. **De lo anterior, surge la primera pregunta a responder: ¿Cuáles son las reacciones químicas que se generan al momento en el que el pan se pone dorado?**

2. **Desarrollada la primera pregunta, surge otra interrogante y seria: ¿Qué características tecnológicas aporta los productos de bollería "productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentada y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado", en los procesos de horneado? ¿Las sustancias toxicológicas generadas son nocivas para la salud?**

2. Análisis por competencia

1. ¿Qué estrategias utilizaría desde el rol de manipulador de alimentos para evitar que un cliente o una persona que consuma sus productos elaborados o llegue a enfermarse?

2. Narre sobre un hecho real relacionado con un caso de intoxicación

donde describa el agente causal, los síntomas y cómo se puede prevenir; tenga en cuenta que los causantes de este tipo de enfermedades son bacterias, virus y hongos.

3. Visite un lugar (o recuerde algún lugar visitado) de expendio de comidas que no se encuentre bajo la normatividad exigida, (Ej., Ventas ambulantes o callejeras de empanadas, de comidas fritas, de comidas rápidas, etc.); e identifique cuál es el manejo que le dan a los siguientes aspectos de Higiene y Manipulación de alimentos:

Aspecto a observar	**Cómo se encuentra este aspecto en el establecimiento visitado**	**Sugerencias respectivas sobre las observaciones realizadas en el Establecimiento**
Higiene personal		
Prácticas de higiene (Lavado de manos)		
Condiciones de edificación e instalación		
Utensilios		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
Manejo de residuos sólidos		
Manejo de temperatura de productos que requieran de refrigeración/congelación		
Clasificación de alimentos		
Contaminación cruzada		

Almacenamiento de la materia prima		

Conteste:

1. ¿Qué importancia tiene la Aw y el pH en la higiene y manipulación de alimentos?
2. ¿Qué cree usted que pasaría si solo comiéramos alimentos energéticos?
3. ¿Cuál es su visión a partir del desarrollo de la presente guía acerca del concepto de los alimentos?

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

"Las personas nunca aprenden nada al ser informadas, tiene que descubrirlo por sí misma."- Paulo Coelho

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventario	Ejercicio practico
Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Describe criterios de calidad e inocuidad de la materia prima al igual que conceptos de resolución 2674 del 2013.	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Alimento:** sustancia natural o artificial que al ingerir aporta energía y nutrientes al organismo.
- **Alimentación:** proceso voluntario y consistente de ingerir alimentos.
- **Nutrición:** proceso en el que se aprovechan los nutrientes de los alimentos.
- **Aw:** Actividad de agua, es la cantidad de agua libre o disponible de un alimento y en el que es susceptible al ataque de microorganismos

- **pH:** Potencial de Hidrogeno indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa.

6. REFERENCIAS

Resolución 2674 del 2013

HIGIENE DE LA ALIMENTACION: Aspectos bióticos y epidemiológicos, repercuciones sanitarias y económicas/Laureano Saiz Moreno. 1 a. Ed. España: AEDOS, 1982.285 p. (Enciclopedia Sistemática de los alimentos) I.S.B.N.:84-7003-258-5

HIGIENE Y TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS: Betty C. Hobbs y Richard J. Gilbert. 2a. ed. Española. Zaragoza: ACRIBIA, 1986 441 p. I.C.B.N.: 84-200-0556-8

Consultado 27 febrero 2024. https://www.ejemplos.co/ejemplos-de-alimentos-constructores-reguladores-y-energeticos/

Barberas J, et all. Alimentos Funcionales: aproximación a una nueva alimentación. Inutcam (Instituto de Nutrición y Transtornos Alimentarios), Madrid España, 2018.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Manuel Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	28/02/2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

3. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Competencia: ***Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801023)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.***
- Creditos: **1**
- Duración de la Guía: **8 horas.**

4. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, a partir de esta guía abordaremos el segundo resultado de aprendizaje, ya estas preparado para empezar y hemos obtenido las bases en el primer resultado, conceptualizando los temas en relación a los alimentos, su manipulación y su higiene.

En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.***

Conocerás los criterios para seleccionar agentes limpiadores y desinfectantes, indagaremos acerca de los marcos legales o normatividad vigente que rigen en la manipulación de alimentos y nos apropiaremos de conceptos necesarios para un manipulador de alimentos.

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

Bienvenido a esta guía, te invito a que desarrolles las actividades que a continuación se le proponen y presenten las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

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

¡Ánimo en esta travesía!

Invertir en conocimientos produce siempre los mejores beneficios - Benjamin Franklin (1706-1790).

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

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

Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

Actividad de Reflexión Inicial

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

7. ¿Qué diferencia hay entre un jabon y un detergente?
8. ¿Cuál seria los criterios del desinfectante ideal? Explique

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

El proceso de la limpieza y desinfección no se debe considerar una actividad complementaria, debe ser parte del proceso de la transformación de los alimentos. Aunque la Limpieza y la Desinfección son dos acciones diferentes,

unidas cumplen el mismo fin: evitar las ETAS, garantizar la inocuidad, fomentar habitos culturales e higienizar superficies y ambientes.

Los costos de un deficiente proceso de Limpieza y Desinfección conllevan a la perdida de empleo, multas y sanciones legales, cierre de establecimientos, mala reputación, indemnizaciones, etc. Mientras que los beneficios de efectuar correctamente un proceso de limpieza y desinfección estan el buen rendimiento laboral y de producción, una buena reputación y por ende mayor posibilidad de ingresos o crecimiento económico, la satisfacción de los clientes y de las autoridades sanitarias.

Entre los agentes limpiadores tenemos los Jabones y los Detergentes. Los primeros son la mezcla de sales potásicas o sódicas con grasas organicas en presencia de calor para generar jabon, agua y glicerina. Los detergentes son mezclas de tenso-activos derivados de hidrocarburos y otras sustancias como silicatos, perboratos, polifosfatos, carbonatos y hasta colorantes.

Para seleccionar un buen desinfectantes debemos tener los siguientes criterios: amplio espectro, acción rápida, activo en presencia de materia orgánica y compatible con detergentes, ambientalmente seguro, no corrosivo, soluble y que sea económico. Se hace necesario ser exacto en la preparación de los desinfectantes, mediciones por debajo no surten efecto y mediciones por encima pueden ser demasiados peligrosos.

La formula para realizar las mediciones es: **Ci x Vi = Cf x Vf,** donde

Ci : es la concentración inicial **Cf** : es la concentración final

Vi : es el volumen inicial **Vf** : es el volumen final

Las medidas de la concentración se dan por porcentaje (%) o por Partes Por Millon (ppm), donde la equivalencia de **10.000 ppm = 1%**

Teniendo en cuenta que el contexto productivo por alguna eventualidad se utilice un desinfectante diferente o con una concentración mayor o menor, se necesita realizar el cálculo de cuánto medir del desinfectante concentrado o inicial.

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:

  - Definición de Mezcla, clasificación, ejemplos en cocina:

  - Jabones y Detergentes:
    - Definición;
    - Función
    - Diferencias
    - Presentaciones
    - Criterios de selección
    - Clasificación
    - Tipos que se usan en cocina

  - Desinfectantes:
    - Definición;
    - Función
    - Presentaciones
    - Criterios de selección
    - Tipos que se usan en cocina y sus características

  - Metodos de limpieza y Metodos de desinfección empleados en la cocina

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Resuelva los siguientes casos:

Caso 1:

Mario termina la jornada en el restaurante, pero debe dejar todo en orden. Resulta que el desinfectante industrial que manejan todos los días se ha agotado y necesita preparar 2 litros de una solución de 200ppm de cloro para desinfectar los utensilios de la cocina.

De un momento a otro recuerda que en el cuarto de aseo existe una botella de cloro que se usó una sola vez y se compró en una tienda. ¿Cuánto cloro tiene que medir Mario de la botella de cloro, si la etiqueta indica que la concentración del cloro es de 3?5%?

Caso 2:

María es la Steward del restaurante. Ella prepara todas las mañanas las soluciones desinfectantes que se van a usar durante el día. Resulta que Chef administrador recibió sin darse cuenta un amonio cuaternario más concentrado que el que normalmente se usa en la empresa.

María se da cuenta que la concentración de la etiqueta no era la misma que la que indica el instructivo. Por lo tanto, hace el cálculo del amonio cuaternario recibido 12%, para obtener 20L (Litros) de solución desinfectante 400 ppm.

¡Que dicha que María se dio cuenta... puesto que, de lo contrario, la solución hubiese quedado con una concentración mayor, provocando daños en los productos y en la salud de las personas!

El conocimiento es poder - Sir Francis Bacon (1561-1626)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	Ejercicio practico

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Desinfección:** reducir o eliminar la carga microbiana.
- **Detergentes:** mezclas de tenso-activos derivados de hidrocarburos y otras sustancias quimicas.
- **Higiene:** acciones que conducen a prevenir enfermedades y conservar la salud.
- **Jabon:** mezcla de sales potásicas o sódicas con grasas organicas en presencia de calor para generar jabon, agua y glicerina**.**
- **Limpieza:** retirar la suciedad visible
- **Partes por millón:** medida de concentración que representa la unidad de un ingrediente activo disuelta en un millón de unidades de disolvente

6. REFERENCIAS

Regla I, et all (2014). La química del jabón y algunas aplicaciones. Revista Uman MX. Recuperado de: https://www.revista.unam.mx/vol.15/num5/art38/art38.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	14-03-2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

5. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Competencia: ***Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801023)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento***
- Creditos: **1**
- Duración de la Guía: **8 horas.**

6. PRESENTACIÓN

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

Los elementos que se emplearan en esta guía de aprendizaje son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Aplicar prácticas higiénicas y***

medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento

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

¡Estamos en el final, no te rindas!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

Realice las siguientes actividades previas:

Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

Actividad de Reflexión Inicial

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

1. ¿Qué es una plaga?
2. ¿Cómo elimino y evito una plaga?

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

3.2 Actividad de Contextualización

El manejo integrado de plagas combina diferentes técnicas para prevenir el daño que causan las plagas sin dañar el medio ambiente. Combate las plagas de insectos, comején, roedores, entre otros. El manejo integrado de plagas consiste en diversas prácticas: controles, modificación del hábitat de la plaga, protección de enemigos naturales y, si es necesario fumigación con pesticidas.

Las plagas pueden ocasionar grandes pérdidas económicas por alimentos contaminados, además de los daños en las estructuras físicas y el riesgo en procesos y en la salud de los colaboradores.

Además, las plagas actúan como vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Es decir, son capaces de llevar consigo microorganismos tales como bacterias, virus y protozoos, convirtiéndose en los responsables de un sin número de afecciones en el hombre.

Dentro de las sugerencias del Plan de Saneamiento, esta realizar un control sobre las plagas y monitorear, de tal manera se garanticen las BPM.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

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

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

  Titulo: “Plagas en el menu”
  Canal: ShesmarBrito
  link: https://www.youtube.com/watch?v=m-Kdm2f7dPA

- Investiga acerca de:

  Comportamiento de las ratas y ratones
  Comportamiento de las moscas
  Comportamiento de las cucarachas

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

1. A nivel personal realice un ensayo máximo de 2 hojas acerca del video “Plasgas en el menú”

2. Descripba cuales son las enfermedades que causan: los roedores, cucarachas y moscas.

3. Mencione medidas que emplearan en su contexto productivo para el control de plagas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Asume prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos y bebidas de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, de acuerdo con la legislación vigente.	Desempeño Producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar vectores mediante la aplicación de sustancias químicas. Se considera como fumigación las técnicas consistentes en la utilización de agentes químicos destinados al control de vectores y microrganismos con efectos nocivos para la salud del hombre y/o su entorno. En la fumigación se aplican técnicas como la aspersión, la gasificación y la nebulización.

- **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.

- **MIP:** manejo integrado de plagas

- **Plaga:** Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a las poblaciones, a animales y/o cultivos y están implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y el daño o deterioro del hábitat y su bienestar.

- **Rodenticidas:** Plaguicidas que eliminan ratas y otros roedores.

6. REFERENCIAS

INVIMA - Programas Pre-requisitos. Consultado de: https://www.invima.gov.co/documents/20143/352609/2POESOS.pdf/7e3143f4-e126-534f-cb45-5e751b61accc. (Recuperado 24 Abril de 2023)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	25-04-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Limpieza y Desinfección

Concepto
Agentes
Características
Clasificación













Sin una correcta limpieza el proceso de desinfección NO cumple su objetivo.

Factores a tener en cuenta

Tiempo de contacto: el desinfectante y las superficies o utensilios deben estar en contacto por un tiempo específico.

Temperatura de la solución: Debe ser uniforme, se recomienda un rango de temperatura que va de 20°C a 49°C.

Concentración de la solución: Varía de acuerdo al tipo de desinfectante, por lo que se debe seguir la recomendación del fabricante.


AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES.
Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA – y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.
invima


CONCEPTO SANITARIO.
Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.
DESFAVORABLE
FAVORABLE CONDICIONADO
FAVORABLE


DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN.
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 sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
DISEÑO SANITARIO.
Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.


EQUIPO.
Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
EXPENDIO DE ALIMENTOS.
Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.
FÁBRICA DE ALIMENTOS.
Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.




El personal encargado de la manipulación de los alimentos en establecimientos como restaurantes, panaderías, comedores escolares, expendio de alimentos debe conocer y acatar la normatividad vigente, ya que aquellos entidades que no cumplen con lo exigido por la ley están obligadas a implementar planes de mejora como el Plan Operativo Estandarizado (POES). Como mínimo el POES debe contemplar los siguientes puntos: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y roedores, abastecimiento o suministro de agua potable, programa de capacitación permanente.
POES
POES


ARTÍCULO 11º.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS. Las características microbiológicas del agua para consumo humano deben enmarcarse dentro de los siguientes valores máximos aceptables desde el punto de vista microbiológico, los cuales son establecidos teniendo en cuenta los límites de confianza del 95% y para técnicas con habilidad de detección desde 1 Unidad Formadora de Colonia (UFC) ó 1 microorganismo en 100 cm³ de muestra:
Cuadro Nº.5 Características microbiológicas


MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
¿Qué es una plaga?
Todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua, alimentos invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyendo uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades y causales de contaminaciones.

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Plagas mas usuales en la Industria Agroalimentaria

TIPO	CARACTERISTICAS
INSECTOS	rastreros(cucarachas, hormigas,gorgojos)
ROEDORES	Alta adaptabilidad al medio ambiente Prolíficos, VORACES Comen durante la noche
AVES	Voraces, Reinvaden.



PLAN DE TAREAS

- Diagnostico de las instalaciones e identificación de los sectores de riesgos
- Monitoreo.
- Mantenimiento e Higiene (Control no químico).
- Aplicación de productos (Control químico) .
- Verificación Control de Gestión

5 – APLICACION DE PRODUCTO (Control químico)

- ¿ Que área tratar ?
- ¿ Que productos aplicar ?
- ¿ Como aplicarlos ?
- ¿ Con que equipo aplicarlos?
- ¿ Quien es el responsable de la aplicación ?
- ¿ Que cuidados hay que tener durante el almacenamiento?





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

  Titulo: "Plagas en el menu"
  Canal: ShesmarBrito
  link: https://www.youtube.com/watch?v=m-Kdm2f7dPA

- Investiga acerca de:

  Comportamiento de las ratas y ratones
  Comportamiento de las moscas
  Comportamiento de las cucarachas

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

1. A nivel personal realice un ensayo máximo de 2 hojas acerca del video "Plagas en el menú"

2. Descripba cuales son las enfermedades que causan: los roedores, cucarachas y moscas.

3. Mencione medidas que emplearan en su contexto productivo para el control de plagas

ARTÍCULO 4. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:

a. Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables,
b. Color Blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón,
c. Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

A partir del 1 de enero de 2021, los municipios y distritos deberán implementar el código de colores para la presentación de los residuos sólidos en bolsas u otros recipientes, en el marco de los programas de aprovechamiento de residuos del servicio

F-A-DOC-03 Versión 4 05/12/2014

RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES



Recipiente de Color verde: Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

Reporte juicios evaluativos fichas: **3143141, 3139981 y 3137179**

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 12/12/2024

Ficha de Caracterización: 3143141

Código: 66210009

Versión: 2

Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA

Fecha Inicio: 04/12/2024

Fecha Fin: 07/12/2024

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	1003062812	PAMELA	VALDEZ GOMEZ	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 290801 10601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062812	PAMELA	VALDEZ GOMEZ	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 290801 10602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062812	PAMELA	VALDEZ GOMEZ	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609603 - 290801 10603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062812	PAMELA	VALDEZ GOMEZ	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 290801 10604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003063682	OSNAIDER	SANTOS BRITO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 290801 10601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003063682	OSNAIDER	SANTOS BRITO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 290801 10602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003063682	OSNAIDER	SANTOS BRITO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609603 - 290801 10603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003063682	OSNAIDER	SANTOS BRITO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 290801 10604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064653	IVAN DAVID	MORALES TAPIA	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 290801 10601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064653	IVAN DAVID	MORALES TAPIA	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 290801 10602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064653	IVAN DAVID	MORALES TAPIA	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609603 - 290801 10603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064653	IVAN DAVID	MORALES TAPIA	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 290801 10604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544234	MAIREN	HUMEDO LADEUTH	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 290801 10601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544234	MAIREN	HUMEDO LADEUTH	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 290801 10602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544234	MAIREN	HUMEDO LADEUTH	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609603 - 290801 10603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544234	MAIREN	HUMEDO LADEUTH	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 290801 10604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1053179661	NATALIA MARGARITA	DAVILA MANOTAS	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 290801 10601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1053179661	NATALIA MARGARITA	DAVILA MANOTAS	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 290801 10602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1053179661	NATALIA MARGARITA	DAVILA MANOTAS	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609603 - 290801 10603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1083179861	NATALIA MARGARITA	DAVILA MANOTAS	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072523440	MERLIS	GUERRA BANQUET	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604630 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072523440	MERLIS	GUERRA BANQUET	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604632 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072523440	MERLIS	GUERRA BANQUET	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072523440	MERLIS	GUERRA BANQUET	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072523648	NERVIDA MARIA	SERNAL ALTAMIRANDA	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604630 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072523648	NERVIDA MARIA	SERNAL ALTAMIRANDA	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604632 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072523648	NERVIDA MARIA	SERNAL ALTAMIRANDA	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072523648	NERVIDA MARIA	SERNAL ALTAMIRANDA	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524576	HILDA ROSA	RAVELES CARRILLO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604630 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524576	HILDA ROSA	RAVELES CARRILLO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604632 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524576	HILDA ROSA	RAVELES CARRILLO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524576	HILDA ROSA	RAVELES CARRILLO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1072524888	BELKIS MARIA	BETTIN DIAZ	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604630 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524888	BELKIS MARIA	BETTIN DIAZ	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604632 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524888	BELKIS MARIA	BETTIN DIAZ	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524888	BELKIS MARIA	BETTIN DIAZ	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072525644	JORGE LUIS	DIZ MORELO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604630 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072525644	JORGE LUIS	DIZ MORELO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604632 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072525644	JORGE LUIS	DIZ MORELO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072525644	JORGE LUIS	DIZ MORELO	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526409	OLADIS MARIA	PEREZ REYES	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604630 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526409	OLADIS MARIA	PEREZ REYES	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604632 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526409	OLADIS MARIA	PEREZ REYES	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526409	OLADIS MARIA	PEREZ REYES	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526692	CRISTIAN DAVID	AVILA ROSALES	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604630 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526692	CRISTIAN DAVID	AVILA ROSALES	POR CERTIFICAR	39566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604632 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1072526892	CRISTIAN DAVID	AVILA ROSALES	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526892	CRISTIAN DAVID	AVILA ROSALES	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530737	RONALDO	AHUMEDO MORELO	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530737	RONALDO	AHUMEDO MORELO	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530737	RONALDO	AHUMEDO MORELO	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530737	RONALDO	AHUMEDO MORELO	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531164	LEYNER ALFONSO	ATENCIO LADEUTH	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531164	LEYNER ALFONSO	ATENCIO LADEUTH	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531164	LEYNER ALFONSO	ATENCIO LADEUTH	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531164	LEYNER ALFONSO	ATENCIO LADEUTH	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131105719	ONILIS	TORRES MARTINEZ	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131105719	ONILIS	TORRES MARTINEZ	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131105719	ONILIS	TORRES MARTINEZ	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131105719	ONILIS	TORRES MARTINEZ	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1192790069	KEVIN JOSE	MORELO SERROCAL	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1192790069	KEVIN JOSE	MORELO SERROCAL	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1192790069	KEVIN JOSE	MORELO SERROCAL	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1192790069	KEVIN JOSE	MORELO SERROCAL	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15619886	ROBERTO	DIAZ PRIMERA	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15619886	ROBERTO	DIAZ PRIMERA	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15619886	ROBERTO	DIAZ PRIMERA	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15619886	ROBERTO	DIAZ PRIMERA	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117806	DELCY DEL SOCORRO	NEGRETTE CORREA	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117806	DELCY DEL SOCORRO	NEGRETTE CORREA	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117806	DELCY DEL SOCORRO	NEGRETTE CORREA	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	609683 - 2908011 0603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117806	DELCY DEL SOCORRO	NEGRETTE CORREA	POR CERTIFICAR	39568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	50987913	LILIAN	GONZALEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0501 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50987913	LILIAN	GONZALEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0502 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50987913	LILIAN	GONZALEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 2908011 0503 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50987913	LILIAN	GONZALEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0504 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50988482	GLEDYS ROSA	MARMOL PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0501 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50988482	GLEDYS ROSA	MARMOL PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0502 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50988482	GLEDYS ROSA	MARMOL PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 2908011 0503 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50988482	GLEDYS ROSA	MARMOL PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0504 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989570	LUCELIS	YEPES MORELO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0501 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989570	LUCELIS	YEPES MORELO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0502 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989570	LUCELIS	YEPES MORELO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 2908011 0503 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989570	LUCELIS	YEPES MORELO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0504 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989819	ROSA ELVIRA	MORELO PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0501 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989819	ROSA ELVIRA	MORELO PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0502 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	50989819	ROSA ELVIRA	MORELO PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 2908011 0503 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989819	ROSA ELVIRA	MORELO PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0504 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989876	LUDIS DEL CARMEN	CORREA GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908011 0501 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989876	LUDIS DEL CARMEN	CORREA GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908011 0502 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989876	LUDIS DEL CARMEN	CORREA GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605683 - 2908011 0503 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989876	LUDIS DEL CARMEN	CORREA GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908011 0504 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	APROBADO	12/12/2024 10:05 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	12/12/2024
Ficha de Caracterización:	3137179
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	26/11/2024
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	1003464953	MOISES DAVID	FUENTES PESTANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003464953	MOISES DAVID	FUENTES PESTANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003464953	MOISES DAVID	FUENTES PESTANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003464953	MOISES DAVID	FUENTES PESTANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068806314	ELVIA MARIA	PACHECO LAGARES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068806314	ELVIA MARIA	PACHECO LAGARES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068806314	ELVIA MARIA	PACHECO LAGARES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1068806314	ELVIA MARIA	PACHECO LAGARES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068806735	CAMILO ANDRES	ECHEVERRY GUERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068806735	CAMILO ANDRES	ECHEVERRY GUERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068806735	CAMILO ANDRES	ECHEVERRY GUERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068806735	CAMILO ANDRES	ECHEVERRY GUERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068809649	YORYIS JOHANA	LACERA CUELLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068809649	YORYIS JOHANA	LACERA CUELLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068809649	YORYIS JOHANA	LACERA CUELLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068809649	YORYIS JOHANA	LACERA CUELLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068811798	DALLAN DE JESUS	MENDOZA CARRASCAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068811798	DALLAN DE JESUS	MENDOZA CARRASCAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068811798	DALLAN DE JESUS	MENDOZA CARRASCAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068811798	DALLAN DE JESUS	MENDOZA CARRASCAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068818385	AURA MARCELA	TOBON BOLAÑOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068818385	AURA MARCELA	TOBON BOLAÑOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1068818385	AURA MARCELA	TOBON BOLAÑOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068818385	AURA MARCELA	TOBON BOLAÑOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068820031	JUAN CARLOS	GALEANO PEREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068820031	JUAN CARLOS	GALEANO PEREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068820031	JUAN CARLOS	GALEANO PEREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068820031	JUAN CARLOS	GALEANO PEREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068823613	JOSE CARLOS	HERNANDEZ SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068823613	JOSE CARLOS	HERNANDEZ SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068823613	JOSE CARLOS	HERNANDEZ SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1068823613	JOSE CARLOS	HERNANDEZ SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1073989096	DANIELA ROSA	DE LA VEGA PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1073989096	DANIELA ROSA	DE LA VEGA PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1073989096	DANIELA ROSA	DE LA VEGA PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1073989096	DANIELA ROSA	DE LA VEGA PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	10904018	OSCAR LUIS	VERGARA OVIEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032958 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	10904018	OSCAR LUIS	VERGARA OVIEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	10904018	OSCAR LUIS	VERGARA OVIEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	10904018	OSCAR LUIS	VERGARA OVIEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50572908	DORIS DEL CARMEN	PINEDA GARCES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50572908	DORIS DEL CARMEN	PINEDA GARCES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50572908	DORIS DEL CARMEN	PINEDA GARCES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS	APROBADO	12/12/2024 9:55 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50572908	DORIS DEL CARMEN	PINEDA GARCES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	556279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y	APROBADO	12/12/2024 9:56 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

PPT	7046780	MARIA DEL CARMEN	BLANQUICET LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	7046780	MARIA DEL CARMEN	BLANQUICET LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	7046780	MARIA DEL CARMEN	BLANQUICET LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	7046780	MARIA DEL CARMEN	BLANQUICET LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	7046780	MARIA DEL CARMEN	BLANQUICET LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	7046780	MARIA DEL CARMEN	BLANQUICET LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	7046780	MARIA DEL CARMEN	BLANQUICET LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	50989627	ANGELA MARIA	MARTINEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989627	ANGELA MARIA	MARTINEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989627	ANGELA MARIA	MARTINEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989627	ANGELA MARIA	MARTINEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989627	ANGELA MARIA	MARTINEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989627	ANGELA MARIA	MARTINEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989627	ANGELA MARIA	MARTINEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989627	ANGELA MARIA	MARTINEZ GUERRERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	52262886	ISABEL CRISTINA	SALAZAR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	52262886	ISABEL CRISTINA	SALAZAR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	52262886	ISABEL CRISTINA	SALAZAR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	52262886	ISABEL CRISTINA	SALAZAR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	52262886	ISABEL CRISTINA	SALAZAR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	52262886	ISABEL CRISTINA	SALAZAR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	52262886	ISABEL CRISTINA	SALAZAR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	52262886	ISABEL CRISTINA	SALAZAR HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	7046780	MARIA DEL CARMEN	BLANQUICET LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	50942207	MARIA CLAUDIA	ESPITIA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989341	JOHANA YANETH	BLANCO MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989341	JOHANA YANETH	BLANCO MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989341	JOHANA YANETH	BLANCO MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989341	JOHANA YANETH	BLANCO MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989341	JOHANA YANETH	BLANCO MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989341	JOHANA YANETH	BLANCO MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989341	JOHANA YANETH	BLANCO MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989341	JOHANA YANETH	BLANCO MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989358	DIANA PATRICIA	PALENCIA ANGEL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989358	DIANA PATRICIA	PALENCIA ANGEL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989358	DIANA PATRICIA	PALENCIA ANGEL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989358	DIANA PATRICIA	PALENCIA ANGEL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989358	DIANA PATRICIA	PALENCIA ANGEL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989358	DIANA PATRICIA	PALENCIA ANGEL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989358	DIANA PATRICIA	PALENCIA ANGEL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50989358	DIANA PATRICIA	PALENCIA ANGEL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	30670213	YISELA	ESPITIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	30670213	YISELA	ESPITIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	43449703	BERTHA OLIVA	ARISTIZABAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	43449703	BERTHA OLIVA	ARISTIZABAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	43449703	BERTHA OLIVA	ARISTIZABAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	43449703	BERTHA OLIVA	ARISTIZABAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	43449703	BERTHA OLIVA	ARISTIZABAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	43449703	BERTHA OLIVA	ARISTIZABAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	43449703	BERTHA OLIVA	ARISTIZABAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	43449703	BERTHA OLIVA	ARISTIZABAL MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50942207	MARIA CLAUDIA	ESPITIA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50942207	MARIA CLAUDIA	ESPITIA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50942207	MARIA CLAUDIA	ESPITIA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50942207	MARIA CLAUDIA	ESPITIA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50942207	MARIA CLAUDIA	ESPITIA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50942207	MARIA CLAUDIA	ESPITIA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	50942207	MARIA CLAUDIA	ESPITIA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	26117300	RAFAELA	MURILLO DIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117300	RAFAELA	MURILLO DIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117300	RAFAELA	MURILLO DIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117626	CRISTINA	BARRIOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117626	CRISTINA	BARRIOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117626	CRISTINA	BARRIOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117626	CRISTINA	BARRIOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117626	CRISTINA	BARRIOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117626	CRISTINA	BARRIOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117626	CRISTINA	BARRIOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117626	CRISTINA	BARRIOS HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	30670213	YISELA	ESPITIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	30670213	YISELA	ESPITIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	30670213	YISELA	ESPITIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	30670213	YISELA	ESPITIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	30670213	YISELA	ESPITIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	30670213	YISELA	ESPITIA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

TI	1141520272	LAURA SOFIA	CORREA DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1141520272	LAURA SOFIA	CORREA DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1141520272	LAURA SOFIA	CORREA DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1141520272	LAURA SOFIA	CORREA DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1141520272	LAURA SOFIA	CORREA DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117112	ZORAIDA	TORRES BANQUETH	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117112	ZORAIDA	TORRES BANQUETH	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117112	ZORAIDA	TORRES BANQUETH	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117112	ZORAIDA	TORRES BANQUETH	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117112	ZORAIDA	TORRES BANQUETH	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117112	ZORAIDA	TORRES BANQUETH	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117112	ZORAIDA	TORRES BANQUETH	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117112	ZORAIDA	TORRES BANQUETH	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117300	RAFAELA	MURILLO DIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117300	RAFAELA	MURILLO DIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117300	RAFAELA	MURILLO DIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117300	RAFAELA	MURILLO DIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26117300	RAFAELA	MURILLO DIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1131106559	ELIANA DEL CARMEN	MEDINA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106559	ELIANA DEL CARMEN	MEDINA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106559	ELIANA DEL CARMEN	MEDINA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106559	ELIANA DEL CARMEN	MEDINA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106559	ELIANA DEL CARMEN	MEDINA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106559	ELIANA DEL CARMEN	MEDINA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131107970	ZULEIMA	OLEA PAYARES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131107970	ZULEIMA	OLEA PAYARES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131107970	ZULEIMA	OLEA PAYARES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131107970	ZULEIMA	OLEA PAYARES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131107970	ZULEIMA	OLEA PAYARES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131107970	ZULEIMA	OLEA PAYARES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131107970	ZULEIMA	OLEA PAYARES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131107970	ZULEIMA	OLEA PAYARES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1141520272	LAURA SOFIA	CORREA DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1141520272	LAURA SOFIA	CORREA DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1141520272	LAURA SOFIA	CORREA DE LA HOZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1102895309	ANILUZ GABRIELA	RAMOS SEÑA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1102895309	ANILUZ GABRIELA	RAMOS SEÑA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1102895309	ANILUZ GABRIELA	RAMOS SEÑA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1102895309	ANILUZ GABRIELA	RAMOS SEÑA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1102895309	ANILUZ GABRIELA	RAMOS SEÑA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1102895309	ANILUZ GABRIELA	RAMOS SEÑA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1102895309	ANILUZ GABRIELA	RAMOS SEÑA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106258	YASENIA	SOTOMAYOR PANTOJA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106258	YASENIA	SOTOMAYOR PANTOJA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106258	YASENIA	SOTOMAYOR PANTOJA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106258	YASENIA	SOTOMAYOR PANTOJA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106258	YASENIA	SOTOMAYOR PANTOJA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106258	YASENIA	SOTOMAYOR PANTOJA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106258	YASENIA	SOTOMAYOR PANTOJA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106258	YASENIA	SOTOMAYOR PANTOJA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106559	ELIANA DEL CARMEN	MEDINA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1131106559	ELIANA DEL CARMEN	MEDINA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1072531127	MARISOL	PRIOLO RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531127	MARISOL	PRIOLO RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531127	MARISOL	PRIOLO RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531127	MARISOL	PRIOLO RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531127	MARISOL	PRIOLO RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531127	MARISOL	PRIOLO RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531127	MARISOL	PRIOLO RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531127	MARISOL	PRIOLO RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531224	KATTY ESTHER	MORELO RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531224	KATTY ESTHER	MORELO RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531224	KATTY ESTHER	MORELO RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531224	KATTY ESTHER	MORELO RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531224	KATTY ESTHER	MORELO RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531224	KATTY ESTHER	MORELO RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531224	KATTY ESTHER	MORELO RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072531224	KATTY ESTHER	MORELO RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1102895309	ANILUZ GABRIELA	RAMOS SENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1072526992	INGRIS ROSA	SOTO DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072527222	MELISA	DIAZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072527222	MELISA	DIAZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072527222	MELISA	DIAZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072527222	MELISA	DIAZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072527222	MELISA	DIAZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072527222	MELISA	DIAZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072527222	MELISA	DIAZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072527222	MELISA	DIAZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530484	DIANA MARCELA	MORELO JULIO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530484	DIANA MARCELA	MORELO JULIO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530484	DIANA MARCELA	MORELO JULIO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530484	DIANA MARCELA	MORELO JULIO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530484	DIANA MARCELA	MORELO JULIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530484	DIANA MARCELA	MORELO JULIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530484	DIANA MARCELA	MORELO JULIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072530484	DIANA MARCELA	MORELO JULIO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1072524858	ERIKA PAOLA	NIEVES RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524858	ERIKA PAOLA	NIEVES RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526479	ENADIS	GONZALEZ RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526479	ENADIS	GONZALEZ RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526479	ENADIS	GONZALEZ RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526479	ENADIS	GONZALEZ RAMOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526479	ENADIS	GONZALEZ RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526479	ENADIS	GONZALEZ RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526479	ENADIS	GONZALEZ RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526479	ENADIS	GONZALEZ RAMOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526992	INGRIS ROSA	SOTO DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526992	INGRIS ROSA	SOTO DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526992	INGRIS ROSA	SOTO DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526992	INGRIS ROSA	SOTO DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526992	INGRIS ROSA	SOTO DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526992	INGRIS ROSA	SOTO DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072526992	INGRIS ROSA	SOTO DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1072524126	MARIA ELENA	ZABALA CELESTINO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524126	MARIA ELENA	ZABALA CELESTINO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524126	MARIA ELENA	ZABALA CELESTINO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524484	GRECIA	AVILA PEREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524484	GRECIA	AVILA PEREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524484	GRECIA	AVILA PEREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524484	GRECIA	AVILA PEREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524484	GRECIA	AVILA PEREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524484	GRECIA	AVILA PEREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524484	GRECIA	AVILA PEREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524484	GRECIA	AVILA PEREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524858	ERIKA PAOLA	NIEVES RUIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524858	ERIKA PAOLA	NIEVES RUIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524858	ERIKA PAOLA	NIEVES RUIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524858	ERIKA PAOLA	NIEVES RUIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524858	ERIKA PAOLA	NIEVES RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524858	ERIKA PAOLA	NIEVES RUIZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1069476312	YAZMERY DEL SOCORRO	LEDESMA DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1069476312	YAZMERY DEL SOCORRO	LEDESMA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1069476312	YAZMERY DEL SOCORRO	LEDESMA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1069476312	YAZMERY DEL SOCORRO	LEDESMA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1069476312	YAZMERY DEL SOCORRO	LEDESMA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072522637	DEISY YULIETH	PEÑA SARIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072522637	DEISY YULIETH	PEÑA SARIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072522637	DEISY YULIETH	PEÑA SARIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072522637	DEISY YULIETH	PEÑA SARIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072522637	DEISY YULIETH	PEÑA SARIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072522637	DEISY YULIETH	PEÑA SARIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072522637	DEISY YULIETH	PEÑA SARIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072522637	DEISY YULIETH	PEÑA SARIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524126	MARIA ELENA	ZABALA CELESTINO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524126	MARIA ELENA	ZABALA CELESTINO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524126	MARIA ELENA	ZABALA CELESTINO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524126	MARIA ELENA	ZABALA CELESTINO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1072524126	MARIA ELENA	ZABALA CELESTINO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1067845367	OMIRIS	SEÑA MERCADO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067845367	OMIRIS	SEÑA MERCADO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067845367	OMIRIS	SEÑA MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067845367	OMIRIS	SEÑA MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067845367	OMIRIS	SEÑA MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067845367	OMIRIS	SEÑA MERCADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067962691	CARLOS JOSE	FLOREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067962691	CARLOS JOSE	FLOREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067962691	CARLOS JOSE	FLOREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067962691	CARLOS JOSE	FLOREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067962691	CARLOS JOSE	FLOREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067962691	CARLOS JOSE	FLOREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067962691	CARLOS JOSE	FLOREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067962691	CARLOS JOSE	FLOREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1069476312	YAZMERY DEL SOCORRO	LEDESMA DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1069476312	YAZMERY DEL SOCORRO	LEDESMA DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1069476312	YAZMERY DEL SOCORRO	LEDESMA DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1066569370	WENDY VANESSA	ACOSTA SAENZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066569370	WENDY VANESSA	ACOSTA SAENZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066569370	WENDY VANESSA	ACOSTA SAENZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066569370	WENDY VANESSA	ACOSTA SAENZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066569370	WENDY VANESSA	ACOSTA SAENZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066569370	WENDY VANESSA	ACOSTA SAENZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066569370	WENDY VANESSA	ACOSTA SAENZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066742846	ERIKA PATRICIA	BEDOYA SAENZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066742846	ERIKA PATRICIA	BEDOYA SAENZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066742846	ERIKA PATRICIA	BEDOYA SAENZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066742846	ERIKA PATRICIA	BEDOYA SAENZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066742846	ERIKA PATRICIA	BEDOYA SAENZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066742846	ERIKA PATRICIA	BEDOYA SAENZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066742846	ERIKA PATRICIA	BEDOYA SAENZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066742846	ERIKA PATRICIA	BEDOYA SAENZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067845367	OMIRIS	SENA MERCADO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067845367	OMIRIS	SENA MERCADO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1063156021	MILADIS ESTHER	MENDOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156021	MILADIS ESTHER	MENDOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156021	MILADIS ESTHER	MENDOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156021	MILADIS ESTHER	MENDOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156021	MILADIS ESTHER	MENDOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156021	MILADIS ESTHER	MENDOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156021	MILADIS ESTHER	MENDOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156021	MILADIS ESTHER	MENDOZA ALVAREZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063165137	VERONICA	RUMIE BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063165137	VERONICA	RUMIE BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063165137	VERONICA	RUMIE BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063165137	VERONICA	RUMIE BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063165137	VERONICA	RUMIE BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063165137	VERONICA	RUMIE BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063165137	VERONICA	RUMIE BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063165137	VERONICA	RUMIE BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1066569370	WENDY VANESSA	ACOSTA SAENZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

TI	1062426077	ELIAS DAVID	SUAREZ ARIZAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062955351	DALLANA	MACHACON PASTRANA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062955351	DALLANA	MACHACON PASTRANA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062955351	DALLANA	MACHACON PASTRANA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062955351	DALLANA	MACHACON PASTRANA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062955351	DALLANA	MACHACON PASTRANA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062955351	DALLANA	MACHACON PASTRANA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062955351	DALLANA	MACHACON PASTRANA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062955351	DALLANA	MACHACON PASTRANA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063135896	YONEIRI	PAYARES BARRIOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063135896	YONEIRI	PAYARES BARRIOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063135896	YONEIRI	PAYARES BARRIOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063135896	YONEIRI	PAYARES BARRIOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063135896	YONEIRI	PAYARES BARRIOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063135896	YONEIRI	PAYARES BARRIOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063135896	YONEIRI	PAYARES BARRIOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063135896	YONEIRI	PAYARES BARRIOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1007544230	YANIA CAROLINA	IRIARTE PALENCIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544230	YANIA CAROLINA	IRIARTE PALENCIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1047476487	DACELLYS	HERRERA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1047476487	DACELLYS	HERRERA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1047476487	DACELLYS	HERRERA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1047476487	DACELLYS	HERRERA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1047476487	DACELLYS	HERRERA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1047476487	DACELLYS	HERRERA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1047476487	DACELLYS	HERRERA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1047476487	DACELLYS	HERRERA LLORENTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062426077	ELIAS DAVID	SUAREZ ARIZAL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062426077	ELIAS DAVID	SUAREZ ARIZAL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062426077	ELIAS DAVID	SUAREZ ARIZAL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062426077	ELIAS DAVID	SUAREZ ARIZAL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062426077	ELIAS DAVID	SUAREZ ARIZAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062426077	ELIAS DAVID	SUAREZ ARIZAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1062426077	ELIAS DAVID	SUAREZ ARIZAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

TI	1003715199	KIARA PAOLA	PORTILLO ASSIS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003715199	KIARA PAOLA	PORTILLO ASSIS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003715199	KIARA PAOLA	PORTILLO ASSIS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007543765	ROSA MARIA	BLANQUICETH MORELOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007543765	ROSA MARIA	BLANQUICETH MORELOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007543765	ROSA MARIA	BLANQUICETH MORELOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007543765	ROSA MARIA	BLANQUICETH MORELOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007543765	ROSA MARIA	BLANQUICETH MORELOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007543765	ROSA MARIA	BLANQUICETH MORELOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007543765	ROSA MARIA	BLANQUICETH MORELOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007543765	ROSA MARIA	BLANQUICETH MORELOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544230	YANIA CAROLINA	IRIARTE PALENCIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544230	YANIA CAROLINA	IRIARTE PALENCIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544230	YANIA CAROLINA	IRIARTE PALENCIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544230	YANIA CAROLINA	IRIARTE PALENCIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544230	YANIA CAROLINA	IRIARTE PALENCIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007544230	YANIA CAROLINA	IRIARTE PALENCIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1003714933	ISA CATERINE	CANTERO ROMERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003714933	ISA CATERINE	CANTERO ROMERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003714933	ISA CATERINE	CANTERO ROMERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003714933	ISA CATERINE	CANTERO ROMERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003714933	ISA CATERINE	CANTERO ROMERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003715164	KENIA SOFIA	GALLEGO L LENGUA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003715164	KENIA SOFIA	GALLEGO L LENGUA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003715164	KENIA SOFIA	GALLEGO L LENGUA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003715164	KENIA SOFIA	GALLEGO L LENGUA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003715164	KENIA SOFIA	GALLEGO L LENGUA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003715164	KENIA SOFIA	GALLEGO L LENGUA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003715164	KENIA SOFIA	GALLEGO L LENGUA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003715164	KENIA SOFIA	GALLEGO L LENGUA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003715199	KIARA PAOLA	PORTILLO ASSIS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003715199	KIARA PAOLA	PORTILLO ASSIS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003715199	KIARA PAOLA	PORTILLO ASSIS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003715199	KIARA PAOLA	PORTILLO ASSIS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003715199	KIARA PAOLA	PORTILLO ASSIS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1003192861	HEISSER ANDRES	PALOMINO REQUENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003192861	HEISSER ANDRES	PALOMINO REQUENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003192861	HEISSER ANDRES	PALOMINO REQUENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003192861	HEISSER ANDRES	PALOMINO REQUENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003192861	HEISSER ANDRES	PALOMINO REQUENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003192861	HEISSER ANDRES	PALOMINO REQUENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003655759	YIRLIS MARIA	MARTINEZ SENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003655759	YIRLIS MARIA	MARTINEZ SENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003655759	YIRLIS MARIA	MARTINEZ SENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003655759	YIRLIS MARIA	MARTINEZ SENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003655759	YIRLIS MARIA	MARTINEZ SENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003655759	YIRLIS MARIA	MARTINEZ SENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003655759	YIRLIS MARIA	MARTINEZ SENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003655759	YIRLIS MARIA	MARTINEZ SENA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003714933	ISA CATERINE	CANTERO ROMERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003714933	ISA CATERINE	CANTERO ROMERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003714933	ISA CATERINE	CANTERO ROMERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1003069742	ANDREA CAMILA	HERNANDEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069742	ANDREA CAMILA	HERNANDEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069742	ANDREA CAMILA	HERNANDEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069742	ANDREA CAMILA	HERNANDEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069742	ANDREA CAMILA	HERNANDEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069742	ANDREA CAMILA	HERNANDEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069742	ANDREA CAMILA	HERNANDEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003158475	MARIA DEL CARMEN	PARRA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003158475	MARIA DEL CARMEN	PARRA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003158475	MARIA DEL CARMEN	PARRA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003158475	MARIA DEL CARMEN	PARRA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003158475	MARIA DEL CARMEN	PARRA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003158475	MARIA DEL CARMEN	PARRA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003158475	MARIA DEL CARMEN	PARRA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003158475	MARIA DEL CARMEN	PARRA VASQUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003192861	HEISSER ANDRES	PALOMINO REQUENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003192861	HEISSER ANDRES	PALOMINO REQUENA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

TI	1003048757	EDGARDO JOSE	GONZALEZ GARCES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048757	EDGARDO JOSE	GONZALEZ GARCES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048757	EDGARDO JOSE	GONZALEZ GARCES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048757	EDGARDO JOSE	GONZALEZ GARCES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048757	EDGARDO JOSE	GONZALEZ GARCES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048757	EDGARDO JOSE	GONZALEZ GARCES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048757	EDGARDO JOSE	GONZALEZ GARCES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048757	EDGARDO JOSE	GONZALEZ GARCES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069479	DAYIBETH	POSSO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069479	DAYIBETH	POSSO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069479	DAYIBETH	POSSO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069479	DAYIBETH	POSSO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069479	DAYIBETH	POSSO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069479	DAYIBETH	POSSO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069479	DAYIBETH	POSSO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069479	DAYIBETH	POSSO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003069742	ANDREA CAMILA	HERNANDEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

TI	1001974198	LUISA FERNANDA	ORTEGA LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003001257	DANIELA	CORDERO MOLINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003001257	DANIELA	CORDERO MOLINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003001257	DANIELA	CORDERO MOLINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003001257	DANIELA	CORDERO MOLINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003001257	DANIELA	CORDERO MOLINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003001257	DANIELA	CORDERO MOLINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003001257	DANIELA	CORDERO MOLINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003001257	DANIELA	CORDERO MOLINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048649	ALEXANDER JOSE	PEREZ VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048649	ALEXANDER JOSE	PEREZ VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048649	ALEXANDER JOSE	PEREZ VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048649	ALEXANDER JOSE	PEREZ VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9.58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048649	ALEXANDER JOSE	PEREZ VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048649	ALEXANDER JOSE	PEREZ VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048649	ALEXANDER JOSE	PEREZ VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1003048649	ALEXANDER JOSE	PEREZ VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	12/12/2024 10.00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 12/12/2024

Ficha de Caracterización: 3139981

Código: 96151461

Versión: 2

Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA

Fecha Inicio: 02/12/2024

Fecha Fin: 11/12/2024

Modalidad de Formación: PRESENCIAL

Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA

Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Numero de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio
TI	1001974198	LUISA FERNANDA	ORTEGA LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL	APROBADO	12/12/2024 9:58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1001974198	LUISA FERNANDA	ORTEGA LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	12/12/2024 9:58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1001974198	LUISA FERNANDA	ORTEGA LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	12/12/2024 9:58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1001974198	LUISA FERNANDA	ORTEGA LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y	APROBADO	12/12/2024 9:58 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1001974198	LUISA FERNANDA	ORTEGA LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	APROBADO	12/12/2024 10:00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1001974198	LUISA FERNANDA	ORTEGA LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	12/12/2024 10:00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
TI	1001974198	LUISA FERNANDA	ORTEGA LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO	APROBADO	12/12/2024 10:00 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ