Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 17/07/2025
Ficha de Caracterización: 3159325
Cógigo: 635503
Versión: 103
Denominación: COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 01/03/2025
Fecha Fin: 01/06/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 19 - REGIONAL CAUCA
Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

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	1002862151	ANGELA PATRICIA	CARVAJAL PEREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1002862151	ANGELA PATRICIA	CARVAJAL PEREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1002862151	ANGELA PATRICIA	CARVAJAL PEREZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1002862151	ANGELA PATRICIA	CARVAJAL PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1002862151	ANGELA PATRICIA	CARVAJAL PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1010152438	MARIA HELENA	CHICAME PUNI	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1010152438	MARIA HELENA	CHICAME PUNI	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1010152438	MARIA HELENA	CHICAME PUNI	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1010152438	MARIA HELENA	CHICAME PUNI	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1010152438	MARIA HELENA	CHICAME PUNI	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058667666	DIANA MARCELA	HOYOS BRAVO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058667666	DIANA MARCELA	HOYOS BRAVO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058667666	DIANA MARCELA	HOYOS BRAVO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058667666	DIANA MARCELA	HOYOS BRAVO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058667666	DIANA MARCELA	HOYOS BRAVO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058669688	ANA SOFIA	DORADO DOMINGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058669688	ANA SOFIA	DORADO DOMINGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058669688	ANA SOFIA	DORADO DOMINGUEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058669688	ANA SOFIA	DORADO DOMINGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1058669688	ANA SOFIA	DORADO DOMINGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059354987	ZULEIMA	CALVACHE FRANCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059354987	ZULEIMA	CALVACHE FRANCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059354987	ZULEIMA	CALVACHE FRANCO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059354987	ZULEIMA	CALVACHE FRANCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059354987	ZULEIMA	CALVACHE FRANCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059912869	DINALI	GIL LEON	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059912869	DINALI	GIL LEON	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059912869	DINALI	GIL LEON	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059912869	DINALI	GIL LEON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1059912869	DINALI	GIL LEON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA

CC	1061747766	CRISTIAN ANTONIO	ERAZO TELLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061747766	CRISTIAN ANTONIO	ERAZO TELLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061747766	CRISTIAN ANTONIO	ERAZO TELLO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061747766	CRISTIAN ANTONIO	ERAZO TELLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061747766	CRISTIAN ANTONIO	ERAZO TELLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061754051	ROSA ANA	FLOREZ ORDOÑEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061754051	ROSA ANA	FLOREZ ORDOÑEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061754051	ROSA ANA	FLOREZ ORDOÑEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061754051	ROSA ANA	FLOREZ ORDOÑEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1061754051	ROSA ANA	FLOREZ ORDOÑEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1144182372	ANGIE VERONICA	MEJIA GONZALEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1144182372	ANGIE VERONICA	MEJIA GONZALEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1144182372	ANGIE VERONICA	MEJIA GONZALEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1144182372	ANGIE VERONICA	MEJIA GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	1144182372	ANGIE VERONICA	MEJIA GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	25286420	ROSA ERLINDA	BUITRON RUIZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	25286420	ROSA ERLINDA	BUITRON RUIZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	25286420	ROSA ERLINDA	BUITRON RUIZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	25286420	ROSA ERLINDA	BUITRON RUIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	25286420	ROSA ERLINDA	BUITRON RUIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	26430130	DORA LILIA	IDROBO SALINAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	26430130	DORA LILIA	IDROBO SALINAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	26430130	DORA LILIA	IDROBO SALINAS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	26430130	DORA LILIA	IDROBO SALINAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	26430130	DORA LILIA	IDROBO SALINAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34317271	SORANI	HOYOS GOMEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34317271	SORANI	HOYOS GOMEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34317271	SORANI	HOYOS GOMEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34317271	SORANI	HOYOS GOMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34317271	SORANI	HOYOS GOMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34325187	NELSY	DAZA CAICEDO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34325187	NELSY	DAZA CAICEDO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34325187	NELSY	DAZA CAICEDO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34325187	NELSY	DAZA CAICEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34325187	NELSY	DAZA CAICEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34573825	MARTHA	MUÑOZ DAZA	CANCELADO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34573825	MARTHA	MUÑOZ DAZA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34573825	MARTHA	MUÑOZ DAZA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA

CC	34574619	KELLY JOHANA	PERAFAN	CANCELADO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34574619	KELLY JOHANA	PERAFAN	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	34574619	KELLY JOHANA	PERAFAN	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604266	ROSALBA	BRAVO BOLAÑOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604266	ROSALBA	BRAVO BOLAÑOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604266	ROSALBA	BRAVO BOLAÑOS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604266	ROSALBA	BRAVO BOLAÑOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604266	ROSALBA	BRAVO BOLAÑOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604279	NUBIA ESPERANZA	MUÑOZ ALEGRIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604279	NUBIA ESPERANZA	MUÑOZ ALEGRIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604279	NUBIA ESPERANZA	MUÑOZ ALEGRIA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604279	NUBIA ESPERANZA	MUÑOZ ALEGRIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	48604279	NUBIA ESPERANZA	MUÑOZ ALEGRIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	66879308	DENIS AURORA	MONTERO ERAZO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	66879308	DENIS AURORA	MONTERO ERAZO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	66879308	DENIS AURORA	MONTERO ERAZO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	66879308	DENIS AURORA	MONTERO ERAZO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	66879308	DENIS AURORA	MONTERO ERAZO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69009663	NELLY SORAIDA	TREJO BURGOS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69009663	NELLY SORAIDA	TREJO BURGOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69009663	NELLY SORAIDA	TREJO BURGOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69022365	DERIS	OSORIO RIASCOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69022365	DERIS	OSORIO RIASCOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69022365	DERIS	OSORIO RIASCOS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69022365	DERIS	OSORIO RIASCOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69022365	DERIS	OSORIO RIASCOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69023019	SANDRA PATRICIA	BASTIDAS GUERRON	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69023019	SANDRA PATRICIA	BASTIDAS GUERRON	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69023019	SANDRA PATRICIA	BASTIDAS GUERRON	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69023019	SANDRA PATRICIA	BASTIDAS GUERRON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	69023019	SANDRA PATRICIA	BASTIDAS GUERRON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	76218752	PEDRO ANTONIO	REALPE RENGIFO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	15/06/2025 19.35 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	76218752	PEDRO ANTONIO	REALPE RENGIFO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	17/07/2025 11.33 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	76218752	PEDRO ANTONIO	REALPE RENGIFO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	13/04/2025 20.08 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	76218752	PEDRO ANTONIO	REALPE RENGIFO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	16/05/2025 19.22 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA
CC	76218752	PEDRO ANTONIO	REALPE RENGIFO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	16/05/2025 19.21 a	CC 10302783 - YONNI ALEXANDER RIVERA GARCIA