PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 14 de septiembre de 2025

Señor (a)
JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1_PCCNTR_7992690**
INSTRUCTOR G 20
Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba
Montería - Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes Septiembre del año 2025

Referencia: Contrato No. **CO1_PCCNTR_7992690** del año 2025

Jeiner Manuel Rivero Quiñonez, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 78032358** de **Cereté,** en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional 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 VEINTI OCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($28.670.285,00) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco (6) pagos iguales por los meses de Julio a diciembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511).

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN

PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA CAMPESENA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias 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	Se Planeo y ejecuto la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en el programa EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS con código de programa 96151477, fichas: **3284920** Buenavista Vda el 35, **3284947** Pueblo Nuevo Vda el Reparo, **3284941** Tuchin Vda el porvenir y **3287326** Tuchin pinchoroi. Se planeo y ejecuto la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en el programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS fichas **3305727 y 3305713** del municipio de Lorica. Se planeo y ejecuto la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en el programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS ficha XXXXXX, SAN ANTERO, pendiente por matricular solicitud enviada desde el 02/09/2025, para comienzo de ficha el día 10/09/2025.	Se anexa registro fotográfico y copia de la asistencia de los aprendices. Anexo 1.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Apoye en la elaboración de la planeación pedagógica y guías de aprendizaje en la formación de las fichas: **3284920, 3284947, 3284941, 3287326 y 3284920, 3284947,**	Se anexa guía de aprendizaje Anexo 2
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	Registre a todos los aprendices en la formación solicitada aplicativo SOFIA PLUS de las fichas **3305727 y 3305713** se asocia aprendices a la ficha y se realiza juicios evaluativos por terminación de complementario.	Anexo 3

	registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales		
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	No aplica	No aplica
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No se presentó acta final en el mes de ejecución	No Aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acordes con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad de deserción en el mes de ejecución	No Aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acordes con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad con los aprendices en el mes de ejecución	No Aplica
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)	Aportar todas las guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución.	Formatos GFPI-F-135 (Guía) Anexo 2
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	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.

11	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. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Subí todos los documentos soportes del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo a los lineamientos establecidos del mes de Julio	Información registrada en el aplicativo Secop ii. Planillas SI Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10 Evidencias
12	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.
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación)	No aplica para el mes, por no presentarse anomalías, inconsistencias, novedades en el contrato.	Durante el periodo no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de contrato. Por tanto, no se anexa evidencia.
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	No se atendió a la solicitud del supervisor de control de horas ejecutadas, por motivos de salud, quedo pendiente a la socialización con el supervisor, en el transcurso de la semana.	NA

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	**76125**	**MONTERIA-TUCHIN-MONTERIA**	**4 de agosto 2025**	**4 de agosto 2025**
2	**76125**	**MONTERIA-BUENAVISTA-MONTERIA**	**6 de agosto 2025**	**6 de agosto 2025**
3	**76125**	**MONTERIA-BUENAVISTA-MONTERIA**	**9 de agosto 2025**	**9 de agosto 2025**
4	**76125**	**MONTERIA-TUCHIN-MONTERIA**	**11 de agosto 2025**	**11 de agosto 2025**
5	**76125**	**MONTERIA-BUENAVISTA-MONTERIA**	**14 de agosto 2025**	**14 de agosto 2025**
6	**76125**	**MONTERIA-TUCHIN-MONTERIA**	**20 de agosto 2025**	**20 de agosto 2025**
7	**76125**	**MONTERIA-BUENAVISTA-MONTERIA**	**21 de agosto 2025**	**21 de agosto 2025**
8	**76125**	**MONTERIA-TUCHIN-MONTERIA**	**25 de agosto 2025**	**25 de agosto 2025**

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, No. **9490998370** de la planilla, operador Aportes en línea y periodo **AGOSTO** del año 2025, Planilla Si Contratista y Certificación de cuenta bancaria. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (**81**) folios

Cordialmente,



JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
C.C. No.78.032.358 de Cereté
Contratista
Recibí a satisfacción:

JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANO
SUPERVISOR(A) CONTRATO **7992690**
INSTRUCTOR G 20
Centro de Comercio Industria y Turismo

ANEXO 1

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS.
ficha 3284920 Buenavista Vda el 35



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: Emprendedor en procesamiento y comercialización de Derivados Cárnicos

FICHA No. 3284920

Municipio: Buenavista — Lugar: Vda el 35 (Buenavista)

Instructor: Jeiner Rivero Quiñonez — Nº. Doc. Ident. 78032358.

FECHA: 14/08/2025 — HORARIO: 10:00 – 13:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Padilla Cabeza	Dora	26026914	Dora Padilla
02	Lamouth Alvarez	Nasly Luis.	50886376	Nasly L
03	Herrera Alvarez	Diana maria.	1032252575	Diana Herrera
04	Peinado Warne.	Fidelia.	34920933	Fidelia. P.
5	Avilez Ogando	Orlinda Patricia	50886275	Orlinda Avilez
06	Solano ortega	Enea luz	22243627	Enea solano
07	Montemosa Valdeza	Tomasa maria	50883967	Tomasa
08	DIAZ LANDERO	EUFEMIA ROSA	50884896	EUFEMIA DIAZ
09	Diaz Diaz	Daniela	1038097136	Daniela Diaz
10	Sierra perez	Emanuela Isabel	1.001.893.078	Emanuela
11	Ogando López	Dasny Patricia.	1.199.805.523	Dasny.
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 Jeiner Rivero Quiñonez

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: Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos			
FICHA No. 3284972			
Municipio: Buenavista		Lugar: Vda el 35 (Buenavista)	
Instructor: Jaiver Rivera Quiñones		Nº. Doc. Ident.	78032358
FECHA: 21/08/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00.	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Avila Ofuendo	Orledis patricio	50886375	Orledis Avila
02	Solano ortega	Enea luz	22743627	Enea Solano
03	Diaz Diaz	Daniela	1038097150	Daniela Diaz
04	Dora Padilla	Isabel chave	26026914	Dora padilla
5	Blanco castro	Yiris Isabel	1033773810	Yiris Blanco
06	herrera Alvarez	Diana maria	1032252515	Diana herrera
07	Perdomo Ricardo.	Karen Yesenia.	1066743468	Karen. Perdomo
08	Camacho Alvarez	Nasly Lucio.	50886376.	Nasly C
09	Bueno Perez	Emerita Isabel	34.873.018	Emerita
10	Ofuendo Lopez	Deisy Patricia	1129.805.673	Deisy
11	DIAZ LANDERO	EUFEMIA ROSA	50884896	EUFEMIA DIAZ
12	Fidelina Posada G	Fidelia.	34909.03	Fidelina
13	Tomasa montoroso	Tomasa maria	5088396	Tomasa
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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

Nombre del Curso: Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos			
FICHA No. 3284926			
Municipio: Buenavista		Lugar: Vda el 35 (Buenavista	
Instructor: Jaime Rivero Quiñones		Nº. Doc. Ident.	78052358
FECHA: 28/08/2025		HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perdomo. Ricardo.	Karen Yesenia.	1066743468	Karen. Perdomo
02	Camaño Alvarez	Nosly Lucia	50886376	Nosly L.
03	Gloria Camaño		1003127420	Gloria Camaño
04	Herrera Alvarez	Diana Maria	1032252515	Diana Herrera
5	Padilla Chavez	Dorg Isabel	26026914	DOVA
06	Hoyo de la osa	Catalina Rosa	25832990	Catalina.
07	Gloria cristina	Blandón Perez	32 104 807	Gloria Cristina
08	Gonchilu Hoyos	amulia Rosa	707143204	Amulia
09	Luna de Hoyos	Saida maria	1003337508	Zaida Luna
10	Hoyos Avila	Elena Isabel	50884789	Elena Hoyos
11	Herazo Jaraba	Kelly Tatiana	1101384991	Kelly Herazo
12	Montesoso Baldovi	tomasa maria	50883967	Tomasa Montesoso
13	VEGA FLOREZ	DAYANA MARIA	1.003338789	DAYANA.V.
14	Mayo Lobo Chavella	Diana Maria Patricia	1.045734996	Diana M
15	Yepes Villegas	Rosa Liliana	1003305500	Rosa Yepes
16	Benito Antonia	cantero Geronimo	26086840	Benita Cantero
17	Solano Flores	Ana Victoria	30583101	Ana Solano
18	Diaz Diaz	Daniela	1038047150	Daniela Diaz
19	DIAZ LANDERO	EUFEMIA ROSA	50884893	Eufemia Diaz
20	Rubio Martinez	Wilberto Fidel	6750 Sal	Wilberto R.
21	Galvis Castellar	Yuranis	1067097331	Yuranis
22	cantero Geronimo	Benita Antonia	26.086.840	Benita
23	Camaño Alvarez	Rigoberto Manuel	78322295	Rigoberto. C.
24	Vargas Fuentes	Ramon	70.905 637	Ramon. V.
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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

Nombre del Curso: Empleabilidad y comercialización de productos comicos			
FICHA No. 3284920			
Municipio: Buenavista		Lugar: Vda c/ 35 (Buenavista)	
Instructor: Jeiner Manuel Rivero Q		Nº. Doc. Ident.	78032358
FECHA: 04/09/2025		HORARIO:	10:00 - 18:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Camargo Alvarez	Nosly Lucio.	50886376	Nosly C.
02	Bettomo Picardo.	Karen. Yesenia.	1066743468	Karen. Bettomo
03	Avila ospino	Orleidis patricia	50876975	Orleidis Avila
04	Blanco Castro	Yiris Isabel	1033373840	Yiris I. B.
5	Solano ortega	Enea luz	22243627	Enea Solano
06	Padilla Chavez	Dora Isabel	26026914	Dora Padilla
07	Herrera Alvarez	Diana maria	1032252515	Diana herrera
08	Diaz Diaz	Daniela	1038097150	Daniela Diaz
09	DIAZ LANDERO	EUFEMIA ROSA	50884896	EUFEMIA DIAZ
10	Oviedo Lopez	Deisy Patricia	1.199.805.623	Deisy
11	Sierra Perez	Emerita Isabel	34.575.078	Emerita
12	Olivedo G.	Fidelia	34.902.103	Fidelia.
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 Jeiner Manuel Rivero

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:	Emprendedor en procesamiento y comercialización de Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3284970		
Municipio:	Montería	Lugar:	Bonanza (Vda el 35)
Instructor:	Jaiver Rivero Quiñones	Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA:	11/09/2025	HORARIO:	10:00 – 18:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Orluda Avila Ospino	Orluda patricia	50886375	Orluda Avila
02	Blandon Porras	Gloria Cristina	32704801	Gloria cristin
03	Padilla chavez	Dora isabel	26026914	Dora padilla
04	Perdono Ricardo	Karen yesenia	1066743468	Karen Perdomo
5	Camaño Alvarez	Nasly Lucia	50886376	Nasly C.
06	Carrascal Camaño	Gloria Catalina	1003127420	Gloria C.
07	Herrera Alvarez	Diana Herrera.	1032252515.	Diana Herrera
08	Hoyo de la osa	Catalina Rosa	25832990	Catalina
09	Conchillo Almosa	Amalia Rosa	1071433040	EMERITO
10	Luna de Hoyos	Saida Maria	1003337508	Zaida Luna
11	Hoyos Avila	Elena Isabel	50884789	Elena Hoyos
12	Herazo Jaraba	Kelly tatiana	1107384491	Kelly Herazo J
13	Monterrosa	Tomasa Maria	50883941	Tomasa Monterrosa
14	Vargas Flores	Dayana Maria	1003338798	DAYANA VEGA
15	Marulanda chaverra	Diana Patricia	1.045.137.226	Diana Marulanda
16	Yepes Villegas	Rosa liliana	1003305500	Rosa Yepes
17	Benita Antonia	Cantero geronimo	26086840	Benita Cantero
18	Solano Flores	Ana victoria	30583101	Ana Solano
19	Diaz Diaz	Daniela	1038971500	Daniela Diaz
20	Diaz Landero	Eufemia Rosa	50884898	EUFEMIA DIAZ
21	Rubio Martinez	Walberto fidel	6.700.501	Walberto R.
22	Galvis Castillo	Yuranis	1067092332	Yuranis Galvis
23	Cantero Jeronimo	Benita Antonia	26.086.840	Benita
24	Negrete Carrascal	yohana yolieth	1067287272	Jhoana C.
25	Peinado Guerre	Fidelia	34900303	Fidelia
26	Camaño Alvarez	Rigoberto Manuel	78322295.	Rigoberto
27	Vargas Fuentes	Ramon	10.905.637	Ramon
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jaiver Manuel Rivero Q

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS.
ficha 3284947 Pueblo Nuevo Vda el Reparo














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:	Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3284947		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Vda el Reparo (Pueblo Nuevo)
Instructor:	Jaimer Rivero Quiñonez	Nº. Doc. Ident.	78032368.
FECHA:	15/08/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Suarez Peña	Arleida	53.070107	Arleida Suarez
02	~~Durango~~ Martinez	Ricardo Aurelio	78296938	Ricardo Martinez
03	ochoa Jimenez	Fidelina ochoa Ro	50978575.	Fidelina ochoa.
04	Villegas Goor	Julio Inas	50979909	Julio Villegas
05	Contreras Durango	Fabiana	1067289953	Fabiana Contreras
06	Rocha Arial	Natacha	1067283548	Natacha Rocha
07	Galvis urango	yorneli Maria	26.039.022.	yorneli Galvis
09	Vaga Simanca	Johanis Vega	26:037211	Johanis vega
10	Suarez Arroyo	Julia	1067283080	Julia Suarez
11				
12				
13				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jaimer Rivero Quiñonez

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:	Emprendedor en procesamiento y Comercializacion de Derivados Carnicos		
FICHA No.	3284477		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Vda el Reparo
Instructor:	Jenny Rivero Quiroz.	Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA:	22/08/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Cadroo. Jimenez	Fidelina Rosa	50978575	Fidelina cadroo
02	Rocha Arias	Natacha	1067283548	Natasha Rocha
03	Yornelis Maria	Edwin Urango	26.089.022	Yornelis Edwis
04	Vaga Simanca	Johanis	26.037211	Johanis Vaga
5				
06	Juarez Arroyo	Julia	1067283050	Julia Suarez
07	Soarez Peña	Arleidis	1070704	arleidis soarez
08	Tatiana Baca	Julio Cesar	50979909	Julio Cesar
09	Gonzalez Durango	Fabiana	1067781953	Fabiana G
10	Mariaglia Moreno	Carmen de Jesus	1007766373	Carmen Mariaglia
11	Durango Martinez	Ricardo Durango	78296938	Ricardo Durango
12	1			
13				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jenny Rivero Q

Escaneado con CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

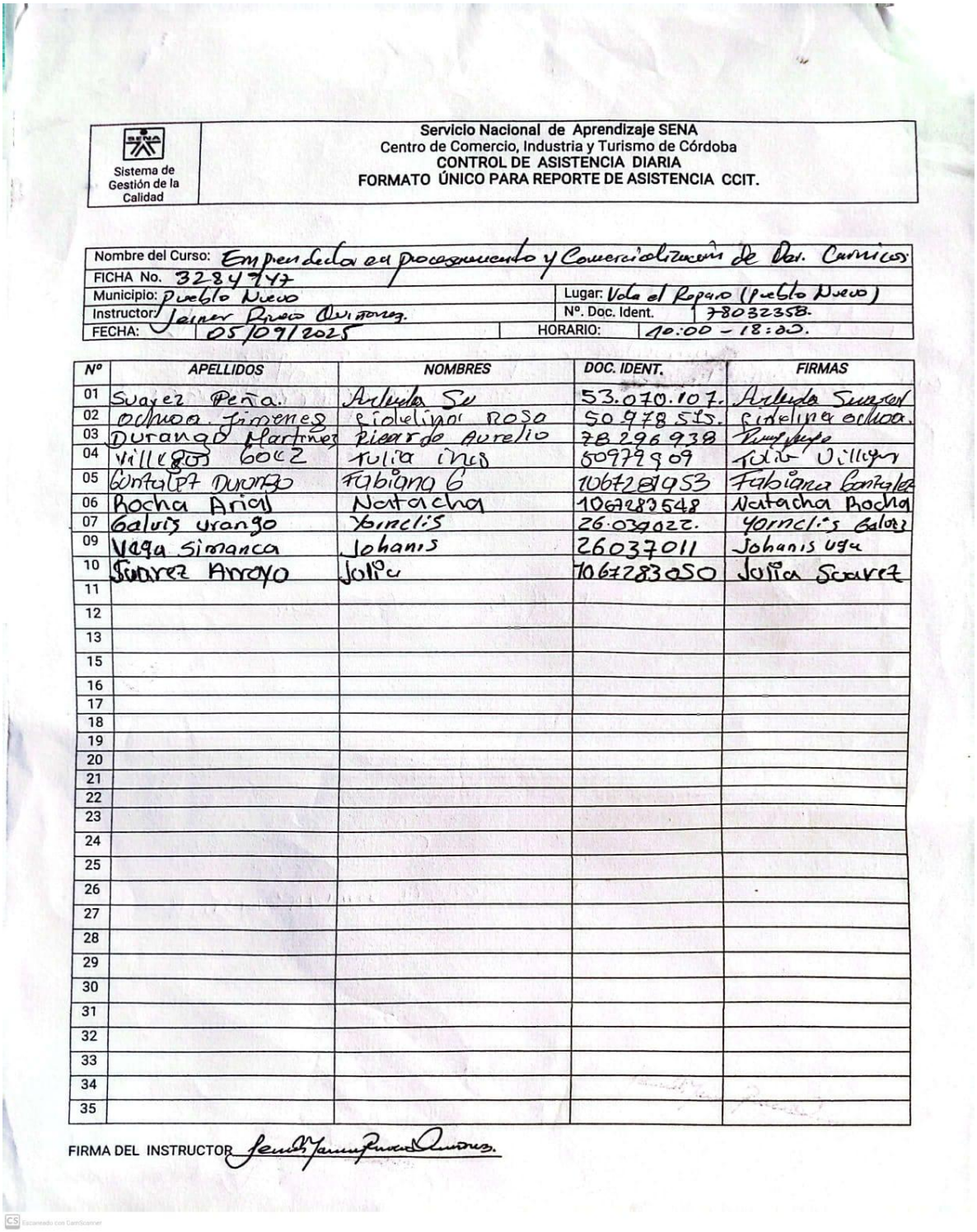
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Emp. en procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3284979		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Vda el Reparo
Instructor:	Jaime Rivera Quintero	Nº. Doc. Ident.	7803338
FECHA:	29/08/2025	HORARIO:	10:00 – 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Suarez Arroyo	Julia	1067883000	Julia Suarez
02	Viloria Gil	Julia [illegible]	50978990	Julia Viloria
03	Margarita Moreno	Carmen de Jesus	1007706313	Carmen Margarita
04	Fidelina Rosa Jimenez	Fidelina Rosa	50978585	Fidelina Rosa
5	Rafaela Durango	Fabiana	1067881988	Fabiana G
06	Natacha	Rocha Arias	1067885548	Natacha Rocha
07	Yorelis Mayer	Galvis Urango	26.034.022	Yorelis Galvis
08	Durango Martinez	Ricardo Aurelio	78296938	Ricardo Aurelio
09	Vega Simancas	Johanis	26.037211	Johanis Vega
10	Suarez peña	Arleidy	1067070788	Arleidy
11				
12				
13				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jaime Rivera Q

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: Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Pol. Cárnicos			
FICHA No. 3284747			
Municipio: Pueblo Nuevo		Lugar: Vda el Reparo (Pueblo Nuevo)	
Instructor: Jaiver Bruno Quintero.		Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA: 05/09/2025		HORARIO:	10:00 - 18:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Suarez Peña.	Arleidy Sv	53.070.107.	Arleidy Suarez
02	Ochoa. Jimenez	Fidelina Rosa	50978515.	Fidelina Ochoa.
03	Durango Martinez	Ricardo Aurelio	78296938	
04	Villegas Goez	Julia Ines	50979909	Julia Villegas
05	Gonzalez Durango	Fabiana G	1067281953	Fabiana Gonzalez
06	Rocha Arias	Natacha	1067283548	Natacha Rocha
07	Galvis Urango	Yorneli's	26.039022.	Yorneli's Galvis
09	Vega Simanca	Johanis	26037011	Johanis Vga
10	Suarez Arroyo	Julia	1067283050	Julia Suarez
11				
12				
13				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
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:	Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3284947		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Vda el Reparo (Pueblo Nuevo)
Instructor:	Jeiner Rivero Quintanes	Nº. Doc. Ident.	79032458
FECHA:	(17/09/2025) (19/09/2025)	HORARIO:	10:00 - 18:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Durango Martinez	Ricardo Aurelio	78290938	
02	Suarez Peña	Arleida	53070107	Arleida Suarez
03	Villegas Goez	julio ines	80979909	Julio Villegas
04	Rocha Arias	Natacha	1067283548	Natacha Rocha
5	Marsiglia Moreno	Carmen de Jesus	1067706313	Carmen Marsiglia
06	Acevedo Banquez	Ana Isabel	1066738780	Ana Acevedo.
07	Vega Simanca	Johanis del C	26037211	Johanis Vega
08	Contulfa Durango	Fabiana	1067.281.953	Fabiana G.
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

CS Escaneado con CamScanner

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS.
ficha 3284941 Tuchin Vda el porvenir








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: Emprendedor en procesamiento y comercialización de Derivados Cárnicos			
FICHA No. 3284941			
Municipio: Tuchín		Lugar: Valle al porvenir	
Instructor: Jeinal Rivero Quintanez.		Nº. Doc. Ident.	78032358
FECHA: 20/08/2025		HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	florez castillo	Sindy milena	1.072.252.777	sindy milena
02	Martinez Molina	Ana Milena	1003294058	Ana Milena M.
03	florez Feria	Yahomith florez.	7726968248	Yahomith florez
04	castillo clemente	emisa		
5	Benitez Ruiz	Elizabeth	1010032357	Elizabet
06	Perez Suarez	Mardelis del Carmen	1003.645.124	Mardelis Perez
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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

Nombre del Curso:	Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3284971		
Municipio:	Tuchín	Lugar:	Vda el porvenir
Instructor:	Jeiner Rivero Q.	Nº. Doc. Ident.	78032358
FECHA:	25/08/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Suarez	Maribel del carmen	1003-645-124	Maribel Perez
02	Benitez Toiz	Elizabeth	1010032337	Elizabeth B.R
03	Yohamitu Florez	Yohemi La Flores	7796983948	Yohamith Flo
04	castillo clemente	Emise		
5	Martinez Molina	Ana Milena	1003794058	Ana Milena.
06	Florez castillo	Sindy milena	1.072.252.777	
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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

Nombre del Curso:	Emprendedor y Comercializacion de productos Naturales Carnaval		
FICHA No.	2824441		
Municipio:	Tuchin	Lugar:	Vda el porvenir
Instructor:	Jaiver Rivero	Nº. Doc. Ident.	78032358
FECHA:	01/09/2025	HORARIO:	10:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Florez Castillo	Sindy milena	1.672.252.779	Sindy Florez
02	Benitez Ruiz	Elizabeth	1010022382	Elizabeth B R
03	Castillo clemente	Luz Neida.		
04	Talaigua Suarez	Sady	1050482005	Sady talaigua
5	Florez Perez	Simby Paola	1133844378	Simby Florez
06	Alean Benitez	Maria	1067672115	Maria Alean
07	LAZARO SUAREZ	yorladi	1007500214	yorladi LAZARO
08	Martinez Molina	Ana Milena	1072252779	Ana Martinez
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3284441		
Municipio:	Tuchín	Lugar:	Vda el Porvenir
Instructor:	Jeiner Pinedo Arrieta	Nº. Doc. Ident.	78032350
FECHA:	08/09/2026	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Flores Castillo	Sindy Milena	1072252777	Sindy Flores
02	Tapia Clemente	Luz Nerida	1003059625	
03	Talaigua Flores	Sindy	1050482005	Sindy Talaigua
04	Martinez Molina	Ana Milena	1072252777	Ana Martinez
5	Lazaro Arcos	Yorladi	1007500217	Yorladi Lazaro
06	Flores Pena	Sindy Paola	1193844878	Sindy Flores
07	Bautista Ruiz	Elizabeth	1010032382	Elizabeth B.R
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS.

ficha 3287326 Tuchin pinchoroi.








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:	Emp. y Caracterización de productos Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3287326		
Municipio:	Tuchín.	Lugar:	Pinchorroi (Tuchín)
Instructor:	Jaiver Rivero Quintero	Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA:	26/08/2025.	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	SUAREZ POLO	LUIS MIGUEL	1072253785	
02	ortiz suarez	Mario Antonio	N.960675	
03	Flores Tabaylo	Alexander	1143527002	
04	Eduardo Luis	Yeber Sibeth	1072258746	
5	Mosaco Parra	Milton Jose	1.003.644.011	
06	Peñate Reyes	luis jose	1.003.645.058	
07	Peñate Herrera	Luis Rafael	11-057-771	
08	Parra Perdigon	Gustavo	16047734	
09				
10				
11				
12				
13				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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

Nombre del Curso: Emprendimiento y comercialización de productos derivados Cárnicos.			
FICHA No. 3287326.			
Municipio: Tuchín		Lugar: Vda Pueblo nuevo	
Instructor: Jaimel Rivero Quintero		Nº. Doc. Ident.	78032358
FECHA: (02/09/2025) (02/09/2025)		HORARIO:	10:00 - 18:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Romero M.	Jose	1006026	Jose
02				
03	Ortiz Referici	Jose Davinson	1003.057.669	Davinson
04	Peñate H. Luis R	Luis Rafael	11.057772	
5	Ortiz Suarez	Mario Antonio.	11.060675	
06	Feria Perez	yovanni	92596618	
07	Alexander Flores T.			
08	Flores Taluigua	Alexander	1193577002	
09	Pedro Rolsome		9003645382	Pedro
10	Yépez Sibaja	Eduardo Luis	1072258746	Eduardo Yepez
11	Rosario Jimenez	Nerul Antonio	72264240	Guardia
12	Heimo Romero Espitia		1072257363	Heimo Bron
13				
14	TALAIGUA OSORIO	ROBER ANTONIO	1003059607	
15	Talaigua Gonzales	Atlas Fi Antonio	11.064469	AtlasFi
16		Rio	1072253785	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jaimel Rivero Quintero

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:	Emprendedor y Comercializador de productos Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3287326		
Municipio:	Tuchín	Lugar:	Pinchorol (Tuchín)
Instructor:	Jairo Rivero Quiñonez	Nº. Doc. Ident.	78032388
FECHA:	09/09/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Peñate Herrera	Luis Rafael	11.057.448	
02	Peñuela Peña	Luis José	1007.445058	
03	Mestra Romero	Marlon José	1003644011	
04	Yepez Sibaja	Eduardo Luis	1072258746	
5	Flórez Tamayo	Alejandro	1143572002	
06	Torres Perdigón	Arturo	1064987334	
07	Ortiz Suarez	Mario Antonio	11.060675	
08				
09	BUARES POLO	LUIS MIGUEL	1072253785	LUIS
10				
11				
12				
13				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

HIGIENE Y MANIPULACION DDE ALIMENTOS

fichas 3305713 y 3305727 LORICA-AGUAS PRIMAVERA.








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.	3305713 - 3365729		
Municipio:	Lorica	**Lugar:**	Lorica (Aguas primavera)
Instructor:	Jaimar Rivero O	**Nº. Doc. Ident.**	78032358
FECHA:	23/08/2025	**HORARIO:**	14:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	ALVAREZ CANTERO	ANGEL MIGUEL	1.067.402.956	Vacaciones
02	ALVAREZ YEPES	NEDER	1.007.821.650	
03	ANAYA GOMEZ	BILIVIAL JOSE	11.036.570	
04	ANAYA MEDINA	FRANKLIN MANUEL	11.036.397	
05	ARGEL HERNANDEZ	YADER LUIS	1.067.967.753	
06	BALLESTERO ORTIZ	ARNOBIS JOSE	1.003.345.060	
07	BULASCO VEGA	ISAIAS	1.063.168.671	
08	BULASCO VEGA	DANILO JOSE	1.063.174.055	
09	COGOLLO REYES	JHOSER DAVID	1.003.070.429	
10	COLON BENITEZ	VICTOR GABRIEL	1.063.180.856	
11	GALVIS ROJAS	AMAURY MANUEL	78.754.718	
14	GARCIA RIOS	ARIEL EUSEBIO	1.063.140.130	
16	GONZALEZ GONZALEZ	ELVIS TULIO	78.754.950	
18	HERNANDEZ NAVARRO	JULIO	1.003.061.579	
19	HERNANDEZ PALENCIA	ANDRY JOSE	1.133.775.514	
20	LOPEZ AVILA	JAIR ANTONIO	78.076.025	
21	LOPEZ CUADRO	JAIDER	1.063.156.621	
22	LUGO VILORIA	FELIPE ANTONIO	1.063.166.464	
23	MADERO GOMEZ	LUIS CARLOS	1.063.150.752	
24	MARTINEZ MONTERROZA	WILBER MANUEL	78.077.934	
25	MARTINEZ TORDECILLA	ANGEL EDUARDO	1,063,161,818	
26	MORELO CHARRASQUIEL	MARTIN ELIAS	1.070.821.931	
27	MORALES DE LA VEGA	VALERIA CAROLINA	1,044,609,962	
28	NARVAEZ BOHORQUEZ	ASNEY	1.063.142.058	
29	ORTEGA GALINDO	CRISTIN DAVID	1.067.917.998	
30	PERALTA OGAZA	IVAN RADEL	15.675.853	
31	PEREZ ARTEAGA	MIGUEL ANGEL	1.063.170.311	No trabaja
32	PINEDA SARMIENTO	JEISSON JAVIER	1.063.152.850	
33	ROSSY BALBUTIN	LUIS GABRIEL	78.079.508	
34	SANCHEZ CORCHO	FABIAN	1.063.141.205	
35	TORDECILLA DIAZ	HUGO ALFONSO	1.003.666.362	
36	VARGAS DORIA	JORGE LUIS	11.037.549	
37	VELIZ APONTE	JOSE DANIEL	6.288.012	
38	YANES HOYOS	MAIRON MANUEL	1.063.142.477	
39	YANES PEINADO	MANUEL DEL CARMEN	11.037.005	Vacaciones
40	ZAMBRANO RAMOS	CARLOS ALEXANDER	1.063.148.734	
41				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos.		
FICHA No.	3305713 - 3305923		
Municipio:	Lorica	**Lugar:**	Aguas privadas Lorica
Instructor:	Jaime Rueda Q	**Nº. Doc. Ident.**	92032388
FECHA:	27/08/2025	**HORARIO:**	14:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	ALVAREZ CANTERO	ANGEL MIGUEL	1.067.402.956	Vacaciones
02	ALVAREZ YEPES	NEDER	1.007.821.650	
03	ANAYA GOMEZ	BILIVIAL JOSE	11.036.570	
04	ANAYA MEDINA	FRANKLIN MANUEL	11.036.397	
05	ARGEL HERNANDEZ	YADER LUIS	1.067.967.753	
06	BALLESTERO ORTIZ	ARNOBIS JOSE	1.003.345.060	
07	BULASCO VEGA	ISAIAS	1.063.168.671	
08	BULASCO VEGA	DANILO JOSE	1.063.174.055	
09	COGOLLO REYES	JHOSER DAVID	1.003.070.429	
10	COLON BENITEZ	VICTOR GABRIEL	1.063.180.856	
11	GALVIS ROJAS	AMAURY MANUEL	78.754.718	
14	GARCIA RIOS	ARIEL EUSEBIO	1.063.140.130	
16	GONZALEZ GONZALEZ	ELVIS TULIO	78.754.950	
18	HERNANDEZ NAVARRO	JULIO	1.003.061.579	
19	HERNANDEZ PALENCIA	ANDRY JOSE	1.133.775.514	
20	LOPEZ AVILA	JAIR ANTONIO	78.076.025	
21	LOPEZ CUADRO	JAIDER	1.063.156.621	
22	LUGO VILORIA	FELIPE ANTONIO	1.063.166.464	
23	MADERO GOMEZ	LUIS CARLOS	1.063.150.752	
24	MARTINEZ MONTERROZA	WILBER MANUEL	78.077.934	
25	MARTINEZ TORDECILLA	ANGEL EDUARDO	1,063,161,818	
26	MORELO CHARRASQUIEL	MARTIN ELIAS	1.070.821.931	
27	MORALES DE LA VEGA	VALERIA CAROLINA	1,044,609,962	
28	NARVAEZ BOHORQUEZ	ASNEY	1.063.142.058	
29	ORTEGA GALINDO	CRISTIN DAVID	1.067.917.998	
30	PERALTA OGAZA	IVAN RADEL	15.675.853	
31	PEREZ ARTEAGA	MIGUEL ANGEL	1.063.170.311	No trabaja.
32	PINEDA SARMIENTO	JEISSON JAVIER	1.063.152.850	
33	ROSSY BALBUTIN	LUIS GABRIEL	78.079.508	
34	SANCHEZ CORCHO	FABIAN	1.063.141.205	
35	TORDECILLA DIAZ	HUGO ALFONSO	1.003.666.362	
36	VARGAS DORIA	JORGE LUIS	11.037.549	
37	VELIZ APONTE	JOSE DANIEL	6.288.012	
38	YANES HOYOS	MAIRON MANUEL	1.063.142.477	
39	YANES PEINADO	MANUEL DEL CARMEN	11.037.005	
40	ZAMBRANO RAMOS	CARLOS ALEXANDER	1.063.148.734	
41				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3305713 - 3365727		
Municipio:	Lorica	**Lugar:**	Lorica (Agora Principal)
Instructor:	Jeiver Rivero Quintero	**Nº. Doc. Ident.**	78032388
FECHA:	30/08/2025	**HORARIO:**	06:00 - 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	ALVAREZ CANTERO	ANGEL MIGUEL	1.067.402.956	Vacaciones
02	ALVAREZ YEPES	NEDER	1.007.821.650	
03	ANAYA GOMEZ	BILIVIAL JOSE	11.036.570	
04	ANAYA MEDINA	FRANKLIN MANUEL	11.036.397	
05	ARGEL HERNANDEZ	YADER LUIS	1.067.967.753	
06	BALLESTERO ORTIZ	ARNOBIS JOSE	1.003.345.060	
07	BULASCO VEGA	ISAIAS	1.063.168.671	
08	BULASCO VEGA	DANILO JOSE	1.063.174.055	
09	COGOLLO REYES	JHOSER DAVID	1.003.070.429	
10	COLON BENITEZ	VICTOR GABRIEL	1.063.180.856	
11	GALVIS ROJAS	AMAURY MANUEL	78.754.718	
14	GARCIA RIOS	ARIEL EUSEBIO	1.063.140.130	
16	GONZALEZ GONZALEZ	ELVIS TULIO	78.754.950	
18	HERNANDEZ NAVARRO	JULIO	1.003.061.579	
19	HERNANDEZ PALENCIA	ANDRY JOSE	1.133.775.514	
20	LOPEZ AVILA	JAIR ANTONIO	78.076.025	
21	LOPEZ CUADRO	JAIDER	1.063.156.621	
22	LUGO VILORIA	FELIPE ANTONIO	1.063.166.464	
23	MADERO GOMEZ	LUIS CARLOS	1.063.150.752	
24	MARTINEZ MONTERROZA	WILBER MANUEL	78.077.934	
25	MARTINEZ TORDECILLA	ANGEL EDUARDO	1,063,161,818	
26	MORELO CHARRASQUIEL	MARTIN ELIAS	1.070.821.93	
27	MORALES DE LA VEGA	VALERIA CAROLINA	1,044,609,962	
28	NARVAEZ BOHORQUEZ	ASNEY	1.063.142.058	
29	ORTEGA GALINDO	CRISTIN DAVID	1.067.917.998	
30	PERALTA OGAZA	IVAN RADEL	15.675.853	
31	PEREZ ARTEAGA	MIGUEL ANGEL	1.063.170.311	No trabaja.
32	PINEDA SARMIENTO	JEISSON JAVIER	1.063.152.850	
33	ROSSY BALBUTIN	LUIS GABRIEL	78.079.508	
34	SANCHEZ CORCHO	FABIAN	1.063.141.205	
35	TORDECILLA DIAZ	HUGO ALFONSO	1.003.666.362	
36	VARGAS DORIA	JORGE LUIS	11.037.549	
37	VELIZ APONTE	JOSE DANIEL	6.288.012	
38	YANES HOYOS	MAIRON MANUEL	1.063.142.477	
39	YANES PEINADO	MANUEL DEL CARMEN	11.037.005	Vacaciones
40	ZAMBRANO RAMOS	CARLOS ALEXANDER	1.063.148.734	
41				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3305713 - 3305727		
Municipio:	Lorica	**Lugar:**	Lorica (Agua primavera)
Instructor:	Jaimes Rivero Quintero	**Nº. Doc. Ident.**	
FECHA:	03/07/2025	**HORARIO:**	14:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	ALVAREZ CANTERO	ANGEL MIGUEL	1.067.402.956	Vacaciones.
02	ALVAREZ YEPES	NEDER	1.007.821.650	
03	ANAYA GOMEZ	BILIVIAL JOSE	11.036.570	
04	ANAYA MEDINA	FRANKLIN MANUEL	11.036.397	
05	ARGEL HERNANDEZ	YADER LUIS	1.067.967.753	
06	BALLESTERO ORTIZ	ARNOBIS JOSE	1.003.345.060	
07	BULASCO VEGA	ISAIAS	1.063.168.671	
08	BULASCO VEGA	DANILO JOSE	1.063.174.055	
09	COGOLLO REYES	JHOSER DAVID	1.003.070.429	
10	COLON BENITEZ	VICTOR GABRIEL	1.063.180.856	
11	GALVIS ROJAS	AMAURY MANUEL	78.754.718	
14	GARCIA RIOS	ARIEL EUSEBIO	1.063.140.130	
16	GONZALEZ GONZALEZ	ELVIS TULIO	78.754.950	
18	HERNANDEZ NAVARRO	JULIO	1.003.061.579	
19	HERNANDEZ PALENCIA	ANDRY JOSE	1.133.775.514	
20	LOPEZ AVILA	JAIR ANTONIO	78.076.025	
21	LOPEZ CUADRO	JAIDER	1.063.156.621	
22	LUGO VILORIA	FELIPE ANTONIO	1.063.166.464	
23	MADERO GOMEZ	LUIS CARLOS	1.063.150.752	
24	MARTINEZ MONTERROZA	WILBER MANUEL	78.077.934	
25	MARTINEZ TORDECILLA	ANGEL EDUARDO	1,063,161,818	
26	MORELO CHARRASQUIEL	MARTIN ELIAS	1.070.821.931	
27	MORALES DE LA VEGA	VALERIA CAROLINA	1,044,609,962	
28	NARVAEZ BOHORQUEZ	ASNEY	1.063.142.058	
29	ORTEGA GALINDO	CRISTIN DAVID	1.067.917.998	
30	PERALTA OGAZA	IVAN RADEL	15.675.853	
31	PEREZ ARTEAGA	MIGUEL ANGEL	1.063.170.311	No trabaja
32	PINEDA SARMIENTO	JEISSON JAVIER	1.063.152.850	
33	ROSSY BALBUTIN	LUIS GABRIEL	78.079.508	
34	SANCHEZ CORCHO	FABIAN	1.063.141.205	
35	TORDECILLA DIAZ	HUGO ALFONSO	1.003.666.362	
36	VARGAS DORIA	JORGE LUIS	11.037.549	
37	VELIZ APONTE	JOSE DANIEL	6.288.012	
38	YANES HOYOS	MAIRON MANUEL	1.063.142.477	
39	YANES PEINADO	MANUEL DEL CARMEN	11.037.005	
40	ZAMBRANO RAMOS	CARLOS ALEXANDER	1.063.148.734	
41				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jaimes Rivero

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.	3309713 - 3305729		
Municipio:	Lorica	Lugar:	Lorica (Agros primeros)
Instructor:	Jeiner Rivero Quintero	Nº. Doc. Ident.	78052388
FECHA:	06/09/2025	HORARIO:	06:00 - 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Gonzalez	Elias Tulio	78-754980	
02	Cogollo Reyes	Jhoser David	1003070479	Jhoser C
03	Tordecilla Diaz	Hugo Alfonso	1003066366	
04	Sembrano Cardo	Fabian	1063111705	
5	Vilorio	Felipe Antonio	1063.166.469	
06	Martinez	Wilber	78.077.934	
07	Nadales de la vega	Valeria Carolina	1044600962	
08	Franklin Angel	Franklin Angel	71036393	
09	Maivam Yanes	Maivam Yanes	1063142477	Maivam Yanes
10	Danilo Bulosco	Danilo Jose	1063124055	Danilo Bulosco
11	Hernandez Palencia	Andris Jose	1037755514	
12	Bulosco Vega	Isaias Jose	1063168671	
13	Army Alvear	Army	1065142	
14	Ivan Pardal			
15	Paralta Ogaza	Ivan Pardal	1567555	
16	Angel Hernandez	Valdes Luis	1067972753	
17	VELIZ APONTE	5089 DANIEL	62888012	VELIZ
18	JMR Lopez A		78076025	
19				
20	ANAYA GOMEZ	BILIVAL I	11036570	
21	Guevara Contreras	Freddy Jose	1003063744	
22	Galvis Rosas	Amaury M.	78754718	
23	Martinez Tordecilla	Angel E	1063161819	
24	Movelo Charrasquiel	Martin Elias	1070827937	Martin Elias
25	Zambrano Ramos	Carlos Alexander	1063148734	Carlos Zambrano
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

HIGIENE Y MANIPULACION DDE ALIMENTOS

Ficha SAN ANTERO













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.			
Municipio:	San Antero (Cordoba)	Lugar:	Crem (San Antero)
Instructor:	Jeiner Rivero Quiñones	Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA:	10/09/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	TAPIAS MARQUEZ	SANDRY PATRICIA	1072528782	Sandry Tapias.
02	Testeuth Cantillo	Bleider	1003656347	Bleider
03	Ladeuth Gutierrez	Ladis Estela	26117828	Ladis Estela Ladista
04	Rayares Padilla	Paola patricia	1072524515	Paola P P
5	Monterroza Mejia	ROCIO	26117609	R M M
06	Rodriguez Tapia	Omar Jesus	1072525536	Omar
07	Lopez Urango	Heidys Yubis	1072527734	Heidys Lopez
08	Charrasquiel Yaleth	Nelsy Maria	1072526918	C
09	Cordero Florez	Luz Maria	50.902.285	Luz maria.
10	Carvajalino Blanquicet	Natali	1003073196	Natali G
11	Gonzalez Davila	Mary Isabel	26.007631	Mary
12	Sandra Patricia	Quiñonez Pacheco	50944137	
13	Hernandez Campo	Rosmira Hebara	26116308	Rosmira
14	Galeano Correa	Cleudeth	50987589	Cleudeth G.
15	Diaz Guerrero	Fernanda	26117700	
16	Argel Quiñones	Yurpicelad	26201766	Yurpicelad
17	Luz Monterroza	Ayuda	27418625	Ayuda Mon
18	Ricardo Ricardo	Glenis	26.195.346	Glenis R.
19	Lopez Morales	Deraina tina	50.987993	
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.			
Municipio:	San Antero (Cordoba)	Lugar:	Ciem (San Antero)
Instructor:	Jenner Rivero Ortega	Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA:	13/09/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	López Morales	Bexaira Lina	50.987973	
02	Ricardo Ricardo	Olenis	26.115.346	
03	Oviedo Tim	Montero30		
04	Argel Quiñones	Lurpiedad	26201766	
5	Diaz Guerrero	Fernanda	26117700	
06	Caleano Garces	Cleodeth	50987589	
07	Hernandez Campo	Rosmira Elena	26116305	
08	Quiñonez Pacheco	Sandra Patricia	50944371	
09	Gonzalez Javier	Mary Isabel	26.007631	
10	Arrylalino Blanquicet	Natali	1003073196	
11	Cordero Florez	Ivi María	50.902.287	
12	Charrasquiel Ladeuth	Nelsy Maria	1.072526943	
13	Lopez Arango	Heidy Milis	1072527734	
14	Omar Rodriguez Tapias	Omar Jesus	1072525556	
15	Monterroza Mejia	Rocio	26117709	
16	Paternina Padilla	Paola patricia	1072524513	
17	Ladis Ladeuth Gutierrez	Ladis Estela	26117828	
18	Ladeuth Cantillo	Blaider	1098656347	
19	TAPIAS MARQUEZ	SANDRA PATRICIA	1072528782	
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

ANEXO 2

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 encuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).***
- 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 encuenta 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 otros compañeros 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 función de un alimento? Explique
3. ¿Considera que las bebidas carbonatadas, las bebidas alcohólicas y las bebidas energizantes son alimentos? Argumente

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

"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 en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

  - Definición de Alimento, Alimentación y Nutrición según:
    - Estado Colombiano
    - Organización Panamericana de Salud (OPS)
    - Organización Mundial de la Salud (OMS).

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

  - Diferencias entre alimentos climatéricos y no climatéricos y su importancia en el Servicio de Restaurante y Bar

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

  - Diferencias entre alimentos alérgicos y alimentos intolerantes (exponga varios ejemplos detallando las consecuencias de su ingesta)

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

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

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

1. Elabore un mapa conceptual sobre la clasificación de los alimentos según su origen, su funcionalidad y calidad

2. Dibuje en el siguiente cuadro tres alimentos para cada columna según la función del alimento en el organismo.

Para crecer: CONSTRUCTORES	Para estar sanos y el cuerpo funcione bien: REGULADORES	Para tener energía: ENERGÉTICOS

3. Documente en una lista los alimentos que existen en el ambiente de formación o en el contexto productivo donde se desempeña o en su hogar y detalle al maximo la clasificación en que se encuentra.(origen, función, calidad, propiedades nutricionales, pH y Aw (Minimo 10 alimentos))

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

5. Análisis por competencia:

   Usted es el Chef Ejecutivo de la empresa **White Gloves**, una empresa dedicada al servicio de Caterigh. Le solicitan organizar en base a un presupuesto del cliente, un evento que incluya Buffet y Canapé.

   La política organizacional y de calidad de **White Gloves** es la satisfacción plena del cliente, estableciendo como prioridad la exclusividad en todos sus servicios a partir de las necesidades y deseos de los clientes. El evento se trata de un matrimonio y necesitan brindar alimentos y bebidas a todos los invitados.Quien se responsabiliza del pago o el costo para el evento, se llama Luis Carlos Sarmiento Angulo, él consigna un monto bastante considerable a la cuenta bancaria de **White Gloves**, con el cual usted podrá alistar la parte del servicio de alimentación.

   El servicio es para 320 invitados, dentro de los cuales la mitad son invitados respectivos de cada uno de los novios.La mayoría de la familia de la novia sufren de hipertensión arterial alta, existen 10 familiares con intolerancia a la lactosa, una alérgica a cereales y dos personas con celiaquía. La mitad de la familia del novio sufren de diabetes tipo II (2) y la otra de obesidad grado 3 y otras dos más son alérgica a los mariscos dentro de la totalidad de los invitados se han contado los niños, que son aproximadamente 76 niños, donde el menor tiene 3 meses y el mayor tiene 17 años, y cuya edad promedio son los 8 años. Quien paga la cuenta le manifiesta a usted que desea que todos los invitados queden satisfechos, es la primera vez que utiliza los

servicios de **White Gloves**, y dependiendo de lo bien que le vaya con la empresa, la recomendara y seguirá utilizándolo para sus eventos corporativos

Haga un análisis de la situación y exponga los criterios y propuestas que haría en materia de alimentos para el evento matrimonial

6. 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 de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	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 macroorganismos
- **pH:** Potencial de Hidrogeno indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa.

6. REFERENCIAS

Consultado 13 Febrero 2023. 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 Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	14-02-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **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).***
- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva Guia de Aprendizaje. Si has realizado la guía de aprendizaje anterior a consciencia y responsabilidad, has logrado afianzar y enriquecer los conocimientos en la Higiene y Manipulacion de Alimentos, esto es solo un comienzo para sensibilizarnos de su importancia

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

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 la presente guía de aprendizaje, vas a seguir desarrollando los aspectos necesarios para lograr los resultados de aprendizaje de formación el contiene la guía.

Se desea que realices las actividades que propone la guía y presentes 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.

¡Bienvenido!

La calidad nunca es un accidente, siempre es el resultado de un esfuerzo de la inteligencia – Jhon Ruskiin

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:

a Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este disponible a trabajar con otros compañeros que muy poco conforma grupo, este dispuesto a trabajar en equipo, a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía.

.

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:

c. ¿Cómo define usted inocuidad alimentaria?
d. ¿Qué importancia tiene para usted la Higiene Alimentaria? Argumente

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

3.2 Actividad de Contextualización

Las primeras prácticas de higiene alimentaria las realizó el hombre primitivo cuando aprendió a distinguir alimentos tóxicos o contaminados, su consumo era con frecuencia causa de alteraciones gastrointestinales. Tal vez fuese la mujer, que en épocas primitiva era la encargada de la recolección de frutos y bayas para la alimentación, la primera en realizar un control de los alimentos, diferenciando de forma intuitiva los alimentos dañinos de los que no lo eran y estableciendo una relación causa-efecto entre la ingestión de un alimento determinado y el malestar digestivo producido al cabo de cierto tiempo.

Ante la necesidad de una mayor cantidad de alimentos, se desarrollaron actividades como la caza y la domesticación de animales que supusieron un cambio de la tradicional dieta vegetariana (recolección frutas y semillas) a un mayor consumo de carnes y otros productos de origen animal. El descubrimiento del fuego tuvo consecuencias importantes en la higiene alimentaria desde el punto de vista de la conservación de los alimentos. El desarrollo de la agricultura en el cercano Oriente supuso avances en la producción y obtención de alimentos y obligaron al hombre a iniciarse en el campo del procesado y conservación de los mismos.

En este contexto, el hombre comienza a preocuparse por la relación consumo de alimentos y la aparición de enfermedades, empezando a reconocer empíricamente los alimentos con sustancias nocivas responsables de intoxicaciones alimentarias. Las religiones jugaron un importante papel al preocuparse en la práctica de ofrecer sacrificios de animales, se legislaron acciones que llevaban al sacrificio a ofrecerse en condiciones higiénicas y proceder al posterior reconocimiento de las carnes, los sacerdotes se convertían en la máxima autoridad sanitaria.

Es a partir de los siglos XVII y XVIII, que se desarrolla la mayor preocupación social frente a la teniasis, triquinosis y tuberculosis, que junto con los avances en Química y Microbiología, originó una etapa sanitaria en el control de los alimentos y un importante empuje al desarrollo de la Higiene

alimentaria. Pero también se dio lugar a un campo abonado para la adulteración fraudulenta de los alimentos. Estos hechos complicaban la labor de inspección y control sanitario de los mismos, las prácticas fraudulentas o adulteraciones se limitaban a la sustracción de parte del peso o del volumen del alimento comprado, a la incorporación de sustancias inertes para aumentar su peso y volumen, a la venta de carne de animales muertos de enfermedades esporádicas o infecciosas y a la de alimentos descompuesto, cuyo sabores y olores repugnantes se enmascaraban.

En el siglo XIX comenzaron a sucederse hechos que identificaban la relación entre la alimentación y el estado de salud y a explicarlos no empíricamente sino a través de la observación y experimentación. A medida que se profundiza en el conocimiento de la patología humana y animal, se llega a la conclusión de que ciertas enfermedades podrían transmitirse de los animales al hombre por el consumo de carnes procedentes de animales enfermos.

Los consumidores comprendieron la gravedad de la adulteración y el riesgo toxicológico de algunas sustancias fraudulentas, el cual junto con los nuevos conocimientos de Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, dieron lugar a un aumento progresivo de las medidas de protección y se comprendió la importancia de establecer sistemas de inspección y control alimentarios, por parte de las entidades gubernamentales, como medio de salvaguardar la Salud Pública.

Entre las acciones tomadas, destaca el desarrollo de una legislación o normativa que endureció las medidas frente a la adulteración y el gran esfuerzo de los científicos para establecer las propiedades inherentes de los alimentos, las sustancias químicas empleadas como adulterantes y la forma de detectarlas. Hoy en día, el avance de la industria alimentaria, la evolución de los métodos de análisis, la aparición de productos nuevos (alimento o ingrediente) y la modernización de los canales de comercialización exigen una mayor intervención gubernamental que asegure la higiene de los alimentos.

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.

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

  Título: “OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”
  Canal: World Health Organization (WHO)
  link: https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ

  Título: “Contaminantes y enfermedades transmitidas por alimentos”
  Canal: SENA

link: https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE

Título: “Cuidado con comida callejera: más de 250 enfermedades se transmiten por alimentos | Noticias Caracol”
Canal: Noticias Caracol
Link: https://www.youtube.com/watch?v=ABKD9Q9_ujQ

Título: “Alimentos contaminados enferman a más de 600 millones de personas en el mundo”
Canal: Noticias Caracol
Link: https://www.youtube.com/watch?v=VOyWSju8oTQ

Título: “HACCP Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control”
Canal: PAHO TV
Link: https://www.youtube.com/watch?v=iYnIunoZ934

- Investiga en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

  ETAS: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
  Historia de la Higiene y Manipulación de Alimentos
  Historia, principios, retos y tendencias del HACCP

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

1. En un cuadro comparativo clasifique las ETAS por bacterias, virus, hongos y parásitos. Además, defina en cada columna tiempo de incubación, signos o síntomas y plasme a través de un dibujo los alimentos más representativos o acciones que origine la ETA.
2. Lea detenidamente la siguiente noticia extraído de el periódico El Heraldo con fecha del 9 de abril de 2016:

CASI 100 NIÑOS INTOXICADOS, EN ZONA RURAL DE MONTERÍA

La angustia se apoderó al mediodía de este viernes de los padres de familia del corregimiento Tres Palmas, en zona rural de Montería, luego que al menos 100 niños presentaran síntomas de intoxicación cuando llegaron a sus casas, después de haber consumido agua y la minuta en la institución educativa Santa Fe, que se estrena en jornada continua.

Así lo corroboró el inspector de esa zona en Montería, Bibaldo Arrieta, tras hacer un llamado urgente a las autoridades locales y al Icbf, para que realicen una inmediata investigación al operador que suministra la alimentación en ese plantel.

"Los pequeños llegaron a sus casas y empezaron a presentar dolor abdominal, vómito, fiebre y adormecimiento de las manos", narró el inspector Arrieta mientras ayudaba a coordinar desde Tres Piedras el traslado hacia Montería.

Los pequeños fueron internados de urgencia en varios centros asistenciales de Montería, entre ellos el Camu el Amparo en la margen izquierda y la Clínica del Niño. En esta última entidad Ana Fernández, tía de uno de los niños enfermos, narró que algunos casos empezaron a presentarse desde el jueves, después de recibir el almuerzo cuyo menú fue de fríjoles, arroz, carne y jugo de piña, pero ayer, después de ingerir agua en una formación varios estudiantes empezaron a presentar dolor en el estómago, incluso a desmayarse.

El director médico de la Clínica del Niño, Iván Darío Real Ortega, dijo que a esa entidad al cierre de esta edición habían ingresado 20 niños, en edades entre los 9 y los 12 años, desde ese mismo corregimiento con síntomas de intoxicación, "al parecer por ingesta de alimentos". "Lo que expresan la mayoría de los pacientes es que el jueves después de la comida del mediodía empezaron a manifestar una sintomatología en la noche que se acentuó en la mañana, además del reporte de ingesta de agua en la institución. Lo que hemos hecho es clasificación para identificar a los pacientes en peores condiciones de salud, el plan a seguir ha sido la hidratación, la observación y la valoración por nuestro pediatra de turno, desplegamos el equipo de enfermería y tenemos a nuestro epidemiólogo, y equipo de psicología apoyándonos", explicó el galeno. Entre tanto el coordinador médico del Camu El Amparo, Marcos Támara, confirmó que a esa entidad ingresaron otros 36 niños que anoche permanecían en observación.

"Se les ha brindado los primeros auxilios con el fin de estabilizarlos, algunos han manifestado antecedentes de diarrea abundante, otros solo dolores abdominales, es decir, con so no hay claridad y sería apresurado decir una causa que generó este brote. Al parecer una puede ser por alimento y la otra por agua", sostuvo el médico Támara.

En base a la lectura de la noticia anterior conteste:

a) Siendo usted padre (o madre) de uno de los niños afectados, que acciones tomaría usted ante la situación después de la asistencia médica de su hijo.

b) Siendo usted el inspector sanitario de la zona, que acciones tomaría usted con la institución educativa y el operador del comedor.

c) Siendo usted el rector de la institución educativa, que reacción y acción tomaría usted ante las dos respuestas anteriores (a y b)

d) Siendo usted el propietario y dueño de la razón social que opera en el comedor de la institución, que reacción y acción tomaría usted ante las dos primeras respuestas anteriores (a y b)

e) Siendo usted el secretario de Educación del municipio que acciones tomaría

f) Siendo usted el jefe de cocina del comedor de la institución como reaccionaria ante el caso y que decisiones tomaría a partir del caso.

g) Siendo usted unos de los manipuladores directo en la preparación de los alimentos y acusado por la sociedad de posible contaminador de los alimentos, como reaccionaria ante la situación y que decisiones tomaría.

h) Siendo usted la máxima autoridad en el municipio y que el rector, dueño operante o jefe de cocina del comedor es un familiar cercano que acciones y decisiones tomaría.

3. Responda de manera individual los siguientes interrogantes.

a) ¿Considera oportuno el tema tratado en esta guía para la función en su contexto productivo? Explique

b) ¿Cree usted que ya ha logrado el primer resultado de aprendizaje y está listo para empezar el segundo resultado de aprendizaje? Conteste con argumentos

c) ¿De qué manera agradecería al SENA el aporte del conocimiento y el logro del resultado de aprendizaje que alcanzo en la presente guía?

4. Teniendo en cuenta los conceptos claros y vistos en el ítem *3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)*, resuelve individualmente la siguiente sopa de letras

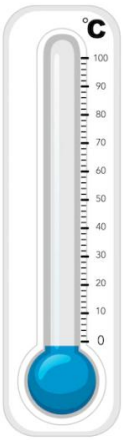
I	N	S	C	A	S	C	A	B	E	L	O	T	E	E	N	B	K	L	M
N	I	E	O	N	B	A	R	I	L	R	A	E	U	S	E	P	O	K	O
O	D	E	N	I	X	L	R	K	L	O	I	Ñ	A	T	I	A	O	L	H
C	G	F	G	X	V	O	V	B	A	L	L	C	R	E	T	S	A	S	I
U	V	Y	E	X	R	R	C	Ñ	F	N	I	T	A	R	U	T	U	X	G
I	V	E	L	R	O	E	R	T	U	H	M	M	W	I	H	E	N	H	I
D	J	S	A	A	B	R	I	L	G	X	O	Y	P	L	X	U	O	T	E
A	L	I	C	O	B	W	Ñ	U	K	O	N	M	H	I	C	R	T	E	N
D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	O	R	Z	E	I	R	M	E
E	A	W	O	A	S	T	E	R	I	W	U	L	I	A	L	Z	A	P	P
R	C	U	N	S	U	A	Y	C	O	R	T	U	E	C	E	A	A	E	P
I	A	M	A	R	I	S	U	S	T	T	O	R	O	I	S	C	Z	R	I
S	S	O	P	X	Q	L	R	Y	U	P	X	E	T	O	T	I	S	A	P
A	A	R	B	L	O	Ñ	E	X	E	A	R	T	I	N	E	O	U	T	A
R	E	G	Q	S	Q	U	E	Ñ	A	C	A	L	I	D	A	N	O	U	C
E	J	A	E	T	U	Ñ	O	W	E	Ñ	I	K	A	U	S	M	A	R	R
O	P	R	E	F	R	I	G	E	R	A	C	I	O	N	A	D	R	A	O

INOCUIDAD - TEMPERATURA - REFRIGERACION - CONGELACION - CALOR – PASTEURIZACION - LIMPIEZA - ESTERILIZACION – RESOLUCION – DESINFECCION – CALIDAD – HIGIENE – ETAS

NOMBRES:

FICHA:

5. En el siguiente esquema, identifique y marque las zonas de comportamiento de los microorganismos según la temperatura.



Responda de manera individual:

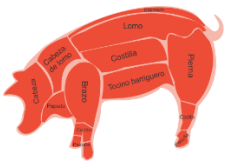
a) Al comer fuera de casa que tipo de criterios toma usted personalmente en la compra de los alimentos preparados

b) Realice una visita a algún puesto de comida ambulante e informal y de manera prudente observe las condiciones higiénicas del puesto, la exhibición o preparación del o los productos y de la condición del o los manipuladores, comparta su experiencia haciendo un análisis de la visita

c) En caso de tener familiares o conocidos que tengan una unidad productiva que consista en la venta de alimentos preparados de manera ambulante e informal como los ayudaría y que estrategias utilizaría para sensibilizarlos en la higiene y manipulación de alimentos en caso de que estos no lo apliquen

d) Suponga que usted es la máxima autoridad de su ciudad o municipio o localidad, que política de higiene implementaría para los servicios de restaurantes, centros gastronómicos y los vendedores de alimentos ambulantes e informales.

6. Busque y una a través de una línea la relación alimento-eta-organismo

Alimento	ETA	Organismo
	Micotoxina	 Bacteria
	Norovirus	 Virus
	Clostridium botulinum (botulismo)	 Parasito
	Taenia solium	 Hongo
	Salmonella	

7. Conforma equipo de trabajo en el número de integrantes que indique el instructor y siguiendo las pautas que sugiera, realice una exposición con material didáctico de las ETAS que sugiera el instructor

Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo - Benjamin Franklin

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes yfactores de contaminación, después de cumplir a cabalidad con bpm.	Investigación y observación
Evidencia de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Clasifica los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que los generan..	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, quimico, bilógico, microbiologico. No causa daño a la salud humana.

- ✓ **INTOXICACION**: contaminación por un agente toxico por producto quimico o generación de una toxina producida por microorganismos.

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

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

6. REFERENCIAS

AMARO, M. Higiene, Inspección y Control de los Alimentos: Historia, Presente y Futuro. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba, Monteria Colombia, 2019

GARCIA, E. (9 abril 2016). Casi 100 niños intoxicados, en zona rural de Monteria. El Heraldo. https://www.elheraldo.co/cordoba/100-ninos-con-sintomas-de-intoxicacion-en-monteria-253405

Imagen termómetro: https://www.freepik.es/vector-gratis/termometros-celcius-tres-grados_5983890.htm#query=termometro%20dibujo&position=9&from_view=keyword

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	28-02-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **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.***
- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. 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:

b. ¿Qué diferencia hay entre un jabón y un detergente?
c. ¿Cuál sería 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 hábitos culturales e higienizar superficies y ambientes.

Los costos de un deficiente proceso de Limpieza y Desinfección conllevan a la pérdida 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 orgánicas en presencia de calor para generar jabón, 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 desinfectante 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 fórmula 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:	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de	Ejercicio practico

Actividad de transferencia de conocimiento	agente y procedimientos establecidos.	

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	14-03-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **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.***
- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, en esta guía seguiremos en el segundo resultado de aprendizaje, pero esta vez vamos a conocer la normatividad vigente, los programas y procedimientos 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: ***Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.***

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.

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.

¡Ánimo, tu puedes!

Mientras los necios deciden, los inteligentes deliberan - (Plutarco)

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:

4. ¿Cuál es la normatividad vigente que rige ls BPM (Buenas Practicas de Manufacturas)?
5. ¿Cuál serian las exigencias del Estado en la Manipulación e Higiene de Alimentos?

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

En nuestro Estado Colombiano, quien rige las normas higienico sanitaria en el sector gastronómico y de la industria de alimentos es el Ministerio de Salud y Protección Social.

Dentro de las principales marcos legales que debe tener en cuenta una razón social o una persona natural que fabrique, procese, prepare, envase, almacene, transporte, distribuya, comercialice, exporte o importe alimentos o materias primas de alimentos, esta la **Resolución 2674 del 2013**, donde abarca aspectos desde la localización, instalación, equipos y personal manipulador entre otros temas.

Un aspecto fundamental en la manipulación de alimentos a tener en cuenta con respecto a la comercialización, distribución, almacenamiento y transporte de los alimentos procesados o transformados, es que todos deben contar con la identificación detallada del producto, por lo tanto la **Resolución 5109 del 2005** , detalla la manera correcta con que debe identificarse el producto alimenticio a través del rotulado, junto a la **Resolucion 333 del 2011**, que hace referencia a los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

No debemos olvidar que el pasar por alto ciertas normas y obligaciones higienicos sanitarias, como también hacer predeterminadamente malas acciones en la manipulación de alimentos, conlleva a actos disciplinarios legales, que pueden terminar en sanciones, multas y encarcelamiento, tal como lo dictamina la **Ley 1220 de 2008**.

Como futuros Cocineros o Chef de cocina, no debemos desconocer las normas vigentes, y debemos estar dispuesto a cumplirlas, esto nos hara competente y efectivos en nuestro contexto productivo.

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.

- Descarga y realiza una lectura de los siguientes marcos legales:

  - Resolucion 2674 del 2013
  - Resolucion 5109 del 2005
  - Resolución 333 del 2011
  - Ley 1220 del 2008.

- Investiga acerca de:

  - Flujograma de proceso de un alimento:
    - Definicion
    - Funcion
    - Importancia
    - Diseño y elaboración

  - Ficha técnica de un alimento:
    - Definición;
    - Función
    - Importancia
    - Diseño y elaboración

  - Tabla Nutricional:
    - Definición;
    - Función
    - Importancia
    - Interpretación
    - Diseño y elaboración

3.4. Actividad de Transferencia de conocimiento

1. Conforma equipo de trabajo en el número de integrantes que indique el instructor y siguiendo las pautas realice:

a) Escogencia u opción de los artículos o capítulos de la Resolución 2674/2013
b) Idear una empresa de alimentos y definir un producto estrella de la empresa.
c) Aplicar los artículos o capítulos de la Resolución 2674/2013 del ítem a) a la empresa ideada
d) Desarrollar la actividad en la dinámica Café del Mundo

2. Una vez finalizada la anterior actividad realice:

a) Diseñe la etiqueta del producto estrella de la empresa ideada, aplicando la Resolución 5109/2005
b) Copie y elabore la tabla nutricional de un producto símil en el mercado y aplíquelo al producto estrella

3. Realice el flujograma de proceso o elaboración del producto estrella de la empresa ideada.

4. Realice una ficha técnica para el producto estrella de la empresa ideada.

5. Exponga la aplicación de la Resolución 5109/2005 y la Resolución 333/2011 en el producto estrella de la empresa ideada y exponga la ficha técnica donde incluya el flujograma de proceso.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.	Exposición Producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Etiqueta o Rotulado:** un material escrito que permite leer las bondades que tiene el producto alimenticio**.**
- **Ficha técnica:** documento que describe las características de un producto para ser aceptable o dar un criterio de calidad.
- **Flujograma de proceso:** un diagrama o esquema o representación gráfica secuencial del proceso de la elaboración de un alimento
- **Marco legal:** conjunto de leyes y reglamentos.

6. REFERENCIAS

Min Salud y Protección Social. Resolución 2674 del 2013

Min Salud y Protección Social. Resolución 5109 del 2005

Min Salud y Protección Social. Resolución 333 del 2011

Min Salud y Protección Social. Ley 1220 del 2008.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	28-03-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **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***
- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, en esta guía entramos al último resultado de aprendizaje, vamos aplicar 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 llegando al final, no bajemos la guardia!

"Cuando pienses en rendirte, recuerda la razón por la que comenzaste."

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. ¿Cuál es la forma apropiada de preparar una solución desinfectante?
2. ¿Qué son los POES?

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

La frase "la costumbre hace el habito", nos da entender cuando una persona hace algo de la misma manera y en el mismo lugar una y otra vez hasta que lo realiza automáticamente sin esfuerzo o planeación. No podemos caer en ese error si somos responsable de un servicio gastronómico, podríamos atentar con la salud de los consumidores.

En la Higiene y Manipulación de Alimentos, al momento de realizar la actividad de Limpieza, se debe encaminarla a estar bajo los lineamientos de un Plan de Saneamiento Básico, que lo describe en el

artículo 26 de la Resolución 2674/2013, y entender que, sin una buena limpieza efectuada, organizada y bajo planeación, no se logra el objetivo de la desinfección, es decir no hay una buena desinfección si no hay una buena limpieza.

Dentro de las sugerencias del Plan de Saneamiento, esta realizar distintas concentraciones de soluciones de limpieza y desinfección para aplicarlas en superficies y ambiente, teniendo en cuenta la naturaleza de la superficie.

A continuación, se muestra una tabla de las concentraciones de Limpieza y Desinfección para aplicarlas en las diferentes superficies.

DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACION DE LA DILUCIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)			
ELEMENTO	**VOLUMEN FINAL**	**CONCENTRACION FINAL**	**TIEMPO EXPOSICION**
Frutas	1 litro de agua	50 ppm	3 a 5 minutos
Vegetales corteza gruesa	1 litro de agua	100 ppm	3 a 5 minutos
Menaje	1 litro de agua	150 ppm	5 minutos
Equipos y Superficies	1 litro de agua	200 ppm	10 – 15 minutos
Paredes, techos y pisos	1 litro de agua	300 ppm	10 – 15 minutos
Baños	1 litro de agua	400 ppm	10 – 15 minutos
Ambiente	1 litro de agua	300 ppm	NA

Tabla 1 – Desinfección con Hipoclorito de Sodio al 5,25%

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: “Limpieza y desinfección – servicio de comida”
  Canal: Food Safety - Foodservice
  link: https://www.youtube.com/watch?v=fchpjr84icE

  Titulo: “POES – Sistema de Limpieza y Desinfección para Restaurantes ”
  Canal: Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas
  link: https://www.youtube.com/watch?v=TsD1Ej2SB7c

- Investiga acerca de:

  - POES:
    - Definición

- Importancia
- Implementación

3.4. Actividad de Transferencia de conocimiento

1. Conforma equipo de trabajo en el número de integrantes que indique el instructor y siguiendo las pautas realice:

e) Seleccionar un vegetal que se utilice en el ambiente de aprendizaje
f) Seleccionar un alimento empacado o procesado que se utilice en el ambiente de aprendizaje
g) Seleccionar un elemento del menaje que se utilice en el ambiente de aprendizaje
h) Seleccionar un equipo que se utilice en el ambiente de aprendizaje
i) Seleccionar un área física del ambiente de aprendizaje

2. Una vez seleccionado los elementos del paso 1, determine la técnica y formule en un litro de agua la preparación del desinfectante teniendo en cuenta la concentración inicial que mencione la etiqueta.

3. Realice un video de menos de 2 minutos detallando solamente un elemento del primer paso.

4. Envié o cargue el video a la plataforma o red social que indique el instructor.

Siempre parece imposible hasta que se hace - Anónimo

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

- **Limpieza:** retirar la suciedad visible.
- **Desinfección:** reducir o eliminar carga microbiana
- **Higienización:** realizar actividades de higiene.
- **Higiene:** hábitos y acciones para prevenir enfermedades y conservar la salud
- **POES:** Procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento
- **Procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento:** lineamientos de limpieza y desinfección

6. REFERENCIAS

INVIMA - Programas Prerrequisitos. Consultado de:

https://www.invima.gov.co/documents/20143/352609/2POESOS.pdf/7e3143f4-e126-534f-cb45-5e751b61accc. (Recuperado 10 abril de 2023)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	11-04-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS**
- Código del Programa de Formación: 96151477
- Competencia: ***Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801010)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.***
- Duración de la Guía: **16 horas.**

e) PRESENTACIÓN

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

En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.***

Antes de conocer como las organizaciones deben establecer procedimientos claros para el manejo de productos deteriorados, alterados o resultantes de operaciones internas de almacenamiento con el fin de garantizar el control de la calidad, la seguridad y el cumplimiento normativo. Debemos conocer que:

- 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 también 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 preciso que realice las siguientes actividades previas:

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

b Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este disponible a trabajar con otros compañeros que muy poco conforma grupo, invítelo con buena actitud a conformarlo en elnúmero 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:

c. ¿Conoce alguna técnica de almacenamiento de Alimentos?
d. ¿Cuál es la función de la rotación de productos alimenticios? Explique
e. ¿conoce usted alguna técnica y métodos de conservación de los alimentos? Argumente

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

"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 organización que maneja inventarios, los **productos deteriorados, alterados o resultantes de operaciones de almacenamiento** son una realidad operativa que puede afectar la calidad, la seguridad y la rentabilidad del negocio. Estos productos son aquellos que, por distintas razones, han

perdido sus características originales, presentan daños o han sido modificados durante los procesos de manipulación, almacenamiento o transporte.

Las organizaciones establecen políticas claras de control, identificación, registro, evaluación y disposición de estos productos para asegurar el orden, la trazabilidad y la transparencia en sus operaciones logísticas.

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:

- Almacenamiento de Alimentos:
- Concepto
- Técnicas
- Métodos
- Rotación
- Muestreo
- Inspección
- Variables de control

De acuerdo a la resolución 2674 del 2013 y Guías INVIMA sobre inocuidad alimentaria.

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

- Conservación de alimentos: definición, técnicas, métodos.

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

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

3.4. Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

e. Elabore un mapa conceptual sobre la clasificación de los alimentos según su origen, su funcionalidad y calidad

f. Realice una clasificación de los alimentos según su mayor probabilidad de deterioro según el tipo de almacenamiento y las condiciones clave para su conservación.

Tipo de Alimento	Probabilidad de Deterioro	Condiciones de Almacenamiento	Ejemplos de Deterioro Común
Carnes y pescados frescos	Muy alta	Refrigeración (0°C a 4°C), congelación (-18°C)	Descomposición rápida, malos olores, cambio de color.

Análisis por competencia:

Realice o investigue un ejemplo que identifique los riesgos (biológico, físico y químico) en la elaboración de productos derivados cárnicos, específicamente enfocado en la producción de embutidos como chorizo o salchichas.

g. Conteste:

f) ¿Qué importancia tiene la Aw y el pH en la elaboración de productos o derivados cárnicos?
g) ¿Qué cree usted que pasaría si solo comiéramos alimentos constructores?
h) ¿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 y almacenamiento de la materia prima y producto terminado de acuerdo con la normatividad vigente.	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Alimento:** sustancia natural o artificial que al ingerir aporta energía y nutrientes al organismo.
- **Alimento Perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Alimentación:** proceso voluntario y consistente de ingerir alimentos.
- **Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **Comercialización:** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.
- **Higiene De Los Alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **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 macroorganismos
- **pH:** Potencial de Hidrogeno indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa.

6. REFERENCIAS

Anzaldúa-Morales A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Editorial Acribia. Zaragoza, España. 1994.

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	01-06-2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS.**
- Código del Programa de Formación: 9615147
- Competencia: ***Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801010)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.***
- Duración de la Guía: **16 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 empírica y productiva.

En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.***

Antes de conocer como las organizaciones deben establecer procedimientos claros para el manejo de productos deteriorados, alterados o resultantes de operaciones internas de almacenamiento con el fin de garantizar el control de la calidad, la seguridad y el cumplimiento normativo. Debemos conocer que:

- 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 también 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 preciso que realice las siguientes actividades previas:

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

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este disponible a trabajar con otros

compañeros 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:

a. ¿Conoce usted que son los POES y las BPM, de acuerdo a la resolución 2674 del 2013?
b. ¿Qué resoluciones o normas conoce, en la industria alimentaria? sustente
c. ¿Por qué es importante mantener la inocuidad en toda la cadena productiva? Argumente.

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

***"*La desinfección es la medicina del ambiente"** – *Louis Pasteur*

3.2 Actividad de Contextualización

La necesidad de garantizar alimentos inocuos no es nueva. Desde la antigüedad se entendía que la limpieza y el orden en la preparación de los alimentos reducían enfermedades, aunque no se conocía aún el papel de los microorganismos. Con el descubrimiento de los gérmenes patógenos por Louis Pasteur (siglo XIX) y el desarrollo de la teoría microbiana de la enfermedad, se empezó a reconocer la importancia del saneamiento en fábricas, utensilios y manos de los trabajadores.

A mediados del siglo XX, tras la Segunda Guerra Mundial, se consolidó la industria alimentaria global, lo que generó la necesidad de sistemas estandarizados para evitar intoxicaciones masivas.

En los años 1960, la NASA y la empresa Pillsbury desarrollaron el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para garantizar alimentos seguros en los viajes espaciales.

Paralelamente, comenzaron a surgir reglamentos que exigían procedimientos escritos de limpieza y desinfección en plantas de alimentos.

En los años 1990, la Food and Drug Administration (FDA) y el USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) incluyeron los Sanitation Standard Operating Procedures (SSOPs), que en español se conocen como POES. Estos se convirtieron en requisitos obligatorios para mataderos, procesadoras de carne, lácteos y otros alimentos de alto riesgo.

A partir del año 2000, organismos como la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y la OMS recomendaron a los países adoptar programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), POES y HACCP. En países como Colombia, México, Argentina y Chile, los ministerios de salud y agricultura incluyeron los POES en sus reglamentos técnicos de inocuidad alimentaria.

Hoy, los POES son la base del sistema de inocuidad alimentaria en plantas de procesamiento, hoteles, restaurantes, hospitales y cualquier lugar donde se manipulan alimentos. Están integrados con BPM, HACCP, ISO 22000 y otras normas internacionales de seguridad alimentaria. Los POES aseguran la limpieza, desinfección, control de plagas, higiene del personal y saneamiento de equipos e instalaciones.

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:

- Buenas prácticas de manufactura
- programas de saneamiento
- señalización y seguridad industrial, manuales y protocolos
- normatividad vigente: legislación sanitaria, salud ocupacional, marcado y rotulado.

3.4. Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

a. Realice en cuadro comparativo de las normas nacionales e internacionales en higiene de alimentos

Ámbito	Norma / Entidad	Año / Vigencia	Enfoque principal
Internacional	Codex Alimentarius (FAO/OMS)	1963 – vigente	Conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas para la inocuidad y calidad de los alimentos a nivel global.

b. Realice la actividad en grupo denominada **“Detectives de Seguridad e Higiene”**

Objetivo: Fomentar la importancia de cumplir las normas de seguridad e higiene en el área de trabajo o estudio.

Materiales:

Hojas o fichas con ejemplos de conductas (correctas e incorrectas).

Tablero o carteles con las normas básicas de seguridad e higiene.

Marcadores o stickers de colores (verde = correcto, rojo = incorrecto).

Desarrollo:

Introducción (5 min):

Explicar brevemente qué son las normas de seguridad e higiene y por qué es importante cumplirlas (prevención de accidentes, cuidado de la salud, calidad del trabajo, etc.).

Dinámica (15 min):

Dividir al grupo en equipos pequeños.

Entregar a cada equipo fichas con situaciones (ejemplo: “usar guantes al manipular químicos”, “no lavarse las manos antes de preparar alimentos”, “guardar herramientas en su lugar después de usarlas”).

Los equipos deberán clasificar las situaciones en “cumple la norma” o “no cumple la norma”, explicando su decisión.

Discusión grupal (10 min):

Cada equipo comparte un ejemplo y se refuerza con las normas oficiales de seguridad e higiene.

Cierre (5 min):

Conclusión sobre la importancia de cumplir las normas

4 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Identifica la importancia de la seguridad e higiene alimentaria, como principio básico para producir alimentos seguros.	Ejercicio practico
Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Reconoce y describe cuales son las normas en la higiene de alimentos nacionales e internacionales	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento de riesgo medio en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de

alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (**HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

6. REFERENCIAS

FAO/OMS. Codex Alimentarius. (1963 – vigente). Normas internacionales de inocuidad y calidad de los alimentos. Roma: FAO/OMS.

ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Ginebra: International Organization for Standardization.

Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9ª de 1979 en lo relacionado con la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Bogotá, Colombia.

Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir los manipuladores de alimentos y las condiciones de los establecimientos donde se procesen alimentos. Bogotá, Colombia.

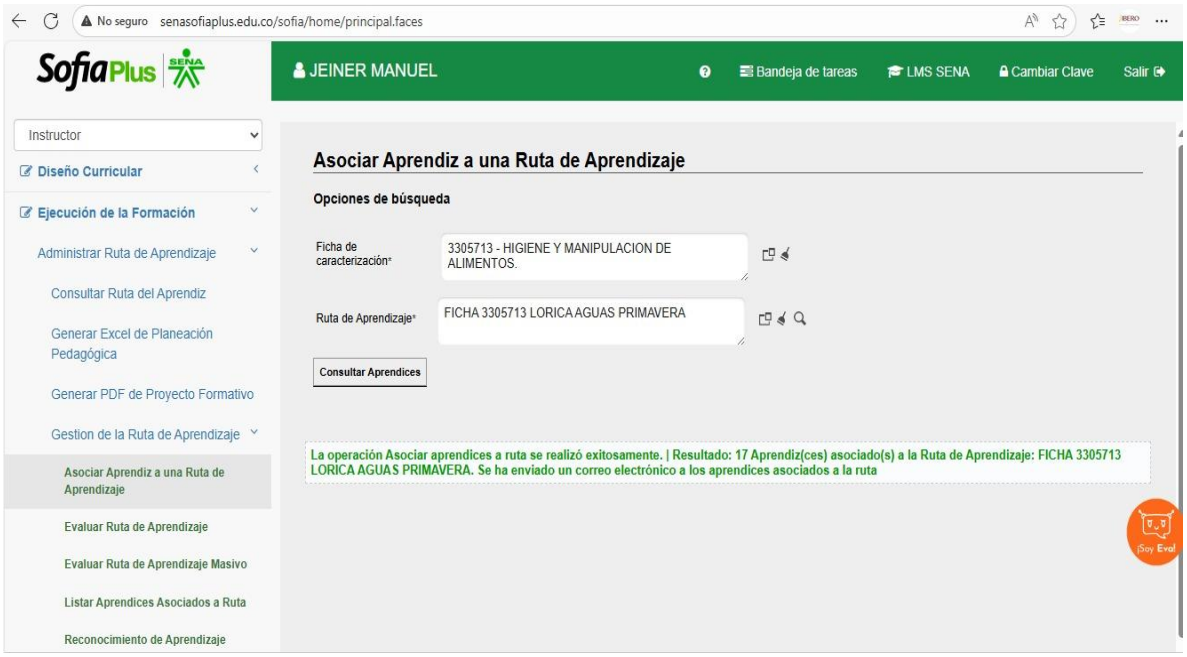
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

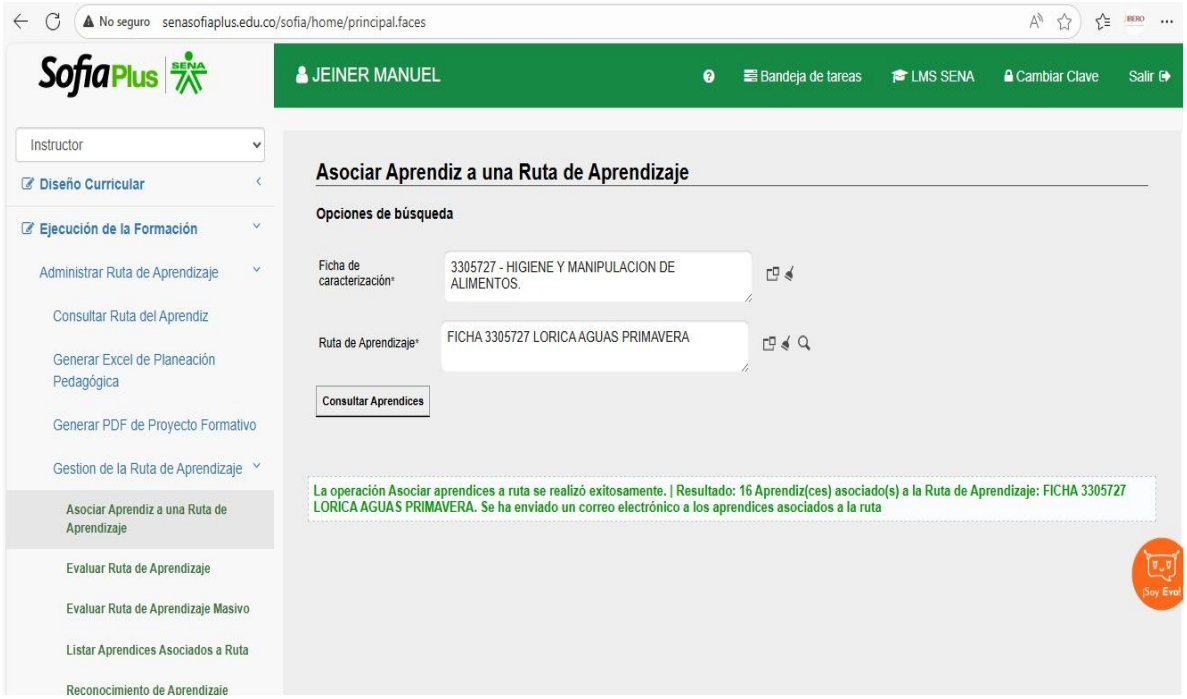
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	01-06-2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

ANEXO 3


No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JEINER MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3305713 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3305713 LORICA AGUAS PRIMAVERA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 17 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3305713 LORICA AGUAS PRIMAVERA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta


No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JEINER MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3305727 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Ruta de Aprendizaje*
FICHA 3305727 LORICA AGUAS PRIMAVERA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 16 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: FICHA 3305727 LORICA AGUAS PRIMAVERA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 08/09/2025
Ficha de Caracterización: 3305713
Cógigo: 96151461
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 13/08/2025
Fecha Fin: 27/09/2025
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	1003062819	CESAR ELIAS	BLANQUICET DORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062819	CESAR ELIAS	BLANQUICET DORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062819	CESAR ELIAS	BLANQUICET DORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062819	CESAR ELIAS	BLANQUICET DORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062819	CESAR ELIAS	BLANQUICET DORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062819	CESAR ELIAS	BLANQUICET DORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062819	CESAR ELIAS	BLANQUICET DORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003062819	CESAR ELIAS	BLANQUICET DORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064225	ABEL ANTONIO	ANAYA MADRID	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064225	ABEL ANTONIO	ANAYA MADRID	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064225	ABEL ANTONIO	ANAYA MADRID	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064225	ABEL ANTONIO	ANAYA MADRID	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064225	ABEL ANTONIO	ANAYA MADRID	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064225	ABEL ANTONIO	ANAYA MADRID	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064225	ABEL ANTONIO	ANAYA MADRID	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003064225	ABEL ANTONIO	ANAYA MADRID	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063140130	ARIEL EUSEBIO	GARCIA RIOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063140130	ARIEL EUSEBIO	GARCIA RIOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063140130	ARIEL EUSEBIO	GARCIA RIOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063140130	ARIEL EUSEBIO	GARCIA RIOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063140130	ARIEL EUSEBIO	GARCIA RIOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063140130	ARIEL EUSEBIO	GARCIA RIOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063140130	ARIEL EUSEBIO	GARCIA RIOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063140130	ARIEL EUSEBIO	GARCIA RIOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063141205	FABIAN	SANCHEZ CORCHO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063141205	FABIAN	SANCHEZ CORCHO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063141205	FABIAN	SANCHEZ CORCHO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063141205	FABIAN	SANCHEZ CORCHO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063141205	FABIAN	SANCHEZ CORCHO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063141205	FABIAN	SANCHEZ CORCHO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1063141205	FABIAN	SANCHEZ CORCHO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063141205	FABIAN	SANCHEZ CORCHO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142058	ASNEY	NARVAEZ BOHORQUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142058	ASNEY	NARVAEZ BOHORQUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142058	ASNEY	NARVAEZ BOHORQUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142058	ASNEY	NARVAEZ BOHORQUEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142058	ASNEY	NARVAEZ BOHORQUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142058	ASNEY	NARVAEZ BOHORQUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142058	ASNEY	NARVAEZ BOHORQUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142058	ASNEY	NARVAEZ BOHORQUEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142477	MAIRON MANUEL	YANES HOYOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142477	MAIRON MANUEL	YANES HOYOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142477	MAIRON MANUEL	YANES HOYOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142477	MAIRON MANUEL	YANES HOYOS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142477	MAIRON MANUEL	YANES HOYOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142477	MAIRON MANUEL	YANES HOYOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142477	MAIRON MANUEL	YANES HOYOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063142477	MAIRON MANUEL	YANES HOYOS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063150752	LUIS CARLOS	MADERO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063150752	LUIS CARLOS	MADERO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063150752	LUIS CARLOS	MADERO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063150752	LUIS CARLOS	MADERO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063150752	LUIS CARLOS	MADERO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063150752	LUIS CARLOS	MADERO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063150752	LUIS CARLOS	MADERO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063150752	LUIS CARLOS	MADERO GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156621	JAIDER	LOPEZ CUADRO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156621	JAIDER	LOPEZ CUADRO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156621	JAIDER	LOPEZ CUADRO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156621	JAIDER	LOPEZ CUADRO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156621	JAIDER	LOPEZ CUADRO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156621	JAIDER	LOPEZ CUADRO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156621	JAIDER	LOPEZ CUADRO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063156621	JAIDER	LOPEZ CUADRO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063166464	FELIPE ANTONIO	LUGO VILORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063166464	FELIPE ANTONIO	LUGO VILORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063166464	FELIPE ANTONIO	LUGO VILORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063166464	FELIPE ANTONIO	LUGO VILORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063166464	FELIPE ANTONIO	LUGO VILORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063166464	FELIPE ANTONIO	LUGO VILORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063166464	FELIPE ANTONIO	LUGO VILORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1063166464	FELIPE ANTONIO	LUGO VILORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063180856	VICTOR GABRIEL	COLON BENITEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063180856	VICTOR GABRIEL	COLON BENITEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063180856	VICTOR GABRIEL	COLON BENITEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063180856	VICTOR GABRIEL	COLON BENITEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063180856	VICTOR GABRIEL	COLON BENITEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063180856	VICTOR GABRIEL	COLON BENITEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063180856	VICTOR GABRIEL	COLON BENITEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063180856	VICTOR GABRIEL	COLON BENITEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036397	FRANKLIN MANUEL	ANAYA MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036397	FRANKLIN MANUEL	ANAYA MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036397	FRANKLIN MANUEL	ANAYA MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036397	FRANKLIN MANUEL	ANAYA MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036397	FRANKLIN MANUEL	ANAYA MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036397	FRANKLIN MANUEL	ANAYA MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036397	FRANKLIN MANUEL	ANAYA MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036397	FRANKLIN MANUEL	ANAYA MEDINA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036570	BILIVAL JOSE	ANAYA GOMEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036570	BILIVAL JOSE	ANAYA GOMEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036570	BILIVAL JOSE	ANAYA GOMEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036570	BILIVAL JOSE	ANAYA GOMEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036570	BILIVAL JOSE	ANAYA GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036570	BILIVAL JOSE	ANAYA GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036570	BILIVAL JOSE	ANAYA GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11036570	BILIVAL JOSE	ANAYA GOMEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037005	MANUEL DEL CARMEN	YANES PEINADO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037005	MANUEL DEL CARMEN	YANES PEINADO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037005	MANUEL DEL CARMEN	YANES PEINADO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037005	MANUEL DEL CARMEN	YANES PEINADO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037005	MANUEL DEL CARMEN	YANES PEINADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037005	MANUEL DEL CARMEN	YANES PEINADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037005	MANUEL DEL CARMEN	YANES PEINADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037005	MANUEL DEL CARMEN	YANES PEINADO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	14249579	MANUEL ERNEY	BLANQUICET MEZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	14249579	MANUEL ERNEY	BLANQUICET MEZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	14249579	MANUEL ERNEY	BLANQUICET MEZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	14249579	MANUEL ERNEY	BLANQUICET MEZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	14249579	MANUEL ERNEY	BLANQUICET MEZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	14249579	MANUEL ERNEY	BLANQUICET MEZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	14249579	MANUEL ERNEY	BLANQUICET MEZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	14249579	MANUEL ERNEY	BLANQUICET MEZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	15675853	IVAN RADEL	PERALTA OGAZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15675853	IVAN RADEL	PERALTA OGAZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15675853	IVAN RADEL	PERALTA OGAZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15675853	IVAN RADEL	PERALTA OGAZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15675853	IVAN RADEL	PERALTA OGAZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15675853	IVAN RADEL	PERALTA OGAZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15675853	IVAN RADEL	PERALTA OGAZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	15675853	IVAN RADEL	PERALTA OGAZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	6288012	JOSE DANIEL	VELIZ APONTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	6288012	JOSE DANIEL	VELIZ APONTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	6288012	JOSE DANIEL	VELIZ APONTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	6288012	JOSE DANIEL	VELIZ APONTE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	6288012	JOSE DANIEL	VELIZ APONTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	6288012	JOSE DANIEL	VELIZ APONTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	6288012	JOSE DANIEL	VELIZ APONTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
PPT	6288012	JOSE DANIEL	VELIZ APONTE	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78076025	JAIR ANTONIO	LOPEZ AVILA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE	APROBADO	08/09/2025 11.33 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78076025	JAIR ANTONIO	LOPEZ AVILA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78076025	JAIR ANTONIO	LOPEZ AVILA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78076025	JAIR ANTONIO	LOPEZ AVILA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	08/09/2025 11.34 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78076025	JAIR ANTONIO	LOPEZ AVILA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78076025	JAIR ANTONIO	LOPEZ AVILA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78076025	JAIR ANTONIO	LOPEZ AVILA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78076025	JAIR ANTONIO	LOPEZ AVILA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	08/09/2025 11.36 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 08/09/2025
Ficha de Caracterización: 3305727
Cógigo: 96151461
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 13/08/2025
Fecha Fin: 06/09/2025
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Document	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	1003061579	JULIO	HERNANDEZ NAVARRO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003061579	JULIO	HERNANDEZ NAVARRO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003061579	JULIO	HERNANDEZ NAVARRO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003061579	JULIO	HERNANDEZ NAVARRO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003061579	JULIO	HERNANDEZ NAVARRO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003061579	JULIO	HERNANDEZ NAVARRO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003061579	JULIO	HERNANDEZ NAVARRO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003061579	JULIO	HERNANDEZ NAVARRO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003066362	HUGO ALFONSO	TORDECILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003066362	HUGO ALFONSO	TORDECILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003066362	HUGO ALFONSO	TORDECILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003066362	HUGO ALFONSO	TORDECILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003066362	HUGO ALFONSO	TORDECILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003066362	HUGO ALFONSO	TORDECILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003066362	HUGO ALFONSO	TORDECILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003066362	HUGO ALFONSO	TORDECILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003712922	EDUARDO JOSE	LADEUT CHICA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003712922	EDUARDO JOSE	LADEUT CHICA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003712922	EDUARDO JOSE	LADEUT CHICA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003712922	EDUARDO JOSE	LADEUT CHICA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003712922	EDUARDO JOSE	LADEUT CHICA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003712922	EDUARDO JOSE	LADEUT CHICA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003712922	EDUARDO JOSE	LADEUT CHICA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1003712922	EDUARDO JOSE	LADEUT CHICA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007821650	NEDER	ALVAREZ YEPES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007821650	NEDER	ALVAREZ YEPES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007821650	NEDER	ALVAREZ YEPES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007821650	NEDER	ALVAREZ YEPES	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007821650	NEDER	ALVAREZ YEPES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007821650	NEDER	ALVAREZ YEPES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1007821650	NEDER	ALVAREZ YEPES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1007821650	NEDER	ALVAREZ YEPES	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063152850	JEISSON JAVIER	PINEDA SARMIENTO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063152850	JEISSON JAVIER	PINEDA SARMIENTO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063152850	JEISSON JAVIER	PINEDA SARMIENTO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063152850	JEISSON JAVIER	PINEDA SARMIENTO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063152850	JEISSON JAVIER	PINEDA SARMIENTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063152850	JEISSON JAVIER	PINEDA SARMIENTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063152850	JEISSON JAVIER	PINEDA SARMIENTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063152850	JEISSON JAVIER	PINEDA SARMIENTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063168671	ISAIAS JOSE	BULASCO VEGA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063168671	ISAIAS JOSE	BULASCO VEGA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063168671	ISAIAS JOSE	BULASCO VEGA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063168671	ISAIAS JOSE	BULASCO VEGA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063168671	ISAIAS JOSE	BULASCO VEGA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063168671	ISAIAS JOSE	BULASCO VEGA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063168671	ISAIAS JOSE	BULASCO VEGA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063168671	ISAIAS JOSE	BULASCO VEGA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063174460	YAIR DE JESUS	HERNANDEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063174460	YAIR DE JESUS	HERNANDEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063174460	YAIR DE JESUS	HERNANDEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063174460	YAIR DE JESUS	HERNANDEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063174460	YAIR DE JESUS	HERNANDEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063174460	YAIR DE JESUS	HERNANDEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1063174460	YAIR DE JESUS	HERNANDEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1063174460	YAIR DE JESUS	HERNANDEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067402956	ANGEL MIGUEL	ALVAREZ CANTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067402956	ANGEL MIGUEL	ALVAREZ CANTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067402956	ANGEL MIGUEL	ALVAREZ CANTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067402956	ANGEL MIGUEL	ALVAREZ CANTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067402956	ANGEL MIGUEL	ALVAREZ CANTERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067402956	ANGEL MIGUEL	ALVAREZ CANTERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067402956	ANGEL MIGUEL	ALVAREZ CANTERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067402956	ANGEL MIGUEL	ALVAREZ CANTERO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067917998	CRISTIAN DAVID	ORTEGA GALINDO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067917998	CRISTIAN DAVID	ORTEGA GALINDO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067917998	CRISTIAN DAVID	ORTEGA GALINDO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067917998	CRISTIAN DAVID	ORTEGA GALINDO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067917998	CRISTIAN DAVID	ORTEGA GALINDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067917998	CRISTIAN DAVID	ORTEGA GALINDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO
CC	1067917998	CRISTIAN DAVID	ORTEGA GALINDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	1067917998	CRISTIAN DAVID	ORTEGA GALINDO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067972753	YADERLUIS	ARGEL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067972753	YADERLUIS	ARGEL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067972753	YADERLUIS	ARGEL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067972753	YADERLUIS	ARGEL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067972753	YADERLUIS	ARGEL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067972753	YADERLUIS	ARGEL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067972753	YADERLUIS	ARGEL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1067972753	YADERLUIS	ARGEL HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037549	JORGE LUIS	VARGAS DORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037549	JORGE LUIS	VARGAS DORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037549	JORGE LUIS	VARGAS DORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037549	JORGE LUIS	VARGAS DORIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037549	JORGE LUIS	VARGAS DORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037549	JORGE LUIS	VARGAS DORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037549	JORGE LUIS	VARGAS DORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	11037549	JORGE LUIS	VARGAS DORIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1133775514	ANDRIS JOSE	HERNANDEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1133775514	ANDRIS JOSE	HERNANDEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1133775514	ANDRIS JOSE	HERNANDEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1133775514	ANDRIS JOSE	HERNANDEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1133775514	ANDRIS JOSE	HERNANDEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1133775514	ANDRIS JOSE	HERNANDEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1133775514	ANDRIS JOSE	HERNANDEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1133775514	ANDRIS JOSE	HERNANDEZ PALENCIA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78077934	WILBER MANUEL	MARTINEZ MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78077934	WILBER MANUEL	MARTINEZ MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78077934	WILBER MANUEL	MARTINEZ MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78077934	WILBER MANUEL	MARTINEZ MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78077934	WILBER MANUEL	MARTINEZ MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78077934	WILBER MANUEL	MARTINEZ MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78077934	WILBER MANUEL	MARTINEZ MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78077934	WILBER MANUEL	MARTINEZ MONTERROZA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78079508	LUIS GABRIEL	ROSSI BALBUTIN	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78079508	LUIS GABRIEL	ROSSI BALBUTIN	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78079508	LUIS GABRIEL	ROSSI BALBUTIN	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78079508	LUIS GABRIEL	ROSSI BALBUTIN	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78079508	LUIS GABRIEL	ROSSI BALBUTIN	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78079508	LUIS GABRIEL	ROSSI BALBUTIN	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78079508	LUIS GABRIEL	ROSSI BALBUTIN	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78079508	LUIS GABRIEL	ROSSI BALBUTIN	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	78754718	AMAURY MANUEL	GALVIS ROJAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754718	AMAURY MANUEL	GALVIS ROJAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754718	AMAURY MANUEL	GALVIS ROJAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754718	AMAURY MANUEL	GALVIS ROJAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754718	AMAURY MANUEL	GALVIS ROJAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754718	AMAURY MANUEL	GALVIS ROJAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754718	AMAURY MANUEL	GALVIS ROJAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754718	AMAURY MANUEL	GALVIS ROJAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754950	ELVIS TULIO	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754950	ELVIS TULIO	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754950	ELVIS TULIO	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754950	ELVIS TULIO	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	08/09/2025 11.40 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754950	ELVIS TULIO	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754950	ELVIS TULIO	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754950	ELVIS TULIO	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	78754950	ELVIS TULIO	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS	APROBADO	08/09/2025 11.41 a	CC 78032358 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ