ACTA No. 14-3335039			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad proceso de certificación formacion complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, 09 de octubre del 2025	**HORA INICIO:** 02:30 pm	**HORA FIN:** 4: 30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente de formación	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación que desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso higiene y manipulación de alimentos ficha **3335039**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fé y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizaron conforme a la participación y cumplimiento de evidencias/RAPS establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa higiene y manipulación de alimentos ficha **3335039**
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta como instructor de la ficha higiene y manipulación de alimentos ficha **3335039** doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 09 de octubre para la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. y resultados de aprendizaje :
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa..

A continuación, se relacionan los aprendices aprobados:



TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (TRABAJOS, ACTIVIDADES, ETC)
CC	JUAN MANUEL PEREZ HERRERA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	ISAAC BUSTAMANTE OROZCO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	YESENIA CASTAÑO ARROYAVE	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	CRISTIAN RAMIRO	Asistió y participo en cada	Transferencia de

	LONDOÑO VEGA	formación. listados anexos	conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	ANDRES FELIPE HENAO POLANIA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	VALENTINA RODRIGUEZ ESCALANTE	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	RICARDO RODRIGUEZ RAMIREZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de

			limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	JHON JAVIER GONZALEZ LONDOÑO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	ANDRES FELIPE GUACHETA GODOY	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	LAURA DANIUELA NARANJO IZQUIERDO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases

CC	BIANNY VILOETA VALERA MEDINA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	CARLOS ANDRES FORONDA TOBAR	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	NORBERTO AGUDELO OSSA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	ALEXANDRA MILENA GUACHETA MARIN	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad -

			programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	JUAN ESTEBAN CARMONA SALAZAR	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	ANGELICA DAYANA REY RODRIGUEZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	FABIOLA AGUDELO OSSA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques

			y envases
CC	SEBASTIAN GULLEN GONZALEZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	YESENIA CASTAÑO ARROYAVE	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	SARA JOHANA PINILLA VELASQUEZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	YORMAN YONIER MARTINEZ GIRALDO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y

			normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases

De la relación anterior de aprendices, doy fe que realice la formación en los tiempos programados en Sofia Plus, que todos asistieron y realizaron las actividades para alcanzar las competencias requeridas en el programa de formación.

Adicionalmente, presento imágenes de la realización de la formación, listas de asistencia y actividades entregadas:

de acuerdo con lo anterior, y siendo conocedor/a que el certificado de aprobación para la formación complementaria se genera automáticamente una vez he realizado el juicio evaluativo de los aprendices, brindo viabilidad para realizar el proceso de precertificación y certificación de los aprobados.

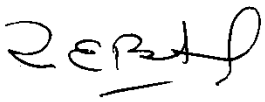
CONCLUSIONES

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fé como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias/RAPS establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa higiene y manipulación de alimentos ficha **3335039**

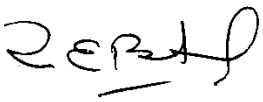
con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Realizar y enviar acta al área de certificación	09-10-2025	**ROSA ELENA BOLAÑO GARCIA**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
ROSA ELENA BOLAÑO	Comercio / turismo / virtual	**SI**	**NA**	

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

ANEXOS

Imágenes tomadas durante la formación:


2025-09-13






PERSONAL
ORIZADO





Imágenes listas de asistencia

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE SEP DEL AÑO 202 5

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulacion de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible]	1005[illegible]	X				[illegible]	300[illegible]		
	Dayana Ruiz	1096091873	X				[illegible]	3214328004		
	Yena Graciano	1005158[illegible]						3007217543		Yena Alejandra
	Isaac Bustamante	1045178535					isacc6-2cs@gmail.com	3016374924		Isacc 6D
	Carlos Fernandez	1004798277	X				5956fernandez@gmail.com	3005618356		
	Andres Felipe Cano	1026[illegible]					[illegible]	3183226181		
	Juan Esteban Cano	1049[illegible]					ing[illegible]	3147[illegible]		
	Fabiola Ayala Ossa	41935154	X				fabyola[illegible]	3113087600		Fabiola Ayala Ossa.
	Jhon Jaider Gaviria	1095576019					[illegible]	3117930265		
	Yesenia Castaño	1094925137	X				0317yca@Gmail.com	3163919944		Yesenia Castaño
	Sebastian Guillen	1214001641	X				sebastianguillen6amz@hotmail.com	3202[illegible]		Sebastian G.
	Alexander G	94559941	X					3206[illegible]		Alexander G
	Bianny Valera	6570194					Bianny[illegible].com.	3246085[illegible]		Bianny Valera
	Eduar Dario Cardona	91018849	X				Eduardario[illegible] @gmail.com.	3215609609		Fabiola Ayala Ossa
	Juan manuel Perez H.	1096[illegible]					[illegible]	3197[illegible]		Juan manuel Perez H.

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

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Eduar Cardona Valencia	91018849				Qinti			Si	
	Sebastian Guillen Gonzalez	1097400784				Qinti			Si	
	Shoana Segura	1046006256				Flor de cafe			Si	Shoana Segura
	Yaiman Martinez	1099967665				Flor de cafe			Si	Yaiman Martinez
	Sara Pinilla	1016731870				Flor de cafe			si	Yaiman Martinez

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

Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE SEP DEL AÑO 202 5

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulacion de alimentos — CORDOBA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Cristian Bambo Montiel	1003096578	X					304 746 7331		
	Dayra Rey	1096078873	X					3114318824		
	Yena Graciano	1005158989	X					3007217543		Yena Alejandra
	Isaac Bustamante	1045178535	X				Isaac 6-8c8@gmail.com	3014774924		Isaac BO
	Carlos Fernandez	1004798779	X				59566fernandez@gmail.com	3005613856		
	Andres Felipe Cuma	1096000200	X				C.andres46abril@outlook.com	3193736191		
	Juan Esteban Cama	1044884672	X				ingjuancas@gmail.com	3147676934		
	Fabiola Hyadeb Ossa	41935154	X				fabiyadeb.ossa@gmail.com	3113087600		Fabiola Hyadeb Ossa.
	Jhon Jairo Gonzalez	1095576017	X				Jhongonzalez2004@gmail.com	3217932265		
	Yesenia Castaño	1094925137	X				03174021@Enelam	3163319944		Yesenia Castaño
	Sebastian Guillen	1274001164	X				sebastianguillen6@hotmail.com	3202777093		Sebastian G.
	Alexander G	94559991	X					3206871476		alexander G
	Bianny Valera	6570194					Bianny Valera.com.	3246085733		Bianny Valera
	Edwin Dario Cardona	91018849	X				Edwindariocardonavanera@gmail.com	3218608609		fabiola Hyadeb Ossa
	Juan manuel perez H.	1096068259	X				09juanchofit@gmail.com	3137868777		Juan manuel Perez H.

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

GOR-F-085 V02

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Edwin cardona Valencia	91018849	X			Qinti			Si	
	Sebastián Guillen Gonzalez	1097400784	X			Qinti			Si	
	Shoana Segura	1096006256	X			Flor de caña			Si	Shoana Segura
	Yurani Montes	1094967655	X			Flor de caña			Si	Yurani Montes
	Sara Pinilla	1016731490	X			Flor de caña			Si	Yurani Montes

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

GOR-F-085 V02

CS Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE SEP DEL AÑO 202 5

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulacion de alimentos — CORDOBA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Cristian Bambo Montiel	1003096578	X					304 746 7331		
	Dayra Rey	1096078873	X					3114318824		
	Yena Graciano	1005158989	X					3007217543		Yena Alejandra
	Isaac Bustamante	1045178535	X				Isaac.b.8c8@gmail.com	3014774924		Isaac BO
	Carlos Fernandez	1004398877	X				59566fernandez@gmail.com	3005613856		
	Andres Felipe Cuma	1096000000	X				C.andres46abb@outlook.com	3198226191		
	Juan Esteban Cama	1044884672	X				ingjuancas@gmail.com	3147676934		
	Fabiola Hyadeb Ossa	41935154	X				fabiolahyadebossa@gmail.com	3113087600		fabiola hyadeb Ossa
	Jhon Jairo Gonzalez	1095576017	X				Jhongonzalez2004@gmail.com	3211893265		
	Yesenia Castaño	1094925137	X				03174021@Enelar.com	3163319944		Yesenia Castaño
	Sebastian Guillen	1274001641	X				sebastianguillen6@outlook.com	3202777093		Sebastian G.
	Alexander G	94559991	X					3206871476		alexander G
	Bianny Valera	6570194					Bianny Valera.com.	3246085733		Bianny Valera
	Edwin Dario Cardona	91018849	X				Edwindario Cardona Herrera @gmail.com	3218608609		fabiola Hyadeb Ossa
	Juan manuel Perez H.	1096068259	X				09juanchofit@gmail.com	3137868777		Juan manuel Perez H.

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

GOR-F-085 V02

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Edwin cardona Herrera	91018849	X			Qinti			Si	
	Sebastián Guillen Gonzalez	1097400784	X			Qinti			Si	
	Shoana Segura	1096006256	X			Flor de caña			Si	Shoana Segura
	Yamid Montes	1094967655	X			Flor de caña			Si	Yamid Montes
	Sara Pinilla	1016731490	X			Flor de caña			Si	Yamid Montes

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

GOR-F-085 V02

CS Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE SEP DEL AÑO 202 5

OBJETIVO (S): Higiene y manipulacion de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible]	1095046588	X				[illegible]	3002467331	X	
	Dayana Roy	1096009893	X				Dayanaroy[illegible]	3214328001	X	Dayana Roy
	Yena Graciano	1005158980	X					[illegible]	X	Yena Alejandra
	Isaac Bustamante	1095178535					isaacb.ec8@gmail	3014878424	X	Isaac BO
	Sandra Sarmiento	1004792877	X				5956fernanda@gmail.com	3005638956	X	
	Andres Felipe Estrada	1096000709					E-[illegible]	3148236101	X	
	Juan Camero	1094874902					ingjuancc@gmail.com	3147985345	X	
	Fabiola Arteaga Oso	41935154	X				Fayudela.0sso@gmail.com	3113087660	X	fabiola Arteaga Oso.
	Juan Javier Gonzalez	1098376097					Juangonzalez0041@gmail.com	3211850265	X	
	Yoxnica Castaño	1.094497513	X				03137yosc@hotmail.com	3163317344	X	Yoxnica
	Sebastian Guillen	1.027001611	X				Sebastianguillen6a2913@hotmail.	3202729999	X	Guillen. Sebastian.
	Alexandra G	24589991	X					3206578176	X	Alexandra G
	Ramiro Valera	6570194					Ramiroveleno@gmail.com	3746084978	X	
	Edwin Barrio Cardona	91018849	X				Eduardobarriovelera@gmail.com	3213603609	X	Edwin Barrio Cardona
	Juan manuel perez H	1[illegible]	X				09juanchoperez@gmail.com	2147882879	X	Juan manuel perez

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE SEP DEL AÑO 202 5

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulacion de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Edwin cardona Vanera	91018849	X			Qinti		NO.	Si	
	Sebastián Guillen Gonzalez	1097400784	X			Qinti		NO	Si	
	Shoana Segura	1046006256	X			Flor de cafe		NO	Si	Shoana Segura
	Yomar Montaño	1094967655	X			Florde Molde cafe			Si	Yomar Montaño
	Sara Pinilla	1016731880	X						si	Yomar Montaño.

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

GOR-F-085 V02

Escaneado con CamScanner

Carlos Fernanda
Isaac Bustamante O.
Juan Cumana
Andres Bucheli

AHO 607

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151461
Versión: 2

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor:

Competencia:

- ✓ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

.Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
- ✓ Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

Actividad:

Taller de Higiene y Manipulación de Alimentos: Seguridad en la Cocina.

Duración : 5 horas

Instrucciones:

Realiza la siguiente actividad , Responde las siguientes preguntas. ¡Piensa cuidadosamente!

Escaneado con CamScanner

1. Preguntas y Respuestas sobre Higiene Alimentaria

1. ¿Cuál es la temperatura máxima a la que se debe mantener la comida refrigerada para evitar el crecimiento de bacterias peligrosas? – 18° Es cuando un alimento no se almac... adecuadamente y por ende no es...
2. Qué es la contaminación cruzada y cómo puedes prevenirla? Se contamina
3. ¿Cuál es la diferencia entre "limpiar" y "desinfectar" una superficie? limpiar no es tan profundo desinfectar, limpieza profunda para e... bacterias o organism...
4. Cuánto tiempo se deben lavar las manos con agua y jabón para una higiene adecuada?

2. Falso o Verdadero ☒ ✗ depende de las acciones que se hagan, debería ser antes y despues de la manipulación de algo

Lee cada afirmación y determina si es Falso (F) o Verdadero (V).

1. Puedes saber si la comida está contaminada solo por su olor y apariencia. V
2. Lavar el pollo crudo antes de cocinarlo ayuda a eliminar todas las bacterias. V
3. Es seguro descongelar alimentos a temperatura ambiente. F
4. Usar envases sellados al vacío ayuda a prevenir el crecimiento de microorganismos. V
5. Los envases rotos o dañados no representan un riesgo de seguridad si el alimento parece estar bien. F

3. resuelve el siguiente caso

El Desafío de la Cocina de Don Juan

Don Juan es el dueño de una pequeña cafetería muy popular. Un día, después de servir el almuerzo, varias personas que comieron su famosa ensalada de pollo reportan síntomas de malestar estomacal, náuseas y fiebre. Don Juan está muy preocupado y quiere saber qué pudo haber pasado.

Aquí está la rutina que siguió el cocinero para preparar la ensalada ese día:

1. Sacó el pollo crudo del refrigerador y lo dejó sobre la encimera mientras cortaba las verduras frescas.
2. Usó el mismo cuchillo y la misma tabla de cortar para el pollo crudo y para las lechugas y tomates.
3. El pollo fue cocinado por completo, pero las verduras de la ensalada no se lavaron porque "se veían limpias".
4. Después de emplatar la ensalada, el cocinero no se lavó las manos y manipuló los vasos y cubiertos para los clientes.
5. La salsa de mayonesa, que había sido preparada el día anterior, se mantuvo a temperatura ambiente durante toda la mañana.

Preguntas de Análisis del Caso

1. ¿Qué tipo de bacteria o agente infeccioso podría estar detrás de los síntomas reportados? ¿Qué factores de la preparación pudieron haber permitido su crecimiento? Ecoli, contaminación cruzada y descongelación del pollo.
2. ¿Qué pasos debería haber seguido el cocinero para evitar la contaminación entre el pollo y las verduras?

Descongelar con agua caliente y lavar bien las verduras.

Powered by CamScanner

Escaneado con CamScanner

3. El caso no menciona los empaques, pero sí el almacenamiento, ¿Qué error de almacenamiento se cometió con la mayonesa? ¿Por qué es tan peligroso? Se mantuvo a temp ambiente por todo lo mismo se debia mantener a temperaturas frias
4. Conclusión: Basado en este caso, ¿cuáles son las tres lecciones más importantes que Don Juan y su cocinero deben aprender para prevenir un incidente similar en el futuro? 1. El queso es muy importante 2 S. Se mezcla el huevo con el queso pero al 2 no vuelve. Se debe de hacer muy bien 3 El pollo es un factor de contaminación muy grande
5. analicen las etiquetas y respondan las siguientes preguntas:

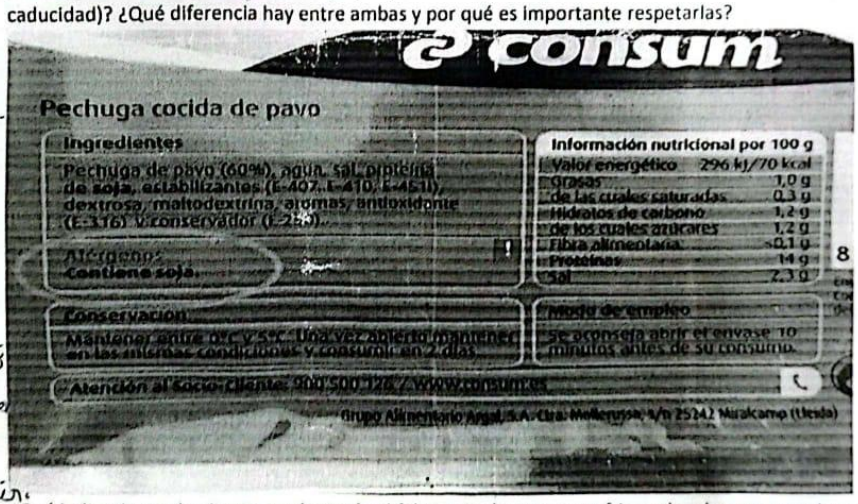


Aparece antes del 2017, pero no establece mes ni día.

¿Qué tipo de fecha aparece en el empaque (consumir preferentemente antes de, fecha de caducidad)? ¿Qué diferencia hay entre ambas y por qué es importante respetarlas?

La fecha de caducidad indica el último día hasta que se consume el producto.

Fecha de vencimiento hasta cuando hago el producto pero se puede consumir.

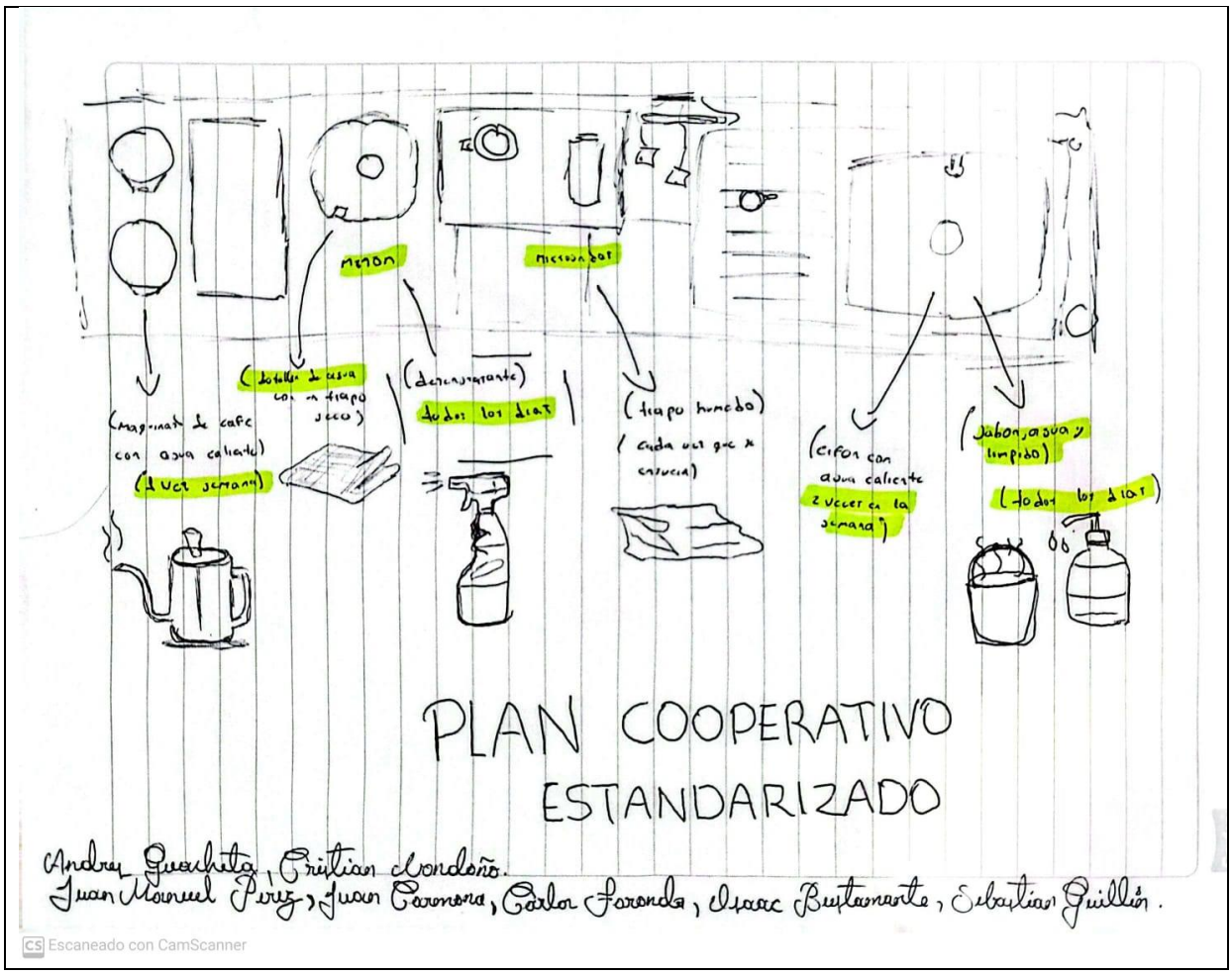


¿Qué indicaciones de almacenamiento da el fabricante (mantener refrigerado, almacenar en lugar fresco y seco)? ¿Por qué son cruciales estas instrucciones para la seguridad y calidad del producto? ¿Hay algún alérgeno común (leche, gluten, nueces) listado en la etiqueta? ¿Por qué es importante para la seguridad del consumidor identificar los alérgenos?

Mantener entre 0°C y 5°C una vez abierto consumir en 2 días.

Esto ayuda al correcto almacenamiento y consumo de los productos.

Powered by CamScanner
Escaneado con CamScanner


MESON
MICROONDAS
(Maquina de cafe con agua caliente)
(1 vez semana)
(Trapero de casa con un trapo seco)
(desengrasante)
todos los dias
(trapo humedo)
(cada vez que se ensucia)
(cifon con agua caliente 2 veces en la semana)
(jabon, agua y limpido)
(todos los dias)
PLAN COOPERATIVO
ESTANDARIZADO
Andrea Guacheta, Cristian Londoño.
Juan Manuel Perez, Juan Carmona, Carlos Taranda, Isaac Betancurte, Sebastian Guillen.
Escaneado con CamScanner

Grupo.

Brauny. Valera.
Yoseria Castaño
Alexandra guacheta.
Fabiola Arbelo Daza
Edwin D. Cardona V.
Dayana Rey.

Cocina.

Limpieza de Campana.



Para esta limpieza utilizamos

Desengrasante.
Vinagre.

Periodicidad: 2 Meses

encargados: Personal de cocina y apoyo. de otras areas.

Forma de limpieza: Manual.

Escaneado con CamScanner

ACTA No. 15-3338606			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad proceso de certificación formacion complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, 09 de octubre del 2025	**HORA INICIO:** 02:30 pm	**HORA FIN:** 4: 30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente de formación	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación que desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso higiene y manipulación de alimentos ficha **3338606**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fé y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizaron conforme a la participación y cumplimiento de evidencias/RAPS establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa higiene y manipulación de alimentos ficha **3338606**
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta como instructor de la ficha higiene y manipulación de alimentos ficha **3338606 ,** doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 09 de octubre del 2025 para la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. y resultados de aprendizaje : Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa..

A continuación, se relacionan los aprendices aprobados:



TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (TRABAJOS, ACTIVIDADES, ETC)
CC	DIANA LORENA DUQUE SALAZAR	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	DULFAY CARDONA SANCHEZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	GLORIA ELENA ZAPATA ZAPATA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	MARTA CECILIA	Asistió y participo en cada	Transferencia de

	FLOREZ GALLEGO	formación. listados anexos	conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	MELBA LUCIA OSORNO HOYOS	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	OLGA LUZ MARIN DE GOMEZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	ROSALBA SALAZAR OSORIO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de

			limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	YERLY KARINA BAYONA AGUILAR	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	YULI PAULINE YUSTI PUENTES	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases

A continuación, se relacionan los aprendices que no son aprobados:

TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (TRABAJOS, ACTIVIDADES, ETC)
CC	CIELO RESTREPO MORALES	No asistió a la formación	No presento evidencias o actividades
CC	DANIELA RESTREPO PUENTES	No asistió a la formación	No presento evidencias o actividades
CC	MARIA JULIETA RODRIGUEZ	No asistió a la formación	No presento evidencias o

	CARDONA		actividades
CC	SANDRA MILENA MONTEJO PATIÑO	No asistió a la formación	No presento evidencias o actividades
CC	MARGOTH OSORIO HERRERA	No asistió a la formación	No presento evidencias o actividades
CC	SULAY FRANCO OSORIO	No asistió a la formación	No presento evidencias o actividades

De la relación anterior de aprendices, doy fe que realice la formación en los tiempos programados en Sofia Plus, que todos asistieron y realizaron las actividades para alcanzar las competencias requeridas en el programa de formación.

Adicionalmente, presento imágenes de la realización de la formación, listas de asistencia y actividades entregadas:

de acuerdo con lo anterior, y siendo conocedor/a que el certificado de aprobación para la formación complementaria se genera automáticamente una vez he realizado el juicio evaluativo de los aprendices, brindo viabilidad para realizar el proceso de precertificación y certificación de los aprobados.

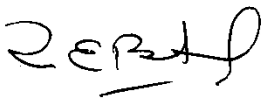
CONCLUSIONES

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fé como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias/RAPS establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa higiene y manipulación de alimentos ficha **3338606**

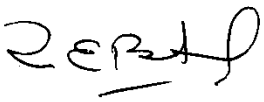
con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Realizar y enviar acta al área de certificación	09-10-2025	**ROSA ELENA BOLAÑO GARCIA**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
ROSA ELENA BOLAÑO	Comercio / turismo / virtual	**SI**	**NA**	

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

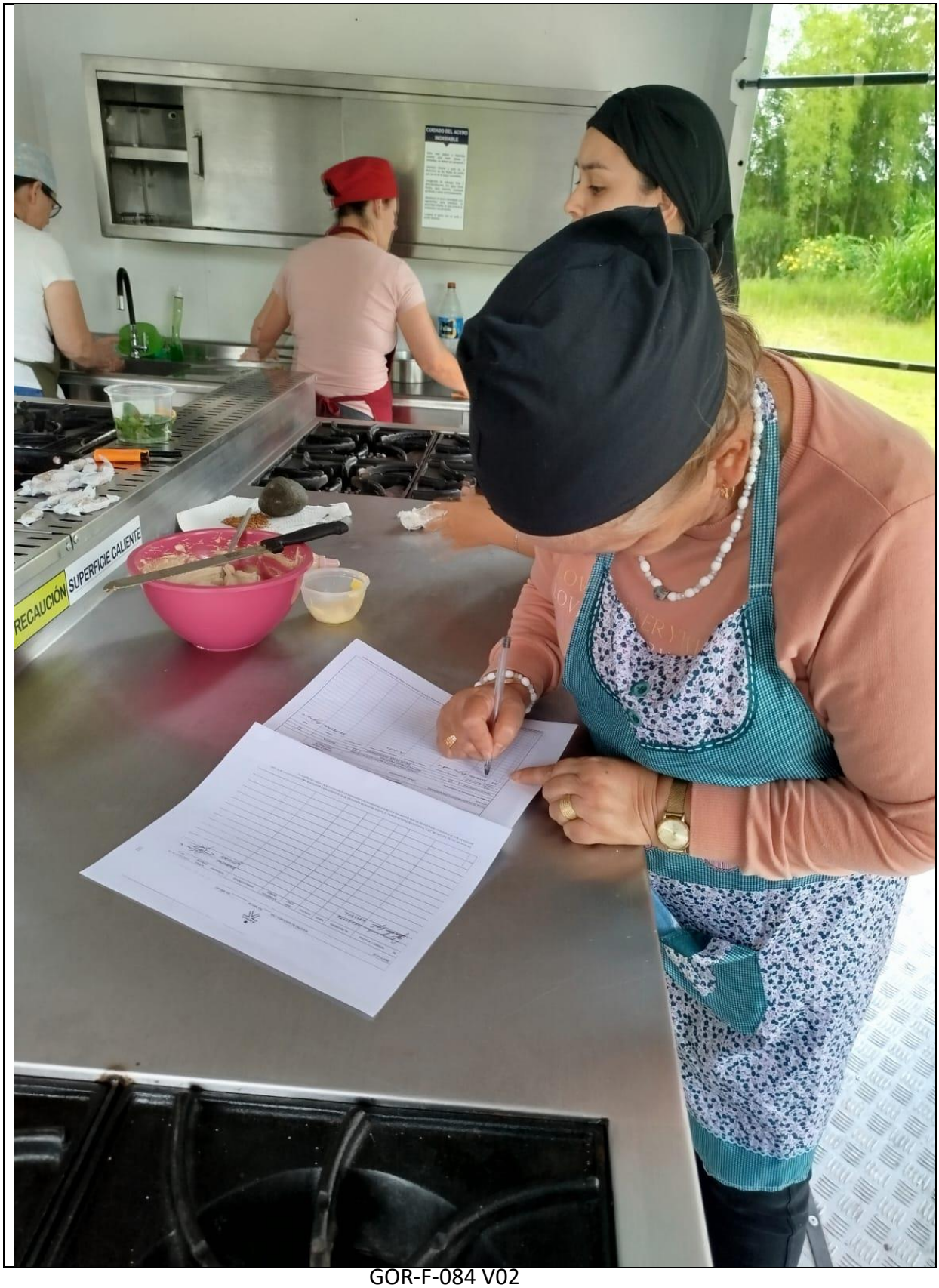
ANEXOS

Imágenes tomadas durante la formación:

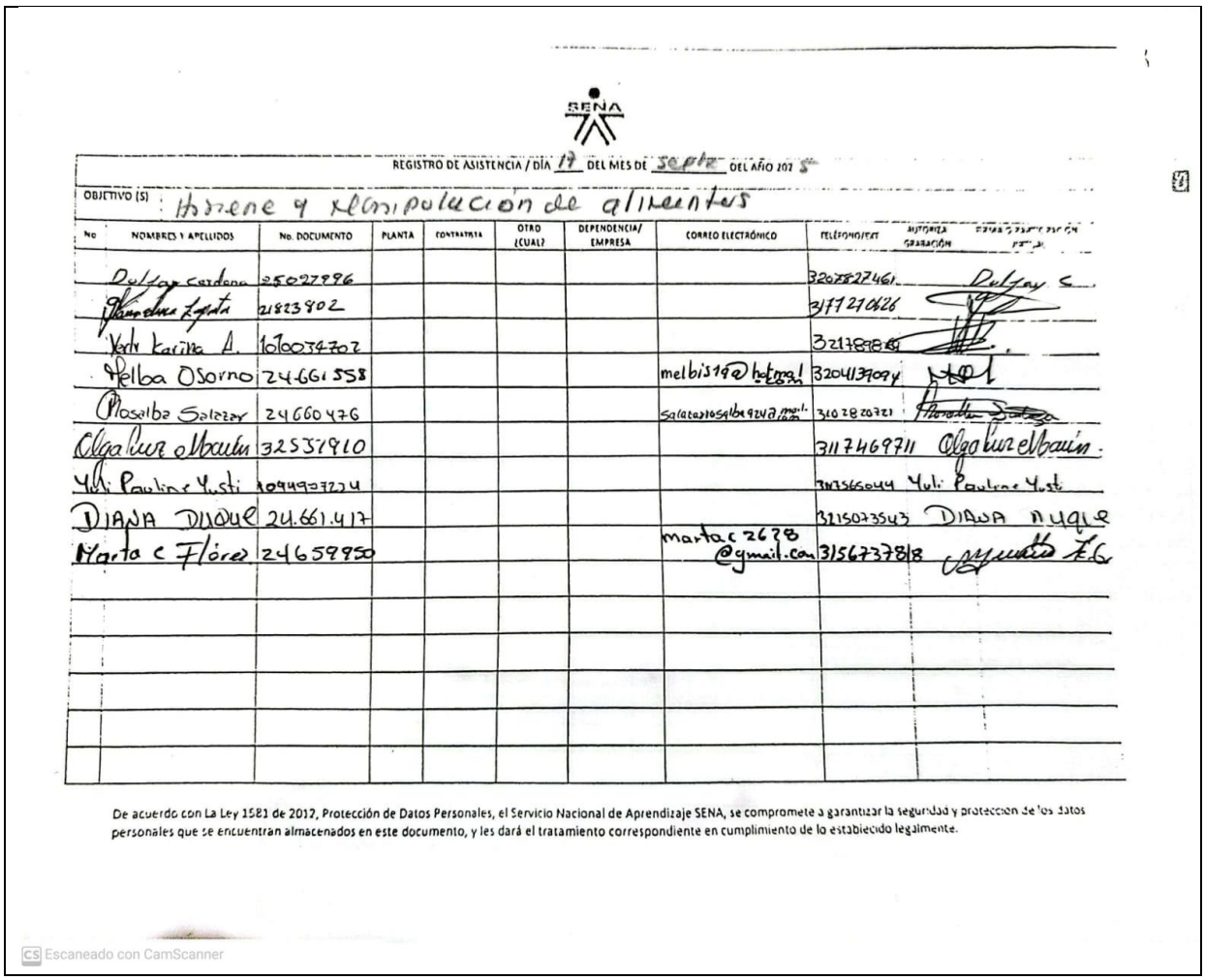







CUIDADO DEL ACERO INOXIDABLE
PRECAUCIÓN
SUPERFICIE CALIENTE

Imágenes listas de asistencia



SENA

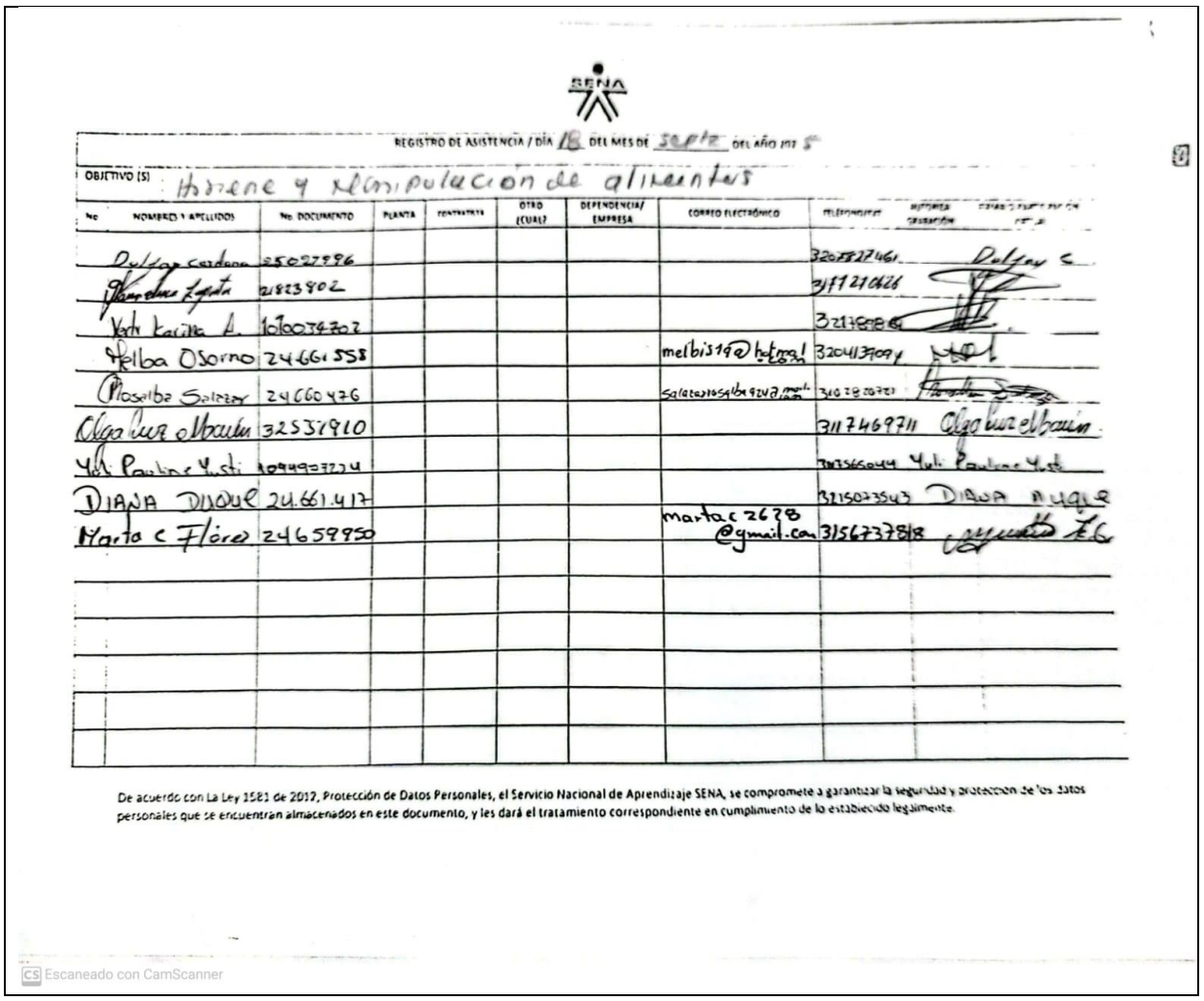
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE Sept DEL AÑO 201 5

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulacion de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA
	Dulfay cardona	25027986						3208822461		Dulfay C.
	[illegible] Zapata	21823902						3177210626		
	Yeni Karina A.	1610034702						3217898		
	Melba Osorno	24661558					melbis19@hotmail	3204137094		
	Rosalba Salazar	24660476					salazarrosalba924@gmail.com	3102820721		
	Olga Luz Obando	32537910						3117469711		Olga Luz Obando
	Yuli Paulina Yusti	1094907224						3135660444		Yuli Paulina Yusti
	DIANA DUQUE	24.661.417						3215073543		DIANA DUQUE
	Marta C Flórez	24659950					martac2678@gmail.com	3156737818		

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

CS Escaneado con CamScanner



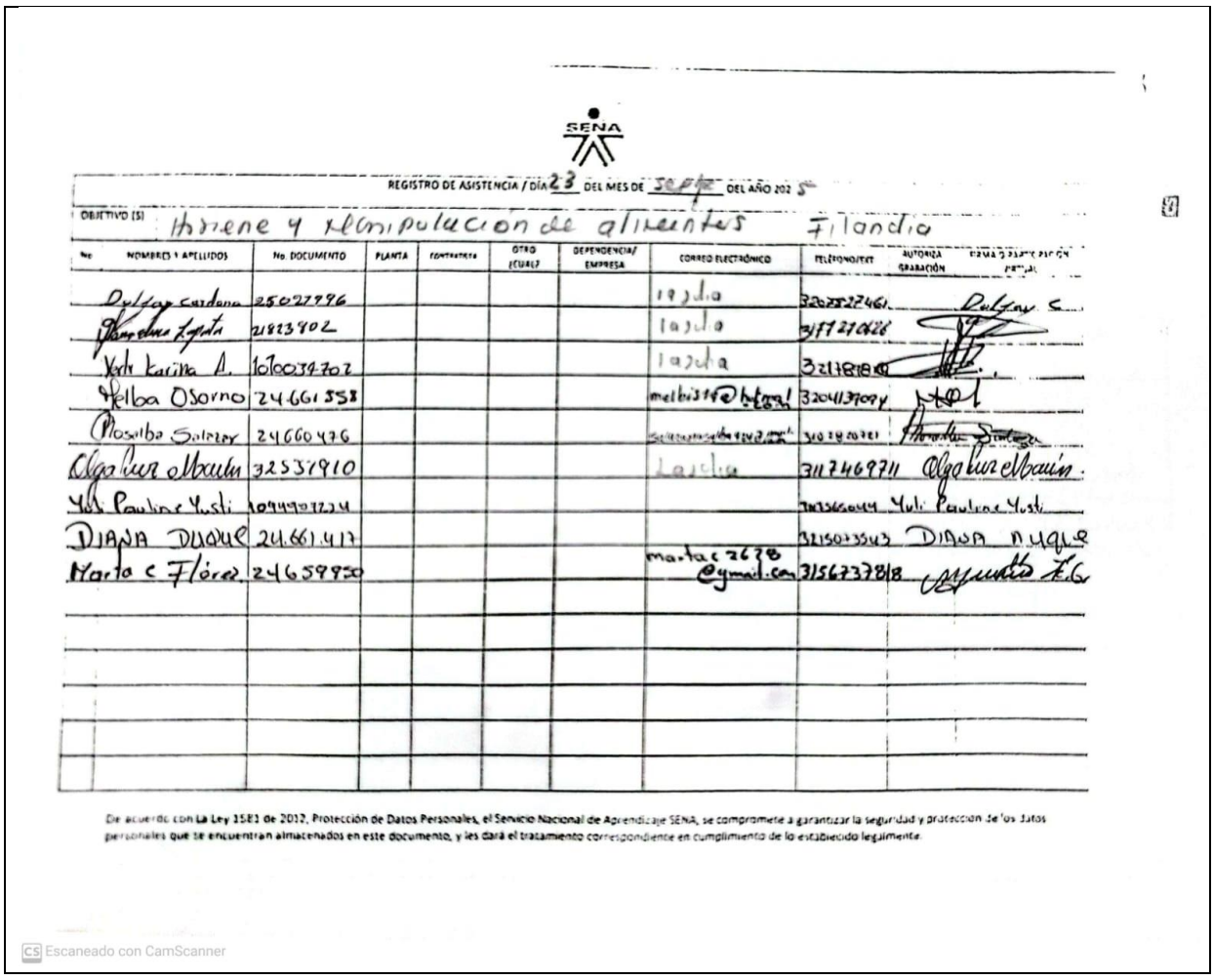
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE Sept DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulación de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/FIJO	FIRMA
	Dulcey Cardona	25027996						3207827461	Dulcey C.
	Yhenedine Zapata	21823902						3117214428	
	Yeni Karina A.	1010039707						3217898	
	Melba Osorno	24661558					melbi3196@hotmail	3204137094	
	Rosalba Salazar	24660476					salazarrosalba92@gmail.	310 [illegible]	
	Olga Lucia Mazuera	32537910						3117469711	Olga Lucia Mazuera
	Yeli Paulina Yusti	1094937224						3023650444	Yeli Paulina Yusti
	DIANA DIDIER	24.661.417						3215073543	DIANA DIDIER
	Marta C Flórez	24659950					martac2678@gmail.com	3156737818	

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

Escaneado con CamScanner



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Sept DEL AÑO 202 5

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulacion de alimentos — Filandia

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O HUELLA DACTILAR
	Dulfay cardona	25027996					lajda	3202822461		Dulfay C.
	[illegible] Zapata	21823402					lajda	3177270428		
	Yuli Karina A.	1010039702					lajda	3218186		
	Melba Osorno	24661353					melbi3[illegible]@hotmail	3204137094		
	Rosalba Salazar	24660476					[illegible]	310 [illegible]		
	Olga Lucia Abaunza	32537910					Lajda	3117469711		Olga Lucia Abaunza
	Yuli Paulina Yusti	1094979734						3103660444		Yuli Paulina Yusti
	DIANA DUQUE	24.661.417						3215073543		DIANA DUQUE
	Marta C Flórez	24659950					marta c 2678 @gmail.com	3156737818		

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

Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE septr DEL AÑO 202 5

OBJETIVO (S): Higiene y Manipulación de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA
	Dellys cardona	25027996						3208822461		
	Yhanelina Zapata	21823902						3177270626		
	Yeli Karina A.	1010034702						3217888		
	Melba Osorno	24661558					melbis19@hotmail	3204137094		
	Rosalba Salazar	24660476					salazarosalba924@gmail.com	3107820721		
	Olga Lucia Ibaúa	32537910						3117469711		
	Yuli Paulina Yusti	1094907224						3103566044		
	DIANA DUQUE	24.661.417						3215073543		
	Marta C Flórez	24659850					martac2678@gmail.com	3156737818		

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

CS Escaneado con CamScanner

Caso 2

1. RTA/ la falta de higiene en la manipulacion de la leche cruda. y la inadecuada pasteurizacion, la fabrica no cumplio con las normatividades y no seguian las buenas practicas de manufactura.

2 RTA. incumplieron el decreto 3075 de 1997

RTA 3 regular las condiciones sanitarias en la fabrica. Capacitar a los manipuladores. y sostener una vigilancia sanitaria.

Caso 3.

RTA 1. podria ser brote de aflotoxitas ya que los ingredientes de la panaderia no tienen su adecuada manipulación ni la limpieza adecuada para asegurar su consumo.

RTA 2 Resolucion. 2674 de 2013. Decreto 3075 de 1997. incumplieron los requisitos sanitarios y como manipuladores. deben cumplir.

RTA 3 verificasión de cumplimiento de programas de limpieza. y desinfección para regular las condiciones sanitarias y es muy importante la capacitación de los manipuladores en buenas practicas de manufactura. para minimizar riesgos. la higiene adecuada es crucial, para la prevención de ETAS.

CS Escaneado con CamScanner

restaurante, se propone un plan de acción con enfoque en la limpieza, capacitación de personal y control de procesos, este plan incluye la limpieza y la desinfección obligatoria sobre higiene personal y manipulación segura, y la implementación de controles de temperatura y almacenamientos adecuados.

1 identifica los principales factores que contribuyerón al brote de salmonelosis en la fabrica de productos lacteos.

R// Los principales factores fué que la contaminación ocurrio debido a la falta de higiene de la manipulación de la leche cruda y la inacvedad pasteurización. Ademas, la fabrica no estaba cumpliendo con las normativas y no se seguia las buenas practicas de manufactura (BPM).

2. ¿ Que medidas legislativas fuerón incumplidas por la fábrica?

R// el incumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejos de residuos solidos de acuerdo con la legislación Vigente.

CS Escaneado con CamScanner

3

3. Proponer un plan de acción para que la fabrica cumplan las normativas y BPM, asegurando la prevención de factoras Etas.

R//. • Capacitar al Personal sobre higiene y manipulación de alimentos, incluir medidas en instalaciones, equipos, manejos de residuos, un plan adaptado a las características de la empresa.

1. Identificar los principales factores que contribuyeron al brote de intoxicación alimentaria en la panadería.

R//. Los factores fueron que Una inspección Sanitaria, se descubrio que la contaminación ocurrido debido a la falta de higiene en la manipulación de los ingredientes y la inacueda, limpieza de los equipos de cocina. La panadería no estaba cumpliendo con los requisitos establecidos en la resolucion 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997.

2. ¿ Que medidas Legislativas fueron incumplidas por la panadería.

CS Escaneado con CamScanner

R// Fue incumplido el registro sanitario, no había buenas prácticas de higiene de los manipuladores de alimentos, por lo tanto no garantizaron un buen alimento. al consumidor.

3. Proponer un plan de acción para que la panadería cumplan con las normativas de higiene y manipulación de alimentos, asegurando la prevención de factoras Etas.

R// incluir limpieza de todas las áreas, equipos y utensilios y capacitar regularmente al personal sobre Practicas de higiene adecuadas.

Escaneado con CamScanner

ACTA No. 13-3308894			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de viabilidad proceso de certificación formacion complementaria			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, 09 de octubre del 2025	**HORA INICIO:** 02:30 pm	**HORA FIN:** 4: 30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente de formación	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Quindío/ Centro de Comercio y Turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificar evidencias y asistencia al curso complementario
2. Realizar emisión de juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.
3. Resumir evidencias que comprueban el juicio evaluativo asignado a cada aprendiz.
4. Asegurar al Centro de Formación que desde mi rol de instructor y dar fe que los aprendices aprobados cumplen con todos los criterios de calidad de la formación para obtener su certificado al curso higiene y manipulación de alimentos ficha **3308894**
5. Viabilizar el proceso de precertificación y certificación del aprendiz.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018.
2. Dar fé y viabilidad como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizaron conforme a la participación y cumplimiento de evidencias/RAPS establecidas en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa higiene y manipulación de alimentos ficha **3308894**
3. Asegurar al centro de formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación en el Centro de Formación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Mediante la presente acta como instructor de la ficha higiene y manipulación de alimentos ficha **3308894,** doy fe y viabilidad para continuar con el proceso de precertificación y certificación de los aprendices aprobados.
Los Juicios evaluativos se realizaron el día 09 de octubre del 2025 para la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. y resultados de aprendizaje : Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa..

A continuación, se relacionan los aprendices aprobados:



TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS ASISTENCIA	DESCRIPCIÓN EVIDENCIAS (TRABAJOS, ACTIVIDADES, ETC)
CC	EDIER ALEJANDRO GALVIS	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	HEIDER DANIEL PATIÑO MOLINA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	HUMBERTO LOPEZ SALAZAR	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	HUGO ARMANDO	Asistió y participo en cada	Transferencia de

	GIRALDO ROMAN	formación. listados anexos	conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	JORGE LUIS GIRALDO GIRALDO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	JUAN DAVID CARDONA HENAO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	JUAN GABRIEL RODRIGUEZ CARDONA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de

			limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	JUAN JOSE GIRALDO GIRALDO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	LUIS EDUARDO ROMAN CRUZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	LUIS MIGUEL GOMEZ GONZALEZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases

CC	MARIA ALEJANDRA RINCON GIRALDO	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	MARIA EUGENIA GIRALDO RIOS	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	MARIA GLEIDY TOQUICA CUESTA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	MIGUEL ANGEL MARIN JIMENEZ	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad -

			programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases
CC	WENDY DAHIANA RODRIGUEZ VALENCIA	Asistió y participo en cada formación. listados anexos	Transferencia de conocimiento y producto: taller enfermedades de transmisión alimentaria y normatividad - programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuosempaques y envases

De la relación anterior de aprendices, doy fe que realice la formación en los tiempos programados en Sofia Plus, que todos asistieron y realizaron las actividades para alcanzar las competencias requeridas en el programa de formación.

Adicionalmente, presento imágenes de la realización de la formación, listas de asistencia y actividades entregadas:

de acuerdo con lo anterior, y siendo conocedor/a que el certificado de aprobación para la formación complementaria se genera automáticamente una vez he realizado el juicio evaluativo de los aprendices, brindo viabilidad para realizar el proceso de precertificación y certificación de los aprobados.

CONCLUSIONES

1. Brindar cumplimiento al procedimiento de certificación académica GFPI-P-012 y guía para la certificación académica GFPI-G-018 y dar fé como instructor que la emisión de juicios evaluativos de los aprendices de formación complementaria presencial se realizó conforme a la participación y cumplimiento de evidencias/RAPS establecidas en la planeación pedagógica,

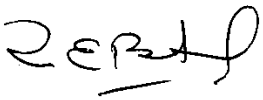
guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación del programa higiene y manipulación de alimentos ficha **3308894**

con el propósito de asegurarles al Centro de Formación la calidad de información para el proceso de precertificación y certificación que desarrolla el área de Gestión Educativa y Subdirección.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Realizar y enviar acta al área de certificación	09 de octubre del 2025	**ROSA ELENA BOLAÑO GARCIA**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
ROSA ELENA BOLAÑO	Comercio / turismo / virtual	**SI**	**NA**	

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

ANEXOS

Imágenes tomadas durante la formación:


2025-09-01


2025-08-09


2025-15-09


2025-29-09



Imágenes listas de asistencia

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE SEPT DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Higiene y manipulación de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Pablo Lopez Cordoba	1098336107	✓				J...6398406@...	3216978164	✓	Juan P.
	Heidy Patricia M...	1065580449	✓				heidypatricia2000@gmail.com	3228855137		Heidy Patricia
	Hugo Eivaldo ...	1098377720	✓				...@gmail.com	3170304797		
	ALEXANDRE GALVIS ...	1098337566	✓				...@hotmail.com	3102514375		
	Luis Miguel Lopez B...	1065588874	✓				LuisMiguelLopez158@gmail.com	3105481754		
	Luis Eduardo ...	1098336180	✓					3225262852		Luis Eduardo
	Maria Alejandra Rivera ...	1115191605	✓				...@gmail.com	3003754398		
	Maria Gladys ...	30393334	✓				mgtemaira@hotmail.com	3136358354		Maria Gladys
	Maria Eugenia ...	37059036	✓					3137059036		Maria Eugenia
	Wendy Adriana ...	1098377463	✓					3127684641		Wendy D.
	Juan José G...	1094888387	✓				Juan...@gmail.com	3122204201	✓	Juan Jose G...
	Diomar Hernandez	13472533	✓				diomarhernandez...@hotmail.com	3108366893		Diomar Hernandez
	Jorge Giraldo	1065608835	✓				Jorge...@gmail.com	3153955330		Jorge Giraldo
	Humberto Lopez	9901059	✓					3145299207		Humberto

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

GOR-F-085 V02

Escaneado con CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE SEPTIE DEL AÑO 202 5

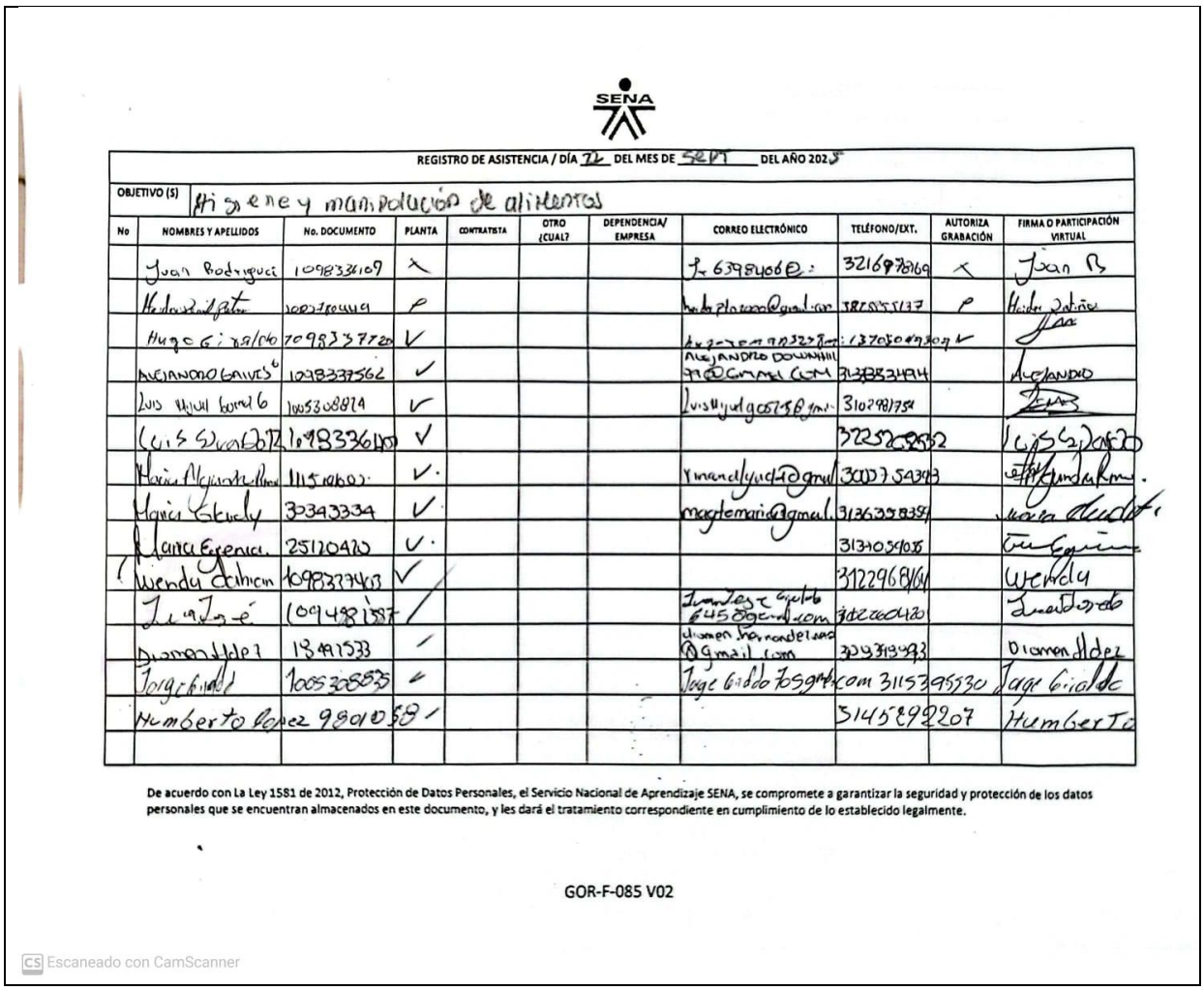
OBJETIVO (S) Higiene y manipulación de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Rodriguez	1098356107	x				Jr6398406@gmail.com	3216978169	x	Juan R.
	Hilda Patricia	1057804444	✓				hedwigpatricia@gmail.com	3228851137	✓	Hilda Patricia
	Hugo Giraldo	1098337720	V				Hugoromano3237@gmail.com	3170500935	V	
	ALEJANDRO GALVIS	1098337582	✓				ALEJANDRO.GALVIS@GMAIL.COM	3133353434		ALEJANDRO
	Luis Miguel Gomez	1005508814	V				luismiguel1052@gmail.com	3039817		
	Luis Eduardo	1098336407	✓					3225867557 Luis		Luis Eduardo
	Maria Alejandra Rios	1115196805	V				lmariarios94@gmail	3007359370		
	Maria Claudia	30313334	V				magdamar@gmail.com	3136358354		
	Maria Eugenia	25120420	V					3137059035		
	Wendy Adriana	1098337403	V					3127468469		Wendy
	Juan Jose C.	1094891387	/			igual	Juanjosecirabeda@hotmail.com	3122604201	/	
	Diomer Hernandez	13497533	/				diomerhamandez.nestlegmail.com	3108743893		Diomer Hdez
	Jorge Giraldo	1053808535	✓				Jorge.Giraldo705@gmail.com	3145795526		Jorge Giraldo
	Humberto Lopez	98010581	/					3161529 2207		Humberto

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

GOR-F-085 V02

Escaneado con CamScanner



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE SEPT DEL AÑO 2025

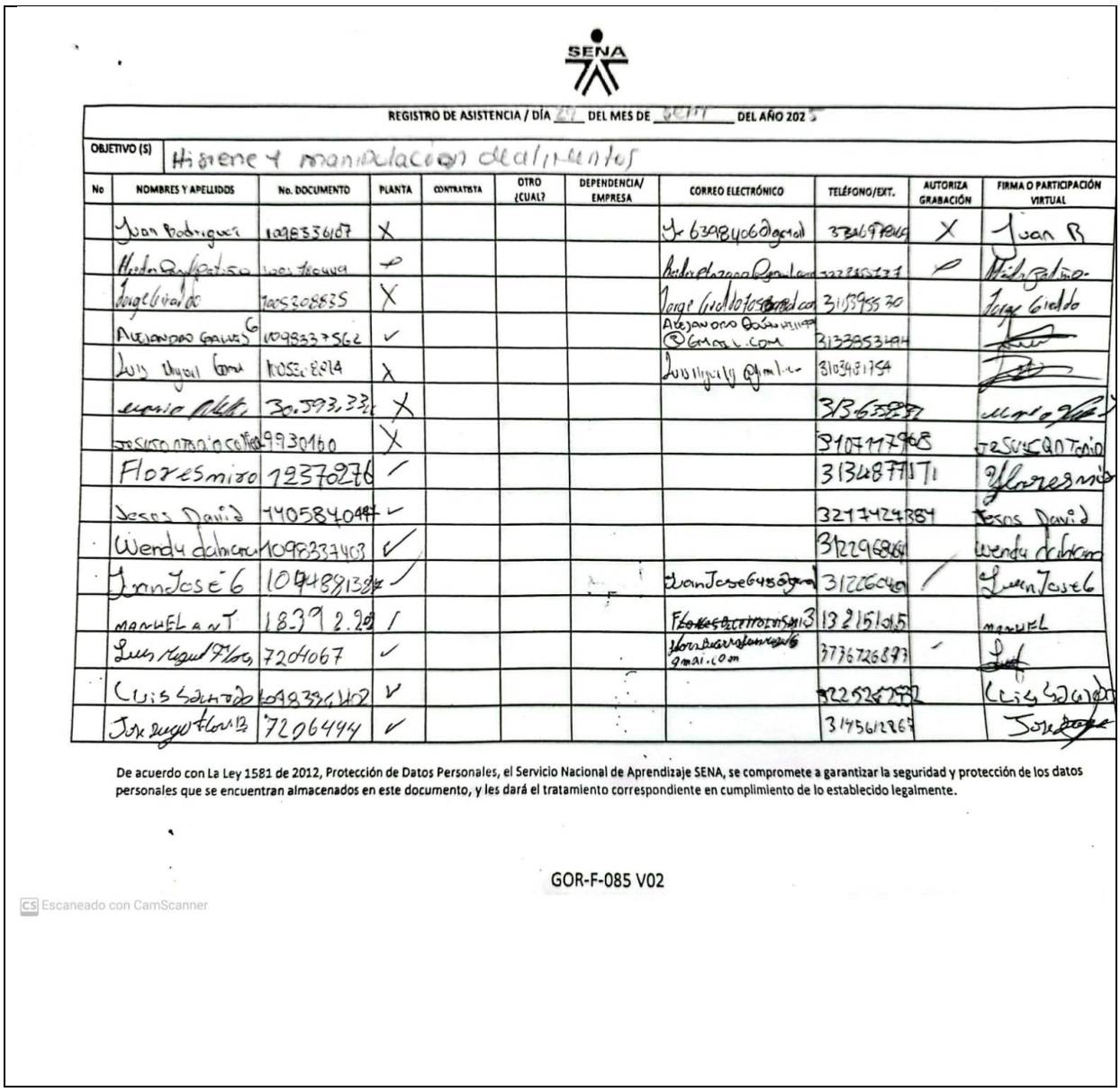
OBJETIVO (S): Higiene y manipulación de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Rodriguez	1098336109	✓				J...6398406@...	3216978169	✓	Juan R
	Heidy Patiño	1007[illegible]41	✓				heidyplazas@gmail.com	3[illegible]137	✓	Heidy Patiño
	Hugo G[illegible]	1098337[illegible]	✓				[illegible]	1370[illegible]	✓	
	ALEJANDRO GALVIS	1098337562	✓				ALEJANDRO DOWNHILL 99@GMAIL.COM	3138534944		ALEJANDRO
	Luis Miguel Gomez	1005308879	✓				luismiguelgo[illegible]@gmail.com	3102981758		
	Luis Eduardo [illegible]	1098336[illegible]	✓					3225[illegible]		
	Maria Alejandra [illegible]	1115[illegible]	✓				[illegible]@gmail.com	3007[illegible]		
	Maria Eduardo	32393334	✓				mayteomaria@gmail.com	3136[illegible]		
	Maria Esperanza	25120420	✓					3137[illegible]		
	Wendy Adriana	1098337463	✓					3122968[illegible]		Wendy
	Juan José	1094981887	/				Juanjose[illegible]@gmail.com	3[illegible]		
	Diomar Hdez	1849[illegible]	/				diomar.hernandez[illegible]@gmail.com	3[illegible]		Diomar Hdez
	Jorge Giraldo	1005[illegible]	/				Jorge Giraldo[illegible]@gmail.com	3115[illegible]		Jorge Giraldo
	Humberto Perez	9901[illegible]	/					3145[illegible]		Humberto

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

GOR-F-085 V02

Escaneado con CamScanner



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Higiene y manipulación de alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Rodriguez	1098336167	X				Jr6348406@gmail	3136948069	X	Juan R
	Yeidy Rafael Sa	1065 763449	✓				Andreachazzo@gmail.com	3228503731	✓	Yeidy Rafael Sa
	Jorge Giraldo	7053208835	X				Jorge.Giraldo@sena.edu.co	3155955370		Jorge Giraldo
	Alejandro Galvis G	1098337562	✓				Alejandro.Galvis1199@gmail.com	3133853494		
	Luis Miguel Gom	1052828914	X				Luismiguelg@gmail.com	3103981754		
	[illegible]	30.593.334	X					3136		
	[illegible]	9930160	X					3107177968		
	Floresmiro	7237027	✓					3134877171		Floresmiro
	Jesus David	1405840497	✓					3217424884		Jesus David
	Wendy dahiana	1098337403	✓					3122968		Wendy dahiana
	JuanJose6	1094891394	✓				JuanJose6458@gmail	3122664	✓	JuanJose6
	MANUEL A N T	18.392.22	✓				[illegible]	3215115		MANUEL
	Luis Miguel Flo	7204067	✓				luismiguelflorez6@gmail.com	3176726897	✓	
	Luis Salvador	1098336402	✓					3225267782		Luis Salvador
	Jose Miguel Flo	7206494	✓					3145612767		Jose

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

GOR-F-085 V02

Escaneado con CamScanner

— Dismen Hernández
— Wendy bayana Rodriguez
Luis Miguel Gómez González.
Juan Rodriguez

María Eugenia Giraldo
Alejandra Rincón.

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151461
Versión: 2

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor:

Competencia:

- ✓ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

.Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
- ✓ Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

Actividad:

Taller de Higiene y Manipulación de Alimentos: Seguridad en la Cocina.

Duración : 5 horas

Instrucciones:

Realiza la siguiente actividad , Responde las siguientes preguntas. ¡Piensa cuidadosamente!

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151461
Versión: 2

Humberto Lopez - Hugo Giraldo - Miguel marin - Maria Teoglica - Jorge G

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor:

Competencia:

- ✓ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

.Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
- ✓ Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

Actividad:

Taller de Higiene y Manipulación de Alimentos: Seguridad en la Cocina.

Duración : 5 horas

Instrucciones:

Realiza la siguiente actividad , Responde las siguientes preguntas. ¡Piensa cuidadosamente!

Escaneado con CamScanner

1. Preguntas y Respuestas sobre Higiene Alimentaria

1. ¿Cuál es la temperatura máxima a la que se debe mantener la comida refrigerada para evitar el crecimiento de bacterias peligrosas?
2. Qué es la contaminación cruzada y cómo puedes prevenirla?
3. ¿Cuál es la diferencia entre "limpiar" y "desinfectar" una superficie?
4. Cuánto tiempo se deben lavar las manos con agua y jabón para una higiene adecuada?

2. Falso o Verdadero ☑ ✗

Lee cada afirmación y determina si es Falso (F) o Verdadero (V).

1. Puedes saber si la comida está contaminada solo por su olor y apariencia. F
2. Lavar el pollo crudo antes de cocinarlo ayuda a eliminar todas las bacterias. F
3. Es seguro descongelar alimentos a temperatura ambiente. F
4. Usar envases sellados al vacío ayuda a prevenir el crecimiento de microorganismos. V
5. Los envases rotos o dañados no representan un riesgo de seguridad si el alimento parece estar bien. F

3. resuelve el siguiente caso

El Desafío de la Cocina de Don Juan

Don Juan es el dueño de una pequeña cafetería muy popular. Un día, después de servir el almuerzo, varias personas que comieron su famosa ensalada de pollo reportan síntomas de malestar estomacal, náuseas y fiebre. Don Juan está muy preocupado y quiere saber qué pudo haber pasado.

Aquí está la rutina que siguió el cocinero para preparar la ensalada ese día:

1. Sacó el pollo crudo del refrigerador y lo dejó sobre la encimera mientras cortaba las verduras frescas.
2. Usó el mismo cuchillo y la misma tabla de cortar para el pollo crudo y para las lechugas y tomates.
3. El pollo fue cocinado por completo, pero las verduras de la ensalada no se lavaron porque "se veían limpias".
4. Después de emplatar la ensalada, el cocinero no se lavó las manos y manipuló los vasos y cubiertos para los clientes.
5. La salsa de mayonesa, que había sido preparada el día anterior, se mantuvo a temperatura ambiente durante toda la mañana.

Preguntas de Análisis del Caso

1. ¿Qué tipo de bacteria o agente infeccioso podría estar detrás de los síntomas reportados? ¿Qué factores de la preparación pudieron haber permitido su crecimiento?
2. ¿Qué pasos debería haber seguido el cocinero para evitar la contaminación entre el pollo y las verduras?

Escaneado con CamScanner

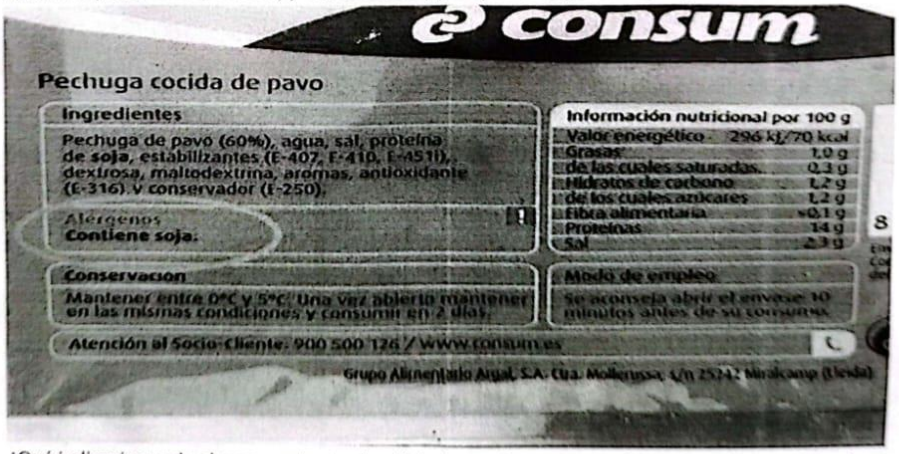
✓ Registra
-iterios

3. El caso no menciona los empaques, pero sí el almacenamiento. ¿Qué error de almacenamiento se cometió con la mayonesa? ¿Por qué es tan peligroso?
4. Conclusión: Basado en este caso, ¿cuáles son las tres lecciones más importantes que Don Juan y su cocinero deben aprender para prevenir un incidente similar en el futuro?

5. analicen las etiquetas y respondan las siguientes preguntas:



¿Qué tipo de fecha aparece en el empaque (consumir preferentemente antes de, fecha de caducidad)? ¿Qué diferencia hay entre ambas y por qué es importante respetarlas?



¿Qué indicaciones de almacenamiento da el fabricante (mantener refrigerado, almacenar en lugar fresco y seco)? ¿Por qué son cruciales estas instrucciones para la seguridad y calidad del producto? ¿Hay algún alérgeno común (leche, gluten, nueces) listado en la etiqueta? ¿Por qué es importante para la seguridad del consumidor identificar los alérgenos?

CS Escaneado con CamScanner

insumos e lacuso las manos (No se puede lavar el pollo)
c. Conservar la cadena de Frio

5. Fecha: 2017 (No muestra dia ni mes de vencimiento).

Son cruciales las instrucciones para mantener. Los alimentos bien conservados. la cadena de Frio, olores y colores adecuados de los alimentos.

Alergenos: Contiene soya.

Es importante identificar los alergenos para evitar una intoxicacion en las personas que pueden consumir esto alimentos.

Datos nutricionales poco se destacan.

Es util la informacion para que el consumidor sepa que esta consumiendo y evitar intoxicaciones por algun componente del producto.

La Etiqueta dice que para consumir el alimento. se debe consumir lo más pronto Posible.

los Riesgos de seguridad en una intoxicacion por bacterias y otros alergenos que se puedan cultivar si se deja por mas tiempo

CS Escaneado con CamScanner

Respuesta.

1) 4°C
2) Es la contaminación de muchas sustancias donde se mezclan olores o liquidos.
Se puede prevenir Embalando cada producto aislado Ej: se pueden tapar con bolsas
3) La diferencia es:
Limpiar: es pasar por la superficie un trapo
Desinfecta: Utilizar productos antivirales, conta bacterias, jabones o adecuados para mata microorganismos
4) Cada momento que se este manipulando alimentos, cuando se ba al baño etc

Respuesta a las preguntas del caso de conjuar

1. Salmonela
2. Utilizar las tablas para cada alimento diferente Lavar las verduras, no utilizar el mismo Cuchillo para todos los alimentos, lavarse las manos, conservar la cadena de Frio.
3. La mayonesa no conserva la cadena de Frio, es peligroso porque pueda cultivar bacterias y microorganismos que ocasionan sintomas. adversos en las personas.
4. Las lecciones mas importantes son:
A. Limpiar y lavar todoantes de ser usado
B. NO usar los mismos utencilios para varios

Escaneado con CamScanner

