PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 20 de noviembre 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 noviembre 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 ficha **3385861**, **Montería**. Anexo 4.	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 3385861**	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 registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Registre y asocie a todos los aprendices en la formación solicitada aplicativo SOFIA PLUS de la ficha **3385861**, Higiene y manipulación de alimentos.	Anexo 3
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación	No aplica	No aplica

	Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje		
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	Subí todos los documentos soportes del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo a los lineamientos establecidos del mes de noviembre.	Información registrada en el aplicativo Secop ii. Planillas SI Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10

	proceso de incumplimiento contractual		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	Durante el mes no hubo solicitudes por parte del supervisor de contrato.	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	**137225**	**MONTERIA-TUCHIN-MONTERIA**	**16 de septiembre 2025**	**16 de septiembre 2025**
2	**137225**	**MONTERIA-BUENAVISTA-MONTERIA**	**17 de septiembre 2025**	**17 de septiembre 2025**
3	**137225**	**MONTERIA-TUCHIN-MONTERIA**	**20 de septiembre 2025**	**20 de septiembre 2025**
4	**137225**	**MONTERIA-BUENAVISTA-MONTERIA**	**23 de septiembre 2025**	**23 de septiembre 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. **9493894212** de la planilla, operador Aportes en línea y periodo **OCTUBRE** 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:	Montelíbano	Lugar:	Ude el 35 (Buenavista)
Instructor:	Jaime Rivero Herrera.	Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA:	01/11/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Durango	Fabiana	1067781953	Fabiana Gonzalez
02	Vaga Simanca	Johanis	26.037211	Johana
03	Rocha Ana	Natacha	1067283548	Natacha
04	Margiolia Moreno	Carmen de Jesus	1007706313	Carmen Margiolia
5	Villegas Goez	Julio Cesar	50979909	Julio Villegas
06	Golpis Urango	Yonelis María	26.039022	yonelis Golpis
07	ochoa. Jimenez	Fidelina Rosa	50.978515	Fidelina ochoa.
08	Suarez Peña	Arleida	53.070107	Arleida Suarez
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jaime Rivero Herrera

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: Buenavista Vda el 35.

Instructor: Jeiner Manuel Rivas Quintanes — Nº. Doc. Ident. 78032358.

FECHA: 06/11/2025. — HORARIO: 10:00-18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Avila oquendo	Orleida patricia	50886375	Orleida Avila
02	Eufemia Diaz	Landero Rosa	50884893	Eufemia Diaz
03	Sierra	Emerita Sierra	34.975078	Emerita.
04	Posnado	Fidelia	34900703	Fidelia
5	Fuente	Ramon Vargas		Ramon.
06	Diaz Landero	Eufemia Rosa	50884896	Eufemia Diaz
07	Diaz Diaz	Daniela	1038017150	Daniela Diaz
08	Perdomo Ricardo	Karen Yesenia	1064943468	Karen Perdomo.
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

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.	3284920		
Municipio:	Montería (Córdoba)	Lugar:	Vda el 35 (Buenavista)
Instructor:	Jenny Rivero C.	Nº. Doc. Ident.	78032388
FECHA:	13/11/2025.	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Suarez Peña	Arleida	53070107	Arleida Suarez
02	Ochoa Jimenez	Fidelina Rosa	50978585	Fidelina Ochoa.
03	Galvis Mango	Yoinclis María	26039022	Yoinclis Galvis
04	Villega Goer	Tulia Ines	50979909	Tulia Villegas
5	Margiglia Moreno	Carmen de Jesús	1007706313	Carmen Margiglia
06	Rocha Ariel	Natacha	1067283548	Natacha Rocha
07	Gonzalez Durango	Fabiana	1067281953	Fabiana Gonzalez
08	Vega Simanca	Johanis	26.037211	Johan. Vega
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jenny Rivero Devotos.

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 al Reparo.
Instructor:	Jeiner Rivero Quintero	Nº. Doc. Ident.	78032358
FECHA:	31/10/2025	HORARIO:	10:00-18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Villegas Baez	Felix Ines	50979909	Felix Villegas
02	Rocha Arias	Natercha	1067983548	Natercha Rocha
03	Vega Simanca	Johanis del Carmen	26037211	Johanis Vega
04	Suarez Peña	Arleida	53070107	Arleida Suarez
5	ochoa Jimenez	fidelina Rosa	50.978585	fidelina Rosa
06				
07				
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

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.	3284977		
Municipio:	Pueblo Nuevo	Lugar:	Vda el Reparo.
Instructor:	Jeiner Rivero Quiñonez	Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA:	07/11/2023	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Galvis Urango	Yoinclis	76039022	Yoinclis -G
02	Cantalet Durango	Fabiana	1067281953	Fabiana G
03	Acuña Jimenez	Fidolina Rosa	50978575	Fidolina Acuña.
04	Rocha Anal	Natacha	1.06728348	Natacha Rocha
5	Suarez Arroyo	Julpa	1067283050	Julpa Suarez
06	Mariaglia Moreno	Carmen de Jesus	1007706313	Carmen Mariaglia.
07	Suarez Peña	Arleidy	53070107	Arleidy Suarez
08	Durango Martinez	Ricardo Aurelio	78296938	Ricardo Durango M
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

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 productos cárnicos
FICHA No. 3284944
Municipio: Pueblo Nuevo — Lugar: Vda el Reparo (Pueblo Nuevo)
Instructor: Jeiner Rivero Contreras. — Nº. Doc. Ident. 78032358.
FECHA: 14/11/2025. — HORARIO: 10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Durango	Fabiana	1067981953	Fabiana Gonzalez
02	Galvis Urango	Yarnelis maria	26.039022	Yarnelis Galvis
03	Rocha Arial	Natacha	1067283548	Natacha Rocha
04	Margiglia Moreno	Carmen de jesus	1007706813	Carmen Margiglia
5	ochoa. jimenez	fidelina rosa	50978575.	fidelina ochoa
06	Durango Martinez	Ricardo aurelio	78296738	Ricardo Durango
07	Suarez Arroyo	Julia	1067283080	Julia Suarez
08	Suarez Peña	Arleida	53070107	Arleida Suarez
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jeiner Rivero Co

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:	Vda el porvenir
Instructor:	Jeiner Rivero O	Nº. Doc. Ident.	78052368
FECHA:	05/10/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	castillo clemente	luz melda	1003059623	luz melda
02	Benitez Ruiz	Elizabeth	1010032332	Elizabeth
03	Ruiz castillo	sindy milena	1.072.252.777	sindy
04	Perez Suarez	Maribis del carmen	1003645-124	Maribis
5				
06	Falalgua suarez	sady del carmen	1050282005	sady
07				
08				
09	castillo clemente	Emilse paola	1003525688	EMILS
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jeiner Rivero O.

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

Nombre del Curso:	Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Derivados Lácteos		
FICHA No.	3284941		
Municipio:	Tuchín	Lugar:	Valle el porvenir (Tuchín)
Instructor:	James Rivero O.	Nº. Doc. Ident.	78032558
FECHA:	20/11/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Murillo Teran	yesmith Adriana	1193155661	yesmith.M
02	Benitez Ruiz	elizabeth Benitez	1010823337	elizabeth
03	Perez Suarez	Yeslis Luis	1003645121	Murillo
04	Flores Feria	Yohemith Flores	1196968348	Yohemith
5				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: James Rivero O.

CS Escaneado con CamScanner

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

Nombre del Curso:	Emprendedor en procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos		
FICHA No.	3284941		
Municipio:	Tuchín	Lugar:	Vda el porvenir
Instructor:	Jeiner Rivero Quintero	Nº. Doc. Ident.	7702 32358
FECHA:	19/11/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Florez castillo	Sindy milena	1.072.252.777	Sindy
02	Fuentes suarez	sady Del carmen	1050482005	sady
03	castillo clemente	emilse paola	1003525688	Emilse
04	Castillo clemente	luz nelda	1003059628	Luz nelda
5	Benitez Ruiz	Elizabeth	1010082332	Elizabeth
06	perez suarez	Maridus del carmen	1003643124	Maridus
07				
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				

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:	Emprendedor y Comercialización de productos Derivados Cárnicos.		
FICHA No.	3287326.		
Municipio:	Tocuín	Lugar:	Piscicola
Instructor:	Joiner Rivero Quintero	Nº. Doc. Ident.	78032358.
FECHA:	04/11/2025	HORARIO:	10:00 – 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ortiz Suarez	Maria Antonio	11-060670	
02	Perez Blanco	Eduardo Luis	1032258746	
03				
04	Peñate Heddera	Luis Rafael	11.054.777	
5	Flores Tolaigua	Alexander	1119357002	
06	Benitez Suarez	Fernando Ramiro	1007238448	
07	Ramos Meza	Elias Manuel	1066978452	
08	SUAREZ P	Luis	1072257885	
09	MERCADO TIRAN	FERNEY	1003644386	
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: Joiner Rivero Quintero

CS Escaneado con CamScanner

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

Nombre del Curso:	Emprendedor en procesamiento y Comercialización de derivados Cárnicos		
FICHA No.	3287326		
Municipio:	Tuchín	Lugar:	Pinchorá
Instructor:	Jairnel Rivera Cárdenas	Nº. Doc. Ident.	78032558-
FECHA:	08/11/2025	HORARIO:	10:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ramos Meza	Elias Manuel	1006718452	
02	ortiz suarez	Mario Antonio	1106062	
03	Peñate Herrera	Luis Rafael	1107477	
04	Yépez Sibaja	Eduardo Luis	1078258746	
5	Benitez Suarez	Fernando Ramiro	1007123348	
06				
07	Florez Taloyuo	Alexander	1193500	
08	MERCADO TERAN	FERNEY.	1003614	
09	[illegible] SOFARE2 P	[illegible] GUEL	1072597	
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jairnel Rivera Cárdenas.

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. 3287326
Municipio: Tuchín — Lugar: Auditorio
Instructor: Jenny Rivero Q. — Nº. Doc Ident. 1080225818.
FECHA: 11/11/2025 — HORARIO: 10:00-18:20.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Sibaja	Eduardo Luis	1072258746	Eduardo Perez
02	Mainon Alean	Manuel Andres Alean	7[illegible]20[illegible]	Manuel Alean
03				
04	Victor	Luis Pompa	1064258164	Luis
5	Feria Perez	Yovanni	92526618	Yovanni
06	Palacios Gonzalez	Arlarfi Antonio	11.064469	Arlarfi
07	[illegible]	Romero.	1002525[illegible]	[illegible]
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				

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. 3287326
Municipio: Tuchín — Lugar: Pueblo Nuevo
Instructor: Jaimes Rivero Quintanea — Nº. Doc. Ident. 78032388.
FECHA: 18/11/2025 — HORARIO: 10:00 - 18:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01				
02				
03				
04	Verbel	Luis Miguel	1104258164	
5	Yepez Siboja	Eduardo Jose	1072258746	Eduardo Yepez
06	Alean Ortiz	Manuel Andres	1128970748	
07				
08	Feria Perez	Jovanni	92526618	
09	Tabaiqua Gonzalez	Arlarfi Antonio	11.064469	Arlarfi
10	Banata Suarez	Daniel Dario.	1007521741	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ficha 3385861 Montería





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. 3385861
Municipio: Montería
Instructor: Jaime Rivera Quiroz.
Lugar: Ravario (Montería)
Nº. Doc. Ident. 78033858
FECHA: 12/11/2025
HORARIO: 10:00 - 18:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Benitez Benitez	Judy Judith	30657546	Judy Judith
02				
03	Gonzalez Agamez	Geidy	1090818992	Geidy
04	Hernández Avila	Natalia Maria	1063172062	Natalia. Hdz
5	LOPEZ RAMIREZ	ROSA INES	1030597834	ROSA LOPEZ
06	Gutierrez Rogero	Bernarda del ROSARIO	30651139	Bernarda Gutierrez
07	Hernandez Lopez	Yanelis	50904951	Yanelis Hdez
08	Genes Ojeda	Fingue Genes	1003067868	Fingue Genes
09	Leidis Paez	Leidis Patricia	1003070013	Leidis Paez
10	Marmol Montes	Katia Patricia	30.664576	Katia Marmol
11	Tapia Figueroa	Eliana Carolina	1063154980	Eliana Tapia F.
12	Ruiz Benitez	Nelvis Yenny	30586716	Nelvis Ruiz
13	Gomez Ramirez	Tomas	7807668?	
14	TARRAS Bertel	Margarita Rosa	1003069224	Margarita
15	Figueroa Blanco	YADIRA	30658433	YADIRA F.B.
16	Benitez Yepes	Ana Judith	1.003468772	Ana Benitez
17	Ana Benitez	Julis Leida	1063147360	Julis Ruiz
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Firma instructor: Jaime Rivera Q

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

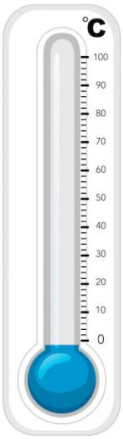
I	N	S	C	A	S	C	A	B	E	L	O	T	E	E	N	B	K	L	M
N	I	E	O	N	B	A	R	I	L	R	A	E	U	S	E	P	O	K	O
O	D	E	N	I	X	L	R	K	L	O	I	Ñ	A	T	I	A	O	L	H
C	G	F	G	X	V	O	V	B	A	L	L	C	R	E	T	S	A	S	I
U	V	Y	E	X	R	R	C	Ñ	F	N	I	T	A	R	U	T	U	X	G
I	V	E	L	R	O	E	R	T	U	H	M	M	W	I	H	E	N	H	I
D	J	S	A	A	B	R	I	L	G	X	O	Y	P	L	X	U	O	T	E
A	L	I	C	O	B	W	Ñ	U	K	O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

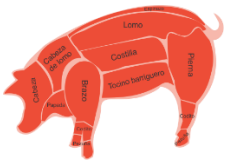
a) Al comer fuera de casa que tipo de criterios toma usted personalmente en la compra de los alimentos preparados

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: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	Ejercicio practico

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

6. REFERENCIAS

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	14-03-2023

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 Prácticas de Manufacturas)?
5. ¿Cuál serían 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 higiénico sanitaria en el sector gastronómico y de la industria de alimentos es el Ministerio de Salud y Protección Social.

Dentro de los 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 **Resolución 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: ***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.***

- Creditos: **1**

- 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)					

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: ***Efectuar inventario según procedimiento establecido por la empresa.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801010)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.***
- Creditos: **1**

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: ***Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.***

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 tambien 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, invitelo 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. ¿Cónoce usted o a tenido experiencia en inventarios?
2. ¿A realizado o conoce registros para monitoreo de actividades de produccion ? Explique
3. ¿conoce usted PEPS O FIFO ? 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.

"Los pequeños detalles hacen la perfección, pero la perfección no es un pequeño detalle". Michelangelo.

3.2 Actividad de Contextualización

En toda organización que maneja inventarios, se debe ***consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.*** Registrar las novedades y movimientos de manera manual o sistematizada es una actividad esencial dentro de cualquier empresa, ya que garantiza el control, la trazabilidad y la transparencia en los procesos administrativos, contables y operativos.

Llevar registros claros y precisos permite contar con datos reales y verificables sobre las actividades diarias. Esto evita errores, duplicidades o fraudes, y facilita la toma de decisiones basadas en información confiable; además, esta práctica es esencial para la eficiencia, transparencia y sostenibilidad de la empresa. Permite mantener un control confiable de las operaciones, optimizar recursos y asegurar que cada proceso cumpla con las normas y objetivos organizacionales.

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.

- Investigue en su empresa o una empresa modelo cómo se realiza el inventario.

  Elabore un resumen donde se describa:

  Tipos de inventarios utilizados.
  Frecuencia de conteo.
  Responsables del proceso.

- Identificación del proceso de registro.

  Consulte el manual de operaciones o el manual de procedimientos de su empresa o una empresa modelo.

  Identifique los formatos utilizados para registrar novedades o movimientos.

  Describa los pasos del proceso de registro.

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

1. Realice y Diligencie un formato físico de registro (por ejemplo, planilla diaria de inventario, control de asistencia o reporte de producción), de acuerdo a la necesidad de su empresa.

2. Ingrese la misma información en un sistema digital (Excel, software administrativo o base de datos y asegúrese de que los datos coincidan con el registro manual.

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**	Aplica correctamente los procedimientos de inventario establecidos. Registra la información de forma clara, precisa y ordenada.	Entregable
Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Registra la información conforme a los procedimientos establecidos en los manuales. Diligencia correctamente los formatos manuales y digitales.	Entregable

5.GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Inventario:** Conjunto de bienes, materiales o productos que posee una empresa para su uso, venta o transformación.
- **Existencias:** Cantidad de productos o materiales disponibles en almacén en un momento determinado.
- **Stock:** Sinónimo de existencias; se refiere al total de unidades de un producto almacenado.
- **Kardex:** Registro individual de entradas, salidas y saldos de cada producto, utilizado para controlar inventarios.
- **Conteo físico:** Verificación manual o mediante dispositivos electrónicos de las unidades reales existentes en bodega o almacén. GFPI-F-135 V01 • **Inventario inicial:** Cantidad de productos o materiales con los que se inicia un periodo contable o de control.
- **Inventario final:** Existencias registradas al cierre de un periodo determinado, después de considerar entradas y salidas.
- **Rotación de inventario:** Número de veces que el inventario se renueva o se vende durante un periodo; indica la eficiencia en su manejo.
- **Faltante:** Diferencia negativa entre el inventario físico y el inventario registrado en el sistema o en libros.
- **Sobrante:** Diferencia positiva entre el inventario físico y el inventario registrado.
- **Ajuste de inventario:** Corrección que se realiza cuando existen diferencias entre los registros físicos y contables.
- **Registro:** Acción de anotar o consignar información relevante de un hecho, actividad o transacción en un formato físico o digital.
- **Novedad:** Situación o cambio que altera el desarrollo normal de un proceso y que debe ser registrada (por ejemplo, ausencias, daños, ajustes, movimientos de inventario).
- **Registro manual:** Anotación realizada en medios físicos, como planillas, hojas o libros, siguiendo los procedimientos establecidos.
- **Registro sistematizado:** Ingreso de datos en medios digitales o programas informáticos, como hojas de cálculo o sistemas administrativos.
- **Formato:** Documento, físico o digital, diseñado para recopilar información de manera organizada y estandarizada.
- **Manual de operación:** Guía institucional que define los pasos, responsables y procedimientos para realizar y registrar las actividades en la empresa.
- **Control de registros:** Procedimiento que asegura que los registros se generen, almacenen, protejan y mantengan actualizados de forma adecuada.

6. REFERENCIAS

Chiavenato, I. (2017). Administración de recursos materiales y logística. 6ª ed. México: McGraw-Hill Interamericana.

Krajewski, L. J., Ritzman, L. P., & Malhotra, M. K. (2020). Administración de operaciones: procesos y cadena de suministro. 13ª ed. México: Pearson Educación.

SENA (2022). Manual de procedimientos administrativos y financieros. Bogotá D.C.: Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA.

Sapag, N. & Sapag, R. (2014). Preparación y evaluación de proyectos. 6ª ed. México: McGraw-Hill.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia. (2020). Guía para la gestión eficiente de inventarios en MIPYMES. Bogotá D.C.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor	Jeiner Rivero QUiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	01-07-2025

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: ***Obtener pastas y/o emulsiones cárnicas según características del producto***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801010)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Elaborar derivados cárnicos de acuerdo con órdenes de pedido, normatividad de alimentaria, seguridad industrial y salud ocupacional vigente.***
- Creditos: **3**

- Duración de la Guía: **24 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: ***Elaborar derivados cárnicos de acuerdo con órdenes de pedido, normatividad de***

alimentaria, seguridad industrial y salud ocupacional vigente, "embutidos crudos". Por ello 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.

- Para realizar la actividad practica correspondientes a esta guia 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, invitelo 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. ¿Conoce usted la clasificación de los embutidos crudos? Ejemplos
2. ¿Por qué considera importante utilizar diagramas de proceso en la elaboración productos cárnicos?
3. ¿Qué importancia tiene la estandarización de las formulaciones cárnicas?

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.

" El embutido es un recordatorio de que la creatividad culinaria no tiene límites: de lo simple, se puede crear algo extraordinario "

3.2 Actividad de Contextualización

Los productos crudos tienen un tratamiento térmico en su presentación comercial, por lo que se requieren una adecuación previa para su consumo (NTC 1325). Se caracterizan por ser productos de durabilidad limitada a condiciones ambientales normales, por lo que para su conservación prolongada necesitan refrigeración o congelación o un sistema de empaque a vacío o en A.C. La salazón en seco y el secado, ahumado eventualmente aumentan el tiempo de vida media de estos productos, el nivel de salado es normal es decir varía entre 1.7 –2.0 %. el nivel de nitrito de sodio es de máximo 200 ppm; sin embargo, se recomienda manjar niveles menores en un valor de 180 ppm. La calidad del producto final, para el procesamiento del chorizo, depende de: el tamaño del grano en molienda, la temperatura de mezclado, la homogeneidad del mezclado y la relación carne magra – grasa. Las operaciones de reducción de tamaño, mezclado y embutido deben realizarse a temperaturas cercanas a 1º C, el mezclado es la operación que determina la calidad del producto final. Se recomienda secar y ahumar el chorizo a temperaturas de 70ºC y humedad relativa del 80% en promedio, ocasionando en el producto características favorables para su comercialización.
La hamburguesa es un producto crudo no embutido, como su nombre lo indica es de origen Alemán con un auge en la producción y consumo en lo EE.UU., extendiéndose a diferentes partes del mundo, al punto de ser la comida rápida por excelencia en muchos países, también es un producto que podría tener diferentes formulaciones y presentaciones, pero principalmente se conoce la "carne" para hamburguesa, y la "pasta" de hamburguesa. Se diferencian principalmente por las operaciones del proceso, en la primera se efectúa una molienda y un mezclado, en la segúndale mezclado se remplaza por el cutteado, de hecho, los costos de producción son más bajos en la producción de pasta que los costos de producción de carne, en la pasta los rendimientos son mayores. En la actualidad los productos crudos, debido a las exigencias del mercado de las comidas rápidas se pre tratan térmicamente, principalmente mediante la pre cocción.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

Elaborar productos crudos característicos de consumo tradicional en el país. Aplicando los principios de balance de masa, los conocimientos sobre maquinaria y equipos, los principios de la físico-química y los de la microbiología.

Los porcentajes están relacionados con el total en masa de producto a elaborar, por ejemplo, si se desea elaborar 10 kilos de chorizos, la cantidad de carne de res seria:

10000 g x 50% = 5000 g de carne de res

chorizo común	**%**
c. cerdo	30
Carne res	50
Grasa	20
Almidón	5
Hielo	10
Cond. UNIPAC	1
Comino	0,3
ajo	0,4
Cebollin	1
HL	0,15
Fosfatos	0,3
Realzador	0,05
chorizo español	
Magra cerdo	80
Tocino	20
	100

ceb larga	0,8
pimenton	0,6
ajo	0,6
unipack	1
comino	0,1
fosfato	0,3
realzador	0,05
Humo liq	0,15
agua	8

Procedimiento

- Recibir la carne efectuando un análisis organoléptico determinando la frescura de la carne. Pesar

- La carne de res despostada se somete a una primera adecuación en donde son eliminadas las partes indeseables como son hematomas o carnes sanguinolentas, cartílagos, grasas o cebos, tendones, etc.
- La carne de porcino si llega como pernil o como brazo, primero se limpia o lava con solución de tego, se seca con un paño seco, se elimina primero la piel, posteriormente se separa la grasa intramuscular (interna) y se selecciona la carne magra.
- Se efectúa una reducción de tamaño o troceado en cubos de aproximadamente 15 cm de lado.
- Se presala con sal + sal curante en un porcentaje del 1.7% y se almacena en un recipiente limpio en un refrigerador a una temperatura de 4ºC.
- Se lleva a cabo una operación de molienda con el disco Nº 8 Nº 10.
- Se lleva a cabo un mezclado por un tiempo aproximado de 15 minutos, aprovechando la operación para adicionar los diferentes ingredientes restantes de la formulación.
- Preferiblemente dejar en reposo de un día para otro
- Embutir teniendo en cuenta que la temperatura sea < 10ºC
- Parte de la masa se porciona y se seca – ahúma o refrigerar el producto a 2ºC, o congelarlo a –10ºC.
- Otra parte de la masa se embute y se precoce a 73 °C por 30 min. Se ahúma, enfría y almacena en condiciones de refrigeración

hamburguesa alemana	**%**
Carne res	62
grasa	10
Harina T	5
Hielo	20

cond unipac	1
comino	0,3
nuez mosc.	0,1
ajo	0,2
Ceb. Cabez	0,4
perejil	0,5
fosfato	0,3
humo liq	0,15
realzador	0,05
	100

Procedimientos CARNE PARA HAMBURGUESA

- Recibir la carne, hacer los análisis de rigor
- Pesar
- La carne de res se somete a una adecuación en donde se eliminan materias indeseables
- La carne de cerdo, se descortezal, se elimina la grasa superficial, se deshuesa, se selecciona apartando la carne magra de la grasa.
- Se trocea y presala aproximadamente al 2.4% para pasta de hamburguesa y al 2% para carne de hamburguesa
- Se somete a una molienda utilizando el disco Nº 4 Nº 2
- Se formula
- Se efectúa un mezclado, en el cual se incorporan los ingredientes que completan la formulación, esta operación preferiblemente realizarla a una temperatura de < 10ºC - Porcionar y congelar en el congelador de placa

PASTA DE HAMBURGUESA

Los cinco primeros pasos para la elaboración de pasta de hamburguesa son similares a los de carne de hamburguesa.

- Moler en el molino para carne con el disco Nº 2 o Nº 4. la molienda debe hacerse primero a la grasa dorsal y luego a la carne magra
- Formular
- Cuttear la carne, gras, hielo y además ingredientes siguiendo las instrucciones del docente, porcionar o moldear

- Posteriormente se pueden efectuar dos procedimientos; uno sería embutir en tripa de poliamida cal 140 y congelar, la otra posibilidad es pre cocer a 73 °C durante 1,2 h, se efectúa un choque térmico, se alamcena en condiciones de refrigeración y se taja o rebana (90-100 g/por porción), se empaca a vacío y almacena.

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

1. Por qué es ventajoso dejar la masa de chorizo en reposo en refrigeración de un día para otro?

2. Como determinaría para esta práctica en particular el tiempo óptimo de mezclado y de cutteado, cuales variables tendría en cuenta.

3. Por qué considera que deba seguirse el orden de adición de ingredientes en el Cutter ?

4. Por qué son importantes las operaciones de secado y ahumado en el chorizo

5. Teniendo en cuenta los costos de producción es rentable procesar estos productos?. Argumente.

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**	Carnes y sus derivados, clasificación, tratamientos térmicos, equipos de proceso, técnicas de conservación y empaque según normativa vigente.	Entregable

Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Aplica las normas de buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas de elaboración de productos según la normatividad vigente y protocolos de la empresa. Realiza la transformación de las carnes según procedimiento y normas de seguridad industrial.	Practica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Aditivos:**Sustancias que se agregan a la mezcla cárnica (como conservantes, antioxidantes o colorantes) para mejorar su estabilidad, sabor, color o duración.
- **Amasado o mezclado:** Proceso en el que se combinan las carnes, grasas, condimentos y aditivos para obtener una masa uniforme.
- **Buena Práctica de Manufactura (BPM):** Conjunto de normas y procedimientos que garantizan la higiene y calidad en la elaboración de alimentos.
- **Carne magra:** Parte del músculo del animal con bajo contenido de grasa, utilizada como base principal del embutido.
- **Condimentos:** Mezcla de ingredientes naturales como sal, pimienta, ajo, comino, entre otros, que aportan sabor y aroma al producto.
- **Embutido:** Producto cárnico elaborado al introducir una mezcla de carne, grasa y condimentos dentro de una tripa natural o sintética.
- **Embutido crudo:** Producto elaborado a partir de carne y grasa crudas, condimentadas y embutidas, sin someterse a cocción. Ejemplo: chorizo fresco o longaniza.

- **Embutidora:** Equipo utilizado para llenar las tripas con la mezcla cárnica.
- **Fermentación:** Proceso biológico que puede darse en algunos embutidos para desarrollar sabor y aroma, sin aplicar calor.
- **Formulación:** Receta técnica que indica las proporciones exactas de carne, grasa, condimentos y aditivos en el producto.
- **Grasa dorsal:** Grasa extraída del lomo del cerdo, utilizada por su textura firme y sabor suave.
- **Higiene:** Conjunto de prácticas necesarias para mantener la limpieza de los equipos, utensilios y personal durante la producción.

Homogeneidad: Uniformidad de la mezcla cárnica, garantizando la distribución equilibrada de los ingredientes.

- **Inocuidad:** Condición que asegura que el alimento no cause daño a la salud del consumidor.
- **Chorizo:**Tipo de embutido crudo elaborado principalmente con carne de cerdo, grasa y condimentos, embutido en tripa natural.
- **Molienda:** Reducción del tamaño de la carne y grasa mediante un molino para facilitar la mezcla y la textura del producto final.
- **Proteína cárnica:** Componente esencial de la carne que aporta valor nutricional y estructura al embutido.
- **Refrigeración:** Método de conservación por bajas temperaturas (0–4 °C) para evitar el crecimiento de microorganismos.
- **Tripa:** Recubrimiento natural (intestinos de animales) o sintético utilizado para contener la mezcla cárnica durante el embutido.
- **Vida útil:** Tiempo durante el cual el embutido mantiene sus características de calidad e inocuidad bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

6. REFERENCIAS

INVIMA. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Plantas de Procesamiento de Cárnicos.

ICONTEC. NTC 1325: Productos cárnicos procesados**.**

SENA. Manual de elaboración de productos cárnicos frescos y curados.

FAO. Guía práctica para la elaboración de embutidos artesanales.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

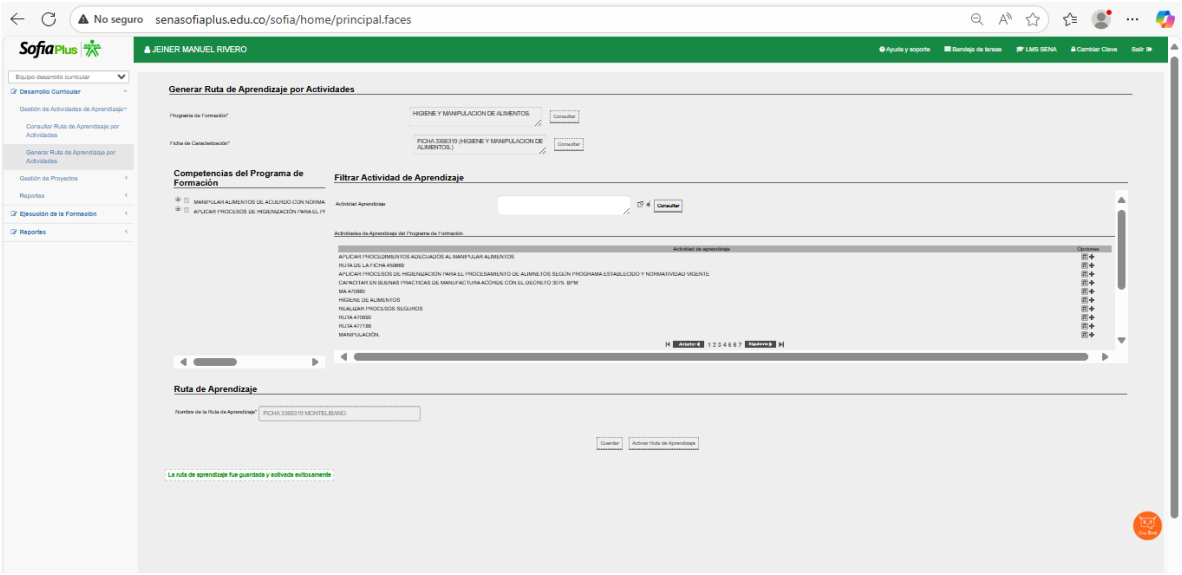
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor	Jeiner Rivero QUiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	01-08-2025

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

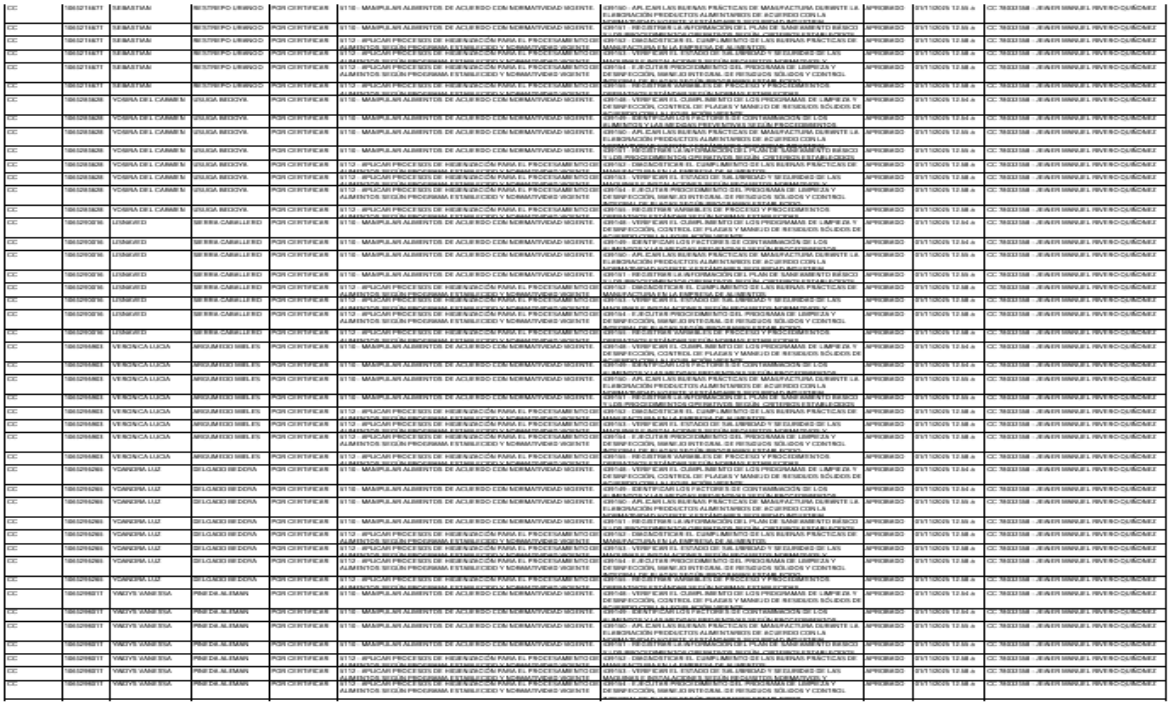
	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					

ANEXO 3



Reporte de Juicios de Evaluación

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registró el juicio evaluativo
CC	1065010381	VENECIA PAOLA	FABRA BELTRAN	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220149 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065010381	VENECIA PAOLA	FABRA BELTRAN	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220148 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065010381	VENECIA PAOLA	FABRA BELTRAN	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220150 - APLICAN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACION PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065010381	VENECIA PAOLA	FABRA BELTRAN	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220151 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065010381	VENECIA PAOLA	FABRA BELTRAN	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220152 - DEMOSTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065010381	VENECIA PAOLA	FABRA BELTRAN	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065010381	VENECIA PAOLA	FABRA BELTRAN	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065010381	VENECIA PAOLA	FABRA BELTRAN	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065011730	LEAMPS MARICELLYS	ZORRA SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220149 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065011730	LEAMPS MARICELLYS	ZORRA SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220148 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065011730	LEAMPS MARICELLYS	ZORRA SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220150 - APLICAN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACION PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065011730	LEAMPS MARICELLYS	ZORRA SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220151 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065011730	LEAMPS MARICELLYS	ZORRA SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220152 - DEMOSTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065011730	LEAMPS MARICELLYS	ZORRA SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065011730	LEAMPS MARICELLYS	ZORRA SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065011730	LEAMPS MARICELLYS	ZORRA SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1036271666	DIEGYS	SALAS PACHECO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220149 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1036271666	DIEGYS	SALAS PACHECO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220148 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1036271666	DIEGYS	SALAS PACHECO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220150 - APLICAN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACION PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1036271666	DIEGYS	SALAS PACHECO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220151 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1036271666	DIEGYS	SALAS PACHECO	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220152 - DEMOSTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1036271666	DIEGYS	SALAS PACHECO	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1036271666	DIEGYS	SALAS PACHECO	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1036271666	DIEGYS	SALAS PACHECO	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1044609963	VALERIA CAROLINA	MENESES DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220149 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1044609963	VALERIA CAROLINA	MENESES DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220148 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1044609963	VALERIA CAROLINA	MENESES DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220150 - APLICAN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACION PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1044609963	VALERIA CAROLINA	MENESES DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220151 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1044609963	VALERIA CAROLINA	MENESES DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220152 - DEMOSTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1044609963	VALERIA CAROLINA	MENESES DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1044609963	VALERIA CAROLINA	MENESES DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1044609963	VALERIA CAROLINA	MENESES DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	220155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065211877	SEBASTIAN	BUSTAMANTE LERMOND	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220149 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1065211877	SEBASTIAN	BUSTAMANTE LERMOND	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	220148 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:54 a.	CC 76333168 - JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ



CC	1084763426	STACY	ROSENBUSH BANAY	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1084763426	STACY	ROSENBUSH BANAY	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - VERIFICAR EL ESTADO DE SUS UNIDAD Y SEGUROS DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1084763426	STACY	ROSENBUSH BANAY	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039164 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1084763426	STACY	ROSENBUSH BANAY	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039165 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1103934310	YANILI MANCILLA	TORRES PEÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039166 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1103934310	YANILI MANCILLA	TORRES PEÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039167 - IDENTIFICAR LOS FACTORES SE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1103934310	YANILI MANCILLA	TORRES PEÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039168 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1103934310	YANILI MANCILLA	TORRES PEÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039169 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1103934310	YANILI MANCILLA	TORRES PEÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039162 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1103934310	YANILI MANCILLA	TORRES PEÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - VERIFICAR EL ESTADO DE SUS UNIDAD Y SEGUROS DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1103934310	YANILI MANCILLA	TORRES PEÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039164 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1103934310	YANILI MANCILLA	TORRES PEÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039165 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1116963648	NOHEMITH DEL CARMEN	FLOREZ PERIN	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039166 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1116963648	NOHEMITH DEL CARMEN	FLOREZ PERIN	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039167 - IDENTIFICAR LOS FACTORES SE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1116963648	NOHEMITH DEL CARMEN	FLOREZ PERIN	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039168 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1116963648	NOHEMITH DEL CARMEN	FLOREZ PERIN	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039169 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1116963648	NOHEMITH DEL CARMEN	FLOREZ PERIN	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039162 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1116963648	NOHEMITH DEL CARMEN	FLOREZ PERIN	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - VERIFICAR EL ESTADO DE SUS UNIDAD Y SEGUROS DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1116963648	NOHEMITH DEL CARMEN	FLOREZ PERIN	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039164 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	1116963648	NOHEMITH DEL CARMEN	FLOREZ PERIN	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039165 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990376	FANNY DEL SOCORRO	CASTILLO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039166 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990376	FANNY DEL SOCORRO	CASTILLO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039167 - IDENTIFICAR LOS FACTORES SE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990376	FANNY DEL SOCORRO	CASTILLO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039168 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990376	FANNY DEL SOCORRO	CASTILLO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039169 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990376	FANNY DEL SOCORRO	CASTILLO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039162 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990376	FANNY DEL SOCORRO	CASTILLO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - VERIFICAR EL ESTADO DE SUS UNIDAD Y SEGUROS DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990376	FANNY DEL SOCORRO	CASTILLO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039164 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990376	FANNY DEL SOCORRO	CASTILLO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039165 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990375	DENYS PADILLA	LARA LARA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039166 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990375	DENYS PADILLA	LARA LARA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039167 - IDENTIFICAR LOS FACTORES SE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990375	DENYS PADILLA	LARA LARA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039168 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990375	DENYS PADILLA	LARA LARA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039169 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990375	DENYS PADILLA	LARA LARA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039162 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990375	DENYS PADILLA	LARA LARA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - VERIFICAR EL ESTADO DE SUS UNIDAD Y SEGUROS DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990375	DENYS PADILLA	LARA LARA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039164 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	29990375	DENYS PADILLA	LARA LARA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039165 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26040899	MONICA CORDILLO	CARNAY ACUÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039166 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26040899	MONICA CORDILLO	CARNAY ACUÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039167 - IDENTIFICAR LOS FACTORES SE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26040899	MONICA CORDILLO	CARNAY ACUÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039168 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26040899	MONICA CORDILLO	CARNAY ACUÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039169 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26040899	MONICA CORDILLO	CARNAY ACUÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039162 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26040899	MONICA CORDILLO	CARNAY ACUÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - VERIFICAR EL ESTADO DE SUS UNIDAD Y SEGUROS DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26040899	MONICA CORDILLO	CARNAY ACUÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039164 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	26040899	MONICA CORDILLO	CARNAY ACUÑA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039165 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58833978	ARNOLIS DEL CARMEN	MARTINEZ OLIVEIRA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039166 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	58833978	ARNOLIS DEL CARMEN	MARTINEZ OLIVEIRA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039167 - IDENTIFICAR LOS FACTORES SE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58833978	ARNOLIS DEL CARMEN	MARTINEZ OLIVEIRA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039168 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58833978	ARNOLIS DEL CARMEN	MARTINEZ OLIVEIRA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039169 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58833978	ARNOLIS DEL CARMEN	MARTINEZ OLIVEIRA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039162 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58833978	ARNOLIS DEL CARMEN	MARTINEZ OLIVEIRA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - VERIFICAR EL ESTADO DE SUS UNIDAD Y SEGUROS DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58833978	ARNOLIS DEL CARMEN	MARTINEZ OLIVEIRA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039164 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58833978	ARNOLIS DEL CARMEN	MARTINEZ OLIVEIRA	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039165 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58947116	ADE ESTER	MEDINA REYES	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039166 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58947116	ADE ESTER	MEDINA REYES	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039167 - IDENTIFICAR LOS FACTORES SE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58947116	ADE ESTER	MEDINA REYES	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039168 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58947116	ADE ESTER	MEDINA REYES	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039169 - REGISTRAR LA INFORMACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58947116	ADE ESTER	MEDINA REYES	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039162 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58947116	ADE ESTER	MEDINA REYES	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039163 - VERIFICAR EL ESTADO DE SUS UNIDAD Y SEGUROS DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58947116	ADE ESTER	MEDINA REYES	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039164 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58947116	ADE ESTER	MEDINA REYES	POR CERTIFICAR	0112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039165 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a. m.	CC 1033313581 - JEIVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	58943073	LUDIS YANIHT	ALVARADO COGOLLO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039166 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE	APROBAD

CC	98944808	YENIS DEL SOCORRO	SENA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944808	YENIS DEL SOCORRO	SENA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944827	DREQUEMA DEL CARMEN	ARAUJO SIERRA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039196 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944827	DREQUEMA DEL CARMEN	ARAUJO SIERRA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039197 - IDENTIFICAR LOS FACTORES Q SE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944827	DREQUEMA DEL CARMEN	ARAUJO SIERRA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039198 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944827	DREQUEMA DEL CARMEN	ARAUJO SIERRA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039199 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944827	DREQUEMA DEL CARMEN	ARAUJO SIERRA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039200 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944827	DREQUEMA DEL CARMEN	ARAUJO SIERRA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039201 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944827	DREQUEMA DEL CARMEN	ARAUJO SIERRA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944827	DREQUEMA DEL CARMEN	ARAUJO SIERRA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944845	ARNOLIS DEL CARMEN	GRANADO PEÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039196 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944845	ARNOLIS DEL CARMEN	GRANADO PEÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039197 - IDENTIFICAR LOS FACTORES Q SE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944845	ARNOLIS DEL CARMEN	GRANADO PEÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039198 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944845	ARNOLIS DEL CARMEN	GRANADO PEÑA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039199 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944845	ARNOLIS DEL CARMEN	GRANADO PEÑA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039200 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944845	ARNOLIS DEL CARMEN	GRANADO PEÑA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039201 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944845	ARNOLIS DEL CARMEN	GRANADO PEÑA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944845	ARNOLIS DEL CARMEN	GRANADO PEÑA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944393	LILIA ISABEL	MARTINEZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039196 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944393	LILIA ISABEL	MARTINEZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039197 - IDENTIFICAR LOS FACTORES Q SE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944393	LILIA ISABEL	MARTINEZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039198 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944393	LILIA ISABEL	MARTINEZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039199 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944393	LILIA ISABEL	MARTINEZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039200 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944393	LILIA ISABEL	MARTINEZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039201 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944393	LILIA ISABEL	MARTINEZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944393	LILIA ISABEL	MARTINEZ SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947678	MARIA ELENA	GUERRERO VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039196 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947678	MARIA ELENA	GUERRERO VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039197 - IDENTIFICAR LOS FACTORES Q SE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947678	MARIA ELENA	GUERRERO VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039198 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947678	MARIA ELENA	GUERRERO VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039199 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947678	MARIA ELENA	GUERRERO VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039200 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947678	MARIA ELENA	GUERRERO VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039201 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947678	MARIA ELENA	GUERRERO VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947678	MARIA ELENA	GUERRERO VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947688	MARIA SEGUNDA	RICARDO SOTO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039196 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947688	MARIA SEGUNDA	RICARDO SOTO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039197 - IDENTIFICAR LOS FACTORES Q SE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947688	MARIA SEGUNDA	RICARDO SOTO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039198 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947688	MARIA SEGUNDA	RICARDO SOTO	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039199 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947688	MARIA SEGUNDA	RICARDO SOTO	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039200 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947688	MARIA SEGUNDA	RICARDO SOTO	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039201 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947688	MARIA SEGUNDA	RICARDO SOTO	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947688	MARIA SEGUNDA	RICARDO SOTO	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947161	VOLIS DEL CARMEN	MISTRIL SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039196 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947161	VOLIS DEL CARMEN	MISTRIL SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039197 - IDENTIFICAR LOS FACTORES Q SE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

CC	98947161	VOLIS DEL CARMEN	MISTRIL SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039198 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947161	VOLIS DEL CARMEN	MISTRIL SUAREZ	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039199 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947161	VOLIS DEL CARMEN	MISTRIL SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039200 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947161	VOLIS DEL CARMEN	MISTRIL SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039201 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947161	VOLIS DEL CARMEN	MISTRIL SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947161	VOLIS DEL CARMEN	MISTRIL SUAREZ	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947933	ANA SOFIA	SOTO ARRIETA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039196 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947933	ANA SOFIA	SOTO ARRIETA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039197 - IDENTIFICAR LOS FACTORES Q SE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947933	ANA SOFIA	SOTO ARRIETA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039198 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947933	ANA SOFIA	SOTO ARRIETA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039199 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947933	ANA SOFIA	SOTO ARRIETA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039200 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947933	ANA SOFIA	SOTO ARRIETA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039201 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947933	ANA SOFIA	SOTO ARRIETA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98947933	ANA SOFIA	SOTO ARRIETA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944538	OSCAR ENRIQUE	SEPULVEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039196 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944538	OSCAR ENRIQUE	SEPULVEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039197 - IDENTIFICAR LOS FACTORES Q SE CONTAMINACIÓN DE LOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944538	OSCAR ENRIQUE	SEPULVEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039198 - APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944538	OSCAR ENRIQUE	SEPULVEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR	0116 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	039199 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944538	OSCAR ENRIQUE	SEPULVEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039200 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944538	OSCAR ENRIQUE	SEPULVEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039201 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944538	OSCAR ENRIQUE	SEPULVEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039194 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y CONTROL	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ
CC	98944538	OSCAR ENRIQUE	SEPULVEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR	0113 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	039195 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	01/11/2025 12:58 a.	CC 1033133581 - JEAVER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ