Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 16/12/2025
Ficha de Caracterización: 3233491
Código: 635503
Versión: 103
Denominación: COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 25/07/2025
Fecha Fin: 24/10/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 19 - REGIONAL CAUCA
Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007146426	LINA MARCELA	QUINTERO ARMERO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1007148901	DALILA	YELA GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1007581469	ANA SUDELY	RAMOS GUETIO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1059597467	HEYLIN ANDREA	DICUE VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUIENTE AÑO 2026
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1059842429	ISABELA	CASSO ZAPATA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1060358309	VIVIAN NICOL	CARABALI BONILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1061743545	IVANA ISABEL	ROMERO CIFUENTES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062276703	KELLY DANIELA	MINA MORENO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062288153	FRANCISCO LEONIDAS	VIDAL CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062289086	SHAROL MELISSA	VIDAL COBO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062289721	GERSON GEOVANI	PENAGOS YANGUMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062290167	KEINER ALEXIS	HURTADO VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062291471	LUCAS	MELLIZO VIDAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062291754	MILEIDY	VELASCO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062293768	MAIRA ALEJANDRA	VIVEROS CRUZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
TI	1062294724	SARA GISEL	MEJIA SANDOVAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062322603	ANGY PAOLA	AGUADO PIEDRAHITA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA A L SIGUEINTE AÑO 2026
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	POR EVALUAR		RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062327364	MARIA DEL PILAR	BASTO TENORIO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		LA UNICA APRENDIZ QUE NO EVALUE PORQUE FALTO A LOS TALLERES
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1062330905	ANYELA FERNANDA	VIVAS ALBAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1065442568	JHONATAN STIVEN	GARCIA BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1067523011	CAMILA	DONNEYS MARTINEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1088732068	KAMILA VALERIE GABRIELA	MORALES SOLARTE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1105360758	PAOLA ANDREA	CASTILLO DELGADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1111666788	SANTIAGO	TOBAR QUIGUANAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	POR EVALUAR		- C ANCELO MATRICULA

CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1116448270	JOJHAN ALEJANDRO	MORENO GARCIA	CANCELADO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- CANCELO MATRICULA
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
CC	1118310741	VALENTINA	GUAPACHA LABRADOR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1126420901	YULIANA VALENTINA	ABIRAMA MURILLO	RETIRO VOLUNTARIO	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RETIRO VOLUNTARIO
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	24/11/2025 22.23 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	14/09/2025 15.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	APROBADO	07/10/2025 9.38 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	APROBADO	24/11/2025 22.20 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	24/10/2025 19.28 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	14/09/2025 15.32 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	APROBADO	06/12/2025 15.00 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026
TI	1145624168	MARÍA JOSÉ	FERNÁNDEZ ALZATE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA AL SIGUIENTE AÑO 2026

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 16/12/2025
Ficha de Caracterización: 3315184
Código: 635503
Versión: 103
Denominación: COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 09/10/2025
Fecha Fin: 08/01/2027
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 19 - REGIONAL CAUCA
Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		RAP QUE PASA 2026
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		RAP QUE PASA 2026
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		RAP QUE PASA 2026
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1006362619	EMILY JULIETH	GOMEZ SALDAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1007150065	SEBASTHIAN	RODRIGUEZ OSPINA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1031540777	JHOSAN DAVID	NAZARIT AMAYA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1060358317	CATALINA	CORCINO BALANTA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062279737	YEINI FERNANDA	SALINAS MESU	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062286580	SAMUEL	ARARAT POLINDARA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288069	LICETH DAHIANA	LOBOA GÓMEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
CC	1062288140	ISABELLA	LOPEZ CASTRILLON	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		ESTA APRENDIZ SE LE LLAMO SE LE DIO AVISO A BIENESTAR ELLA DICE QUE VA HACER RETIRO VOLUNTARIO
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062293051	CLARITZA	CALAMBAS MENZA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1062295909	ADRIAN STIBEN	LASSO FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062323894	MAURICIO	PALACIOS VELEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1062334549	ANYI MILDRED	GAVIRIA FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1104545292	FRANLLY YULYE	MINA QUIRAMA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107045575	JUAN DAVID	OLMOS FERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1107058939	BRYAN FERNANDO	VALLEJO RIVERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1109115910	NATALY	ORTIZ AGUIRRE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1110289090	MARIA JOSE	ACOSTA RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044154	KELLY TATIANA	GARCIA GRIMALDOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		SE ENTREGO DESERCION A MIGUEL INCHIMA
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1112044970	HASLI YULIETH	LASSO MEJIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1117502635	SANTIAGO	CICERI CORONADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
TI	1118025195	LEIDY YULIED	RODRÍGUEZ COPETE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		RAP QUE PASA 2026
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	1118257345	DAIRIN MAYERLI	PRADO RIASCOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	25528939	AGRIPINA	TAMAYO HURTADO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34371858	ROSA ELENA	MINA ESCOBAR	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34614990	FLOR STELLA	GUASAQUILLO GUEGUE	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	34771222	YULMARELIS	MINA MERA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS	APROBADO	16/11/2025 18.04 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	08/12/2025 20.47 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE	APROBADO	16/11/2025 18.07 a	CC 34549985 - ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		- RAP QUE PASA 2026
CC	67025370	LADY VANESSA	CHAPARRO GARCIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE	POR EVALUAR		RAP QUE PASA 2026