



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					

## INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá 30 de marzo de 2026

Señor(a)

**JHON JAIRO LEURO DELGADO**

Supervisor(a) contrato nro. No. CO1.PCCNTR.9213007 2026

INSTRUCTOR G18

Logística complementaria

Bogotá D.C

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Marzo de 2026

**Referencia:** CO1.PCCNTR.9213007 del año 2026

Diana Isadora Dix Sotelo identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1019021306, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** *Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS DOS PESOS PESOS M/CTE. (\$49.585.802). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en el mes de enero por valor de TRESCIENTOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$315.833). B) Diez (10) pagos iguales en los meses de febrero a noviembre por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. (\$4.737.497). C) un último pago en el mes de diciembre por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE.*

**Plazo:** Será hasta el (12) de (diciembre) de 2026.



**Objeto:** Prestar los servicios personales de carácter temporal, para atender la formación complementaria en las competencias técnicas relacionadas con la red de conocimiento salud en la modalidad presencial, dando cumplimiento a los lineamientos, procesos y metodologías de la Formación Profesional Integral, de acuerdo con los requerimientos del Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información.

#### Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de planeación para la orientación formativa de los programas de formación asignados por la supervisión, de acuerdo con la fase del proyecto formativo, la planeación pedagógica y las guías de aprendizaje, atendiendo las necesidades es del servicio, las cuales contemplan las jornadas académicas y sedes adscritas que maneje el centro de formación en la red de conocimiento y área temática citada en el objeto contractual.	Apoyé la planeación del proceso con la ejecución del programa Higiene y Manipulación de alimentos (96151529) para los distintos convenios: haciendo contactos con entidades para pactar inicios de cursos en el mes de marzo de 2026.	<b>OBLIGACIÓN 1</b>  Actas de inicio para cada una de las entidades contactadas y juicios de evaluación de las fichas: 3459219 y 3459220
2	Realizar la ejecución de procesos formativos de los programas de formación asignados por la supervisión, según la modalidad en la que se oriente el programa, de acuerdo con los requerimientos del servicio, las cuales contemplan las jornadas académicas y sedes adscritas que maneje el centro de formación en la red de conocimiento y área	Apoyé la planeación del proceso con la ejecución del programa Higiene y Manipulación de alimentos (96151529)	<b>OBLIGACIÓN 2</b>  Se evidenció con Listas de asistencia de las formaciones impartidas de manera presencial junto con instituto para la economía social IPES El informe de apoyo a la formación reporte de horas mensual del instructor bajado de sofia plus.



	temática citada en el objeto contractual.	para los distintos convenios: Instituto para la economía social IPES  Fichas: 3459219 3459220 3459221 3460937	
3	Implementar las estrategias para preparar, orientar, evaluar y apoyar el aprendizaje utilizando las herramientas y métodos definidos por la entidad.	Se realizó actualización de las guías de aprendizaje de acuerdo a los parámetros y formatos asignados desde la coordinación.	<b>OBLIGACION 3</b> Adjunto la versión actualizada de las guías de aprendizaje utilizadas en los procesos de formación
4	Realizar la evaluación de los aprendices acorde a la normatividad y registrar los juicios evaluativos oportunamente en los aplicativos dispuestos por la entidad.	Se realizó la evaluación de los aprendices acorde con la normatividad vigente y se registraron oportunamente los juicios evaluativos en los aplicativos dispuestos por la entidad.	<b>OBLIGACION 4</b> Se evidenció con el cargue en el enlace de la coordinación académica los pdf con juicios por ficha.
5	Reportar las novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices asignados a la coordinación, de acuerdo con el debido proceso	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	<b>OBLIGACION 5</b> No se requirió la actividad
6	Apoyar el proceso de depuración de aprendices en cumplimiento de los lineamientos del SENA	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	<b>OBLIGACION 6</b> No se requirió la actividad



7	Apoyar las actividades relacionadas con el desarrollo curricular de los programas de formación asociados con la línea medular que imparte el centro, de acuerdo con la necesidad y las tendencias del sector, cuando sea requerido.	Se desarrolló actividades relacionadas con el curso de higiene y manipulación de alimentos con temas vigentes y actualizados para formación para el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente	<b>OBLIGACION 7</b> Adjunto evidencia de las actividades desarrolladas en las aulas de formación con cada uno de los grupos de los cursos de manipulación de alimentos.
8	Aplicar y hacer cumplir lo establecido en el reglamento del aprendizaje.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	<b>OBLIGACION 8</b> No se requirió la actividad
9	Apoyar la promoción de la oferta de los programas de Formación Profesional Integral y participar en eventos y actividades de divulgación tecnológica.	Socialicé mediante redes sociales los cursos ofertados en el centro de formación con el ánimo de promover y divulgar la información.	<b>OBLIGACION 9</b> Socialicé la información compartida desde la coordinación que el centro de mercadeo impulsó para el mes de marzo.
10	Presentar los informes y reportes requeridos sobre las actividades formativas, usando los formatos y plataformas indicadas por el Centro de Formación y por el SENA.	Los informes de gestión y los reportes requeridos por la coordinación académica fueron presentados de manera oportuna, cumpliendo con los plazos establecidos y asegurando la calidad y precisión de la información entregada.	<b>OBLIGACION 10</b> GC_1019021306_39726_MARZO_2026 GF_1019021306_39726_MARZO_2026 Enlace de carpetas con evidencias:  Correo: <a href="mailto:ddix@sena.edu.co">ddix@sena.edu.co</a> <a href="#">DIANA ISADORA DIX SOTELO</a>



11	Participar en las actividades convocadas por la supervisión relacionadas con la ejecución del objeto contractual.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	<b>OBLIGACION 11</b> No se requirió la actividad
12	Velar por el buen uso de los elementos y equipos ubicados en el lugar donde se preste el servicio.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	<b>OBLIGACION 12</b> No se requirió la actividad
13	Participar y garantizar la participación de aprendices en las actividades programadas por el grupo de Bienestar al Aprendiz.	Para este periodo no se ejecutó acción alguna de esta obligación	<b>OBLIGACION 13</b> No se requirió la actividad
14	Aplicar procesos y procedimientos establecidos por la entidad, para la gestión documental relacionada con el objeto contractual.	Impartí formación presencial de acuerdo con los procedimientos establecidos por la entidad.	<b>OBLIGACION 14</b> Para esta evidencia se demuestra con la evidencia de la formación presencial en cada uno de los lugares donde se requirió la formación de manipulación de alimentos para las cuatro fichas del mes de marzo.
15	Las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.	Se programó las fichas del mes de marzo de acuerdo con las fechas y tiempos estipulados desde la coordinación y se hizo la respectiva solicitud por medio de correo electrónico, ya que por enlace dado supera la capacidad máxima de almacenamiento.	<b>OBLIGACION 15</b> Se adjuntan las evidencias correspondientes a las pruebas de la solicitud de fichas a la coordinación académica.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.



Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 9499906564, aportes en línea, referente al mes de febrero de 2026

Cordialmente,

**Firma**

**Diana Isadora Dix Sotelo**  
**Contratista**  
**C.C. No. 1019021306**

Recibí a satisfacción:

**JHON JAIRO LEURO DELGADO**  
SUPERVISOR CONTRATO No.  
CO1.PCCNTR.9213007 INSTRUCTOR  
GRADO 18  
Coordinación Logística  
complementaria

**Control de Cambios**

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de



VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
		Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DIANA ISADORA DIX SOTELO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION

**FECHA INICIAL:** 02/03/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/03/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3459219 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 47,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3460937 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE



29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

<b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b>	<b>47,90</b>
--------------------------------------	--------------

---

**FICHA** 3459220 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

<b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b>	<b>48,00</b>
--------------------------------------	--------------

---

**FICHA** 3436290 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

<b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b>	<b>32,90</b>
--------------------------------------	--------------

---

**FICHA** 3459221 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

<b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b>	<b>47,90</b>
--------------------------------------	--------------

---

**FICHA** 3438164 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

---

<b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b>	<b>14,00</b>
--------------------------------------	--------------

---

---

<b>TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:</b>	<b>238,60</b>
--	---------------

---

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

---

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

---

### ACTIVIDADES ADICIONALES

---

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

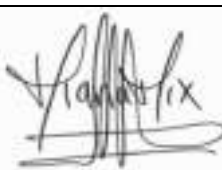
**INSTRUCTOR:** DIANA ISADORA DIX SOTELO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION



ACTA No. 006			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> Solicitud curso Higiene y manipulación de alimentos			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	<b>BOGOTÁ D.C., DÍA, MES, AÑO</b> 27 de enero de 2026	<b>HORA INICIO:</b> 7 am	<b>HORA FIN:</b> 8:00am
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b> Vía WhatsApp, comunicación por contacto directo	<b>CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b>  <b>REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b>  Solicitud curso de Higiene y manipulación de alimentos con el instituto para la economía social veracruz.			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> Concertar fecha para iniciar las formaciones impartidas en veracruz.			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
La instructora Diana Dix Sotelo, se comunica con La señora Mónica Fernanda Sánchez subdirectora de formación y empleabilidad del instituto para la economía social quien se encarga de programar los cursos, se concertó la programación e inicio de cursos para el año 2026.			
<b>CONCLUSIONES</b>			
Se llega a un acuerdo con la programación del primer curso de Higiene y manipulación de alimentos para el mes de marzo de 2026 jornada tarde noche.			

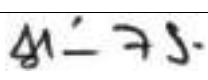
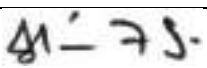


ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN		FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Se acuerda realizar las jornadas de capacitación en las instalaciones de Veracruz en el salón que esté disponible según programación.		Marzo	Mónica Fernanda Sánchez	81-73-
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Mónica Fernanda Sánchez	Subdirectora de formación y empleabilidad	si		81-73-
Diana Dix Sotelo	Instructor sena	si		
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.				



ACTA No. 006			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> Solicitud curso Higiene y manipulación de alimentos			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	<b>BOGOTÁ D.C., DÍA, MES, AÑO</b> 27 de enero de 2026	<b>HORA INICIO:</b> 7 am	<b>HORA FIN:</b> 8:00am
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b> Vía WhatsApp, comunicación por contacto directo	<b>CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b>  <b>REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b>  Solicitud curso de Higiene y manipulación de alimentos con el instituto para la economía social plaza de mercado 7 de agosto jornada tarde.			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> Concertar fecha para iniciar las formaciones impartidas en plaza de mercado 7 de agosto.			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
La instructora Diana Dix Sotelo, se comunica con La señora Mónica Fernanda Sánchez subdirectora de formación y empleabilidad del instituto para la economía social quien se encarga de programar los cursos, se concertó la programación e inicio de cursos para el año 2026.			
<b>CONCLUSIONES</b>			
Se llega a un acuerdo con la programación del primer curso de Higiene y manipulación de alimentos para el mes de marzo de 2026 jornada tarde noche.			



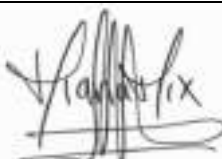
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN		FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Se acuerda realizar las jornadas de capacitación en las instalaciones de PDM 7 agosto en el salón que esté disponible según programación.		Marzo	Mónica Fernanda Sánchez	
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Mónica Fernanda Sánchez	Subdirectora de formación y empleabilidad	si		
Diana Dix Sotelo	Instructor sena	si		
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.				



ACTA No. 007			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> Solicitud curso Higiene y manipulación de alimentos			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	<b>BOGOTÁ D.C., DÍA, MES, AÑO</b> 27 de enero de 2026	<b>HORA INICIO:</b> 7 am	<b>HORA FIN:</b> 8:00am
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b> Vía WhatsApp, comunicación por contacto directo	<b>CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b>  <b>REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b>  Solicitud curso de Higiene y manipulación de alimentos con el instituto para la economía social plaza de mercado 7 de agosto.			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> Concertar fecha para dar inicio a las formaciones impartidas en plaza de mercado 7 de agosto.			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
La instructora Diana Dix Sotelo, se comunica con La señora Mónica Fernanda Sánchez subdirectora de formación y empleabilidad del instituto para la economía social quien se encarga de programar los cursos, se concertó la programación e inicio de cursos para el año 2026.			
<b>CONCLUSIONES</b>			
Se llega a un acuerdo con la programación del primer curso de Higiene y manipulación de alimentos para el año 2026 jornada tarde noche.			





ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
Se acuerda realizar las jornadas de capacitación en las instalaciones de la plaza de mercado 7 de agosto en el salón que este disponible según programación.	Febrero	Mónica Fernanda Sánchez	81-73-	
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Mónica Fernanda Sánchez	Subdirectora de formación y empleabilidad	si		81-73-
Diana Dix Sotelo	Instructor sena	si		

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



ACTA No. 008			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> Solicitud curso Higiene y manipulación de alimentos			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b>	<b>BOGOTÁ D.C., DÍA, MES, AÑO</b> 09 de marzo de 2026	<b>HORA INICIO:</b> 5 pm	<b>HORA FIN:</b> 5:30pm
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b> Vía WhatsApp, comunicación por contacto directo	<b>CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b>  <b>REGIONAL DISTRITO, SENA CENTRO DE GESTIÓN DE MERCADOS, LOGÍSTICA Y TIC</b>	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b>  Solicitud curso de Higiene y manipulación de alimentos con el instituto para la economía social punto vive digital Veracruz jornada tarde.			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> Concertar fecha para dar inicio a las formaciones impartidas en punto vive digital Veracruz.			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
La instructora Diana Dix Sotelo, se comunica con La señora Mónica Fernanda Sánchez subdirectora de formación y empleabilidad del instituto para la economía social quien se encarga de programar los cursos, se concertó la programación e inicio de cursos para el año 2026.			
<b>CONCLUSIONES</b>			
Se llega a un acuerdo con la programación de Higiene y manipulación de alimentos para el año 2026 jornada tarde noche.			



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN		FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Se acuerda realizar las jornadas de capacitación en las punto vive digital en el salón que este disponible según programación.		Marzo	Mónica Fernanda Sánchez	81-73-
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Mónica Fernanda Sánchez	Subdirectora de formación y empleabilidad	si		81-73-
Diana Dix Sotelo	Instructor sena	si		
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.				

VERARU?

Ficha

5

11 de 19  
Hugo

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

Inocuidad Alimentaria										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	COMPETENCIA	OTRO (CARGO)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/FAX	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Rosario Barea	39574513	NA	NA	Aprendiz	—	rosario.loflore@com	321310	Presencial	RSB
2	Maribel Linares	5109957	NA	NA	Aprendiz	NR	mpguss@gmail.com	314	Presencial	Maribel Linares
3	Ernesta del Cero	39403519	NA	NA	Aprendiz	NR	campana.ernesta@com	31071293	Presencial	Ernesta
4	Ernesta del Cero	520774093	NA	NA	Aprendiz	NR	Pablobaguer@com	31085551	Presencial	Pablobaguer 2 Regar
5	Valdelmar	39753213	NA	NA	Aprendiz	NR	valdelmar@com	31023407	Presencial	Valdelmar
6	Vilginia Mota	39751987	NA	NA	Aprendiz	—	vilginia.mota@com	31251294	Presencial	Vilginia Mota
7	Gerdan	39157738	NA	NA	Aprendiz	NR	NR	32002902	Presencial	Gerdan
8	Vivian Lugo	1298313	NA	NA	Aprendiz	NR	vivian.lugo@com	NR	Presencial	Vivian Lugo
9	Elena López	51551937	NA	NA	Aprendiz	NR	elena.lopez@com	311539	Presencial	Elena López
10	Gloria Sotomayor	4176981	NA	NA	Aprendiz	NR	NR	NR	Presencial	Gloria Sotomayor
11	Gloria Sotomayor	34682352	NA	NA	Aprendiz	NR	gloria.sotomayor@com	31380953	Presencial	Gloria Sotomayor
12	SONIA Fajardo	4194105	NA	NA	Aprendiz	NR	sonia.fajardo@com	313328	Presencial	Sonia Fajardo
13	Andrés Damián Gudiño Medina	3109913091	NA	NA	Aprendiz	NR	andres.gudiño@com	3109913091	Presencial	Andrés Damián Gudiño Medina
14	Jesusa Pinzón	39770890	NA	NA	Aprendiz	NR	jesusa.pinzon@com	31080229	Presencial	Jesusa Pinzón
15	Hugo Pinzón	39107051	NA	NA	Aprendiz	NR	hugo.pinzon@com	NR	Presencial	Hugo Pinzón

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 12 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)

5 claves de la Inocuidad.

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PUNTA	CONTRATO	OTRO (JULIA)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/FAX	AUTOGRAFÍA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Angie Aranda	65705241	NA	NA	Aprendiz	—	ArandaAngie@gmail.com	3003600000	Presencial	Angie Aranda
2	Rosalbina	65705241	NA	NA	Aprendiz	—	rosalbinab@gmail.com	31645558	Presencial	Rosalbina
3	William Reyes	74412742	NA	NA	Aprendiz	—	REYESWILLIAM1994@gmail.com	31645558	Presencial	William Reyes
4	Edilva Flores	52886985	NA	NA	Aprendiz	—	Edilva2310@gmail.com	31645558	Presencial	Edilva Flores
5	Odilia Mojica	52055673	NA	NA	Aprendiz	—	omojica@gmail.com	302884242	Presencial	Odilia Mojica
6	Flor Alba Pizarro	5150617	NA	NA	Aprendiz	—	alba858@gmail.com	316412402	Presencial	Flor Alba Pizarro
7	Jorge Epiel M.	12433408	NA	NA	Aprendiz	—	Epiel201@gmail.com	32034458	Presencial	Jorge Epiel M.
8	Elber Ivan Sandoz	80729014	NA	NA	Aprendiz	—	ElberIvanSandoz@gmail.com	3214719732	Presencial	Elber Ivan Sandoz
9	Pilar Cecilia M.	4010402	NA	NA	Aprendiz	—	PilarceciliaM@gmail.com	31645558	Presencial	Pilar Cecilia M.
10	Coz Mariani M.	40016716	NA	NA	Aprendiz	—	CozArianiM@gmail.com	NR	Presencial	Coz Mariani M.
11	Yuanliu Pardo	8050402	NA	NA	Aprendiz	—	YuanliuPardo@gmail.com	31645558	Presencial	Yuanliu Pardo
12	Olga Y. Gallego	52117805	NA	NA	Aprendiz	—	OlgaYGallego@gmail.com	31645558	Presencial	Olga Y. Gallego
13	Adriana Gallego	25220461	NA	NA	Aprendiz	—	adriana.gallego@gmail.com	31645558	Presencial	Adriana Gallego
14	Luz Marina M.	36489695	NA	NA	Aprendiz	—	LuzMarinaM@gmail.com	305442977	Presencial	Luz Marina M.
15	Fabian Martinez	7473950	NA	NA	Aprendiz	—	NR	NR	Presencial	NR.

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





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)

5 Claves de la movilidad.

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO (JUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/FIX	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Adriana Balle	5159124	NA	NA	Aprendiz	—	NR	322954006	Presencial	Adriana Balle
17	Jhon Feria P	79891353	NA	NA	Aprendiz	—	NR	321954998	Presencial	Jhon Feria P.
18	Daniel Gallego	80252366	NA	NA	Aprendiz	—	NR	320952074	Presencial	Daniel Gallego
19	Gonzalo Luna	19212898	NA	NA	Aprendiz	—	NR	3186647561	Presencial	Gonzalo Luna
20	Haroldo	53398950	NA	NA	Aprendiz	—	NR	3264939	Presencial	Haroldo
21	Marley y R	51591357	NA	NA	Aprendiz	—	NR	NR	Presencial	Marley y R
22	Wili B. Napitán	12959254	NA	NA	Aprendiz	—	NR	NR	Presencial	Wili B. Napitán
23	Johan Gomez	102460210	NA	NA	Aprendiz	—	NR	323949097	Presencial	Johan Gomez
24	Daniela Cruz	521121	NA	NA	Aprendiz	—	Daniela.2801281@gmail.com	3102065801	Presencial	Daniela Cruz
25	Beatriz Ybarra	6554361	NA	NA	Aprendiz	—	NR	322479524	Presencial	Beatriz Ybarra
26	Diana Kotenz	1019198915	NA	NA	Aprendiz	—	diana.kotenz@gmail.com	3185869078	Presencial	Diana Kotenz
27	Antonio Pulgarin	13883148	NA	NA	Aprendiz	—	NR	3213744711	Presencial	Antonio Pulgarin
28	Rafael	19182089	NA	NA	Aprendiz	—	—	3112518998	Presencial	Rafael
29	Nicolás Arias	19383733	NA	NA	Aprendiz	—	asadimede@hula.com	322111111	Presencial	Nicolás Arias
30	Pablo Cruz	19056690	NA	NA	Aprendiz	—	pablo.cruz@hula.com	3118292713	Presencial	Pablo Cruz

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA B DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Contaminación cruzada.									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTINUIDAD	OTRO (S)	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/FAX	AUTORIZA FIRMA O PARTICIPACIÓN VERBAL
1	Antonio Pulgarín	13883148	NA	NA	Aprende	—	NR	3213744711	SI Antonio Pulgarín
2	Diana Garmaza	1004173915	NA	NA	Aprende	—	diana.garmaza@gmail.com	313361978	SI Diana Garmaza
3	Pablo Quintana	514025	NA	NA	Aprende	—	pablo.quintana@bucaramanga.gov.co	3152280005	NA Pablo Quintana
4	Pablo Quintana	19056190	NA	NA	Aprende	—	pablo.quintana@bucaramanga.gov.co	3152280005	NA Pablo Quintana
5	Walter Pineda	14782251	NA	NA	Aprende	—	Walter.pineda@bucaramanga.gov.co	3152280005	Praxid Walter Pineda
6	Elsil Castro	51749021	NA	NA	Aprende	—	elsil.castro1995@gmail.com	3163116629	SI Elsil Castro
7	Hugo Roberto	79157051	NA	NA	Aprende	—	roberto.pinzon@bucaramanga.gov.co	3136324421	SI Hugo Roberto
8	Virginia Marmola	3125185273	NA	NA	Aprende	—	virginia.marmola@gmail.com	3198599100	SI Virgina Marmola
9	Marta Pineda	—	NA	NA	Aprende	—	Marta.09@gmail.com	3162340911	SI Marta Pineda
10	Beatriz ylorra	6554361	NA	NA	Aprende	—	Daniela.28011981@gmail.com	3224745266	SI Beatriz ylorra
11	Daniela Cruz	5821121	NA	NA	Aprende	—	Daniela.cruz@gmail.com	3102969504	SI Daniela Cruz
12	Rosalyza Zubala	65255741	NA	NA	Aprende	—	rosalyza.zubala@gmail.com	3165633515	SI Rosalyza Zubala
13	Martha Sanchez	1042388741	NA	NA	Aprende	—	martha65ubalcas@gmail.com	3158881775	SI Martha Sanchez
14	Van B. Nariño	12953251	NA	NA	Aprende	—	vanb.nario@gmail.com	3153115653	SI Van B. Nariño
15	Stefilia Mojica	52055673	NA	NA	Aprende	—	Stefilia.mojica@gmail.com	3102584204	SI Stefilia Mojica

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





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

REGISTRO DE ASISTENCIA FORM 11												
OBJETIVO (S)		Enfermedades Transmisibles X Alimentos						CORREO ELECTRÓNICO		TELÉFONO/FAX	ASISTENCIA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA						
1	Marta Galea	251593512	NA	NA	Aprendiz	—	NR	220573	Presencial	Marta Galea		
2	Willy Reyes	7942742	NA	NA	Aprendiz	—	NR	32034588	Presencial	Willy Reyes		
3	Angie C. Amador	1243340786	NA	NA	Aprendiz	—	NR	32034588	Presencial	Angie C. Amador		
4	Giocanda Paredes	2465947	NA	NA	Aprendiz	—	NR	32034588	Presencial	Giocanda Paredes		
5	Angie C. Amador	1243340786	NA	NA	Aprendiz	—	NR	32034588	Presencial	Angie C. Amador		
6	Soledad Paredes	1018432341	NA	NA	Aprendiz	—	NR	32034588	Presencial	Soledad Paredes		
7	Fauzan Merhi	4939503	NA	NA	Aprendiz	—	NR	316417402	Presencial	Fauzan Merhi		
8	For Alba Pinar	51593617	NA	NA	Aprendiz	—	NR	3219589855	Presencial	For Alba Pinar		
9	Jonas Ferra P	79891383	NA	NA	Aprendiz	—	NR	320375702	Presencial	Jonas Ferra P		
10	Daniel Gallego	80256386	NA	NA	Aprendiz	—	NR	321477432	Presencial	Daniel Gallego		
11	Elmer Juan Sanchez P	80729014	NA	NA	Aprendiz	—	NR	320429092	Presencial	Elmer Juan Sanchez P		
12	GERMANOR	7915778	NA	NA	Aprendiz	—	NR	315386770	Presencial	GERMANOR		
13	Adriana Gallego	52117805	NA	NA	Aprendiz	—	NR	314381743	Presencial	Adriana Gallego		
14	Adriana Gallego	25220461	NA	NA	Aprendiz	—	NR	305442978	Presencial	Adriana Gallego		
15	LUZMARIA	36489695	NA	NA	Aprendiz	—	NR	305442978	Presencial	LUZMARIA		

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





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) <u>Buenos Puntos de Nomenclatura BPM</u>										
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CIUDAD	OTRO LOCAL	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/FAX	AUTORÍA ORIGINARIA	FORMA DE PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Paula Gadea	11021672394	NA	NA	Aprendiz	—	Paula.gadea@bpm.com	3169913041	Positiva	Kend. Cuidas
2	Edilso Flor	52086988	NA	NA	Aprendiz	—	edilso.2766@gmail.com	31422688	"	Edilso
3	YOLANDA FALCÓN	481941102	NA	NA	Aprendiz	—	YOLANDA.FALCON@bpm.com	3155297099	"	Yolanda
4	Carmelo Elías	30692352	NA	NA	Aprendiz	—	hixchillo6263@gmail.com	3129558	"	Carmelo
5	Gloria Sotomayor	41769471	NA	NA	Aprendiz	Sisecan	NR	313907555	"	Gloria Sotomayor
6	Elisa López	51559837	NA	NA	Aprendiz	Sisecan	NR	311579324	"	Elisa López
7	Rafael Ríos	19180089	NA	NA	Aprendiz	Sisecan	—	3112518991	"	Rafael
8	Isabel Ríos	1298317	NA	NA	Aprendiz	—	Isabel.Rios@bpm.com	32369908	"	Isabel
9	Rosaura Pardo	39559513	NA	NA	Aprendiz	—	Rosaura.Pardo@bpm.com	321310388	"	Rosaura
10	Magdalena Patricia	51699562	NA	NA	Aprendiz	—	magdalena.patricia@bpm.com	314364464	"	Magdalena
11	Enriqueta del Carmen Daza	—	NA	NA	Aprendiz	—	Enriqueta.daza@bpm.com	310715253	"	Enriqueta
12	Martha Lucia	51891557	NA	NA	Aprendiz	—	marthaluca@bpm.com	3114659900	"	Martha Lucia
13	Fátima	52077403	NA	NA	Aprendiz	—	NR	NR	"	Fátima
14	John Gomez	102460213	NA	NA	Aprendiz	—	NR	NR	"	John
15	Fernando	39790550	NA	NA	Aprendiz	—	Polo Print Ltda	NR	"	Fernando

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

Tarde PDM 7 Agosto  
Ficha 6. "11.11.11"



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2016

OBJETIVO (N) <u>Intervención Alimentaria</u>									
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CATEGORÍA	GRUPO / CLASE	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO / EXT.	ALFIRMA / GRABACIÓN
1	Miryam	46373362	NA	NA	Aprendiz	Industria de Alimentos	María Miryam	3133674460	Miryam Hara
2	Benito del Cam	23829401	"	"	"	Industria de Alimentos	Benito del Cam	372320671	Benito del Cam
3	de la C Sandoz	515755	"	"	"	Industria de Alimentos	de la C Sandoz	31345600	de la C Sandoz
4	Dei Oy Gonzales	106926317	"	"	"	Industria de Alimentos	Dei Oy Gonzales	34613432	Dei Oy Gonzales
5	Adriana Sánchez	10365586	NA	NA	"	Industria de Alimentos	Adriana Sánchez	34350122	Adriana Sánchez
6	Eddio Jimenez	7433582	NA	NA	"	Industria de Alimentos	Eddio Jimenez	34342581	Eddio Jimenez
7	Andrea Camero	1058228480	NA	NA	Aprendiz	Industria de Alimentos	Andrea Camero	3009748422	Andrea Camero
8	Yviana Herrera	103205213	NA	NA	Aprendiz	Industria de Alimentos	Yviana Herrera	3258152433	Yviana Herrera
9	Deicy Carolina Rodríguez González	1022928589	NA	NA	Aprendiz	Industria de Alimentos	Deicy Carolina Rodríguez González	3112455036	Deicy Carolina Rodríguez González
10	Blanca I. Hefo	51824766							Blanca I. Hefo
11									
12									
13									
14									
15									

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





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S)		5 clases de la Inmortalidad									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO (CLINT)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/FAX	AUTOREA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
16	Edgar F. Gamon V.	79601914	NA	NA	Aprendiz	Independiente	edgugamon21@gmail.com	312377181	Presencia	Edgar Gamon	
17	Juliana Jaime A.	1064108475	NA	NA	Aprendiz	Independiente	julianajaimes2003@gmail.com	3109350444	Presencia	Juliana Jaime	
18	Sorchea leidepado	603609200	NA	NA	Aprendiz	Independiente	lonezeu306@gmail.com	31094909	Presencia	Murillo	
19	Valery Romero	52079107	NA	NA	Aprendiz	Independiente	matheromero23@hotmail.com	3102916504	Presencia	Valery Romero	
20	Elba Soria	52090650	NA	NA	Aprendiz	Independiente	luchayane2834@gmail.com	31091442	Presencia	Elba Soria	
21	Elba Soria	52077799	NA	IVA	Aprendiz	Independiente	elbasoria564@gmail.com	300990947	Presencia	Elba Soria	
22	Valeria Salazar	6526688	NA	NA	Aprendiz	Independiente	valeria.salazar19@gmail.com	3228053297	Presencia	Valeria Salazar	
23	Clementina Gonzalez	51695078	NA	NA	Aprendiz	Independiente	clemencia.gonzalez19@gmail.com	310233946	Presencia	Clementina Gonzalez	
24	Nelly Lopez	23325370	NA	NA	Linda	Inde		310554377	pro	Nelly Lopez	
25	Flor del Berron	52019247	NA	NA	Aprendiz	Inde		311828637	pro	Flor del Berron	
26	Lea Zuma	77276491	NA	NA	"	"		3107154488	"	Lea Zuma	
27	Valeria Salazar	79306697	NA	NA	Aprendiz	Independiente	valeria.salazar19@gmail.com	310351158	NE	Valeria Salazar	
28	FABIANA SANCHEZ	31022892	N/A	N/A	Aprendiz	IA For mal	fabiana280203@hotmail.com	3102271962		FABIANA SANCHEZ	
29	JULIA RIVERA	69201931477	NA	N/A	Aprendiz	Independiente	juliap552@gmail.com	3152449156	"	JULIA RIVERA	
30	Fernando Gutierrez	19430251	N/A	N/A	Aprendiz	Independiente	fgutierrez251@gmail.com			Fernando Gutierrez	

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2016

OBJETIVO (S) 5 claus de la Inocuidad

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PUNTA	CONTACTO	OTRO (CIUDAD)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	FORMAS ELECTRÓNICAS	TELÉFONO/FIXO	AUTORÍA GUARACIÓN	SEÑALA PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Adriana Salazar	103685596	NA		Orinda	NE	Senduvertari@orinda.com	394350672	Praval	Adriana Salazar
2	Arbacia Jimenez	74335132	NA		Arinda	NE	arbaciajimenez@gmail.com	314388739	"	Arbacia Jimenez
3	Arinda	2022042	"		"	NE		391340047	"	Arinda
4	Carlos Guaman	79391084	N/A		Arinda	"	Guamino17221960@gmail.com	312324647	"	Carlos Guaman
5	Edgar Guaman	79601914	N/A		Arinda	"	edguguan781@gmail.com	312397081	"	Edgar Guaman
6	Marta Gonzalez	5287542	"		"	"	martzagonzalez123@gmail.com	317300153	"	Marta Gonzalez
7	Daniel Rios	1010032351	"		"	"	danielrg0309@gmail.com	3012105882	"	Daniel Rios
8	LINDAK RIOS	1000377855	"		"	"	marizagonzalez123@gmail.com	3011600817	"	LINDAK RIOS
9	Delany Poma	2344815	"		"	"	delanyetpoma@gmail.com	3105882462	"	Delany Poma
10	Maryam Poma	46372362	"		"	"	Maryammaryam@gmail.com	3133674469	"	Maryam Poma
11	Maria del Cero	7332945	"		"	"	Miguel Angel gq b d o Com	"	"	Maria del Cero
12	Osca C. Sando	51657515	"		"	"	Sandozdege@gmail.com	"	"	Osca C. Sando
13	Leidy Gonzalez	1069262137	"		"	"	leidygonzalezgustalezcasti14@gmail.com	346017432	"	Leidy Gonzalez
14	Cindy Urezo	1019044318	"		"	"	cindysolemillas@ur	322408245	"	Cindy Urezo
15	Elvira Salazar	66653633	"		"	"	shirali.staff@ur	3014080777	"	Elvira Salazar

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





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2026.

OBJETIVO (S)

Contaminación Ambiental

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	FORMATEO	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA SUBSCRIPCIÓN	ASIGNA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JUAN MANUEL	79586998	N/A	NA	APRENDIZ	LUZ 205	Juanb.bibarruphin343651188	343651188	PRESENCIAL	HA
	JOSE RAFAEL GONZALEZ U.	19313492	N/A	N/A	APRENDIZ		Josap557@hotmail.com	306019132	PRESENCIAL	HA
	Luis Edmundo	79231545	N/A	N/A	APRENDIZ	LUZ 123	Luis160@gmail.com	308000530	PRESENCIAL	HA
	FABIO LA SALAZAR	31022852	N/A	N/A	APRENDIZ	INFORMAL	Fabio280003@hotmail.com	31022852	PRESENCIAL	HA
	Fernando Góme	19430251			APRENDIZ	INFORMAL	fgomez2251@gmail.com	3152499154	PRESENCIAL	Fernando Góme
	Bethy Trujillo	52636568	A				bethytrujillo@gmail.com	3115914392	PRESENCIAL	Bethy Trujillo
	Juliana Isabel GARCIA REALES	1064108478	N/A	N/A	APRENDIZ	NA	isabelreales33@gmail.com	304441788	PRESENCIAL	Juliana GARCIA
	Olga Vique	5189120	N/A	N/A	APRENDIZ	N/A	olga.vique@gmail.com	3115804008	PRESENCIAL	Olga Vique
	Evelia Vique	20682105	A				Marta82@gmail.com	3123568553	PRESENCIAL	Evelia Vique
	Ramón A. Díaz	86067351	N/A	N/A	APRENDIZ	N/A	samychecho@gmail.com	3131824777	SI	Ramón A. Díaz
	Florencia Santes	1048321880	N/A	N/A	APRENDIZ	N/A	monibonitefrelavo@gmail.com	3743813850	SI	Florencia Santes
	Blanca I. Huelo	51824766	N/A	NA	APRENDIZ	N/A	blancainezuelo@gmail.com	3777000774	SI	Blanca I. Huelo
	Jefferson Jarama	1075238407	N/A	N/A	APRENDIZ	N/A	jeffersonjarama@gmail.com	3125324752	SI	Jefferson Jarama
	Karina G	1128344911			APRENDIZ	NA	KG		SI	Karina G
	Deicy Carolina Rodríguez González	1022928349	N/A	N/A	APRENDIZ	N/A	de.luo78@gmail.com	3112135436	SI	Deicy Carolina Rodríguez González

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE **Mayo** DEL AÑO 2016.

OBJETIVO (S)										
enfermedades transmitidas por Alimentos										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	COMPANIA	ORIGEN (CUMPL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/FAX	ALTERNAS GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	JUAN CARLOS	41386998	ND	ND	Aprendiz	Local 205	juancarlosbarrios@live.com	314361187	Presencial	JB
2	José María García	19313192	NA	NA	Aprendiz	NR	josemaria55@gmail.com	307814132	Presencial	José María
3	Luz Elena Ruiz	2921545	NA	NA	Aprendiz	Local 125	luzelena@gmail.com	306666666	Presencial	Luz Elena Ruiz
4	Fernando Gilman	3902258	NA	NA	Aprendiz	Informal	fernando2402@hotmail.com	310221142	Presencial	Fernando
5	Juliana Isabel	19470251	"	"	Aprendiz	Informal	isabelisabel25@gmail.com	3152499158	Presencial	Juliana Isabel
6	Juliana Isabel	064106478	N/A	N/A	Aprendiz	N/A	isabelisabel33@gmail.com	304954178	Presencial	Juliana Isabel
7	Adrián Vega	5197130	N/A	N/A	Aprendiz	N/A	adrianvega@gmail.com	3158083	Presencial	Adrián Vega
8	Batista Inés	5703058	A	"	"	NR	batista@gmail.com	311591439	Presencial	Batista Inés
9	Evelina Vique	2868205	A	"	"	NR	evelina2@gmail.com	3123568593	Presencial	Evelina Vique
10	Ramon A. Diaz	86067351	N/A	N/A	Aprendiz	N/A	samychecho@gmail.com	313282477	SI	Ramon A. Diaz
11	Flor Bonilla	109882188	N/A	N/A	Aprendiz	N/A	florbbonilla@gmail.com	3193893850	SI	Flor Bonilla
12	Luz Elena Ruiz	52017459	N/A	N/A	Empleado	Local 234	luz_2406@live.com	353255523	SI	Luz Elena Ruiz
13	John Anderson	102052158	"	"	"	N/A	johnanderson@gmail.com	30455351	"	John Anderson
14	Scibricida	30516972	"	"	"	NR	NR	3023318150	"	Scibricida
15	Erica Bermudez	52458284	"	"	"	"	ericabermudez@gmail.com	3152145976	SI	Erica Bermudez

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



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

**2. PRESENTACIÓN**

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.





- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

#### **3.1 Actividades de reflexión inicial:**

Descripción de la actividad: **“Inocuidad alimentaria”**

De acuerdo a las imágenes. ¿Qué prácticas higiénicas debería mejorar los señores que venden alimentos de las fotos? Describa 5 errores que están cometiendo.

Ambiente requerido: Espacio de formación con acceso a imágenes o videos de prácticas alimentarias, tablero, sillas, proyector (opcional), y acceso a agua y jabón para demostraciones prácticas.

#### **Estrategias o técnicas didácticas activas:**

Observación y análisis de imágenes.

Discusión grupal.

Lluvia de ideas.

Juego de roles (simulación de buenas prácticas).

Reflexión escrita individual.

#### **Materiales de formación:**

Guía de aprendizaje.

Imágenes o videos de vendedores de alimentos.

Carteles informativos sobre inocuidad alimentaria.

Elementos de protección personal (guantes, gorros, tapabocas).

#### **Material de apoyo:**

Normativa del INVIMA sobre manipulación de alimentos.

Manual de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Folletos educativos del SENA sobre higiene alimentaria.





**Duración de la actividad:** 2 horas.

### **3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:**

Descripción de la actividad:

**“Manipulador de alimentos”:** A partir de la imagen de un cocinero, los aprendices deben identificar y escribir sobre las líneas de la imagen las características que debe cumplir un buen manipulador de alimentos. Esta actividad busca contextualizar la importancia de la higiene, presentación personal y buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Escriba sobre las líneas de la imagen del cocinero, las características que debe cumplir un manipulador de alimentos.



**-Calentamiento creativo:** Dibujar y diseñar el escudo de limpieza.

**-Código de color y contaminación cruzada:**

1. Traer recortes o dibujar implementos de aseo.
2. Material para trabajar (fomis de colores) serán entregados a cada grupo de trabajo
3. Hacer un plano de su negocio, empresa, local, establecimiento y determinar cuáles son áreas limpias y áreas sucias.
4. Cada implemento de limpieza asignarle un color y organizarlo en el pliego de papel periódico.
5. Retroalimentación (Contaminación cruzada)



Ambiente requerido: Aula con acceso a imágenes impresas o digitales del cocinero, tablero, marcadores, papel periódico, fomy de colores, tijeras, pegante y espacio para discusión grupal. Opcional: proyector o pantalla.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:**

- ☐ Observación guiada.
- ☐ Análisis colaborativo.
- ☐ Trabajo en grupos pequeños.
- ☐ Socialización de ideas.
- ☐ Ejercicio práctico de rotulación sobre la imagen.

**Materiales de formación:**

- ☐ Imagen del cocinero.
- ☐ Guía de aprendizaje.
- ☐ Carteles con normas de higiene.
- ☐ Ejemplos de buenas prácticas.

**Material de apoyo:**

- ☐ Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ☐ Normativa del INVIMA sobre manipuladores de alimentos.
- ☐ Videos educativos del SENA sobre higiene alimentaria.

**Duración de la actividad:** horas: 10 horas

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad:

- α. “Entes reguladores, normatividad”: Mediante una sopa de letras, los aprendices identificarán términos clave relacionados con la inocuidad alimentaria, normativas legales y entidades reguladoras. Esta actividad busca reforzar el vocabulario técnico y la comprensión de los conceptos fundamentales en la seguridad alimentaria.

Sopa de letras. Busque en la sopa de letras las siguientes palabras:



-Inocuidad, calidad, registro, ley, salud, programa, higiene, normatividad, sanidad, decreto, seguridad alimentaria, protección, resolución

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

b. Subtemas para trabajar por grupos:

-Eliminar tierra o polvo visible

-Reducir microorganismos

-Seleccionar jabón a un proveedor

-Aplicar desinfectante por los métodos de: Aspersión, inmersión, contacto.

Desarrollo: Con los temas asignados en grupos de trabajo se debe realizar actuación y representación de los temas asignados, mostrando a los compañeros la forma correcta de realizar las actividades en la higiene y manipulación de alimentos.

**Ambiente requerido:** Aula de clase con mesas para trabajo individual o grupal, acceso a copias impresas o digitales de la sopa de letras, tablero para socialización de resultados.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

**Materiales de formación:**

Guía de aprendizaje.

Sopa de letras impresa o digital.

Lista de palabras clave.

Diccionario técnico (opcional).

**Material de apoyo:**

- ☐ Documentos del INVIMA sobre normatividad alimentaria.
- ☐ Leyes, decretos y resoluciones relacionadas con la seguridad alimentaria.
- ☐ Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ☐ Material audiovisual del SENA sobre higiene y regulación alimentaria.

**Evidencias de aprendizaje:**

- ☐ Sopa de letras diligenciada correctamente.
- ☐ Participación en la discusión grupal.
- ☐ Identificación y explicación de los conceptos encontrados.
- ☐ Reflexión escrita sobre la importancia de la normatividad en la inocuidad alimentaria.

**Instrumentos de evaluación:**

- ☐ Lista de chequeo para verificar el cumplimiento de la actividad.
- ☐ Rúbrica de evaluación para valorar la comprensión de los conceptos.
- ☐ Observación directa de la participación en la actividad.
- ☐ Cuestionario breve sobre los entes reguladores y normativas.

**Duración de la actividad:** 1 hora.

**3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:****Descripción de la actividad: “Campaña educativa sobre inocuidad alimentaria”**

Los aprendices diseñarán y presentarán una campaña educativa dirigida a la comunidad (otros aprendices, familiares o vecinos), con el objetivo de compartir los conocimientos adquiridos sobre prácticas adecuadas de manipulación de alimentos, higiene y normatividad vigente. La campaña puede incluir afiches, videos, dramatizaciones, infografías o charlas breves.

**Ambiente requerido:**

Espacio amplio para presentaciones (aula, salón múltiple o espacio abierto), acceso a materiales de apoyo visual (carteleros, proyector, computador), y disposición para trabajo en grupo.

Estrategias o técnicas didácticas activas

**Materiales de formación**

- ☐ Guía de aprendizaje.
- ☐ Contenidos vistos en clase sobre inocuidad alimentaria.
- ☐ Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



☐ Normativa del INVIMA.

**Material de apoyo:**

- ☐ Cartulinas, marcadores, papelógrafos.
- ☐ Equipos audiovisuales (proyector, computador, parlantes).
- ☐ Recursos digitales (plantillas de infografías, videos, imágenes).
- ☐ Ejemplos de campañas reales sobre seguridad alimentaria.

**Evidencias de aprendizaje:**

- ☐ Presentación de la campaña educativa.
- ☐ Material gráfico o audiovisual elaborado por los aprendices.
- ☐ Participación en la exposición.
- ☐ Rúbrica de evaluación del proyecto.

**Instrumentos de evaluación:**

- ☐ Lista de chequeo para verificar cumplimiento de criterios (contenido, creatividad, claridad, trabajo en equipo).
- ☐ Rúbrica de evaluación de presentaciones.
- ☐ Autoevaluación y coevaluación.
- ☐ Observación directa del desempeño.

**Duración de la actividad:** 10 horas.

**4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.**

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Diagnóstico y sensibilización	Identificación de prácticas higiénicas en la manipulación	Observación y análisis de imágenes de manipulador	Lista de errores identificados y	Reconoce prácticas inadecuadas en la manipulación de alimentos	Rúbrica de análisis, lista de cotejo, observación directa



	n de alimentos	es de alimentos	propuestas de mejora	y propone soluciones	
<b>Contextualización</b>	<b>Características del manipulador de alimentos</b>	<b>Rotulación de imagen con características correctas</b>	<b>Imagen rotulada con anotaciones claras y pertinentes</b>	<b>Identifica correctamente las características que debe cumplir un manipulador de alimentos</b>	<b>Evaluación escrita, revisión de imagen rotulada, autoevaluación</b>

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Inocuidad alimentaria:** Conjunto de condiciones y medidas necesarias para garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor.

**Manipulador de alimentos:** Persona que interviene en alguna etapa de la cadena alimentaria (preparación, almacenamiento, transporte, venta) y debe cumplir normas de higiene.

**Contaminación cruzada:** Transferencia de microorganismos o sustancias nocivas de un alimento, superficie o utensilio a otro. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Normas y procedimientos que aseguran la calidad e inocuidad de los alimentos durante su producción y manipulación.

**Higiene personal:** Conjunto de hábitos y prácticas que debe seguir el manipulador para evitar la contaminación de los alimentos.

**Normas sanitarias:** Reglas establecidas por entidades como el INVIMA para garantizar la seguridad alimentaria. Lavado de manos Técnica fundamental para eliminar microorganismos de las manos antes de manipular alimentos.

**Equipos de protección personal (EPP):** Elementos como guantes, gorros, tapabocas y delantales que protegen al manipulador y al alimento.

**Alimento perecedero:** Producto que se deteriora fácilmente si no se conserva en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

**Control de temperatura:** Supervisión de las condiciones térmicas en las que se almacenan, preparan o transportan los alimentos para evitar su deterioro.



## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

1. **Fragoso-Castilla, Pedro José et al.**  
*La inocuidad de alimentos y su aporte a la seguridad alimentaria.* Universidad Popular del Cesar, Editorial EIDEC, 2020.  
[Descargar PDF \[editorialeidec.com\]](#)
2. **De la Fuente Salcido, Norma Margarita & Barboza Corona, José Eleazar.**  
*Inocuidad y bioconservación de alimentos.* Acta Universitaria, 2010.  
Artículo académico [\[grafiati.com\]](#)
3. **Manual para Manipuladores de Alimentos – Instructor.**  
Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS).  
[Manual completo \[paho.org\]](#)

---

## Webgrafía / Normativa y recursos digitales

1. **SENA – Cartilla Higiene y Manipulación de Alimentos.**  
Servicio Nacional de Aprendizaje – Dirección de Formación Profesional.  
[Cartilla oficial del SENA \[zajuna.sena.edu.co\]](#)
2. **INVIMA – Resolución 2674 de 2013.**  
Reglamenta los requisitos sanitarios para manipuladores de alimentos en Colombia.  
Texto completo [\[funcionpub...ica.gov.co\]](#)
3. **Instituto Nacional de Salud – Enfoques de la Inocuidad de Alimentos.**  
Documento técnico sobre riesgos y vigilancia sanitaria.  
[PDF oficial \[ins.gov.co\]](#)
4. **Codex Alimentarius – FAO/OMS.**  
Normas internacionales sobre inocuidad alimentaria.  
Sitio oficial.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Diana Isadora Dix Sotelo	Instructor	Complementaria	29102025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

---

---

<b>Fecha del Reporte:</b>	20/03/2026
<b>Ficha de Caracterización:</b>	3459219
<b>Código:</b>	96151529
<b>Versión:</b>	2
<b>Denominación:</b>	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
<b>Estado de la Ficha de Caracterización:</b>	TERMINADA POR FECHA
<b>Fecha Inicio:</b>	11/03/2026
<b>Fecha Fin:</b>	19/03/2026
<b>Modalidad de Formación:</b>	PRESENCIAL
<b>Regional:</b>	11 - REGIONAL DISTRITO CAPITAL
<b>Centro de Formación:</b>	9303 - CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA IN

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos
CC	1014178915	DIANA KATERINE	CERINZA
CC	1014178915	DIANA KATERINE	CERINZA
CC	1014178915	DIANA KATERINE	CERINZA
CC	1014178915	DIANA KATERINE	CERINZA
CC	1021672347	KAROL DANIELA	CUBIDES MEDINA
CC	1021672347	KAROL DANIELA	CUBIDES MEDINA



CC	1021672347	KAROL DANIELA	CUBIDES MEDINA
CC	1021672347	KAROL DANIELA	CUBIDES MEDINA
CC	1024602150	JOHAN ANDRES	GOMEZ GALAN
CC	1024602150	JOHAN ANDRES	GOMEZ GALAN
CC	1024602150	JOHAN ANDRES	GOMEZ GALAN
CC	1024602150	JOHAN ANDRES	GOMEZ GALAN
CC	1026268650	ANGIE CAROLINA	ACEVEDO RODRIGUEZ
CC	1026268650	ANGIE CAROLINA	ACEVEDO RODRIGUEZ
CC	1026268650	ANGIE CAROLINA	ACEVEDO RODRIGUEZ
CC	1026268650	ANGIE CAROLINA	ACEVEDO RODRIGUEZ
CC	1243340786	JORGE	ESPINEL MALDONADO
CC	1243340786	JORGE	ESPINEL MALDONADO
CC	1243340786	JORGE	ESPINEL MALDONADO
CC	1243340786	JORGE	ESPINEL MALDONADO

CC	12957251	LUIS BASILIO	NASPIRAN
CC	12957251	LUIS BASILIO	NASPIRAN
CC	12957251	LUIS BASILIO	NASPIRAN
CC	12957251	LUIS BASILIO	NASPIRAN
CC	1298317	LUIS EVELIO	RIVERA
CC	1298317	LUIS EVELIO	RIVERA
CC	1298317	LUIS EVELIO	RIVERA
CC	1298317	LUIS EVELIO	RIVERA
CC	13883148	ABERLARDO ANTONIO	PULGARIN
CC	13883148	ABERLARDO ANTONIO	PULGARIN
CC	13883148	ABERLARDO ANTONIO	PULGARIN
CC	13883148	ABERLARDO ANTONIO	PULGARIN
CC	19312898	ARMANDO	SUSA TORRALBA
CC	19312898	ARMANDO	SUSA TORRALBA

CC	19312898	ARMANDO	SUSA TORRALBA
CC	19312898	ARMANDO	SUSA TORRALBA
CC	25220461	BLANCA ADRIANA	GALLEGO RAMIREZ
CC	25220461	BLANCA ADRIANA	GALLEGO RAMIREZ
CC	25220461	BLANCA ADRIANA	GALLEGO RAMIREZ
CC	25220461	BLANCA ADRIANA	GALLEGO RAMIREZ
CC	36489695	LUZ MARINA	MUÑOZ DE CALDERON
CC	36489695	LUZ MARINA	MUÑOZ DE CALDERON
CC	36489695	LUZ MARINA	MUÑOZ DE CALDERON
CC	36489695	LUZ MARINA	MUÑOZ DE CALDERON
CC	39407519	ENORVITA DEL CARMEN	ANAYA RADA
CC	39407519	ENORVITA DEL CARMEN	ANAYA RADA
CC	39407519	ENORVITA DEL CARMEN	ANAYA RADA
CC	39407519	ENORVITA DEL CARMEN	ANAYA RADA

CC	39682352	CARMEN ELISA	CHINCHILLA
CC	39682352	CARMEN ELISA	CHINCHILLA
CC	39682352	CARMEN ELISA	CHINCHILLA
CC	39682352	CARMEN ELISA	CHINCHILLA
CC	41769871	GLORIA STELLA	SUTANEME DE ROMERO
CC	41769871	GLORIA STELLA	SUTANEME DE ROMERO
CC	41769871	GLORIA STELLA	SUTANEME DE ROMERO
CC	41769871	GLORIA STELLA	SUTANEME DE ROMERO
CC	51559831	GLORIA INES	LOPEZ YEPES
CC	51559831	GLORIA INES	LOPEZ YEPES
CC	51559831	GLORIA INES	LOPEZ YEPES
CC	51559831	GLORIA INES	LOPEZ YEPES
CC	51593617	FLOR ALBA	PINZON VILLARRAGA
CC	51593617	FLOR ALBA	PINZON VILLARRAGA

CC	51593617	FLOR ALBA	PINZON VILLARRAGA
CC	51593617	FLOR ALBA	PINZON VILLARRAGA
CC	51699567	MAGNOLIA PATRICIA	QUIJANO MORALES
CC	51699567	MAGNOLIA PATRICIA	QUIJANO MORALES
CC	51699567	MAGNOLIA PATRICIA	QUIJANO MORALES
CC	51699567	MAGNOLIA PATRICIA	QUIJANO MORALES
CC	51799021	ELSI JANNETH	CASTRO VELASQUEZ
CC	51799021	ELSI JANNETH	CASTRO VELASQUEZ
CC	51799021	ELSI JANNETH	CASTRO VELASQUEZ
CC	51799021	ELSI JANNETH	CASTRO VELASQUEZ
CC	51969629	ADRIANA	ROBLES
CC	51969629	ADRIANA	ROBLES
CC	51969629	ADRIANA	ROBLES
CC	51969629	ADRIANA	ROBLES

CC	52055673	ANA ODILIA	MOJICA PARRA
CC	52055673	ANA ODILIA	MOJICA PARRA
CC	52055673	ANA ODILIA	MOJICA PARRA
CC	52055673	ANA ODILIA	MOJICA PARRA
CC	52077493	FABIOLA	GOMEZ ROJAS
CC	52077493	FABIOLA	GOMEZ ROJAS
CC	52077493	FABIOLA	GOMEZ ROJAS
CC	52077493	FABIOLA	GOMEZ ROJAS
CC	52886985	EDILSA YANETH	FLOREZ
CC	52886985	EDILSA YANETH	FLOREZ
CC	52886985	EDILSA YANETH	FLOREZ
CC	52886985	EDILSA YANETH	FLOREZ
PPT	6465947	GIOCONDA DEL MAR	PAREDES LOPEZ
PPT	6465947	GIOCONDA DEL MAR	PAREDES LOPEZ

PPT	6465947	GIOCONDA DEL MAR	PAREDES LOPEZ
PPT	6465947	GIOCONDA DEL MAR	PAREDES LOPEZ
PPT	6554361	BEATRIZ COROMOTO	YBARRA
PPT	6554361	BEATRIZ COROMOTO	YBARRA
PPT	6554361	BEATRIZ COROMOTO	YBARRA
PPT	6554361	BEATRIZ COROMOTO	YBARRA
CC	79157051	HUGO ANTONIO	ROBELTO PINZON
CC	79157051	HUGO ANTONIO	ROBELTO PINZON
CC	79157051	HUGO ANTONIO	ROBELTO PINZON
CC	79157051	HUGO ANTONIO	ROBELTO PINZON
CC	79157738	GERMAN ORLANDO	RODRIGUEZ
CC	79157738	GERMAN ORLANDO	RODRIGUEZ
CC	79157738	GERMAN ORLANDO	RODRIGUEZ
CC	79157738	GERMAN ORLANDO	RODRIGUEZ

CC	79739503	FAVIAN	MARTINEZ JIMENEZ
CC	79739503	FAVIAN	MARTINEZ JIMENEZ
CC	79739503	FAVIAN	MARTINEZ JIMENEZ
CC	79739503	FAVIAN	MARTINEZ JIMENEZ
CC	79790880	FERNEY	POLOCHE BRINEZ
CC	79790880	FERNEY	POLOCHE BRINEZ
CC	79790880	FERNEY	POLOCHE BRINEZ
CC	79790880	FERNEY	POLOCHE BRINEZ
CC	79891383	JONH JAIRO	FERIA PACALAGUA
CC	79891383	JONH JAIRO	FERIA PACALAGUA
CC	79891383	JONH JAIRO	FERIA PACALAGUA
CC	79891383	JONH JAIRO	FERIA PACALAGUA
CC	80256386	DANIEL ARMANDO	GALLEGO ROJAS
CC	80256386	DANIEL ARMANDO	GALLEGO ROJAS



CC	80256386	DANIEL ARMANDO	GALLEGO ROJAS
CC	80256386	DANIEL ARMANDO	GALLEGO ROJAS
CC	80729014	ELBER IVAN	SANCHEZ RODRIGUEZ
CC	80729014	ELBER IVAN	SANCHEZ RODRIGUEZ
CC	80729014	ELBER IVAN	SANCHEZ RODRIGUEZ
CC	80729014	ELBER IVAN	SANCHEZ RODRIGUEZ

---

---

# Reporte de Juicios

---

---

## INFORMACION

Estado	Competencia
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.



POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.





POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.



POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.



POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.



[illegible]

---

---

## de Evaluación

---

---

Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO



558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

[illegible]



[illegible]





[illegible]



[illegible]



[illegible]

[illegible]

---

---

<b>Fecha del Reporte:</b>	20/03/2026
<b>Ficha de Caracterización:</b>	3459220
<b>Código:</b>	96151529
<b>Versión:</b>	2
<b>Denominación:</b>	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
<b>Estado de la Ficha de Caracterización:</b>	TERMINADA POR FECHA
<b>Fecha Inicio:</b>	11/03/2026
<b>Fecha Fin:</b>	19/03/2026
<b>Modalidad de Formación:</b>	PRESENCIAL
<b>Regional:</b>	11 - REGIONAL DISTRITO CAPITAL
<b>Centro de Formación:</b>	9303 - CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA IN

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos
CC	1010032351	DANIEL ISAAC	RIOS GONZALEZ
CC	1010032351	DANIEL ISAAC	RIOS GONZALEZ
CC	1010032351	DANIEL ISAAC	RIOS GONZALEZ
CC	1010032351	DANIEL ISAAC	RIOS GONZALEZ
CC	1013609200	LEIDY PAOLA	SANCHEZ BERNAL
CC	1013609200	LEIDY PAOLA	SANCHEZ BERNAL



CC	1013609200	LEIDY PAOLA	SANCHEZ BERNAL
CC	1013609200	LEIDY PAOLA	SANCHEZ BERNAL
CC	1013685596	DORIS ADRIANA	SEPULVEDA CARO
CC	1013685596	DORIS ADRIANA	SEPULVEDA CARO
CC	1013685596	DORIS ADRIANA	SEPULVEDA CARO
CC	1013685596	DORIS ADRIANA	SEPULVEDA CARO
CC	1014242023	DAVID STEVEN	SANCHEZ MENDOZA
CC	1014242023	DAVID STEVEN	SANCHEZ MENDOZA
CC	1014242023	DAVID STEVEN	SANCHEZ MENDOZA
CC	1014242023	DAVID STEVEN	SANCHEZ MENDOZA
CC	1019044318	CINDY MAYERLY	URREA CASTILLO
CC	1019044318	CINDY MAYERLY	URREA CASTILLO
CC	1019044318	CINDY MAYERLY	URREA CASTILLO
CC	1019044318	CINDY MAYERLY	URREA CASTILLO

CC	1022928549	DEICY CAROLINA	RODRIGUEZ GONZALEZ
CC	1022928549	DEICY CAROLINA	RODRIGUEZ GONZALEZ
CC	1022928549	DEICY CAROLINA	RODRIGUEZ GONZALEZ
CC	1022928549	DEICY CAROLINA	RODRIGUEZ GONZALEZ
CC	19790035	ODIMAR	ROMERO SALAZAR
CC	19790035	ODIMAR	ROMERO SALAZAR
CC	19790035	ODIMAR	ROMERO SALAZAR
CC	19790035	ODIMAR	ROMERO SALAZAR
CC	28975892	MARIA RUTH	RAMIREZ HERNANDEZ
CC	28975892	MARIA RUTH	RAMIREZ HERNANDEZ
CC	28975892	MARIA RUTH	RAMIREZ HERNANDEZ
CC	28975892	MARIA RUTH	RAMIREZ HERNANDEZ
CC	3078047	ANGEL MARIA	OSORIO
CC	3078047	ANGEL MARIA	OSORIO

CC	3078047	ANGEL MARIA	OSORIO
CC	3078047	ANGEL MARIA	OSORIO
CC	39022592	FABIOLA	SALAZAR LOPEZ
CC	39022592	FABIOLA	SALAZAR LOPEZ
CC	39022592	FABIOLA	SALAZAR LOPEZ
CC	39022592	FABIOLA	SALAZAR LOPEZ
CC	39533554	ISABEL CRISTINA	SARMIENTO ALVARADO
CC	39533554	ISABEL CRISTINA	SARMIENTO ALVARADO
CC	39533554	ISABEL CRISTINA	SARMIENTO ALVARADO
CC	39533554	ISABEL CRISTINA	SARMIENTO ALVARADO
CC	39539468	ANA YOVANA	HERRERA CEPEDA
CC	39539468	ANA YOVANA	HERRERA CEPEDA
CC	39539468	ANA YOVANA	HERRERA CEPEDA
CC	39539468	ANA YOVANA	HERRERA CEPEDA

CC	39548247	MARTHA ISABEL	HERRERA CEPEDA
CC	39548247	MARTHA ISABEL	HERRERA CEPEDA
CC	39548247	MARTHA ISABEL	HERRERA CEPEDA
CC	39548247	MARTHA ISABEL	HERRERA CEPEDA
CC	41686019	NELLY ISABEL	FINO RUSSI
CC	41686019	NELLY ISABEL	FINO RUSSI
CC	41686019	NELLY ISABEL	FINO RUSSI
CC	41686019	NELLY ISABEL	FINO RUSSI
CC	45372596	DIANA MARIA	SILGADO DAZA
CC	45372596	DIANA MARIA	SILGADO DAZA
CC	45372596	DIANA MARIA	SILGADO DAZA
CC	45372596	DIANA MARIA	SILGADO DAZA
CC	45764449	AIDA LUZ	ALVARADO SUAREZ
CC	45764449	AIDA LUZ	ALVARADO SUAREZ

CC	45764449	AIDA LUZ	ALVARADO SUAREZ
CC	45764449	AIDA LUZ	ALVARADO SUAREZ
CC	51657515	OLGA CECILIA	SANCHEZ
CC	51657515	OLGA CECILIA	SANCHEZ
CC	51657515	OLGA CECILIA	SANCHEZ
CC	51657515	OLGA CECILIA	SANCHEZ
CC	51677902	MARIA DEL PILAR	MOYA ROA
CC	51677902	MARIA DEL PILAR	MOYA ROA
CC	51677902	MARIA DEL PILAR	MOYA ROA
CC	51677902	MARIA DEL PILAR	MOYA ROA
CC	51816330	LUZ STELLA	BARBOSA RUBIANO
CC	51816330	LUZ STELLA	BARBOSA RUBIANO
CC	51816330	LUZ STELLA	BARBOSA RUBIANO
CC	51816330	LUZ STELLA	BARBOSA RUBIANO

CC	51871520	OLGA	VEGA CABRERA
CC	51871520	OLGA	VEGA CABRERA
CC	51871520	OLGA	VEGA CABRERA
CC	51871520	OLGA	VEGA CABRERA
CC	52017959	LUZ ELENA	RUIZ RODRIGUEZ
CC	52017959	LUZ ELENA	RUIZ RODRIGUEZ
CC	52017959	LUZ ELENA	RUIZ RODRIGUEZ
CC	52017959	LUZ ELENA	RUIZ RODRIGUEZ
CC	52079107	MARTHA YAMILE	ROMERO SARMIENTO
CC	52079107	MARTHA YAMILE	ROMERO SARMIENTO
CC	52079107	MARTHA YAMILE	ROMERO SARMIENTO
CC	52079107	MARTHA YAMILE	ROMERO SARMIENTO
CC	52349815	DEYSI ELVIRA	PARRA GONZALEZ
CC	52349815	DEYSI ELVIRA	PARRA GONZALEZ

CC	52349815	DEYSI ELVIRA	PARRA GONZALEZ
CC	52349815	DEYSI ELVIRA	PARRA GONZALEZ
PPT	5707799	ELBA ROSA	SAEZ ESCOBAR
PPT	5707799	ELBA ROSA	SAEZ ESCOBAR
PPT	5707799	ELBA ROSA	SAEZ ESCOBAR
PPT	5707799	ELBA ROSA	SAEZ ESCOBAR
PPT	5815136	JOHANNA JOSEFINA	VAZQUEZ GOMEZ
PPT	5815136	JOHANNA JOSEFINA	VAZQUEZ GOMEZ
PPT	5815136	JOHANNA JOSEFINA	VAZQUEZ GOMEZ
PPT	5815136	JOHANNA JOSEFINA	VAZQUEZ GOMEZ
PPT	6526688	YELITZE ANTONIA	SALAZAR VILLARROEL
PPT	6526688	YELITZE ANTONIA	SALAZAR VILLARROEL
PPT	6526688	YELITZE ANTONIA	SALAZAR VILLARROEL
PPT	6526688	YELITZE ANTONIA	SALAZAR VILLARROEL

CC	66650974	ROSA EDITH	SILVA ALBORNOZ
CC	66650974	ROSA EDITH	SILVA ALBORNOZ
CC	66650974	ROSA EDITH	SILVA ALBORNOZ
CC	66650974	ROSA EDITH	SILVA ALBORNOZ
CC	66653633	ELIZABETH	SILVA ALBORNOZ
CC	66653633	ELIZABETH	SILVA ALBORNOZ
CC	66653633	ELIZABETH	SILVA ALBORNOZ
CC	66653633	ELIZABETH	SILVA ALBORNOZ
CC	79053958	JAVIER	QUIROGA CEPEDA
CC	79053958	JAVIER	QUIROGA CEPEDA
CC	79053958	JAVIER	QUIROGA CEPEDA
CC	79053958	JAVIER	QUIROGA CEPEDA
CC	79231545	LUIS FERNANDO	TORRES ANGULO
CC	79231545	LUIS FERNANDO	TORRES ANGULO



CC	79231545	LUIS FERNANDO	TORRES ANGULO
CC	79231545	LUIS FERNANDO	TORRES ANGULO
CC	80360309	CARLOS JULIO	ROZO MENDIETA
CC	80360309	CARLOS JULIO	ROZO MENDIETA
CC	80360309	CARLOS JULIO	ROZO MENDIETA
CC	80360309	CARLOS JULIO	ROZO MENDIETA
CE	8105032	CALUM EOGHAIN	MULLALLY
CE	8105032	CALUM EOGHAIN	MULLALLY
CE	8105032	CALUM EOGHAIN	MULLALLY
CE	8105032	CALUM EOGHAIN	MULLALLY

---

---

# Reporte de Juicios

---

---

## INFORMACION

Estado	Competencia
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.



POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.



POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.



POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.





POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

[illegible]

---

---

## de Evaluación

---

---

Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO



558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO

558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO
558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE <del>PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE</del>	APROBADO
558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE <del>ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA</del>	APROBADO
558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA <del>LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA</del>	APROBADO
558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS <del>SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA</del>	APROBADO

[illegible]



[illegible]





[illegible]



[illegible]



[illegible]

[illegible]

# ROTULACION PRODUCTO

Alimenticio

21





# Rotulación Producto Alimenticio



10

# ROTULACIÓN PRODUCTO ALIMENTICIO





# Producto Alimenticio



Contenido  
Nombre o Marca

Slogan

Colorido

Vencimiento

Mezclas

peso y/o  
porciones

total  
# 18.

INF Nutricional

Porciones Serv.  
proporcione unidades  
x 4 gr.

porciones Aprox.

calorias

527 Kg 211

Costo total 30 gr. 12 gr.

grasa saturada 5.7 gr.

Sodio

vitamina A

# Rotulado DE PRODUCTO ALIMENTICIO VIVA

10+1  
Características  
del producto





# ROTULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

15

Puntos de Control de Impresión

Razón Social de la fábrica

Nombre del producto

Estructado de Advertencias de riesgos

Ingredientes

Atención al cliente

Redes Sociales de contacto de la fábrica

Información nutricional

Empaque Reciclable

Código de Barras

Fecha de fabricación y vencimiento

Sitio de fabricación y distribución

Registro Sanitario

Contenido neto

Sabor del producto



Proteolacion Productos Alimentos

13

+ 1

Pais de  
orgen

Ingredients

marça de  
emprego

marca del  
Producto

- Fecha de vencimiento

peso del producto

protección del planeta

Página  
de la  
empresa

línea de  
Atención  
Al Cliente.

Infection

## Sucesos de Concepción

COPIES

Regionario

tabla Nutricional

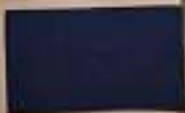


# Rotulación de Producto Alimenticio

23



# CODIGO DE COLOR



CAFE





# CODIGOS DE COLOR

## PAN Y CEREALES



## GRANOS



## CARNICOS



## VERDURAS



## FRUTOS



Taller de E. - Diana y S., Euelia, Olga V. - Betty

# Codigos de Color

Frutas y Verduras



Pescados



Carnes Rojas



Pastas, Pan  
Quesos y  
Cereales

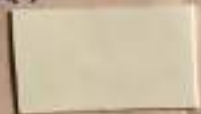


Pollo





Carnes Blancas

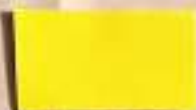


# CODIGOS DE COLORES

Carnes



Rojas



Frutas



Verduras.



Cereales



# CODIGO DE COLORES VAN



Carolina Rodriguez, Karina Garcia, ODIMAR RIVERA H<sup>o</sup> Del Pilar Maya,





# CODIGO DE Color

→ Carnes  
blancas

→ Frutas y  
Verduras

→ Carnes  
rojas

→ Cereales

Lacteos





# CODIGOS DE COLOR



Naranja  
Gronas

Lactate

→ FRUTAS Y VERDURAS

# Harinas y Pollo



- ①  
 Biológico = 1, 3, 4  
 Físico = 2, 9  
 Alérgico = 5, 8  
 Químico = 6, 7

- ②  
 ① = ETS  
 ATA  
 ETA

- ② JETS todos  
 Genéticos  
 10

- ③  
 ① falta Gota  
 ② piercing  
 ③ tapabocas abajo  
 ④ barba  
 ⑤ Sin guantes.

- ① uniforme rojo  
 ② Joyas  
 ③ guantes sobre la mesa



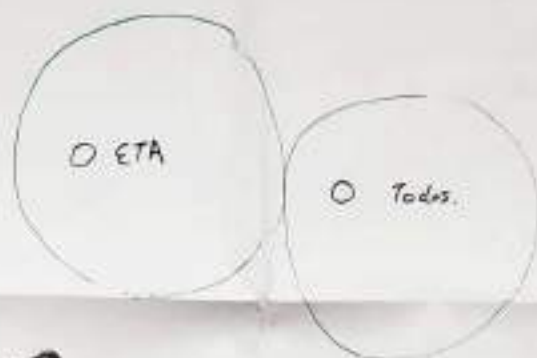
- ⑤  
 ① Verdura y poseedor congelado  
 → olla, fajita, postre, queso, pastel  
 ② posado y pollo crudo  
 ③ Lechuga, tomate y uva  
 ⑤ Estrella agua, cervezas, leche  
 aderezos, thauos y jugo

- ⑥  
 ① directo - contacto con el piso  
 ② Indirecto - paño sucio  
 ③ Indirecto - Manos



Biología	Física	Biología
Biología	Química	Química
Química	Química	Física

Insta



## Instagram

Capacitat colombiana  
adix@sena.edu.co

- Sin Compa
- Tegaloma muy presto
- Indipen
- Juras
- Unipen pto
- Continuas Grande
- Sin grandes



⑥	Pezado, Solitaria	⑤
⑦	Correa, <sup>5/10</sup> exp. telapost. Pez, Gesso, plan.	Sabias
⑧	Olla, fado, folto cuido passer, leona.	Fluores
⑨	lacho, Uras	figia
⑩	Tunda	

- ① DIRECTA
- ② INDIRECTA
- ③ INDIRECTA

FÍSICO QUÍMICO BIOLÓGICO

2  
9

6  
7

1  
3  
4

ALERGEND

5  
8

(2)

1. ETA Enfermedades transmitidas por Alimentos

2. Todos Somos los Responsables

(3)

1. Guantes / mesa
2. Tapabocas
3. Auriculares / Audífonos
4. Uniforme Roto
5. Joyas
6. Sin guantes
7. Gorro

(4)



1  
3



(5)

1) Pollo, Pescado, Verduras congeladas

2) Pastre, wrap, Olla, torta.

3) Queso, leche.

4) Uvas, tomate, Verdura (lechuga)

5) Salsas, Bebidas, Cerveza, Jugo  
Huevos

(5)

1) Directa

2) Indirecta

3) Indirecta



1. Biología
2. Física
3. Biología
4. Biología
5. Mercado Alimentario
6. Química
7. Química
8. Mercado Alimentario
9. Física

1. ETA  
2. Todos

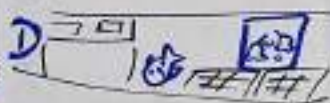
3. EL-Tapabocas  
- Malla  
- Guantes

Elc- Coloi  
Rotavirus  
Norovirus  
Picornav

4



5



3



4



1



6

- 1) Directa
- 2) Indirecta
- 3) Indirecta

3. Biológico
4. Alérgico
5. Alimentario
6. Químico
7. Químico

2. todos

1. Cofia falta

2. Tapabocas mal puesto

3. Tiene audífonos

4. " Joyas

5. Se toca los oídos

6. Mezcla de alimentos con guantes

7. Limpia cuchillo con trapo sucio

1. Uñas  
2. Fábriques



3. Uñas

3. postres

3. Purgos

3. Sandwich

parisicos

e. L. 1955

Caso 1 - Directa

Caso 2 - Indirecta

Caso 3 - Indirecta

Químico

Físico

Biológico

Biológico

Alergeno

Químico

Químico

Alergeno

Físico

① ETA

② TODOS

— o —

- ① Esc. música (audífono)
- ② Tapabocas mal utilizado
- ③ Uso accesorios  
no cofia
- ④ Doloración rota
- ⑤ NO guantes canaza
- ⑥ mala actitud y postura

- Siempre se lava
- frecuentemente Olvidamos
- a veces Olvidamos





1. Biológico

## 9. Físico

2. Físico

3. Biológico

4. Biológico

5. Alérgico

6. Químico

7. Químico

8. Alérgico

## 1. ETA

Enfermedades  
Transmitidas  
Alimento

## 2. TODOS

1. Mal uso del tapabocas
2. Mal uso de guantes
3. Uso de accesorios
4. Uniforme en mala condición
5. Uso de audífonos
6. Guantes en la mesa de trabajo
7. Contacto de mano con pollo en la casa.



Dorso



Palma



Caso 1

Directa

Caso 2

Directa

Caso 3

Indirecta

## Peligros

- 1 Alérgeno
- 2 físico
- 3 biológico
- 4 biológico
- 5 Contaminación cruzada
- 6 Químico
- 7 Químico
- 8 Alérgeno alimentario
- 9 físico

1. ETA

2. Todos

- Contaminación cruzada.
- Uso batas
- Uso aparatos elect.
- mal uso tapabocas
- Uniforme en mal estado - rot
- No uso guantes
- No cubre el cabello



## Refrigerado

1. Pz, pollo

2. Leche, queso, queso, huevo  
burrito, postre, comidas  
Sandwich.

3. ~~Lechuga~~ Uva, tomate

4. Lechuga

5. Agua, huevos, bebidas  
~~Saltados~~

## Contamin Cruzada

1. Directa

2. Indirecta.

3. Directa

1	2	3
Biológico	Físico	Alergeno
4	5	6
<del>Alergeno</del> Biológico	Alergeno	Biológico
7	8	9
Químico	Alergeno	Físico

ETA  
TODOS

olla 3	verd 1
sand 2	per 1
bebida 5	lech 4
uvas 2	per can 1
pollo 1	lech 5
carre 5	yog 5
Sals. 5	aven 2
toma 4	hno. 5
lech 5	past 2
post 2	

- Contaminación cruzada carnes
- Biológico - tapabocas
- Físico - con audif
- blusa - Físico
- Guaantes Físico
- Cabello Físico

Rosa Frecuentemente  
1 unus y 3

ANABILLO aves

2

ANUEL  
palma

Caso 1 Directa  
Caso 2 Directa  
Caso 3 Indirecta



## Físicos

- 1 Botellas, Anates.
- 2.
- 9.

### Inocuidad Contaminación

- |               |                    |
|---------------|--------------------|
| evitar aretes | Publica            |
| collares      | ← cremas           |
| maquillaje    | Perfumes.          |
| audifonos     | • Esmales<br>Joyas |

①: Frutas - (Quesos) <sup>maquillaje</sup>

(2) Lacteos.

3 - Frutas - agua.

4 - Verduras

(5) Salsas - Vinagre.  
Huevos

## Químicos

- 8 - Detergente
- 8 - Carbon

## Biológicos

(6) - 7 - 4 - 5

Jeringa.

Moscas

Ratón

Peces

### Contaminación

①: Directa.

②: Directa.

3 - Directa.



1) Biológico

2) Físico

3) Biológico

4) Biológico

5) Biológico  
6) Químico

7) Químico

8) Biológico

9) Físico

1-) = ETA

2-) TODOS

Al. 1.1.1.1.1.1.1.  
Física y Química  
Química y Física

FÍSICOS

Auditores

Collares

Relojes

Cuchillos

LAVADO  
MANOS

1-) Dorzo

2-) Palma

NEVEVA

1) pollo (carne)

2) Batatas Frutas

3) Verduras

Huevos Tortas

1-) Guantes

2-) Alfombrillas

3-) Limpiadores  
desinfectantes

4-) No Celulares  
etc

# 1 CLASIFICACION PELIGROS

- 1 Biológico
- 2 Físico
- 3 Químico
- 4 Radiológico
- 5 Químico
- 6 Físico
- 7 Químico
- 8 Físico
- 9 Químico
- 10 Físico

# 2 INTERACCIONES

Enfermedades - ~~ETA~~ Intoxicación

3. Exponer los alimentos - No hacer cambios  
El tiempo está, Roto - Cuanto con Alimento  
E.P.P. Elementos Protección Personal  
El tiempo y el espacio No cambi con todos los  
E.P.P. adecuados y EL USO INADECUADO  
DE TAPABOLAS - De lo al uso de la Cope  
+ En el Exponer hay Contaminación Cruzada  
de Alimentos - Carne y Pollo (carne)  
Zona Trabajada física - Guantes por Guantes  
y Contaminación de Alimentos



5 Organización del Departamento

1. Sección Pollo, Carne, Pescado, Guarniciones sin Cruce

**CONGELADOR**

- Pollo (Guarniciones, Pescado)
- helados - ①

**REFRIGERADOR**

- Frutas ④
- Líquidos ②-③
- Huevos
- Queso
- Nudis - ④
- Pastries, turfe

6



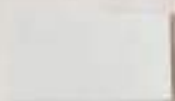


3x



MARRON





12X



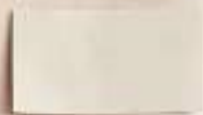
MARROU







Marrón





3X



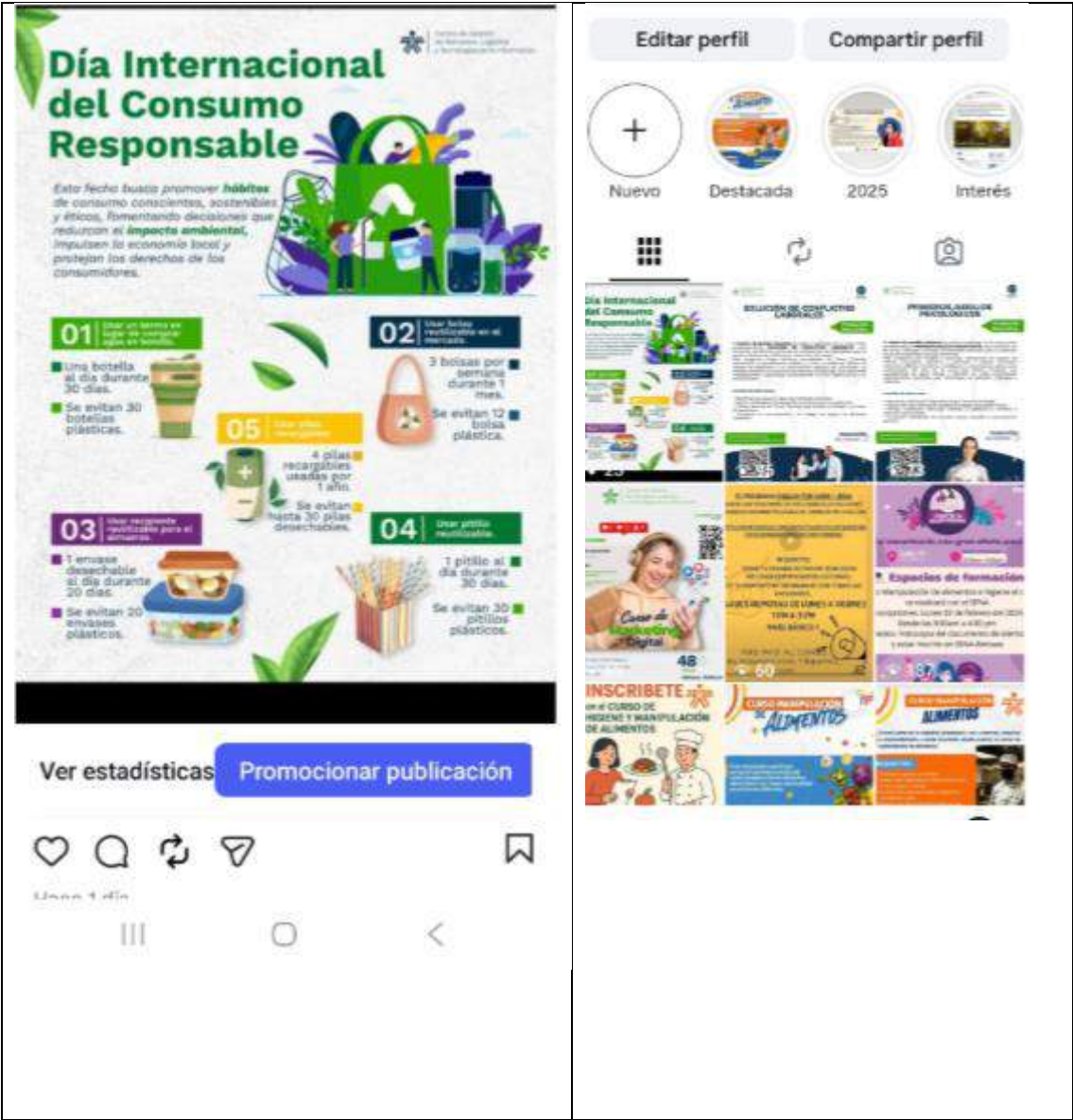
Marrón





OBLIGACIÓN 9

APOYO A LA COORDINACIÓN PUBLICANDO EN REDES SOCIAL





- Seguidores 96,2%
- No seguidores 3,8%

Visualizaciones en el tiempo

- Todo
- Seguidores
- No seguidores



17 de marzo a las 8:19 p. m.

- 0
- 0
- 0
- 0
- 1

Resumen ⓘ

**Compara las estadísticas de tus publicaciones con las de otras personas**

✓ Con Meta Verified, puedes comparar tus estadísticas con las de otras personas y aprender de sus estrategias de contenido.

[Obtener Meta Verified](#)

Visualizaciones 26

## OBLIGACIÓN 14

### EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN

FICHA 3459219 IPES VERACRUZ (11 AL 19 DE MARZO)



FICHA 3459220 IPES 7 DE AGOSTO (11 AL 19 DE MARZO)







## OBLIGACIÓN 15

Solicitud fichas

FICHA 5 IPES VERACRUZ (11 AL 19 DE MARZO DE 2026) (MAÑANA)

Solicitud el 090326 9:56 am



The screenshot shows a Google Forms interface with a light purple background. At the top, there is a header bar with the Google logo and the text "Google Forms". Below the header, there is a section titled "Agregar listas de Excel o de Excel por orden alfabético por nombre y tipo de postulación del aprendiz". Under this title, there is a sub-header "Agregar lista de Excel o de Excel por orden alfabético por nombre y tipo de postulación del aprendiz". Below the sub-header, there is a text box that says "Cada lista de Excel o de Excel por orden alfabético por nombre y tipo de postulación del aprendiz debe tener un máximo de 10 MB por archivo". Below the text box, there is a button labeled "Agregar archivo". Below the button, there is a section titled "Agregar archivo o de Excel por orden alfabético". Under this title, there is a sub-header "Agregar archivo o de Excel por orden alfabético". Below the sub-header, there is a text box that says "Cada archivo o de Excel por orden alfabético debe tener un máximo de 10 MB por archivo". Below the text box, there is a button labeled "Agregar archivo". Below the button, there is a section titled "Se envía un correo electrónico con una copia de tus respuestas a la dirección que suministraste". Below the section, there is a button labeled "Enviar". At the bottom right, there is a button labeled "Cerrar formulario".


The screenshot shows a Google Forms interface with a light purple background. At the top, there is a header bar with the Google logo and the text "Google Forms". Below the header, there is a section titled "Creación Fichas Formación Complementaria". Below the title, there is a text box that says "Se registró tu respuesta". Below the text box, there is a button labeled "Ver previsualización". Below the button, there are two links: "Modificar tu respuesta" and "Eliminar tu respuesta". Below the links, there is a footer section that says "Google no está afiliado a esta institución. | Comentarios, preguntas y sugerencias | Condiciones del servicio | Política de privacidad | © 2025 Google LLC. Todos los derechos reservados." At the bottom, there is a logo for "Google Formularios".

FICHA 6 IPES 7 AGOSTO (11 AL 19 DE MARZO) (TARDE)

**Agregar ascos de luces cecatas por orden alfabético por nombre y tipo de población del apremio**

Sube hasta 5 archivos compatibles. El tamaño máximo es de 10 MB por archivo.



 **Ficha 6.xlsx** 


 [Agregar archivo](#)

---

**Agregar archive oóduas por orden alfabético \***

Sube hasta 5 archivos compatibles. El tamaño máximo es de 10 MB por archivo.

 **Ficha 6.compres...** 

 [Agregar archivo](#)

Se enviará un correo electrónico con una copia de tus respuestas a la dirección que suministraste.

Nuestro sistema está en línea a través de Formulario de Google

Creación Fichas Formación Complementaria

Se registró tu respuesta

[Ver predicción](#)

[Modificar tu respuesta](#)

[Eliminar esta respuesta](#)

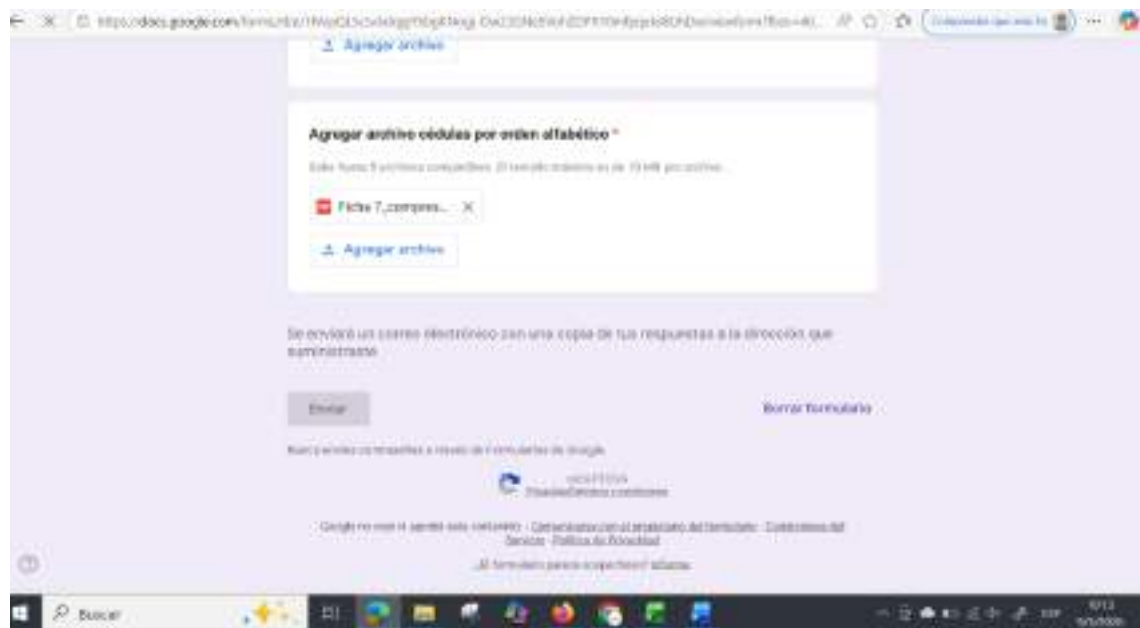
[Google se compromete a proteger tu información](#) - [Consejos para dar el máximo uso del formulario](#) - [Guías de uso del Formulario](#) - [Política de Privacidad](#)

¿El formulario parece incompleto? [Ayuda](#)

Google Formularios



## FICHA 7 IPES 7 DE AGOSTO (MAÑANA) 20 AL 31 DE MARZO



## FICHA 8 VERACRUZ PUNTO VIVE DIGITAL (20 AL 30 DE MARZO) TARDE

