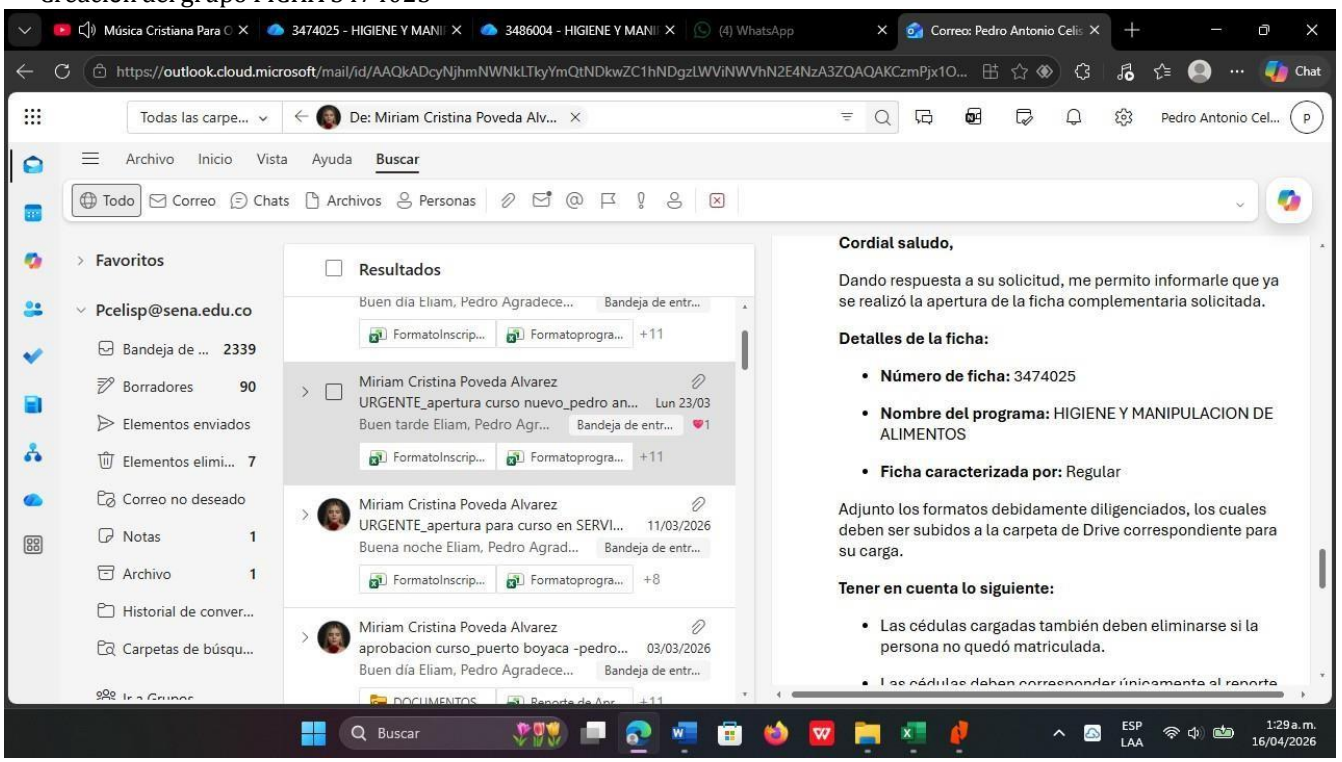
- **Número de ficha:** 3474025
- **Nombre del programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- **Ficha caracterizada por:** Regular
-
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP
- IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
- PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE
- ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Creación del grupo FICHA 3474025



formato de programación de instructores

CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - REGIONAL BOYACA - PUERTO BOYACÁ

FORMATO 02 PROGRAMACION INSTRUCTORES FORMACION COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL INSTRUCTOR	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA		CEDULA	91493266		CELULAR	3204581120		MES	MARZO - ABRIL		AÑO: 2026

FORMACION COMPLEMENTARIA

CODIGO Y NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACION	EMPRESA SOLICITANTE			HORAS PROGRAMA DE FORMACION	LUGAR DE LA FORMACION		FECHA		HORARIO							HORAS FORMACION DIRECTA EN EL MES	HORAS PENDIENTES POR IMPARTIR	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	CUPO APRENDICES	CODI DE SOLICITUD	FICHA	FECHA INICIO INSCRIPCION	FECHA FIN INSCRIPCION
	NIT	NOMBRE EMPRESA	CONVENIO		MUNICIPIO	DIRECCION	INICIO	TERMINA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SAB	DOMING								
921300000 V1 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				48	PUERTO BOYACA	CASA DE APRENDIZ EDWIN RIVERA-NEGOCIO POKER	26-Mar	7-Apr				26/03/2026 14:00 - 22:00	27/03/2026 14:00 - 22:00	28/03/2026 14:00 - 22:00	29/03/2026 14:00 - 22:00	48		Montar y presentar platos de acuerdo con lo requerimientos del cliente cumpliendo	26			20/03/2026	3/03/2026
									06/04/2026 14:00 - 22:00	07/04/2026 14:00 - 22:00													

3/23/2026

Formato para la inscripción en Sofia plus

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante		Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
	CC	7253272	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	30350964	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1056773488	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	53176708	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1054553468	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1002703117	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1038062905	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	98673380	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	98672629	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	21590224	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	60413084	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	7247756	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	7251705	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	7252390	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	7247514	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	1056773817	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	1056778678	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1056774847	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	43657686	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1056768324	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	PPT	6443853	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	PPT	6500539	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1056772767	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1007474471	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2405625
	CC	1014215380	3474025	EMPRENDEDORES		2405625
	CC	1056773132	3474025	JOVENES_VULNERABLES		2405625

Planeación del curso

		Versión: 04
		Código: GFPI-F-154
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral		
Formato Planeación Pedagógica		
Fecha de Elaboración	26/03/2026	
Denominación del Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Modalidad de Formación	Presencial	
Código y versión del Programa de Formación	93610000 VERSION 1- estado en ejecución	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA -REGIONAL BOYACA CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS	

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	PRINCIPIOS SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPOS DOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
N/A	N/A	290801106Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	290801106O1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. CONDICIONES DE HIGIENEEN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.	RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA. APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL. UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON	describe los factores de riesgos de contaminación de los aalimentos y sus medidas preventivas segùn normativa.	48	0	5.Evidencias de Conocimiento: protocolo de diseñfección	interpretar la higiene para los productos, para elaborar	AULA	Papel bond, cartulina,lápiz, marcadores borrables, bolígrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
N/A	N/A		290801106O2 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	- INOCUIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA EN SALUD PUBLICA. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL. RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS,	PREPARAR SOLUCIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES. HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTASSEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	aplica buenas prácticas de manufactura en el transporte de alimentos según , procedimientos establecidos			2.Evidencias de Producto: empaquetamiento de conocimientos	Estudio de caso, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina,lápiz, marcadores borrables, bolígrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
N/A			290801106O3 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES. ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES.	DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	. cumple normas de higiene personal de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados.			3.Evidencias de producto: Cuestionario.	Investigación, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina,lápiz, marcadores borrables, bolígrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
N/A			290801106O4 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.	TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA. AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACION, PREPARACIÓN Y MANEJO.	DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS. REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO. ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	reconoce la importancia del aseo en la cocina			1.Evidencia de conocimiento: Presentación de una preparación	Investigación, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina,lápiz, marcadores borrables, bolígrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	

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 MANIPULACION DE ALIMENTOS
  Código del Programa de Formación: 93610000 v s 1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica.
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica.
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): No aplica.
- Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- Resultados de Aprendizaje:
- 29080110601 establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
- 29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.
- 29080110603 aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
- 29080110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 Horas.

2. PRESENTACIÓN

3. Bienvenido(a) al programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

En esta guía usted Aprendiz encontrará el planteamiento didáctico y pedagógico para el desarrollo de la Competencia inmersa en actividades a desarrollar con sus referentes teóricos y conceptuales, estrategias y evidencias de aprendizaje.

El Sena dentro de sus procesos misionales contribuye al desarrollo del país a partir de la formación integral de personas como usted, enfocadas en la potenciación de una habilidad o una técnica para el desempeño de una labor, oficio u ocupación; el Sena es una entidad de formación para el Trabajo, entidad en la que usted será formado no solamente como trabajador sino prioritariamente como persona.

Lo invitamos a que considere que cada una de estas actividades genera en usted fortalezas

cognitivas, psicológicas, sociales entre otras, que aportarán a la mejora de sus habilidades y destrezas.

4. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

4.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Actividad R1. OBSERVACION

Estimado Aprendiz:

En este proceso de reflexión inicial lo invitamos a que realice las siguientes actividades de forma individual y desescolarizada. Posteriormente serán socializadas de manera grupal en el ambiente de formación, compartiendo y conceptualizando las principales ideas con el resto de aprendices bajo la orientación del Instructor.

REFLEXIONE sobre los siguientes aspectos teniendo en cuenta los conocimientos previos que usted tenga hasta el momento.

¿Qué características deben tener los alimentos que se utilizan en las cocinas de los restaurantes?

¿Los alimentos con daños evidentes pueden causar alteraciones en las preparaciones finales?

¿Como responsable de la preparación de menús ¿qué haría para garantizar la calidad de estos?

Dada la creciente disponibilidad de alimentos procesados y ultra procesados, incluso en zonas rurales como la nuestra, ¿qué estrategias podemos implementar en nuestros hogares y comunidades para priorizar la preparación de comidas caseras y saludables, y para educar sobre los riesgos de intoxicación de los alimentos

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Duración de la actividad: 8 horas.

4.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Realice una lectura analítica de los documentos “Alimentos Sanos y Seguros de la FAO” (Anexo No. 1) y Enfermedades Transmitidas por alimentos (Anexo 7) que encontrará en el material de formación y RESPONDA, los siguientes interrogantes:

Alimentos sanos, alimentos seguros, contaminados, adulterados, y alterados Clases de Microorganismos y sus características
ETAS

4.2.1

Actividad C1. Definiendo
De acuerdo con la lectura realice la Actividad de APAREAMIENTO que encontrará en la carpeta de Actividades.
Realice en su casa los Protocolos de Desinfección y Protocolo de Lavado de Manos y envíe fotos donde se evidencia los procesos

Responda en un escrito a mano las preguntas anteriores y entregarlas al instructor.

4.2.2 Descripción de la actividad: Actividad C2. ¿Cuánto se?

Estimado aprendiz:
Realice en su casa los Protocolos de Desinfección y Protocolo de Lavado de Manos y envíe fotos donde se evidencia los procesos, y hacerlo en clases

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lectura crítica y debate.

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Duración de la actividad: 8 horas.

4.3 Actividades de apropiación:

4.3.1 Descripción de la actividad: Actividad A1: Aprendiendo conceptos

Actividad 1. Normatividad DECRETO 3075 Y RESOLUCION 2674

Realizar resumen, y evaluar la importancia de la higiene, se envía protocolo de desinfección Realice en su casa los Protocolos de Desinfección y Protocolo de Lavado de Manos y envíe fotos donde se evidencia los procesos.

4.3.2 Descripción de la actividad:

Actividad A2

Apreciado aprendiz: Ya que ahora puede reconocer la importancia que reviste el contenido de esta Guía, lo invitamos a construir conocimiento alrededor de ella en colaboración de sus compañeros e instructor, por medio del desarrollo de las siguientes actividades:

Talleres y Demostraciones Prácticas:

- " Organizar talleres prácticos donde los participantes puedan aprender a desinfectar los alimentos y manipular los alimentos
- Realizar demostraciones en mercados, plazas públicas o centros comunitarios, mostrando técnicas de
- **Ambiente requerido:** Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria
Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Evidencias de aprendizaje: Documento escrito

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

Duración de la actividad: 20 horas.

4.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Luego de haber construido toda una serie de conocimientos teóricos y prácticos, en conjunto con sus compañeros e instructor, es momento que demuestre todo lo que ha asimilado acerca de esta Guía. Por lo tanto, desarrolle el taller práctico propuesto por su instructor y consérvelo dentro de su portafolio de evidencias. Este atento a la estrategia de revisión y valoración que plantee su instructor.

Antes de comenzar, asegúrate de tener todos los ingredientes y utensilios necesarios. Para desinfectar los alimentos, especialmente si eres principiante.

¡Lo más importante es disfrutar del proceso de cocinar! Y

desinfectar los alimentos, Cierre y Degustación:

- Actividad: Compartir y degustar: Disfrutar de los platos preparados, intercambiar opiniones y compartir experiencias.
- Actividad: Presentación de los platos: Cada grupo presenta sus platos, explicando los ingredientes, la preparación y desinfección de los alimentos

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Evidencias de aprendizaje: Presentación de productos de desinfección de los alimentos

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación.

Duración de la actividad: 24 horas.

5. 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
N/A	**N/A**	sobre los siguientes aspectos teniendo en cuenta los conocimientos previos que usted tenga hasta el momento. Conocimiento de la manipulación de alimentos Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes desarrolle el taller práctico propuesto por su instructor y consérvelo dentro de su portafolio de evidencias.	**Evidencia de conocimiento :** **- Cuestionario** **Evidencias de Producto:** **- Trabajo manuscrito** **Evidencias de Desempeño** **- hacer recetas de cocina saludable**	Identifica los productos del municipio Asume con responsabilidade la higiene en la cocina Reconoce la importancia de los productos del municipio Hace preparaciones conforme a los productos de cosechas que hay	**Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de chequeo** **Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de chequeo.** **Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de verificación.**


SENA

6. GLOSARIO DE TÉRMINOS

4. Inocuo: Alimento sano

Trazabilidad: Seguimiento o cadena alimentaria desde el campo a la mesa

Manipulador de alimentos: Toda persona que tenga contacto directo o indirecto con los alimentos.

7. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

SENA (Biblioteca virtual SENA Ingrese a la base de datos SENA. Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español, que pueden ser consultadas desde la red del SENA.
http://biblioteca.sena.edu.co/ dar clic en bases de datos y puede acceder a: e-brary, Gale, Galé Cengage Learning, Océano para administración, Knovel, Océano universitas P&M, Proquest
https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
SOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM

8. CONTROL DEL DOCUMENTO

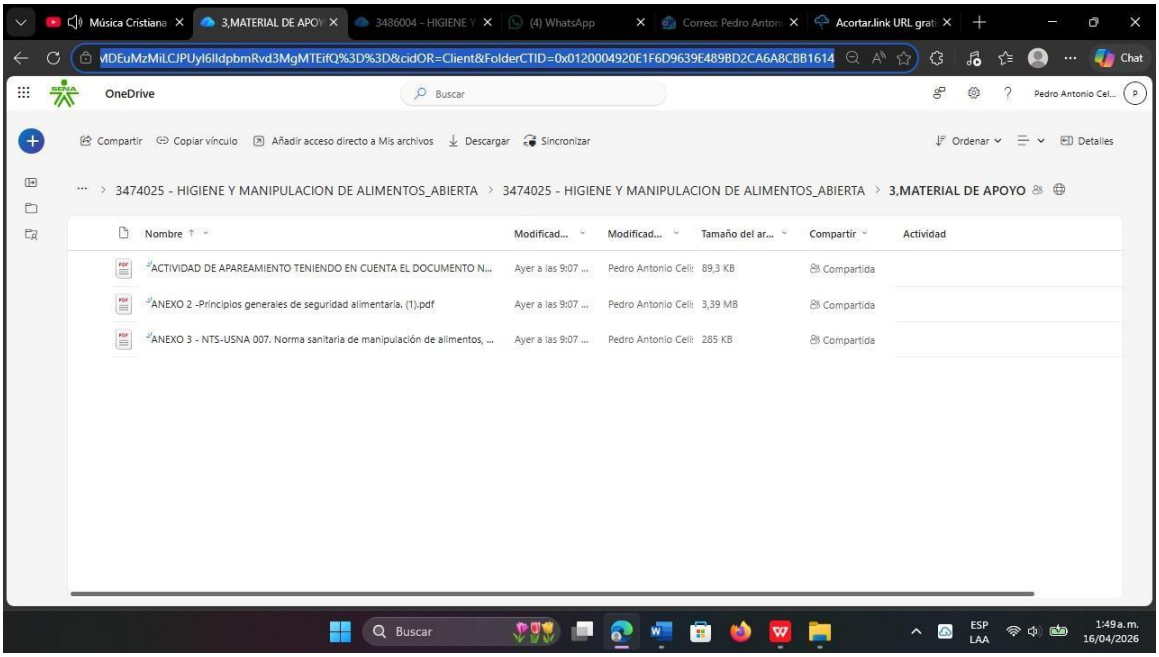
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Pedro Antonio Celis**	**Instructor**	**CIAS**	**10-03-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Material de apoyo

LINK. https://acortar.link/o8B5hi



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**ID**	3474025
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	29080110601 establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.		
Actividad de aprendizaje:	cuestionario		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: describe los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.			

2. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Identifica sus características de manipulación en los alimentos	**X**		
2.	Hace desinfección de los alimentos	**X**		
3.	Asume el desarrollo de la guía para el tema de manipulación de alimentos	**X**		
4.	Organiza una cocina al ingresar a manipular	**x**		

3. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

ACTIVIDAD DE APAREAMIENTO TENIENDO EN CUENTA EL DOCUMENTO NTS-USNA-007

OBJETIVO: Relacione la columna de la derecha con la columna de la izquierda según corresponda, de acuerdo a la literatura consignada en el documento ANEXO 3.

Alimentos de alto riesgo	Toda persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos.
Mantener la cadena de frío previo al proceso de preparación	Requisito de todo manipulador de alimentos
Indica que un alimento no causara daño al consumidor	Requisito sanitario para la manipulación de alimentos
Certificación médica de aptitud para manipular o no alimentos	Inocuidad de los alimentos
Manipulador de alimentos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública
El área de almacenamiento de residuos estará aislada de las zonas de preparación	Requisito de manejo de residuos del Establecimiento Gastronómico

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**ID**	3474025
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.		
Actividad de aprendizaje:	Mapa de Actores		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: cumple normas de higiene personal de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados.			

2. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Maneja el protocolo de desinfección de alimentos	**x**		
2.	Organiza la jeringa y el clorox para desinfectar	**X**		
3.	Se han identificado los posibles factores de contaminación	**X**		

4. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____

Firma Aprendiz

Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

PROTOCOLO DE DESINFECCION DE LA COCINA						
ELEMENTO	FRECUENCIA	AGUA	DETERGENTE EN POLVO	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25% 52500ppm	LIMPIEZA	DESINFECCION
AGUA PARA CONSUMO	SIEMPRE	1 LITRO		1 GOTA 5,25 ppm	-	Agua para el consumo
FRUTAS Y VERDURAS	SIEMPRE	1 LITRO	-	10 GOTAS (1 ml) 52,4 ppm	Lavar las frutas y verduras con abundante agua antes y después de la desinfección	Colocar las frutas y verduras en la solución por 10 minutos
VAJILLAS Y MENAJERIA	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm	Lavar con jabón de loza y enjuagar con abundante agua	Colocar los utensilios en la solución por 10 minutos y enjuagar con agua potable
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	6 LITROS	9 GRAMOS		Con esponja y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm		Limpiar con la solución preparada para su desinfección
PISOS PAREDES Y TECHOS	DIARIO SEMANAL	6 LITROS	9 GRAMOS		Con escoba y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
PISOS PAREDES Y	DIARIO			40 GOTAS		Trapear con la solución

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**ID**	3474025
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	29080110603 aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.		
Actividad de aprendizaje:	Mapa de Emparejamiento		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: aplica buenas prácticas de manufactura en el transporte de alimentos según. procedimientos establecidos			

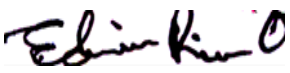
2. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	El mapa de emparejamiento identifica los conceptos	**x**		
2.	Consultas las preguntas teniendo en cuenta, el conocimiento adquirido	**x**		
3.	Realiza conjuntamente la definición para cada concepto	**x**		

5. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____





Firma Aprendiz

Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**ID**	3474025
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	29080110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.		
Actividad de aprendizaje:	Producto		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: cumple normas de higiene personal de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados			

2. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Describe de manera clara y concisa cómo su producto de cómo se desinfecto correctamente	**x**		
2.	Se evalúa como manipula el alimento y da terminación del producto	**x**		
3.	Enumera el paso a paso la desinfección, y elabora la preparación	**x**		
4.	Identifica los puntos clave de las bpm, buenas prácticas de manufactura	**x**		

6. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN







INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN





INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN





INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN





INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

Versión: 02

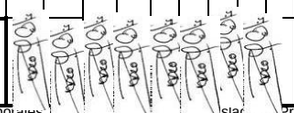
CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

Marzo de 2015

Programa de formación:	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Instructor/Tutor:	**pedro Antonio Celis parra**
ID 3474025	**CENTRO DE FORMACION** DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS
	TOTAL, APRENDICES 25

APRENDIZ		DOCUMENTO	CONTROL DE INASISTENCIAS																												CAUSAL DE DESERCIÓN	OBSERVACIONES	TOTAL
			Marzo		ABRIL																												
			26	27	1	2	3	4	5	6	7																						
LEIDY PAOLA	SANCHEZ CHAVERRA	1002703117																														
GLADYS MARIA	OSPINO GOMEZ	1007474471																														
MANUEL GUSTAVO	BAEZ MELENDEZ	1014215380																														
LILIANA JANETH	VALENCIA AMAYA	1038062905																														
NATHALIA	VEGA LADINO	1054553468																														
MARIA LUZ MARY	RAMIREZ JARAMILLO	1056768324	8	8	8	8	8	8	8	8	8																					NO ASISTIO	
EDNA ROCIO	VARON RAMIREZ	1056772767																														
YAMILET	ARREDONDO HINCAPIE	1056773132																														
MARIA MAGDALENA	RODAS CASTRILLON	1056773488	8	8	8	8	8	8	8	8	8																					NO ASISTIO	
JEYSSON	MURIEL MAHECHA	1056773817																														
GLORIA CECILIA	CADENA	1056774847																														
JULIETH ARLENY	MARQUEZ SALGADO	1056778678	8	8	8	8	8	8	8	8	8																					NO ASISTIO	
MARIBEL	CUERVO GARCIA	21590224																														
OLGA CECILIA	SANABRIA GOMEZ	30350964																														
DIANYIS LEN	ORTIZ ANDRADE	43657686																														
NIDIA ANDREA	VEGA LADINO	53176708																														
RITA ELENA	ALVIAREZ PINZON	60413084																														
JOSE	OBANDO GAVIRIA	7247514																														
EDILBERTO	RODRIGUEZ QUIMBAYO	7247756																														
FERNANDO	AMAYA RAMIREZ	7251705																														
JORLE	PINO CORDOBA	7252390																														NO ASISTIO	
JUAN CARLOS	CAVIEDES MARROQUIN	7253272																														NO ASISTIO	
HUGO HERNAN	MORALES ORTEGA	98672629																														
EDWIN MANUEL	RIVERA ORTEGA	98673380																														
YUNECXI DESIRE	MALAVE ZAPATA	6443853	8	8	8	8	8	8	8	8	8																					NO ASISTIO	
ANNY NEREIDA	RINCON OYOLA	6500539																														

FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES



Causas de deserción: (1) Traslado De Centro: Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, [illegible] Programa: Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos Injustificados (4) Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5) Cancelación: Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Ética Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento: Motivos Laborales, Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Económicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro, Traslado de Programa, Traslado de Jornada, Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota: Registrar el número de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El Instructor debe firmar por cada sesión de formación. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices,
archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

https://deseguridadysalud.com/normatividad-ambiental-en-colombia/

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 03

Julio de 2019

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINSDUSTRIAL Y DE SERVICIOS	**I.D**	3474025	**Nombre Instructor:**	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
Proyecto (s):	COMPLEMENTARIA					**Código**	

Resultado (S) de Aprendizaje

[illegible]	establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.	[illegible]	[illegible]
[illegible]	aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.	[illegible]	validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA	RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA

NOMBRE DEL APRENDIZ		FECHA DE ENTREGA REAL								JUICIO DE EVALUACION								OBSERVACION
		E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	
LEIDY PAOLA	SANCHEZ CHAVERRA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														NO APROBADO
GLADYS MARIA	OSPINO GOMEZ	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														NO APROBADO
MANUEL GUSTAVO	BAEZ MELENDEZ	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
LILIANA JANETH	VALENCIA AMAYA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														NO APROBADO
NATHALIA	VEGA LADINO	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026						D	D	D						
MARIA LUZ MARY	RAMIREZ JARAMILLO	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
EDNA ROCIO	VARON RAMIREZ	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
YAMILET	ARREDONDO HINCAPIE	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
MARIA MAGDALENA	RODAS CASTRILLON	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026						D	D	D						NO APROBADO
JEYSSON	MURIEL MAHECHA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
GLORIA CECILIA	CADENA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
JULIETH ARLENY	MARQUEZ SALGADO	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026						D	D	D						NO APROBADO
MARIBEL	CUERVO GARCIA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
OLGA CECILIA	SANABRIA GOMEZ	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
DIANYIS LEN	ORTIZ ANDRADE	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
NIDIA ANDREA	VEGA LADINO	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
RITA ELENA	ALVAREZ PINZON	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
JOSE	OBANDO GAVIRIA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
EDILBERTO	RODRIGUEZ QUIMBAYO	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
FERNANDO	AMAYA RAMIREZ	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
JORLE	PINO CORDOBA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
JUAN CARLOS	CAVIEDES MARROQUIN	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
HUGO HERNAN	MORALES ORTEGA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
EDWIN MANUEL	RIVERA ORTEGA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														
YENECLI DESIRE	MALANE ZAPATA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026						D	D	D						NO APROBADO
ANNY NEREIDA	RINCON OVOLA	26/03/2026	27/03/2026	28/03/2026														

Juicio de Evaluación A : Aprobado D: Desaprobado **Evidencia** P: Producto D:Desempeño C:Conocimiento **Forma de Entrega:** F: Física - D: Digital

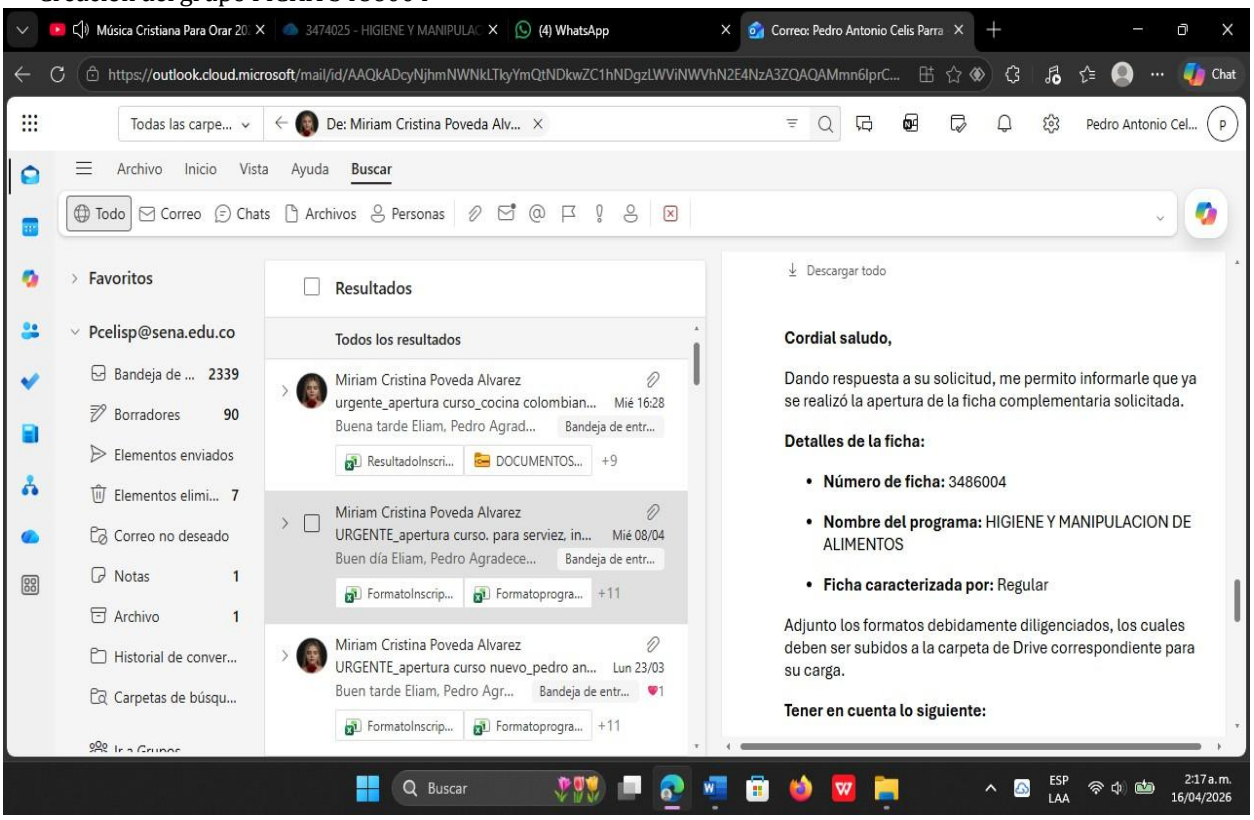
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	13/04/2026
Ficha de Caracterización:	3474025
Código:	92130000
Versión:	1
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	26/03/2026
Fecha Fin:	07/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación:	9551 - CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002703117	LEIDY PAOLA	SANCHEZ CHAVERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1002703117	LEIDY PAOLA	SANCHEZ CHAVERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1002703117	LEIDY PAOLA	SANCHEZ CHAVERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1002703117	LEIDY PAOLA	SANCHEZ CHAVERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1007474471	GLADYS MARIA	OSPINO GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1007474471	GLADYS MARIA	OSPINO GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1007474471	GLADYS MARIA	OSPINO GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1007474471	GLADYS MARIA	OSPINO GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1014215380	MANUEL GUSTAVO	BAEZ MELENDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1014215380	MANUEL GUSTAVO	BAEZ MELENDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1014215380	MANUEL GUSTAVO	BAEZ MELENDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1014215380	MANUEL GUSTAVO	BAEZ MELENDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1038062905	LILIANA JANETH	VALENCIA AMAYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1038062905	LILIANA JANETH	VALENCIA AMAYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1038062905	LILIANA JANETH	VALENCIA AMAYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1038062905	LILIANA JANETH	VALENCIA AMAYA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1054553468	NATHALIA	VEGA LADINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1054553468	NATHALIA	VEGA LADINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1054553468	NATHALIA	VEGA LADINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1054553468	NATHALIA	VEGA LADINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056768324	MARIA LUZ MARY	RAMIREZ JARAMILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056768324	MARIA LUZ MARY	RAMIREZ JARAMILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056768324	MARIA LUZ MARY	RAMIREZ JARAMILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056768324	MARIA LUZ MARY	RAMIREZ JARAMILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056772767	EDNA ROCIO	VARON RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056772767	EDNA ROCIO	VARON RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056772767	EDNA ROCIO	VARON RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056772767	EDNA ROCIO	VARON RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773132	YAMILET	ARREDONDO HINCAPIE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773132	YAMILET	ARREDONDO HINCAPIE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773132	YAMILET	ARREDONDO HINCAPIE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773132	YAMILET	ARREDONDO HINCAPIE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773488	MARIA MAGDALENA	RODAS CASTRILLON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773488	MARIA MAGDALENA	RODAS CASTRILLON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773488	MARIA MAGDALENA	RODAS CASTRILLON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773488	MARIA MAGDALENA	RODAS CASTRILLON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773817	JEYSSON	MURIEL MAHECHA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773817	JEYSSON	MURIEL MAHECHA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773817	JEYSSON	MURIEL MAHECHA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056773817	JEYSSON	MURIEL MAHECHA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056774847	GLORIA CECILIA	CADENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056774847	GLORIA CECILIA	CADENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056774847	GLORIA CECILIA	CADENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056774847	GLORIA CECILIA	CADENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056778678	JULIETH ARLENY	MARQUEZ SALGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056778678	JULIETH ARLENY	MARQUEZ SALGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056778678	JULIETH ARLENY	MARQUEZ SALGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056778678	JULIETH ARLENY	MARQUEZ SALGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	21590224	MARIBEL	CUERVO GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	21590224	MARIBEL	CUERVO GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	21590224	MARIBEL	CUERVO GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	21590224	MARIBEL	CUERVO GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	30350964	OLGA CECILIA	SANABRIA GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	30350964	OLGA CECILIA	SANABRIA GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	30350964	OLGA CECILIA	SANABRIA GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	30350964	OLGA CECILIA	SANABRIA GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	43657686	DIANYIS LEN	ORTIZ ANDRADE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	43657686	DIANYIS LEN	ORTIZ ANDRADE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	43657686	DIANYIS LEN	ORTIZ ANDRADE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	43657686	DIANYIS LEN	ORTIZ ANDRADE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	53176708	NIDIA ANDREA	VEGA LADINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	53176708	NIDIA ANDREA	VEGA LADINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	53176708	NIDIA ANDREA	VEGA LADINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	53176708	NIDIA ANDREA	VEGA LADINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	60413084	RITA ELENA	ALVIAREZ PINZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	60413084	RITA ELENA	ALVIAREZ PINZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	60413084	RITA ELENA	ALVIAREZ PINZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	60413084	RITA ELENA	ALVIAREZ PINZON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
PPT	6443853	YUNECXI DESIRE	MALAVE ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
PPT	6443853	YUNECXI DESIRE	MALAVE ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
PPT	6443853	YUNECXI DESIRE	MALAVE ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
PPT	6443853	YUNECXI DESIRE	MALAVE ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	NO APROBADO	13/04/2026 10.14 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
PPT	6500539	ANNY NEREIDA	RINCON OYOLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
PPT	6500539	ANNY NEREIDA	RINCON OYOLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
PPT	6500539	ANNY NEREIDA	RINCON OYOLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
PPT	6500539	ANNY NEREIDA	RINCON OYOLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7247514	JOSE	OBANDO GAVIRIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7247514	JOSE	OBANDO GAVIRIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7247514	JOSE	OBANDO GAVIRIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7247514	JOSE	OBANDO GAVIRIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7247756	EDILBERTO	RODRIGUEZ QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7247756	EDILBERTO	RODRIGUEZ QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7247756	EDILBERTO	RODRIGUEZ QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7247756	EDILBERTO	RODRIGUEZ QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7251705	FERNANDO	AMAYA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	13/04/2026 10.12 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7251705	FERNANDO	AMAYA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	13/04/2026 10.12 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7251705	FERNANDO	AMAYA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	13/04/2026 10.12 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7251705	FERNANDO	AMAYA RAMIREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	13/04/2026 10.12 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7252390	JORLE	PINO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7252390	JORLE	PINO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7252390	JORLE	PINO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7252390	JORLE	PINO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7253272	JUAN CARLOS	CAVIEDES MARROQUIN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7253272	JUAN CARLOS	CAVIEDES MARROQUIN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7253272	JUAN CARLOS	CAVIEDES MARROQUIN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	7253272	JUAN CARLOS	CAVIEDES MARROQUIN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	98672629	HUGO HERNAN	MORALES ORTEGA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	98672629	HUGO HERNAN	MORALES ORTEGA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	98672629	HUGO HERNAN	MORALES ORTEGA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	98672629	HUGO HERNAN	MORALES ORTEGA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	98673380	EDWIN MANUEL	RIVERA ORTEGA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRACTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	APROBADO	12/04/2026 11.58 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	98673380	EDWIN MANUEL	RIVERA ORTEGA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGUN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	98673380	EDWIN MANUEL	RIVERA ORTEGA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	98673380	EDWIN MANUEL	RIVERA ORTEGA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APROBADO	12/04/2026 11.59 a	CC 91493266 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

- **Número de ficha:** 3486004
- **Nombre del programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- **Ficha caracterizada por:** Regular
-
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP
- IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
- PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE
- ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Creación del grupo FICHA 3486004



formato de programación de instructores

CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - REGIONAL BOYACA - PUERTO BOYACÁ

FORMATO 02 PROGRAMACION INSTRUCTORES FORMACION COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL INSTRUCTOR	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA		CEDULA	91493266		CELULAR	3204581120		MES	ABRIL		AÑO: 2026

FORMACION COMPLEMENTARIA

CODIGO Y NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACION	EMPRESA SOLICITANTE			HORAS PROGRAMA DE FORMACION	LUGAR DE LA FORMACION		FECHA		HORARIO							HORAS FORMACION DIRECTA EN EL MES	HORAS PENDIENTES POR IMPARTIR	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	CUPO APRENDICES	COD. DE SOLICITUD	FICHA	FECHA INICIO INSCRIPCION	FECHA FIN INSCRIPCION
	NIT	NOMBRE EMPRESA	CONVENIO		MUNICIPIO	DIRECCION	INICIO	TERMINA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SAB	DOMING								
92110000 V1 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				48	PUERTO BOYACA	CORREGIMIENTO SERVIEZ CASA DE LAS APRENDICES	10-Apr	15-Apr					10/04/2026 14:00 - 22:00	11/04/2026 14:00 -22:00	12/04/2026 14:00 - 22:00	48		Montar y presentar platos de acuerdo con lo requerimientos del cliente cumpliendo estándares nacionales.	29				
									13/04/2026 14:00 - 22:00	14/04/2026 14:00 - 22:00	15/04/2026 14:00 - 22:00												

4/7/2026

FECHA DE ENTREGA

Formato para la inscripción en Sofia plus

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0					
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante	
	CC	7253272	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	30350964	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1056773488	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	53176708	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1054553468	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1002703117	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1038062905	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	98673380	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	98672629	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	21590224	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	60413084	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	7247756	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	7251705	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	7252390	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	7247514	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	1056773817	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	1056778678	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1056774847	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	43657686	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1056768324	3474025	EMPRENDEDORES	
	PPT	6443853	3474025	EMPRENDEDORES	
	PPT	6500539	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1056772767	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1007474471	3474025	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
	CC	1014215380	3474025	EMPRENDEDORES	
	CC	1056773132	3474025	JOVENES_VULNERABLES	

Planeación del curso

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral	
Formato Planeación Pedagógica	
Fecha de Elaboración	**10/04/2026**
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**Presencial**
Código y versión del Programa de Formación	**93610000 VERSION 1- estado en ejecución**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**PEDRO ANTONIO CELIS PARRA -REGIONAL BOYACA CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**

FASE DEL PROYECTO FORMATIVO (En el programa es de Titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Link programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	PRINCIPIOS SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
N/A	N/A	**290801100Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos**	290801110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.	RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA. APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON	describe los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.	48	0	**5.Evidencias de Conocimiento:** protocolo de desinfección	interpretar la higiene para los productos, para elaborar	AULA	Papel bond, cartulina, lápiz, marcadores borrables, bolígrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
N/A	N/A		290801110602IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	INOCUIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA EN SALUD PUBLICA. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL. RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS,	PREPARAR SOLUCIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES. HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	**aplica buenas prácticas de manufactura en el transporte de alimentos según . procedimientos establecidos**			**2.Evidencias de Producto:** emparejamiento de conocimientos	Estudio de caso, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina, lápiz, marcadores borrables, bolígrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
N/A			290801110603APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES. ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES.	DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN .PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	: cumple normas de higiene personal de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados.			3.Evidencias de producto: Cuestionario.	Investigación, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina, lápiz, marcadores borrables, bolígrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
N/A			290801110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.	TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA. AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y MANEJO.	DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS. REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO. ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	reconoce la importancia del aseo en la cocina			**1.Evidencia de conocimiento:** Presentación de una preparación	Investigación, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina, lápiz, marcadores borrables, bolígrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	

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 MANIPULACION DE ALIMENTOS
  - Código del Programa de Formación: : 93610000 v s 1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica.
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica.
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): No aplica.
- Competencia Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- Resultados de Aprendizaje:
- 29080110601 establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
- 29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.
- 29080110603 aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
- 29080110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 Horas.

2. PRESENTACIÓN

3. Bienvenido(a) al programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

En esta guía usted Aprendiz encontrará el planteamiento didáctico y pedagógico para el desarrollo de la Competencia inmersa en actividades a desarrollar con sus referentes teóricos y conceptuales, estrategias y evidencias de aprendizaje.

El Sena dentro de sus procesos misionales contribuye al desarrollo del país a partir de la formación integral de personas como usted, enfocadas en la potenciación de una habilidad o una técnica para el desempeño de una labor, oficio u ocupación; el Sena es una entidad de formación para el Trabajo, entidad en la que usted será formado no solamente como trabajador sino prioritariamente como persona.

Lo invitamos a que considere que cada una de estas actividades genera en usted fortalezas

cognitivas, psicológicas, sociales entre otras, que aportarán a la mejora de sus habilidades y destrezas.

4. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

4.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Actividad R1. OBSERVACION

Estimado Aprendiz:

En este proceso de reflexión inicial lo invitamos a que realice las siguientes actividades de forma individual y desescolarizada. Posteriormente serán socializadas de manera grupal en el ambiente de formación, compartiendo y conceptualizando las principales ideas con el resto de aprendices bajo la orientación del Instructor.

REFLEXIONE sobre los siguientes aspectos teniendo en cuenta los conocimientos previos que usted tenga hasta el momento.

¿Qué características deben tener los alimentos que se utilizan en las cocinas de los restaurantes?

¿Los alimentos con daños evidentes pueden causar alteraciones en las preparaciones finales?

¿Como responsable de la preparación de menús ¿qué haría para garantizar la calidad de estos?

Dada la creciente disponibilidad de alimentos procesados y ultra procesados, incluso en zonas rurales como la nuestra, ¿qué estrategias podemos implementar en nuestros hogares y comunidades para priorizar la preparación de comidas caseras y saludables, y para educar sobre los riesgos de intoxicación de los alimentos

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Duración de la actividad: 8 horas.

4.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Realice una lectura analítica de los documentos “Alimentos Sanos y Seguros de la FAO” (Anexo No. 1) y Enfermedades Transmitidas por alimentos (Anexo 7) que encontrará en el material de formación y RESPONDA, los siguientes interrogantes:

Alimentos sanos, alimentos seguros, contaminados, adulterados, y alterados Clases de Microorganismos y sus características
ETAS

4.2.1

Actividad C1. Definiendo
De acuerdo con la lectura realice la Actividad de APAREAMIENTO que encontrará en la carpeta de Actividades.
Realice en su casa los Protocolos de Desinfección y Protocolo de Lavado de Manos y envíe fotos donde se evidencia los procesos

Responda en un escrito a mano las preguntas anteriores y entregarlas al instructor.

4.2.2 Descripción de la actividad: Actividad C2. ¿Cuánto se?

Estimado aprendiz:
Realice en su casa los Protocolos de Desinfección y Protocolo de Lavado de Manos y envíe fotos donde se evidencia los procesos, y hacerlo en clases

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lectura crítica y debate.

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Duración de la actividad: 8 horas.

4.3 Actividades de apropiación:

4.3.1 Descripción de la actividad: Actividad A1: Aprendiendo conceptos

Actividad 1. Normatividad DECRETO 3075 Y RESOLUCION 2674

Realizar resumen, y evaluar la importancia de la higiene, se envía protocolo de desinfección Realice en su casa los Protocolos de Desinfección y Protocolo de Lavado de Manos y envíe fotos donde se evidencia los procesos.

4.3.2 Descripción de la actividad:

Actividad A2

Apreciado aprendiz: Ya que ahora puede reconocer la importancia que reviste el contenido de esta Guía, lo invitamos a construir conocimiento alrededor de ella en colaboración de sus compañeros e instructor, por medio del desarrollo de las siguientes actividades:

Talleres y Demostraciones Prácticas:

- " Organizar talleres prácticos donde los participantes puedan aprender a desinfectar los alimentos y manipular los alimentos
- Realizar demostraciones en mercados, plazas públicas o centros comunitarios, mostrando técnicas de
- **Ambiente requerido:** Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria
Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Evidencias de aprendizaje: Documento escrito

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

Duración de la actividad: 20 horas.

4.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Luego de haber construido toda una serie de conocimientos teóricos y prácticos, en conjunto con sus compañeros e instructor, es momento que demuestre todo lo que ha asimilado acerca de esta Guía. Por lo tanto, desarrolle el taller práctico propuesto por su instructor y consérvelo dentro de su portafolio de evidencias. Este atento a la estrategia de revisión y valoración que plantee su instructor.

Antes de comenzar, asegúrate de tener todos los ingredientes y utensilios necesarios. Para desinfectar los alimentos, especialmente si eres principiante.

¡Lo más importante es disfrutar del proceso de cocinar! Y

desinfectar los alimentos, Cierre y Degustación:

- Actividad: Compartir y degustar: Disfrutar de los platos preparados, intercambiar opiniones y compartir experiencias.
- Actividad: Presentación de los platos: Cada grupo presenta sus platos, explicando los ingredientes, la preparación y desinfección de los alimentos

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Evidencias de aprendizaje: Presentación de productos de desinfección de los alimentos

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación.

Duración de la actividad: 24 horas.

5. 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
N/A	**N/A**	sobre los siguientes aspectos teniendo en cuenta los conocimientos previos que usted tenga hasta el momento. Conocimiento de la manipulación de alimentos Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes desarrolle el taller práctico propuesto por su instructor y consérvelo dentro de su portafolio de evidencias.	**Evidencia de conocimiento :** **- Cuestionario** **Evidencias de Producto:** **- Trabajo manuscrito** **Evidencias de Desempeño** **- hacer recetas de cocina saludable**	Identifica los productos del municipio Asume con responsabilidad la higiene en la cocina Reconoce la importancia de los productos del municipio Hace preparaciones conforme a los productos de cosechas que hay	**Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de chequeo** **Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de chequeo.** **Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de verificación.**

6. GLOSARIO DE TÉRMINOS

4. Inocuo: Alimento sano

Trazabilidad: Seguimiento o cadena alimentaria desde el campo a la mesa

Manipulador de alimentos: Toda persona que tenga contacto directo o indirecto con los alimentos.

7. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

SENA (Biblioteca virtual SENA Ingrese a la base de datos SENA. Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español, que pueden ser consultadas desde la red del SENA.
http://biblioteca.sena.edu.co/ dar clic en bases de datos y puede acceder a: e-brary, Gale, Galé Cengage Learning, Océano para administración, Knovel, Océano universitas P&M, Proquest
https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
SOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM

8. CONTROL DEL DOCUMENTO

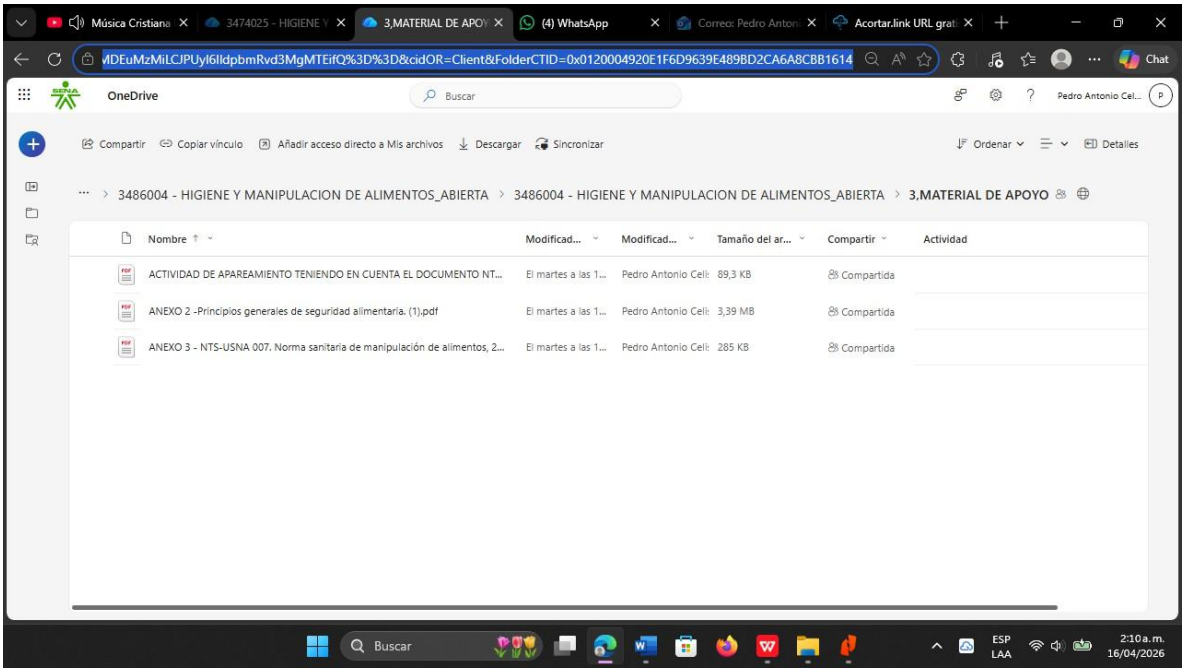
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Pedro Antonio Celis**	**Instructor**	**CIAS**	**10-03-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

MATERIAL DE APOYO

LINK: https://acortar.link/BvoLBN



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**ID**	3486004
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	29080110601 establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.		
Actividad de aprendizaje:	cuestionario		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: describe los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.			

2. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Identifica sus características de manipulación en los alimentos	**X**		
2.	Hace desinfección de los alimentos	**X**		
3.	Asume el desarrollo de la guía para el tema de manipulación de alimentos	**X**		
4.	Organiza una cocina al ingresar a manipular	**x**		

3. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____

Firma Aprendiz

Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

PROTOCOLO DE DESINFECCION EN LA C...

PROTOCOLO DE DESINFECCION DE LA COCINA						
ELEMENTO	FRECUENCIA	AGUA	DETERGENTE EN POLVO	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25% 52500ppm	LIMPIEZA	DESINFECCION
AGUA PARA CONSUMO	SIEMPRE	1 LITRO		1 GOTA 5,25 ppm	-	Agua para el consumo
FRUTAS Y VERDURAS	SIEMPRE	1 LITRO	-	10 GOTAS (1 ml) 52,4 ppm	Lavar las frutas y verduras con abundante agua antes y después de la desinfección	Colocar las frutas y verduras en la solución por 10 minutos
VAJILLAS Y MENAJERIA	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm	Lavar con jabón de loza y enjuagar con abundante agua	Colocar los utensilios en la solución por 10 minutos y enjuagar con agua potable
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	6 LITROS	9 GRAMOS		Con esponja y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm		Limpiar con la solución preparada para su desinfección
PISOS PAREDES Y TECHOS	DIARIO SEMANAL	6 LITROS	9 GRAMOS		Con escoba y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
PISOS PAREDES Y TECHOS	DIARIO SEMANAL	1 LITRO		40 GOTAS 4 ml 209,2 ppm		Trapear con la solución preparada para su desinfección
BAÑOS Y DEPOSITOS DE BASURA	DIARIO	6 LITROS	9 GRAMOS		Con esponja y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
BAÑOS Y DEPOSITOS DE BASURA	DIARIO	1 LITRO		60 GOTAS 6 ml 313,1 ppm		Limpiar con la solución preparada para su desinfección

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

DATOS GENERALES

Programa de formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**ID**	3486004
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.		
Actividad de aprendizaje:	Mapa de Actores		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: cumple normas de higiene personal de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados.			

1. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Maneja el protocolo de desinfección de alimentos	**x**		
2.	Organiza la jeringa y el clorox para desinfectar	**X**		
3.	Se han identificado los posibles factores de contaminación	**X**		

4. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____

Erika Prada.

Firma Aprendiz

Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

ACTIVIDAD DE APAREAMIENTO TENIENDO EN CUENTA EL DOCUMENTO NTS-USNA-007

OBJETIVO: Relacione la columna de la derecha con la columna de la izquierda según corresponda, de acuerdo a la literatura consignada en el documento ANEXO 3.

Alimentos de alto riesgo	**Toda persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos.**
Mantener la cadena de frío previo al proceso de preparación	**Requisito de todo manipulador de alimentos**
Indica que un alimento no causara daño al consumidor	**Requisito sanitario para la manipulación de alimentos**
Certificación médica de aptitud para manipular o no alimentos	**Inocuidad de los alimentos**
Manipulador de alimentos	**Alimentos de mayor riesgo en salud pública**
El área de almacenamiento de residuos estará aislada de las zonas de preparación	**Requisito de manejo de residuos del Establecimiento Gastronómico**

1. **DATOS GENERALES**

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Programa de formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**ID**	3486004
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	29080110603 aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.		
Actividad de aprendizaje:	Mapa de Emparejamiento		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: aplica buenas prácticas de manufactura en el transporte de alimentos según. procedimientos establecidos			

2. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	El mapa de emparejamiento identifica los conceptos	**x**		
2.	Consultas las preguntas teniendo en cuenta, el conocimiento adquirido	**x**		
3.	Realiza conjuntamente la definición para cada concepto	**x**		

5. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____

Entra Prueba.

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**ID**	3486004
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	29080110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.		
Actividad de aprendizaje:	Producto		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: cumple normas de higiene personal de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados			

2. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Describe de manera clara y concisa cómo su producto de cómo se desinfecto correctamente	**x**		
2.	Se evalúa como manipula el alimento y da terminación del producto	**x**		
3.	Enumera el paso a paso la desinfección, y elabora la preparación	**x**		
4.	Identifica los puntos clave de las bpm, buenas prácticas de manufactura	**x**		

6. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____

Erika Prada.

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN





INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN





INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

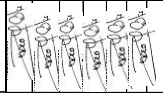
CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

Versión: 02

Marzo de 2015

Programa de formación:	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Instructor/Tutor:	**pedro antonio celis parra**

ID	**3486004**	**CENTRO DE FORMACION**	**DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**TOTAL APRENDICES**	**25**

APRENDIZ		**DOCUMENTO**	**CONTROL DE INASISTENCIAS**						**CAUSAL DE DESERCIÓN**	**OBSERVACIONES**	**TOTAL**
			ABRIL								
			10	11	12	13	14	15			
BONIS ARLET	PACHECO PASTRANA	1003402206									
SARA JULIETH	REYES RODRIGUEZ	1007492914	x	x						no asistio	
YARLEDY ANDREA	QUINTERO CAMPOS	1007511935									
MARISOL	CHIQUITO CORREA	1007690543									
LINA MARIA	MELO RODRIGUEZ	1007800003									
MARCELA	VALDES LIEVANO	1007865205									
DIANA ISABEL	JARA HERNANDEZ	1010117110	x	x	x					no asistio	
ANGELICA MARIA	CASTAÑO VIÑA	1026289599									
MARIBEL	TRIVIÑO MESA	1036130381									
JUSTINA	DUARTE PEREZ	1036131356									
ANNY YISETH	RINCON TORO	1036132250									
MARIANA	BUSTOS GONZALEZ	1036132275									
YESICA PATRICIA	ARDILA VALDES	1036132893									
KARLA VALERIA	RINCON TORO	1052187326	x	x	x					no asistio	
MARIBEL	BERMUDEZ SEPULVEDA	1056775691									
ERIKA TATIANA	PRADA ARAGON	1056782877									
LINDA LUCIA	PACHECO PASTRANA	1067948519									
JUAN DAVID	GONZALEZ VANEGAS	1109294486	x	x	x					no asistio	
LESLY NALLIVY	LIEVANO QUEVEDO	1128405927									
LUCELLY	RIVERA PEREZ	21849346									
LUZ DAMARI	WALTEROS GIRALDO	21854960	x	x	x					no asistio	
HEYDY YURANY	ORJUELA QUINTERO	21855140									
MARIA	BAUDELINA ALVAREZ	23897513	x	x	x					no asistio	
MARIA ARELIS	CORREA QUINTERO	24791385									
ELSA VIVIANA	ARGUELLO MORA	38291044	x	x	x					no asistio	
CARMEN VANESSA	TRILLERAS ORTIZ	46386524	x	x	x					no asistio	
TANIA QUICELA	PINZON MEJIA	46647480									
VIVIANA ANDREA	HERNANDEZ GUILLEN	46649025									
SANDRA MILENA	RIVERA VALENCIA	53555179									
FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES											

Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Personales (2)Traslado de Programa: Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Etica Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Ecnómicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el número de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El Instructor debe firmar por cada sesión de formación. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 01

Julio de 2008

Programa de Formación:	INVESTIGACION DE LA MERCACIA	**Centro:**	CENTRO DE GESTION INDUSTRIAL Regional Distrito Capital	**Ficha:**	1045135	**Nombre Instructor:**	**FABIAN ANDRES GARCIA ZAMBRANO**
Proyecto (s):	COMPLEMENTARIAS					**Código:**	

Mecanismo (S) de Aprendizaje

Fase	Fase de Planeación: Diagnóstico de las características de formación y de las características propias del aprendiz, concertación de actividades y compromisos de aprendizaje.
Fase	Fase de Ejecución: Desarrollo de las actividades de formación y de las actividades propias del aprendiz, seguimiento y evaluación.
Fase	Fase de Evaluación: Evaluación de las actividades de formación y de las actividades propias del aprendiz, evaluación de los resultados de aprendizaje.

Fase	Estrategia	Descripción de las estrategias de Aprendizaje	Lugar y Ambientes	Medios Didácticos	Estrategias de Aprendizaje	Fase	Estrategia	Descripción de las actividades de aprendizaje	Medios Didácticos	Estrategias de Aprendizaje
Fase 1	Actividades de Aprendizaje	Descripción detallada de cada una de las actividades de aprendizaje a ser realizadas por el aprendiz, según el caso.	Ambiente de formación	Material Didáctico	Técnicas	Fase 2	Actividades de Aprendizaje	Descripción detallada de cada una de las actividades de aprendizaje a ser realizadas por el aprendiz, según el caso.		

Nombre Del Aprendiz	Identificación	Seguimiento Fase 1								Seguimiento Fase 2								Observaciones
		Fecha	Hora	Asistencia	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	Fecha	Hora	Asistencia	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	
Andres David	1000121	1/08/2008	7:00am	A					A									no asiste
Angie Catalina	1000122	1/08/2008	7:00am	A					A									No asiste
Angie Carolina	1000123	1/08/2008	7:00am	A					A									
Angie	1000124	1/08/2008	7:00am	A					A									
Anyi Dayan	1000125	1/08/2008	7:00am	A					A									
Catalina	1000126	1/08/2008	7:00am	A					A									
Diana Isabel	1000127	1/08/2008	7:00am	A					A									No asiste
Edgar Alexander	1000128	1/08/2008	7:00am	A					A									
Edinson	1000129	1/08/2008	7:00am	A					A									
Eli Andrea	1000130	1/08/2008	7:00am	A					A									
Jaider Alberto	1000131	1/08/2008	7:00am	A					A									
Johanna	1000132	1/08/2008	7:00am	A					A									
Juana Estefania	1000133	1/08/2008	7:00am	A					A									
Julian Andres	1000134	1/08/2008	7:00am	A					A									No asiste
Karen	1000135	1/08/2008	7:00am	A					A									
Karen Cristina	1000136	1/08/2008	7:00am	A					A									
Karen Lizeth	1000137	1/08/2008	7:00am	A					A									No asiste
Karen Yazmin	1000138	1/08/2008	7:00am	A					A									
Katerin	1000139	1/08/2008	7:00am	A					A									

Nombre Instructor: C.C. Nombre: C.C. Nombre: **Evidencia:** C.C. Nombre: C.C. Nombre: C.C. Nombre: **Firma Aprendiz:** C.C. Nombre: **Firma Instructor:**

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	14/04/2026
Ficha de Caracterización:	3486004
Cógigo:	92130000
Versión:	1
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/04/2026
Fecha Fin:	15/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación:	9551 - CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003402206	BONIS ARLET	PACHECO PASTRANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1003402206	BONIS ARLET	PACHECO PASTRANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1003402206	BONIS ARLET	PACHECO PASTRANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1003402206	BONIS ARLET	PACHECO PASTRANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1007492914	SARA JULIETH	REYES RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1007492914	SARA JULIETH	REYES RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1007492914	SARA JULIETH	REYES RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1007492914	SARA JULIETH	REYES RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1007511935	YARLEDY ANDREA	QUINTERO CAMPOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1007511935	YARLEDY ANDREA	QUINTERO CAMPOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1007511935	YARLEDY ANDREA	QUINTERO CAMPOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1007511935	YARLEDY ANDREA	QUINTERO CAMPOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1007690543	MARISOL	CHIQUITO CORREA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1007690543	MARISOL	CHIQUITO CORREA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1007690543	MARISOL	CHIQUITO CORREA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1007690543	MARISOL	CHIQUITO CORREA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1007800003	LINA MARIA	MELO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1007800003	LINA MARIA	MELO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1007800003	LINA MARIA	MELO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1007800003	LINA MARIA	MELO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1007865205	MARCELA	VALDES LIEVANO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1007865205	MARCELA	VALDES LIEVANO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1007865205	MARCELA	VALDES LIEVANO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1007865205	MARCELA	VALDES LIEVANO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1010117110	DIANA ISABEL	JARA HERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1010117110	DIANA ISABEL	JARA HERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1010117110	DIANA ISABEL	JARA HERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1010117110	DIANA ISABEL	JARA HERNANDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1026289599	ANGELICA MARIA	CASTAÑO VIÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1026289599	ANGELICA MARIA	CASTAÑO VIÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1026289599	ANGELICA MARIA	CASTAÑO VIÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1026289599	ANGELICA MARIA	CASTAÑO VIÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1036130381	MARIBEL	TRIVIÑO MESA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1036130381	MARIBEL	TRIVIÑO MESA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1036130381	MARIBEL	TRIVIÑO MESA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1036130381	MARIBEL	TRIVIÑO MESA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1036131356	JUSTINA	DUARTE PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1036131356	JUSTINA	DUARTE PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1036131356	JUSTINA	DUARTE PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1036131356	JUSTINA	DUARTE PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1036132250	ANNY YISETH	RINCON TORO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1036132250	ANNY YISETH	RINCON TORO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1036132250	ANNY YISETH	RINCON TORO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1036132250	ANNY YISETH	RINCON TORO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1036132275	MARIANA	BUSTOS GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1036132275	MARIANA	BUSTOS GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1036132275	MARIANA	BUSTOS GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1036132275	MARIANA	BUSTOS GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1036132893	YESICA PATRICIA	ARDILA VALDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1036132893	YESICA PATRICIA	ARDILA VALDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1036132893	YESICA PATRICIA	ARDILA VALDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1036132893	YESICA PATRICIA	ARDILA VALDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1052187326	KARLA VALERIA	RINCON TORO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1052187326	KARLA VALERIA	RINCON TORO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1052187326	KARLA VALERIA	RINCON TORO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1052187326	KARLA VALERIA	RINCON TORO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1056775691	MARIBEL	BERMUDEZ SEPULVEDA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1056775691	MARIBEL	BERMUDEZ SEPULVEDA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1056775691	MARIBEL	BERMUDEZ SEPULVEDA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1056775691	MARIBEL	BERMUDEZ SEPULVEDA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1056782877	ERIKA TATIANA	PRADA ARAGON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1056782877	ERIKA TATIANA	PRADA ARAGON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1056782877	ERIKA TATIANA	PRADA ARAGON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1056782877	ERIKA TATIANA	PRADA ARAGON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1067948519	LINDA LUCIA	PACHECO PASTRANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1067948519	LINDA LUCIA	PACHECO PASTRANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1067948519	LINDA LUCIA	PACHECO PASTRANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1067948519	LINDA LUCIA	PACHECO PASTRANA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1109294486	JUAN DAVID	GONZALEZ VANEGAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1109294486	JUAN DAVID	GONZALEZ VANEGAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1109294486	JUAN DAVID	GONZALEZ VANEGAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1109294486	JUAN DAVID	GONZALEZ VANEGAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	1128405927	LESLY NALLIVY	LIEVANO QUEVEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	1128405927	LESLY NALLIVY	LIEVANO QUEVEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	1128405927	LESLY NALLIVY	LIEVANO QUEVEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	1128405927	LESLY NALLIVY	LIEVANO QUEVEDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	21849346	LUCELLY	RIVERA PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	21849346	LUCELLY	RIVERA PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	21849346	LUCELLY	RIVERA PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	21849346	LUCELLY	RIVERA PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	21854960	LUZ DAMARI	WALTEROS GIRALDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	21854960	LUZ DAMARI	WALTEROS GIRALDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	21854960	LUZ DAMARI	WALTEROS GIRALDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	21854960	LUZ DAMARI	WALTEROS GIRALDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	21855140	HEYDY YURANY	ORJUELA QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	21855140	HEYDY YURANY	ORJUELA QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	21855140	HEYDY YURANY	ORJUELA QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	21855140	HEYDY YURANY	ORJUELA QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	23897513	MARIA	BAUDELINA ALVAREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	23897513	MARIA	BAUDELINA ALVAREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	23897513	MARIA	BAUDELINA ALVAREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	23897513	MARIA	BAUDELINA ALVAREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	24791385	MARIA ARELIS	CORREA QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	24791385	MARIA ARELIS	CORREA QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	24791385	MARIA ARELIS	CORREA QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	24791385	MARIA ARELIS	CORREA QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	38291044	ELSA VIVIANA	ARGUELLO MORA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	38291044	ELSA VIVIANA	ARGUELLO MORA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	38291044	ELSA VIVIANA	ARGUELLO MORA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	38291044	ELSA VIVIANA	ARGUELLO MORA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	46386524	CARMEN VANESSA	TRILLERAS ORTIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	46386524	CARMEN VANESSA	TRILLERAS ORTIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	46386524	CARMEN VANESSA	TRILLERAS ORTIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	46386524	CARMEN VANESSA	TRILLERAS ORTIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	46647480	TANIA QUICELA	PINZON MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	46647480	TANIA QUICELA	PINZON MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	46647480	TANIA QUICELA	PINZON MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	46647480	TANIA QUICELA	PINZON MEJIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	46649025	VIVIANA ANDREA	HERNANDEZ GUILLEN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	46649025	VIVIANA ANDREA	HERNANDEZ GUILLEN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	46649025	VIVIANA ANDREA	HERNANDEZ GUILLEN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	46649025	VIVIANA ANDREA	HERNANDEZ GUILLEN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-
CC	63555179	SANDRA MILENA	RIVERA VALENCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731453 - MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN	POR EVALUAR		-
CC	63555179	SANDRA MILENA	RIVERA VALENCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731454 - IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS	POR EVALUAR		-
CC	63555179	SANDRA MILENA	RIVERA VALENCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731455 - PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR		-
CC	63555179	SANDRA MILENA	RIVERA VALENCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	731456 - ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR		-