Fecha de Elaboración	**02/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**Presencial**
Código y versión del Programa de Formación	**93610000** **VERSION 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA** **REGIONAL BOYACA** **CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	PRINCIPIOS SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
							HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCIÓN	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Higienizar manos	290801106010601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACION DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS. RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA)	RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.	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.	Dinámica de Presentación y Diagnóstico inicial: Descripción: Cada participante comparte su experiencia en manipulación de alimentos y se realiza un cuestionario breve para identificar conocimientos básicos y áreas a reforzar.	6	2	Registro de Participación y Asistencia Lista firmada por los participantes en cada sesión, asegurando su presencia y compromiso. Cuestionarios de Diagnóstico y Evaluación Cuestionarios iniciales y finales que reflejen el nivel de conocimientos antes y después del curso.	Plantea situaciones reales o simuladas donde los participantes deben identificar problemas relacionados con la manipulación de alimentos y proponer soluciones. Ejemplo: Detectar riesgos en una cocina y definir medidas correctivas	COCINA CASA DE UN APRENDIZ	COCINA, ALIMENTOS, INTERNET, COMPUTADORES, VIDEOS,	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	
EJECUCIÓN	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Mantener inocuidad de los alimentos	290801106020 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD. INOCUIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA EN SALUD PUBLICA. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL DESINFECTANTES.	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA SALUD PUBLICA APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA	Presenta una lista de posibles fuentes de contaminación (por ejemplo, agua contaminada, utensilios sucios, manos sucias, insectos, residuos, etc.). Muestra videos o imágenes que muestren situaciones con contaminación de alimentos. Pide a los participantes que identifiquen	6	2	Recopilación de las actividades prácticas realizadas, como técnicas de lavado, corte, cocción, conservación y etiquetado, con fotos o registros escritos. Listas de verificación que muestren el cumplimiento de protocolos de higiene, almacenamiento y control de temperaturas durante las prácticas.	Videos, infografías y presentaciones visuales para explicar conceptos complejos de manera sencilla y atractiva.	CASA DE UN APRENDIZ	INTERNET , COCINA, COMPUTADOR , VIDEO BIN	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	
EJECUCIÓN	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Organizar condiciones de trabajo	290801106030 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. DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.	En grupos, elaboran listas de control para inspeccionar un área de manipulación de alimentos. Incluyen fuentes de contaminación y peligros asociados. Utilizan las listas para revisar un escenario simulado o real, identificando posibles peligros.	6	2	Imágenes que evidencien que sigues las normas de higiene, como lavarte las manos, usar guantes, mantener los alimentos en las condiciones adecuadas, etc.	Asigna tareas grupales, como preparar un plan de higiene o un menú seguro, para promover la cooperación y el aprendizaje compartido.	CASA DE UN APRENDIZ	COCINA, ALIMENTOS, INTERNET, COMPUTADORES, VIDEOS,	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 93610000
- **Ficha : 3454100**
- **Nombre del Proyecto Formativo:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto Formativo:** N/A
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente

- **Resultados de Aprendizaje:**
  - ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
  - ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos
  - ✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
  - ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48 horas

2. PRESENTACIÓN



En Colombia la resolución 2674 de 2013, regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y regula la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción, en todas las fábricas y establecimientos donde

se procesan los alimentos. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos; con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Estimado aprendiz, se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan para el logro del aprendizaje. Los invito a apropiarse de estos conocimientos de la mejor manera y aplicarlos en todos los procesos realizados en sus prácticas.

"Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo".
Benjamín Franklin.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial

3.1.1 Descripción de la actividad: En esta primera fase de la guía de aprendizaje, los invito a que participen en estas actividades que le permitirán reflexionar sobre las malas prácticas higiénicas aplicadas a los alimentos. Más de 240 mil intoxicaciones se presentan en Colombia por manejo de alimentos: "El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) reveló que el mal tratamiento a los productos que consumen a diario los colombianos, estarían generando grandes dificultades en el sistema de salud en Colombia". RCN Radio, 2 de agosto de 2018.
https://www.protegerips.com/importancia-de-la-manipulacion-de-alimentos/
https://www.youtube.com/watch?v=aoOh7wqNpDM&t=9s

Observa la información suministrada por el instructor "La noticia que estremeció a Colombia" Tragedia ocurrida en Chiquinquirá el 25 de noviembre de 1967 o vea el video en la siguiente dirección: https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=R2j03fJWMXg "El Instituto Nacional de Salud indica que durante el primer semestre de 2019 se analizaron 431 brotes de ETA, que afectaron a 4758 personas, con un promedio de 11 casos por brote"

Con base en todo lo anterior responda lo siguiente:

1. ¿Cuáles son las causas que originan estos casos?
2. Luego de tantos años y tantos muertos, ¿por qué cree que hoy en día se siguen presentando estas intoxicaciones?

Conforme equipo de trabajo de 3 integrantes máximo y escriban 5 posibles causas que lleven a esta situación, clasifiqué el tipo de recurso que se interviene o se requiere para minimizar las causas: Infraestructura, Económico, Humano, Políticas. ¿Cómo desde su perfil como técnico en panificación podría contribuir para reducir estos casos? Cada equipo de trabajo deberá redactar y escribir una frase o eslogan para ser compartido; el documento, deben guardarlo para ser impreso y luego ubicarlo en el ambiente de formación para recordar el compromiso durante la manipulación de alimentos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y video
Duración de la actividad: 2 horas

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

En esta segunda fase los invito a participar activamente en la búsqueda e identificación de los conocimientos; los cuales se desarrollarán a través de las diferentes actividades que le permiten comprender el contexto y ubicarlos en un escenario más productivo a nivel laboral.

3.2.1 Descripción de la actividad: Es importante mantener una buena higiene y buenos hábitos higiénicos para el manejo de los alimentos y su correcta preparación, ahora lo invito a partir de sus conocimientos previos, responder los siguientes interrogantes que se encuentran a continuación.

1. ¿Qué causas produce la infección por alimentos?
2. ¿Qué síntomas presentan las personas con infección alimentaria?
3. ¿Qué consecuencias produce la intoxicación por alimentos?
4. ¿Qué medidas de control se deben tomar para prevenir las intoxicaciones por alimentos?

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y video
Duración de la actividad: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad de aprendizaje: Identificar los factores que contaminan los alimentos, normativa vigente en la higiene y manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y manejo de residuos.

3.3.1 Descripción de la actividad: En grupos de máximo de tres aprendices y haciendo uso del material de apoyo y la web en general, teniendo en cuenta la charla magistral impartida por el instructor sobre los alimentos, sus compuestos y alteraciones, contaminación de alimentos, fuentes y factores, microorganismo patógenos y factores que influyen en crecimiento microbiano y enfermedades transmitida por alimentos ETA. Realice el taller sobre los alimentos y su contaminación asignado por su instructor, Socialice la actividad utilizando la técnica de su preferencia.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Taller, trabajo en equipo y mesa redonda
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 12 horas

3.3.2 Descripción de la actividad: Señor aprendiz lo invito a que participe en una actividad que le permitirá identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos.

Teniendo en cuenta la charla magistral del instructor sobre el plan de saneamiento (limpieza, desinfección, control de plagas y residuos), realice la sopa de letras entregada por su instructor y defina los conceptos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo y sopa de letras
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y vidoebean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 12 horas

3.3.3 Descripción de la actividad: En equipo de trabajo y según orientaciones del instructor, prepare una exposición de la resolución 2674 de 2013. Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción, pues involucra todo lo relacionado con la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición y Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y videobean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 10 horas

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento:

3.4.1 Descripción de la actividad: Actividad grupal (Máximo 3 integrantes): Haciendo uso de las recomendaciones dadas en la resolución 2674 de 2013, ubique el capítulo III Personal Manipulador de Alimentos; Artículo 14.

Evidencia de Aprendizaje (conocimiento)

Prácticas higiénicas y medidas de protección, busque la práctica

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y videobean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, web en general y Resolución 2674 de 2013
Duración de la actividad: 10 horas

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	**N/A**	**Identificar los factores que contaminan los alimentos, normativa vigente en la higiene y manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y manejo de residuos.**	**Evidencia de conocimiento:** Taller alimentos y su contaminación	• **Define enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes.** • **Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria.** • **Presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la empresa.**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

				• **Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos.** • **Describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.** • **Emplea la indumentaria para manipular alimentos según requerimientos de la legislación sanitaria de alimentos.** • **Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección.** • **Presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo
			Evidencia de desempeño: Responde a preguntas abiertas como evidencia del conocimiento adquirido		

				producción de alimentos según recursos disponibles. **• Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos.** **• Dispone producto no conforme y residuos según procedimiento establecidos y legislación sanitaria.** **• Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos.** **• Entrega información de la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos según**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo
			Evidencia de desempeño: Responde a preguntas abiertas como evidencia del conocimiento adquirido		

				procedimiento de registro. • **Explica los ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo
			Evidencia de producto: Realiza producto terminado aplicando BPM	**de alimentos de acuerdo con los hallazgos identificados durante la elaboración de alimentos.** • **Presenta ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta las contingencias y no conformidades identificadas en la elaboración de alimentos.** • **Desarrolla las actividades para ajustar las prácticas y medidas de protección personal.**	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (AW): Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. Resolución 2674 de 2013
2. Sanidad y legislación en la industria de alimentos. Marta Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
3. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección Leveau J. Y 2012
4. Microbiología moderna de los alimentos JAY J 2002
5. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección Berrang .M y otros 2010
6. Curso de higiene para la manipulación de alimentos. Haselwood, D.Malean.A,D.200
7. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wiildbrett.
8. Principios de higiene alimentaria. Marriorr Norman.G. Acribia 2003
9. Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal www.ergomix.com
www.mundohelado.com www.Consumaseguridad.com www.fao.Org
www.agronet.gov
www.invima.gov.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

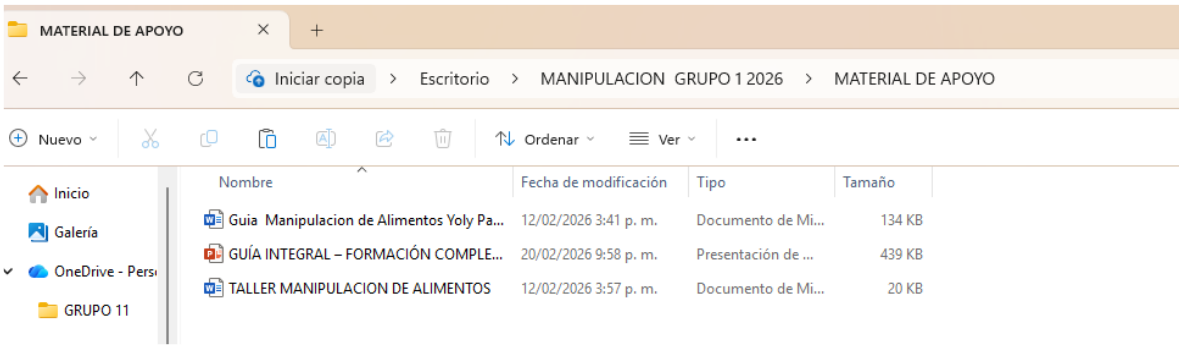
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**Instructor**	**Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios - CIAS**	**MARZO 2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

MATERIAL DE APOYO



https://drive.google.com/drive/folders/1wWfnIS85XoDXFkdGpXpPcB6i7TuetRZ3?usp=drive_link

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION			
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 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:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION,ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de :	RESPONDEN TALLER SOBRE LO VISTO EN EL CURSO.		
Criterios de evaluación:			

2.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.			
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS..			

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.			
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.			
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.			
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS			

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor:_____

Firma Aprendiz Firma.

_____ _____

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación del grupo MANIPULACION DE ALIMENTOS – ID			
CIUDAD Y FECHA:	**11/03/2026**	**HORA INICIO:** 1 PM	**HORA FIN:** 5 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	**IGLESIA CRISTIANA CENTRO 2 PISO**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: CRA3 A # 7 - 141**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso Manipulación d alimentos, identificado con el ID XXXXX.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 14:00 horas, el instructor YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA, en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa Manipulación de alimentos, ID .3454100

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.

NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:	25
MUNICIPIO:	PUERT BOYACA
BARRIO	CENTRO
SITIO PARA CLASES:	Parque principal
HORARIO:	7:00- 11:00 A.M -1:00-2:00 P.M
INSTRUCTOR:	YOLY PAULINA GONZALEZ
FECHA INICIO:	11/03/2026
FECHA FIN:	26/03/2026

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

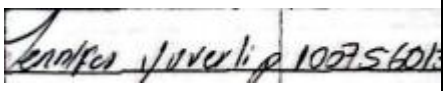
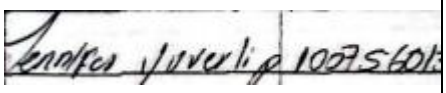
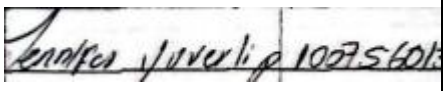
Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.
Incluir las evidencias a presentar.

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

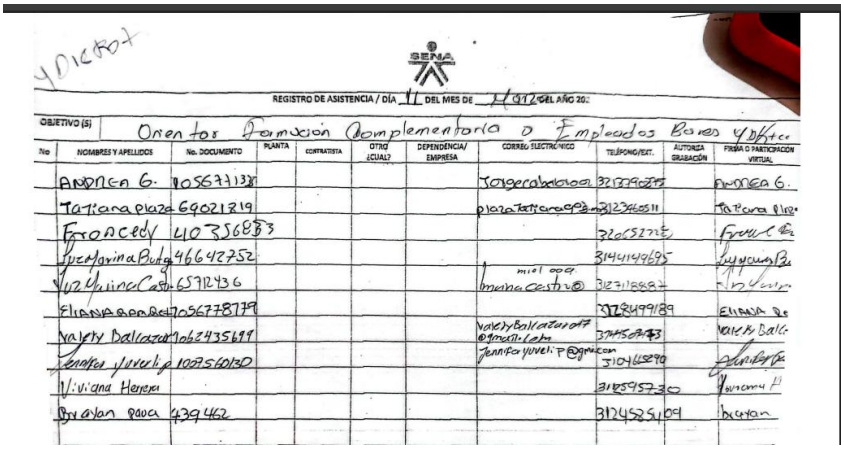
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA 16/02/2026	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	11 al 16 de marzo de 2026	**YENIFER YUVERLY PEREZ**	
Cumplir con lo señalado en la Inducción y durante el proceso	11 al 16 de marzo de 2026	**YENIFER YUVERLY PEREZ**	
Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la capacitación, para aplicar los conocimientos adquiridos mediante	11 al 16 de marzo de 2026	**YENIFER YUVERLY PEREZ**	

una réplica y concertación de estos.			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES LEIDER TORRES	**ASOCIACION DE CASETEROS PARQUE PRINCIPAL**	**SI**		
INSTRUCTOR YOLY PAULINA GONZALEZ	**INSTRUCTOR**			
APRENDICES				**Firma en listado de asistencia**

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

ANEXOS



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Orientar formación complementaria a Empleados Bares y Afines

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	ANDREA G.	1056771338								ANDREA G.
	Tatiana Plaza	69021219								Tatiana Plaza
	Francedy	40356883								Francedy
	Yuliana Pulido	46642752								Yuliana Pulido
	Yuliana Castro	6571436								Yuliana Castro
	Eliana	1056778779								Eliana
	Yaneth Ballesteros	63435699								Yaneth Ballesteros
	Jennifer Yuveli	1095560130								Jennifer Yuveli
	Viviana Herrera									Viviana Herrera
	Bryan Baca	439462								Bryan Baca



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

abr-25

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Instructor/Tutor:	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**

ID	**93610000**	**CENTRO DE FORMACION**	**DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**TOTAL APRENDICES**	**18**

APRENDIZ		**DOCUMENTO**	**CONTROL DE INASISTENCIAS** **MES Marzo**	**CAUSAL DE DESERCIÓN**	**OBSERVACIONES**	**TOTAL**
JENNIFER YUVERLY	PEREZ CIRO	1007560130				0
MOISES	AVILA MUÑOZ	1016013474				0
SANDRA VIVIANA	HERRERA MORENO	1030548427				0
LEONARDY LARDENY	RENGIFO PAVA	1054545980				0
ANDRES ANTONIO	RENGIFO PAVA	1054550811				0
JUAN SEBASTIAN	TEUTA RENGIFO	1056768060				0
JEILY JURANI	GOMEZ GONZALEZ	1056771168				0
ANDREA JOHANA	GUZMAN HERRERA	1056771335				0
GENNY MARCELA	GAVIRIA GONZALEZ	1056771759				0
YEREMID	VIVEROS REYES	1056771969	X			0
UBEIDA ELIANA	RAMIREZ GASPAR	1056778179				0
LUZ ANGELICA	SIERRA FLOREZ	1056786779				0
VALERY YULIETH	BALCAZAR AGUDELO	1062435699				0
RICARDO	BELTRAN FLORIAN	1073324728	X x			0
JEFERSON ANDREY	MENDOZA GONZALEZ	18371415				0
SANDY ASTRID	MEDINA BOCANEGRA	22012335				0
MARTHA JAKELINE	CRUZ GALINDO	37752696				0
YADIRA	FLOREZ ALDANA	38288161				0
BRAYAN ADRIAN	PAVA PIÑEROS	4439462				0
LUZ MARINA	BUITRAGO ROBLEDO	46642752				0
DORA TARICIA	ISAZA	46643282				0
MIRIAM	BELTRAN GONZALEZ	46644053				0
LUZ MARINA	CASTRO GUZMAN	65712436				0
TATIANA	PLAZA CALAMBAS	69021819				0
HUMBERTO	RAMOS GONZALEZ	7252084	x			
						0
						0

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.

Consolidado de Inasistencias - Aprendices por Ficha

3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 7252084	HUMBERTO RAMOS GONZALEZ	14/03/2026	14/03/2026	8	NO ASISTIO
3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1073324728	RICARDO BELTRAN FLORIAN	13/03/2026	13/03/2026	8	NO PUDO ASISTIR
3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1073324728	RICARDO BELTRAN FLORIAN	16/03/2026	16/03/2026	8	NO ASISTIO
3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1056771969	YEREMID VIVEROS REYES	11/03/2026	11/03/2026	8	SIN JUSTIFICAR

	Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios
	Orientación a la formación FPI Complementarias 48 Horas
	Versión 01 del 2026

Programa: Manipulación de alimentos ficha 3454100
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
Resultado de Aprendizaje: 01 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS
Resultado de Aprendizaje: 02 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME
Resultado de Aprendizaje: 03
Resultado de Aprendizaje: 04







	Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios
	Orientación a la formación FPI Complementarias 48 Horas
	Versión 01 del 2026







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:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS	**I.D** 3454100	**Nombre Instructor:** YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
Proyecto (s):	COMPLEMENTARIA			**Código:**	

Resultado (S) de Aprendizaje

R1	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la manipulación durante el proceso.
R2	Realizar aseo y desinfección de equipos, utensilios y superficies de acuerdo con las condiciones técnicas de producción y especificaciones de la ficha.
R3	Preparar productos cárnicos aplicando la BPM acorde a especificaciones de la ficha.
R4	Preparar productos cárnicos aplicando la BPM acorde a especificaciones de la ficha técnica de producción de la empresa.

# AP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1	E1	Participa activamente, demuestra desempeño y actitud de aprendizaje durante la formación		S Desempeño	Física
	E2	Presentar a compañía alimentos como evidencia de conocimientos adquiridos		S Producto	Física
	E3	Realizar taller escrito sombrero como premisa de la apropiación de alimentos		S Producto	Física
	E4				Física
R2	E5	Participa activamente, demuestra desempeño y actitud de aprendizaje durante la formación	12/03/2019	S Desempeño	Física
	E6	Presentar a compañía alimentos como evidencia de conocimientos adquiridos	12/03/2019	S Conocimiento	Física
	E7	Realizar taller escrito sombrero como premisa de la apropiación de alimentos	19/03/2019	S Producto	Digital
	E8				

NOMBRE DEL APRENDIZ		FECHA DE ENTREGA REAL									JUICIO DE EVALUACIÓN								OBSERVACIÓN
		E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E1	=	E2	E4	E5	E6	E7	E8	
ANDERSON FLOREZ	PEREZ LOPEZ	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
ARCOS	VILLA MUÑOZ	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
CRISTIAN VIVIANA	BARRERA MORENO	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
GERONIMO CARDOZO	MOSQUITO PAVA	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
HERMES ANTONIO	MOSQUITO PAVA	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
JUAN SEBASTIAN	ROJAS RENGIFO	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
JULIO ALIRIAS	GOMEZ GONZALEZ	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
MANUEL ANDRES	ALVEAR HERRERA	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
NEIDY MARITZA	RIVERA GONZALEZ	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
YENNIFER	RAMOS MUÑOS	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
YERICA ALEJANDRA	RAMIREZ GUEVARA	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
YOLY PAULINA	BRIEDIS FLOREZ	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
YULIETH ALEJETH	BALCAZAR AGUDELO	19/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
ANDRES	BETANCUR DURAN	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
APARICIO MARIA	BENAVIDES GONZALEZ	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
BRAYAN ALFREDO	MEDINA BOCANEGRA	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
CRISTIAN CAMILO	ROJO CALIMO	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
DANIELA	GOMEZ ALZATE	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
MARTHA HERMIS	ROA PRADO	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
SAN ESMERALDA	MATAMOROS ROMERO	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
SARA GARCIA	ROA	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
VANNIA	BELTRAN GONZALEZ	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
YAN ANDRES	CORTES OSORIO	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
YEISMAN	PUJOS CALIMERO	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						
YHONIBERTO	RAMOS GONZALEZ	12/03/2019	19/03/2019	19/03/2019							a	a	A						

Juicio de Evaluación: A - Aprobado D- Desaprobado

En blanco: P- Producto S-Desempeño C-Conocimiento

Forma de Entrega: F- Física D- Digital

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 JUNIO de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION	3454100		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	1.Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. 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:	Aplica procesos de higienización, almacenamiento de acuerdo a la normatividad garantizando la innocuidad en producto terminado		
Evidencia de : CONOCIMIENTO DESEMPEÑO Y PRODUCTO	Participa activamente, demuestra desempeño y actitud de aprendizaje durante la formación.		
Criterios de evaluación:			

2.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	X		

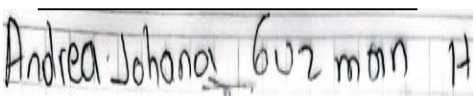
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS..	X		

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

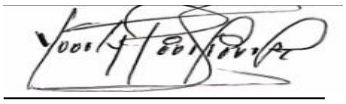
3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO _____



Firma Aprendiz



Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

EVIDENCIA DESEMPEÑO

1. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.

   Participa activamente, demuestra desempeño y actitud de aprendizaje durante la formación.

   13/03/2026



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

PRODUCTO

2. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.

   Responde a preguntas abiertas como evidencia del conocimiento adquirido, durante elaboración de productos

   14 /03 /2026



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

CONOCIMIENTO

Realiza taller escrito sombre curso general de manipulación de alimentos



16 03.26

Andrea Johana Guzman H.

Taller.

1. ¿Que es un curso de manipulación de alimentos?

Es una capacitación donde enseñan a las personas cómo manejar, preparar, guardar y servir los alimentos de forma segura, para evitar enfermedades. En el curso se aprende higiene, lavado de manos, limpieza, conservación y normas de salud.

2. ¿Qué son buenas prácticas de manipulación?

Son normas de higiene y cuidado q deben seguir para que los alimentos no se contaminen. Por ejemplo

- Lavarse bien las manos antes de preparar alimentos

- Usar, gorro, tapabocas o uniforme limpio.
- mantener los alimentos tapados.
- Limpiar y desinfectar utensilios y superficies
- No toser ni estornudar sobre los alimentos

3. ¿Cuáles son los requisitos para un manipulador de alimentos?

Una persona que manipula alimentos debe:

- Tener el curso de manipulación de alimentos aprobado.
- Mantener buena higiene personal
- Usar uniforme limpio, gorro y si es necesario, tapabocas

- Tener uñas cortas y limpias
- No manipular alimentos si esta enfermo
- Seguir las normas de limpieza y seguridad.

4. ¿Cuales son los examenes para los manipuladores de alimentos?

Son examenes medicos para comprobar que la persona esta sana y no transmite ninguna enfermedad, por ejemplo:

- Examenes medico general
- examen de piel
- examen de garganta
- Examen de heces (coprologico)

5. Como se clasifican los alimentos?

Se clasifican en:

a. Perecederos: Se dañan rapido necesitan

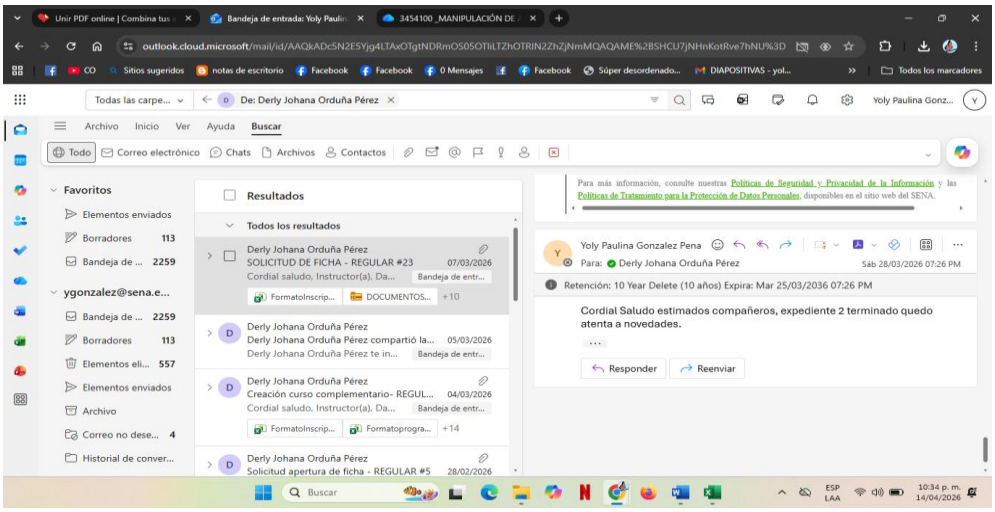
Reporte de Juicios de Evaluación

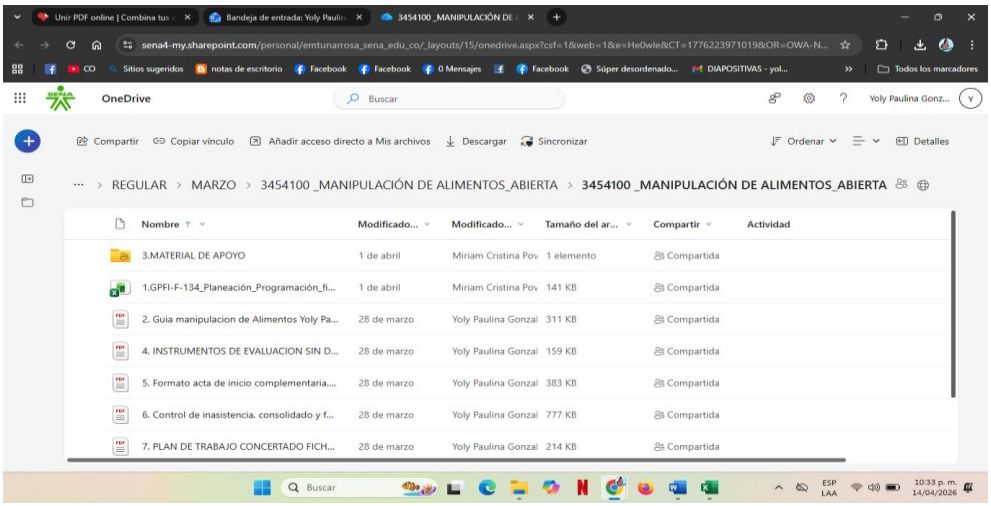
Fecha del Reporte: 28/03/2026
Ficha de Caracterización: 3454100
Cógigo: 93610000
Versión: 1
Denominación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 11/03/2026
Fecha Fin: 16/03/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 15 - REGIONAL BOYACÁ
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	1007560130	JENNIFER YUVERLY	PEREZ CIRO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007560130	JENNIFER YUVERLY	PEREZ CIRO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007560130	JENNIFER YUVERLY	PEREZ CIRO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007560130	JENNIFER YUVERLY	PEREZ CIRO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1016013474	MOISES	AVILA MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1016013474	MOISES	AVILA MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1016013474	MOISES	AVILA MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1016013474	MOISES	AVILA MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030548427	SANDRA VIVIANA	HERRERA MORENO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030548427	SANDRA VIVIANA	HERRERA MORENO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030548427	SANDRA VIVIANA	HERRERA MORENO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030548427	SANDRA VIVIANA	HERRERA MORENO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054545980	LEONARDY LARDENY	RENGIFO PAVA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054545980	LEONARDY LARDENY	RENGIFO PAVA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054545980	LEONARDY LARDENY	RENGIFO PAVA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054545980	LEONARDY LARDENY	RENGIFO PAVA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054550811	ANDRES ANTONIO	RENGIFO PAVA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054550811	ANDRES ANTONIO	RENGIFO PAVA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054550811	ANDRES ANTONIO	RENGIFO PAVA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054550811	ANDRES ANTONIO	RENGIFO PAVA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056768060	JUAN SEBASTIAN	TEUTA RENGIFO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056768060	JUAN SEBASTIAN	TEUTA RENGIFO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056768060	JUAN SEBASTIAN	TEUTA RENGIFO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056768060	JUAN SEBASTIAN	TEUTA RENGIFO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771168	JEILY JURANI	GOMEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771168	JEILY JURANI	GOMEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771168	JEILY JURANI	GOMEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771168	JEILY JURANI	GOMEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771335	ANDREA JOHANA	GUZMAN HERRERA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771335	ANDREA JOHANA	GUZMAN HERRERA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771335	ANDREA JOHANA	GUZMAN HERRERA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771335	ANDREA JOHANA	GUZMAN HERRERA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771759	GENNY MARCELA	GAVIRIA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771759	GENNY MARCELA	GAVIRIA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771759	GENNY MARCELA	GAVIRIA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771759	GENNY MARCELA	GAVIRIA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771969	YEREMID	VIVEROS REYES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771969	YEREMID	VIVEROS REYES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771969	YEREMID	VIVEROS REYES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056771969	YEREMID	VIVEROS REYES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056778179	UBEIDA ELIANA	RAMIREZ GASPAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056778179	UBEIDA ELIANA	RAMIREZ GASPAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056778179	UBEIDA ELIANA	RAMIREZ GASPAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	1056778179	UBEIDA ELIANA	RAMIREZ GASPAR	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056786779	LUZ ANGELICA	SIERRA FLOREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056786779	LUZ ANGELICA	SIERRA FLOREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056786779	LUZ ANGELICA	SIERRA FLOREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056786779	LUZ ANGELICA	SIERRA FLOREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1062435699	VALERY YULIETH	BALCAZAR AGUDELO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1062435699	VALERY YULIETH	BALCAZAR AGUDELO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1062435699	VALERY YULIETH	BALCAZAR AGUDELO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1062435699	VALERY YULIETH	BALCAZAR AGUDELO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1073324728	RICARDO	BELTRAN FLORIAN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1073324728	RICARDO	BELTRAN FLORIAN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1073324728	RICARDO	BELTRAN FLORIAN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1073324728	RICARDO	BELTRAN FLORIAN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	18371415	JEFERSON ANDREY	MENDOZA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	18371415	JEFERSON ANDREY	MENDOZA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	18371415	JEFERSON ANDREY	MENDOZA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	18371415	JEFERSON ANDREY	MENDOZA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	22012335	SANDY ASTRID	MEDINA BOCANEGRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	22012335	SANDY ASTRID	MEDINA BOCANEGRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	22012335	SANDY ASTRID	MEDINA BOCANEGRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	22012335	SANDY ASTRID	MEDINA BOCANEGRA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	37752696	MARTHA JAKELINE	CRUZ GALINDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	37752696	MARTHA JAKELINE	CRUZ GALINDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	37752696	MARTHA JAKELINE	CRUZ GALINDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	37752696	MARTHA JAKELINE	CRUZ GALINDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	38288161	YADIRA	FLOREZ ALDANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	38288161	YADIRA	FLOREZ ALDANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	38288161	YADIRA	FLOREZ ALDANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	38288161	YADIRA	FLOREZ ALDANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	4439462	BRAYAN ADRIAN	PAVA PIÑEROS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	4439462	BRAYAN ADRIAN	PAVA PIÑEROS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	4439462	BRAYAN ADRIAN	PAVA PIÑEROS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	4439462	BRAYAN ADRIAN	PAVA PIÑEROS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46642752	LUZ MARINA	BUITRAGO ROBLEDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46642752	LUZ MARINA	BUITRAGO ROBLEDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46642752	LUZ MARINA	BUITRAGO ROBLEDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46642752	LUZ MARINA	BUITRAGO ROBLEDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46643282	DORA PATRICIA	ISAZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46643282	DORA PATRICIA	ISAZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46643282	DORA PATRICIA	ISAZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46643282	DORA PATRICIA	ISAZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46644053	MYRIAM	BELTRAN GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46644053	MYRIAM	BELTRAN GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46644053	MYRIAM	BELTRAN GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46644053	MYRIAM	BELTRAN GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	65712436	LUZ MARINA	CASTRO GUZMAN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	65712436	LUZ MARINA	CASTRO GUZMAN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	65712436	LUZ MARINA	CASTRO GUZMAN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	65712436	LUZ MARINA	CASTRO GUZMAN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	69021819	TATIANA	PLAZA CALAMBAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	69021819	TATIANA	PLAZA CALAMBAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	69021819	TATIANA	PLAZA CALAMBAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	69021819	TATIANA	PLAZA CALAMBAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7252084	HUMBERTO	RAMOS GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7252084	HUMBERTO	RAMOS GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7252084	HUMBERTO	RAMOS GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.38 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7252084	HUMBERTO	RAMOS GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	28/03/2026 17.39 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA


Unir PDF online | Combina tus
Bandeja de entrada: Yoly Paulin
3454100 _MANIPULACIÓN DE
outlook.cloud.microsoft/mail/id/AAQkADc5N2E5Yjg4LTAxOTgtNDRmOS05OTliLTZhOTRlN2ZhZjNmMQAQAME%2BSHCU7jNHnKotRve7hNU%3D
Sitios sugeridos
notas de escritorio
Facebook
0 Mensajes
Súper desordenado...
DIAPOSITIVAS - yol...
Todos los marcadores
Todas las carpe...
De: Derly Johana Orduña Pérez
Yoly Paulina Gonz...
Archivo
Inicio
Ver
Ayuda
Buscar
Todo
Correo electrónico
Chats
Archivos
Contactos
Favoritos
Elementos enviados
Borradores 113
Bandeja de ... 2259
ygonzalez@sena.e...
Bandeja de ... 2259
Borradores 113
Elementos eli... 557
Elementos enviados
Archivo
Correo no dese... 4
Historial de conver...
Resultados
Todos los resultados
Derly Johana Orduña Pérez
SOLICITUD DE FICHA - REGULAR #23 07/03/2026
Cordial saludo, Instructor(a), Da... Bandeja de entr...
FormatoInscrip... DOCUMENTOS... +10
Derly Johana Orduña Pérez
Derly Johana Orduña Pérez compartió la... 05/03/2026
Derly Johana Orduña Pérez te in... Bandeja de entr...
Derly Johana Orduña Pérez
Creación curso complementario- REGUL... 04/03/2026
Cordial saludo, Instructor(a), Da... Bandeja de entr...
FormatoInscrip... Formatoprogra... +14
Derly Johana Orduña Pérez
Solicitud apertura de ficha - REGULAR #5 28/02/2026
Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.
Yoly Paulina Gonzalez Pena
Para: Derly Johana Orduña Pérez
Sáb 28/03/2026 07:26 PM
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Mar 25/03/2036 07:26 PM
Cordial Saludo estimados compañeros, expediente 2 terminado quedo atenta a novedades.
Responder
Reenviar
Buscar
ESP LAA
10:34 p. m. 14/04/2026


Unir PDF online | Combina tus
Bandeja de entrada: Yoly Paulin
3454100 _MANIPULACIÓN DE
sena4-my.sharepoint.com/personal/emtunarrosa_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?csf=1&web=1&e=He0wle&CT=1776223971019&OR=OWA-N...
Sitios sugeridos
notas de escritorio
Facebook
0 Mensajes
Súper desordenado...
DIAPOSITIVAS - yol...
Todos los marcadores
OneDrive
Buscar
Yoly Paulina Gonz...
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
REGULAR > MARZO > 3454100 _MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_ABIERTA > 3454100 _MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_ABIERTA
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
3.MATERIAL DE APOYO 1 de abril Miriam Cristina Pov 1 elemento Compartida
1.GPFI-F-134_Planeación_Programación_fi... 1 de abril Miriam Cristina Pov 141 KB Compartida
2. Guia manipulacion de Alimentos Yoly Pa... 28 de marzo Yoly Paulina Gonzal 311 KB Compartida
4. INSTRUMENTOS DE EVALUACION SIN D... 28 de marzo Yoly Paulina Gonzal 159 KB Compartida
5. Formato acta de inicio complementaria.... 28 de marzo Yoly Paulina Gonzal 383 KB Compartida
6. Control de inasistencia, consolidado y f... 28 de marzo Yoly Paulina Gonzal 777 KB Compartida
7. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO FICH... 28 de marzo Yoly Paulina Gonzal 214 KB Compartida
Buscar
ESP LAA
10:33 p. m. 14/04/2026

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral		
Formato Planeación Pedagógica		
Fecha de Elaboración	02/02/2026	
Denominación del Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Modalidad de Formación	Presencial	
Código y versión del Programa de Formación	93610000	VERSION 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	

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	
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE
EJECUCIÓN		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Higienizar manos	29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACION DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS. RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN	RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.	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.	Dinámica de Presentación y Diagnóstico Inicial: Descripción: Cada participante comparte su experiencia en manipulación de alimentos y se realiza un cuestionario breve para identificar conocimientos básicos y áreas a reforzar.	6	2
EJECUCIÓN		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Mantener inocuidad de los alimentos	29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD. .INOCUIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA EN SALUD PUBLICA. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL DESINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO. AGUA POTABLE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS,	APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA SALUD PUBLICA APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA	Procedimiento: Presenta una lista de posibles fuentes de contaminación (por ejemplo, agua contaminada, utensilios sucios, manos sucias, insectos, residuos, etc.). Muestra videos o imágenes que muestren situaciones con contaminación de alimentos. Pide a los participantes que identifiquen las fuentes y expliquen los peligros en cada caso.	6	2
EJECUCIÓN		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Organizar condiciones de trabajo	29080110603 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. TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES. TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS,	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. DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.	En grupos, elaboran listas de control para inspeccionar un área de manipulación de alimentos. Incluyen fuentes de contaminación y peligros asociados. Utilizan las listas para revisar un escenario simulado o real, identificando posibles peligros.	6	2
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 93610000
- **Ficha:** **3468301**
- **Nombre del Proyecto Formativo:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto Formativo:** N/A
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente

- **Resultados de Aprendizaje:**
  - ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
  - ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos
  - ✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
  - ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48 horas

2. PRESENTACIÓN



En Colombia la resolución 2674 de 2013, regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y regula la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción, en todas las fábricas y establecimientos donde

se procesan los alimentos. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos; con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Estimado aprendiz, se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan para el logro del aprendizaje. Los invito a apropiarse de estos conocimientos de la mejor manera y aplicarlos en todos los procesos realizados en sus prácticas.

"Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo".
Benjamín Franklin.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial

3.1.1 Descripción de la actividad: En esta primera fase de la guía de aprendizaje, los invito a que participen en estas actividades que le permitirán reflexionar sobre las malas prácticas higiénicas aplicadas a los alimentos. Más de 240 mil intoxicaciones se presentan en Colombia por manejo de alimentos: "El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) reveló que el mal tratamiento a los productos que consumen a diario los colombianos, estarían generando grandes dificultades en el sistema de salud en Colombia". RCN Radio, 2 de agosto de 2018.
https://www.protegerips.com/importancia-de-la-manipulacion-de-alimentos/
https://www.youtube.com/watch?v=aoOh7wqNpDM&t=9s

Observa la información suministrada por el instructor "La noticia que estremeció a Colombia" Tragedia ocurrida en Chiquinquirá el 25 de noviembre de 1967 o vea el video en la siguiente dirección: https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=R2j03fJWMXg "El Instituto Nacional de Salud indica que durante el primer semestre de 2019 se analizaron 431 brotes de ETA, que afectaron a 4758 personas, con un promedio de 11 casos por brote"

Con base en todo lo anterior responda lo siguiente:

1. ¿Cuáles son las causas que originan estos casos?
2. Luego de tantos años y tantos muertos, ¿por qué cree que hoy en día se siguen presentando estas intoxicaciones?

Conforme equipo de trabajo de 3 integrantes máximo y escriban 5 posibles causas que lleven a esta situación, clasifiqué el tipo de recurso que se interviene o se requiere para minimizar las causas: Infraestructura, Económico, Humano, Políticas. ¿Cómo desde su perfil como técnico en panificación podría contribuir para reducir estos casos? Cada equipo de trabajo deberá redactar y escribir una frase o eslogan para ser compartido; el documento, deben guardarlo para ser impreso y luego ubicarlo en el ambiente de formación para recordar el compromiso durante la manipulación de alimentos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y video
Duración de la actividad: 2 horas

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

En esta segunda fase los invito a participar activamente en la búsqueda e identificación de los conocimientos; los cuales se desarrollarán a través de las diferentes actividades que le permiten comprender el contexto y ubicarlos en un escenario más productivo a nivel laboral.

3.2.1 Descripción de la actividad: Es importante mantener una buena higiene y buenos hábitos higiénicos para el manejo de los alimentos y su correcta preparación, ahora lo invito a partir de sus conocimientos previos, responder los siguientes interrogantes que se encuentran a continuación.

1. ¿Qué causas produce la infección por alimentos?
2. ¿Qué síntomas presentan las personas con infección alimentaria?
3. ¿Qué consecuencias produce la intoxicación por alimentos?
4. ¿Qué medidas de control se deben tomar para prevenir las intoxicaciones por alimentos?

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y video
Duración de la actividad: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad de aprendizaje: Identificar los factores que contaminan los alimentos, normativa vigente en la higiene y manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y manejo de residuos.

3.3.1 Descripción de la actividad: En grupos de máximo de tres aprendices y haciendo uso del material de apoyo y la web en general, teniendo en cuenta la charla magistral impartida por el instructor sobre los alimentos, sus compuestos y alteraciones, contaminación de alimentos, fuentes y factores, microorganismo patógenos y factores que influyen en crecimiento microbiano y enfermedades transmitida por alimentos ETA. Realice el taller sobre los alimentos y su contaminación asignado por su instructor, Socialice la actividad utilizando la técnica de su preferencia.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Taller, trabajo en equipo y mesa redonda
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 12 horas

3.3.2 Descripción de la actividad: Señor aprendiz lo invito a que participe en una actividad que le permitirá identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos.

Teniendo en cuenta la charla magistral del instructor sobre el plan de saneamiento (limpieza, desinfección, control de plagas y residuos), realice la sopa de letras entregada por su instructor y defina los conceptos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo y sopa de letras
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y vidoebean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 12 horas

3.3.3 Descripción de la actividad: En equipo de trabajo y según orientaciones del instructor, prepare una exposición de la resolución 2674 de 2013. Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción, pues involucra todo lo relacionado con la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición y Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y videobean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 10 horas

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento:

3.4.1 Descripción de la actividad: Actividad grupal (Máximo 3 integrantes): Haciendo uso de las recomendaciones dadas en la resolución 2674 de 2013, ubique el capítulo III Personal Manipulador de Alimentos; Artículo 14.

Evidencia de Aprendizaje (conocimiento)

Prácticas higiénicas y medidas de protección, busque la práctica

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y videobean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, web en general y Resolución 2674 de 2013
Duración de la actividad: 10 horas

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	**N/A**	**Identificar los factores que contaminan los alimentos, normativa vigente en la higiene y manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y manejo de residuos.**	**Evidencia de conocimiento:** Taller sobre manipulación de alimentos y contaminación	• **Define enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes.** • **Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria.** • **Presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la empresa.**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

				• **Manipula**	**Técnica:**
			Evidencia de desempeño: **Responde a preguntas abiertas resolución 2674 20213**	**productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos.** • **Describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.** • **Emplea la indumentaria para manipular alimentos según requerimientos de la legislación sanitaria de alimentos.** • **Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección.** • **Presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la**	Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

				producción de alimentos según recursos disponibles. **• Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos.** **• Dispone producto no conforme y residuos según procedimiento establecidos y legislación sanitaria.** **• Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos.** **• Entrega información de la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos según**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

			Evidencia de producto: Elabora producto aplicando la normas y BPM.	**procedimiento de registro.** • **Explica los ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con los hallazgos identificados durante la elaboración de alimentos.** • **Presenta ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta las contingencias y no conformidades identificadas en la elaboración de alimentos.** • **Desarrolla las actividades para ajustar las prácticas y medidas de protección personal.**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (AW): Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. Resolución 2674 de 2013
2. Sanidad y legislación en la industria de alimentos. Marta Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
3. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección Leveau J. Y 2012
4. Microbiología moderna de los alimentos JAY J 2002
5. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección Berrang .M y otros 2010
6. Curso de higiene para la manipulación de alimentos. Haselwood, D.Malean.A,D.200
7. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wiildbrett.
8. Principios de higiene alimentaria. Marriorr Norman.G. Acribia 2003
9. Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal www.ergomix.com
www.mundohelado.com www.Consumaseguridad.com www.fao.Org
www.agronet.gov
www.invima.gov.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

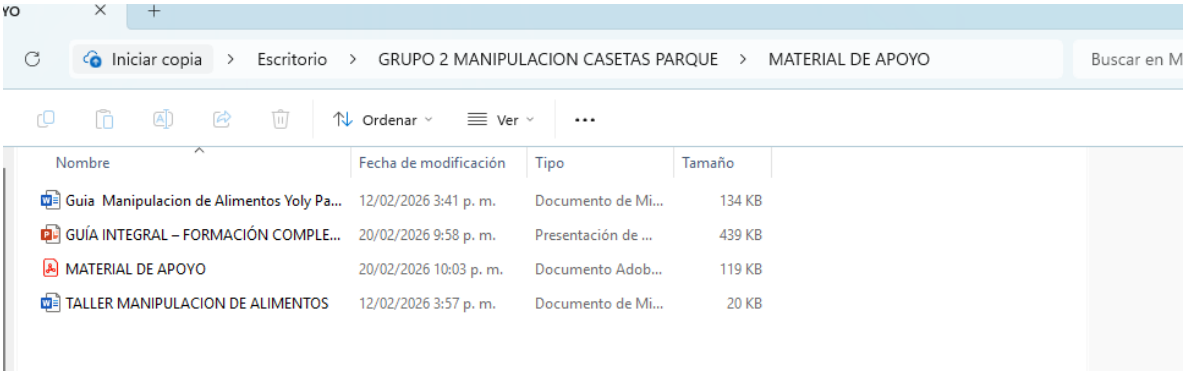
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**Instructor**	**Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios - CIAS**	**DIC 2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

MATERIAL DE APOYO



https://drive.google.com/drive/folders/1wWfnIS85XoDXFkdGpXpPcB6i7TuetRZ3?usp=drive_link

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION			
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 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:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION,ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de :	RESPONDEN TALLER SOBRE LO VISTO EN EL CURSO.		
Criterios de evaluación:			

2.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.			
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS..			

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.			
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.			
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.			
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS			

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor:_____

Firma Aprendiz Firma.

_____ _____

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación del grupo MANIPULACION DE ALIMENTOS – ID			
CIUDAD Y FECHA:	**18/03/2026**	**HORA INICIO:** 1 PM	**HORA FIN:** 5 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	**RESTAURANTE RICURAS DEL BOQUERON**	**CALLE 7 N 3- 02**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso Manipulación d alimentos, identificado con el ID XXXXX.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 14:00 horas, el instructor YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA, en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa Manipulación de alimentos, ID .3468301

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.

NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:	25
MUNICIPIO:	PUERT BOYACA
BARRIO	CENTRO
SITIO PARA CLASES:	Parque principal
HORARIO:	7:00- 11:00 A.M -1:00-2:00 P.M
INSTRUCTOR:	YOLY PAULINA GONZALEZ
FECHA INICIO:	18/03/2026
FECHA FIN:	24/03/2026

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

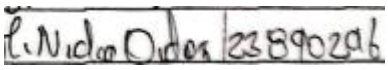
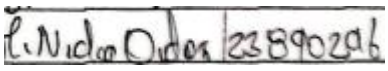
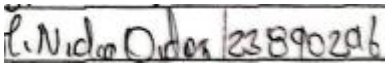
Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.
Incluir las evidencias a presentar.

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA 16/02/2026	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	18 al 24 de marzo de 2026	**Maria Nidia Ordoñez Mahecha**	
Cumplir con lo señalado en la Inducción y durante el proceso	18 al 24 de marzo de 2026	**Maria Nidia Ordoñez Mahecha**	
Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la capacitación, para aplicar los conocimientos adquiridos mediante	18 al 24 de marzo de 2026	**Maria Nidia Ordoñez Mahecha**	

una réplica y concertación de estos.			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES LEIDER TORRES	**María nidia ordoñez**	**SI**		
INSTRUCTOR YOLY PAULINA GONZALEZ	**INSTRUCTOR**			
APRENDICES				**Firma en listado de asistencia**

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

ANEXO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Manipulación de Alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Gabriela	52538064						3138441247		Maria Gabriela
	Daniela Ruiz	43 Cre 57A						3208445		Daniela Ruiz
	Nidia Ordoñez	23890296					Ordoñezmedina830@gmail	3206414		NO
	Liliana Adarve	43467194						3116728		Liliana Adarve
	Ana Avila	26948586						3174568515		no firma
	Mariateresa	43649166						3103635		
	Jaziel Ordoñez	9307666						3203112561		
	Carlos Julio Pinares	74352986					CarlosPinares1975@Gmail.com	3144179758		Carlos Julio Pinares
	Diana Carrillo G.	1053 335298					Dianafe23078@gmail.com	3226135741		Diana carrillo G
	Sandra Cabarcas	57463619						3226824		Sandra Cabarcas
	Dayana Bogue	1118956010								Dayana Bogue
	Adriana	1120789813								Adriana
	Marleidy cardona	1667858						3128646475		
	angela maria mejia	1061773858						3142144336		angela mejia
	Zandra Patricia	46.644944								

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

abr-25

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Instructor/Tutor:	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**

ID	**93610000**	**CENTRO DE FORMACION**	**DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**TOTAL APRENDICES**	**18**

APRENDIZ		**DOCUMENTO**	**CONTROL DE INASISTENCIAS**																											**CAUSAL DE DESERCIÓN**	**OBSERVACIONES**	**TOTAL**
			MES Marzo																													
VIVI DAYANA	VAQUERO AGUDELO	1006219206																														0
JENNY MARCELA	SANCHEZ TORO	1039681887																														0
YULISA MILDRED	HERNANDEZ ESCUDERO	1046903978																														0
ANDRES FELIPE	LORA BARRIOS	1047392348																														0
DIANA	CARRILLO GALINDO	1053335298																														0
JULIO CESAR	MENDOZA SOTO	1056769312																														0
YURY MARCELA	ORTIZ GARCIA	1056781479																														0
LIZBETH DAYANA	OSPINA LOAIZA	1057095443	X	X	X	X	x	x																								0
YESENIA ESTHER	BLANCO TORO	1143334054																														0
MARLENY	RUBIANO OLAYA	20828463	X																													0
ADRIANA CECILIA	DIAZ CALDERON	21855178																														0
MARIA NIDIA	ORDOÑEZ MAHECHA	23890296																														0
ANA FRANCISCA	AVILA PALACIO	26948586																														0
ALCIRA	ADARVE QUIMBAYO	30386547																														0
FRANCEDY	RUIZ RIOS	40356853																														0
LILIANA MARIA	SOTO ARIAS	41871469																														0
MARIA LILIANA	ADARVE QUIMBAYO	43461194																														0
MARIA TERESA	VAQUERO AGUDELO	43649166																														0
DORALBA	LOPEZ QUINTANA	43652554																														0
MARIELA	LOPEZ QUINTANA	43654751																														0
LUZ MERY	GARCIA TRUJILLO	46647458																														0
SANDRA MILENA	LOAIZA PATIÑO	46648100																														0
MARIA GABRIELA	RODRIGUEZ	52538064																														0
SANDRA MILENA	CABARCAS SANCHEZ	57463619	X	X	X	x	x	x																								0
ALVARO ENRIQUE	BENITO	7250414																														
CARLOS JULIO	PIÑEROS PINTO	74352286																														
JAVIER	ORDOÑEZ MAHECHA	9497666			X																											0
																																0

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.

Consolidado de Inasistencias - Aprendices por Ficha

3400073 - ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 63467539	ANA IDALI ANZOLA VELASQUEZ	01/12/2025	01/12/2025	8	CITA MEDICA
3400073 - ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 23875536	FLOR MARINA SANCHEZ LANCHEROS	01/12/2025	01/12/2025	8	ENFERMEDAD
3400073 - ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 28489240	ISAURA FLOREZ GUZMAN	01/12/2025	01/12/2025	8	NO SE ENCUENTRA EN EL PUEBLO
3407677 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1055247358	MAURA VEGA VEGA	13/12/2025	13/12/2025	8	NO PUDO ASISTIR
3407677 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 68249442	OLANDI MAYERLI IBAÑEZ RODRIGUEZ	13/12/2025	13/12/2025	8	NO ASISTIO
3428447 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 46643467	LUZ STELLA PALACIO SOLIS	18/02/2026	18/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3428447 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 46643467	LUZ STELLA PALACIO SOLIS	17/02/2026	17/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3428447 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 46643467	LUZ STELLA PALACIO SOLIS	16/02/2026	16/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 98604182	CALOS MARIO CUARTAS GRANADOS	23/02/2026	23/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 98604182	CALOS MARIO CUARTAS GRANADOS	24/02/2026	24/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1056785608	CARLOS ALBERTO VASQUEZ CRUZATE	23/02/2026	23/02/2026	8	NO PUDE ASISTIR
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1056775213	JULIO CESAR GARCIA BELTRAN	24/02/2026	24/02/2026	8	CITA MEDICA
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 20830647	YORLENY CUBIDES MOGOLLON	25/02/2026	25/02/2026	8	NO PUDO ASISTIR
3449717 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 7254302	CAMILO VALENCIA GARAVITO	03/03/2026	03/03/2026	8	TRABAJO
3449717 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 22034613	MYRIAM AMPARO DUQUE MONSALVE	04/03/2026	04/03/2026	8	INCONVENIENTE
3449717 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 46647137	YESENIA SERNA MALDONADO	04/03/2026	04/03/2026	8	TRABAJO
3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 7252084	HUMBERTO RAMOS GONZALEZ	14/03/2026	14/03/2026	8	NO ASISTIO
3468301 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1057095443	LIZBETH DAYANA OSPINA LOAIZA	13/03/2026	13/03/2026	8	NO PUDO ASISTIR
3468301 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC -57463619	SANDRA MILENA CABARCAS SANCHEZ	20/03/2026	20/03/2026	8	NO ASISTIO
3468301 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1057095443	LIZBETH DAYANA OSPINA LOAIZA	21/03/2026	21/03/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3468301 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC -57463619	SANDRA MILENA CABARCAS SANCHEZ	21/03/2026	21/03/2026	8	CITA MEDICA
3468301 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 9497666	JAVIER ORDOÑEZ MAHECHA	22/03/2026	22/03/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3468301 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1057095443	LIZBETH DAYANA OSPINA LOAIZA	26/03/2026	26/03/2026	8	NO ASISTIO

	Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios
	Orientación a la formación FPI Complementarias 48 Horas
	Versión 01 del 2026

Programa: Manipulación de alimentos ficha 3468301
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
Resultado de Aprendizaje: 01 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS
Resultado de Aprendizaje: 02 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME
Resultado de Aprendizaje: 03
Resultado de Aprendizaje: 04







	Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios
	Orientación a la formación FPI Complementarias 48 Horas
	Versión 01 del 2026







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

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

Versión: 02

Julio de 2019

Programa de Formación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS	**I.D**	945410
Nombre Instructor:	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**				
Proyecto (s):	COMPLEMENTARIA	**Código:**			

Resultado (S) de Aprendizaje

RA1	Aplicar prácticas higiénicas y hábitos de protección ocupacional de la manipulación según el producto.	RA	
RA	Realizar auditoria y proponer mejoras teniendo en cuenta un sistema de gestión de calidad y especificaciones de la	RA	La aplicación de las buenas practicas de manufactura en las cadenas de producción y recepción de productos de a

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCION DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMATO DE ENTREGA	RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCION DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMATO DE ENTREGA
RA1	E1	Taller sobre manipulación de alimentos y contaminación cruzada.		C-Conocimiento	Físico	RA2	E5				
	E2	Preparar una preparación teniendo en BPM BDG		D-Desempeño	Físico		E6				
	E3	Elabora productos aplicando la normas y BPM.		P-Producto	Físico		E7				
	E4				Físico		E8				

NOMBRE DEL APRENDIZ		FECHA DE ENTREGA REAL								JUICIO DE EVALUACION								OBSERVACION
		E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E1	A	E2	A	E3	A	E4	A	
ANYI KATERIN	VAQUERO AGUDELO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						D	D	D						
BRAYAN MANUEL	SANCHEZ TORO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
CLEVIS WILDER	HERNANDEZ ESCUDERO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
DANIELA VALOR	LEON BARRIOS	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
DIANA	ARBELAEZ OLIVARES	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
DIANA CAMILA	RENDON BOTO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
ELIAN MANUELA	SOTO GARCIA	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
ERIKA VALENTINA	ARTEAGA CHICA	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
FABIAN ESTEBAN	BARCO TORO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
FABIOLA	ROBRIGUEZ AVA	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
FERNANDA PAOLA	DIAZ CALDERON	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
FIDEL DAVID	SEGUROLA MENDOVA	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
GEOVANNA PAOLA	VELA PALACIO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
ISLENIA	AMAYA QUEBRADO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
JHANELIDY	RUIZ RIOS	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
JUANES DAVID	SOTO ARIAS	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
KAREN LILIANA	AMAYA QUEBRADO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
KEREN TATIANA	VAQUERO AGUDELO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
LUCIA	LOPEZ QUINTANA	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
MARIA ALEJANDRA	LOPEZ QUINTANA	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
MARIA JOSEY	GARCIA TRUJILLO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
MARIA PAULA	ZAMUDIO PATIÑO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
MARIA GABRIELA	RODRIGUEZ	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
MARIANA VALERIA	HERRERA MACHAD	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						D	D	D						
NATHALY ENRIQUE	BENITO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
PAMELA ALEJO	PEDRAZA REYO	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						
VERSAI	SEGUROLA MENDOVA	28/03/2019	19/04/2019	24/05/2019						A	a	A						

Hoja de la relación A = Ausente D Desertores

Evidencia E Ensayo P Producto D Desempeño C Conocimiento

Hoja de Entrega F Físico G Guía

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 JUNIO de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION	**3468301**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : CONOCIMIENTO	RESPONDEN TALLER SOBRE LO VISTO EN EL CURSO.		
Criterios de evaluación:			

2.

No. Orden	**VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	X		
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

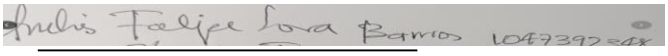
3. EVALUACIÓN

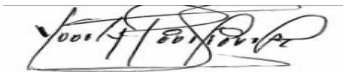
Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO _____

z

Firma Aprendiz

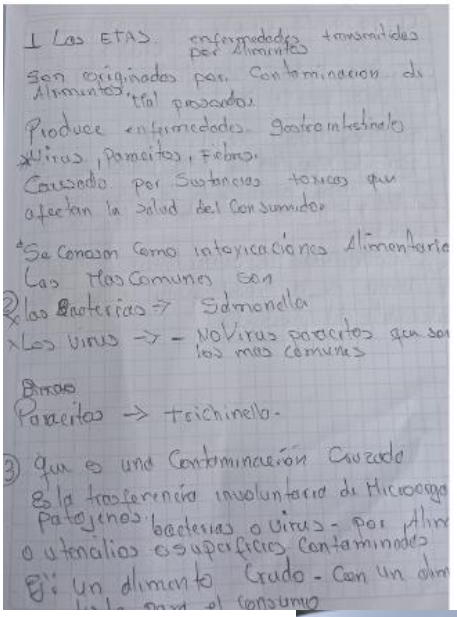


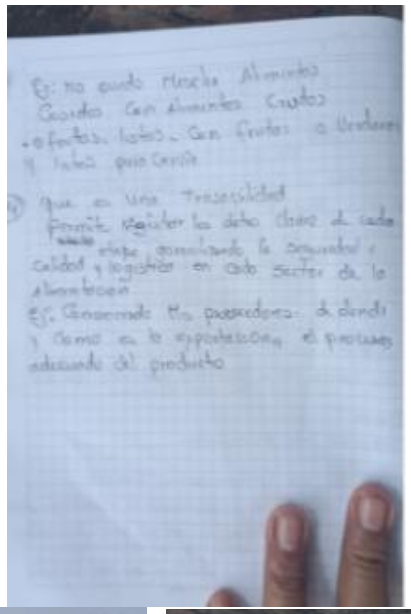


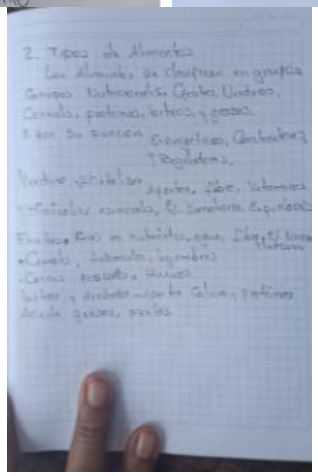
Firma Instructor

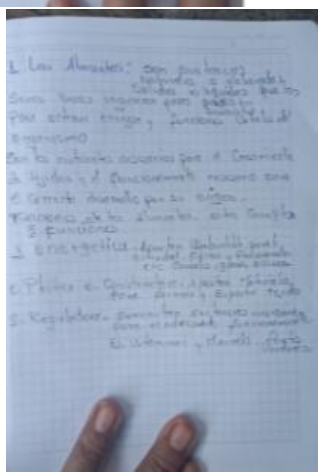
SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

TALLER SOBRE LO APRENDIDO EN EL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
20 MARZO 2026









	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION	**3468301**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : DESEMPEÑO	**Participa activamente en formación, responde a preguntas abiertas con certeza sobre**		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025
	normatividad vigente.	
Criterios de evaluación:		

1. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO _____

Firma Aprendiz

Firma Instructor

23 MARZO 2026

Preguntas sobre que decreta la resolución 2674 de 2013





	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION	**3449717**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	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:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : PRODUCTO	APLICA BPM EN EL PROCESO DE PRODUCCION		
Criterios de evaluación:			

1.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	X		
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

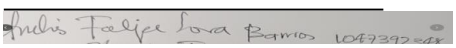
	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

2. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO



Firma Aprendiz



Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

24 MARZO 2026
Implementación de BPM en procesos







Reporte de Juicios de Evaluación

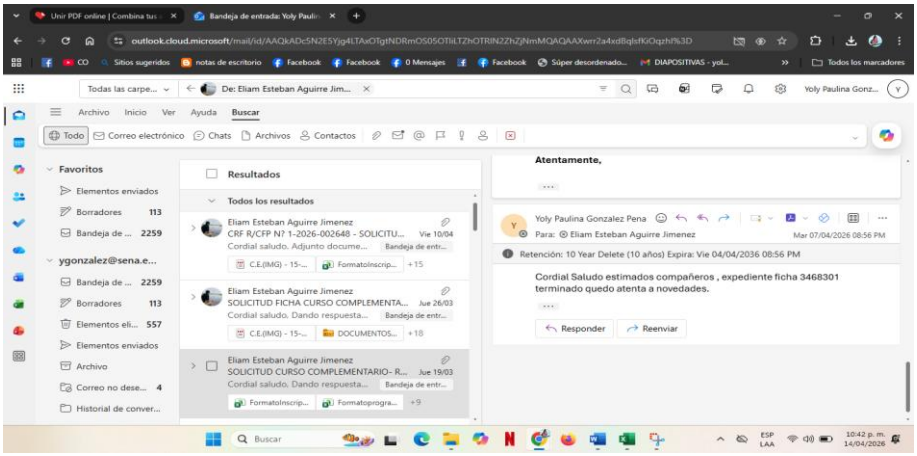
Fecha del Reporte: 31/03/2026
Ficha de Caracterización: 3468301
Cógigo: 93610000
Versión: 1
Denominación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 18/03/2026
Fecha Fin: 24/03/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación: 9551 - CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

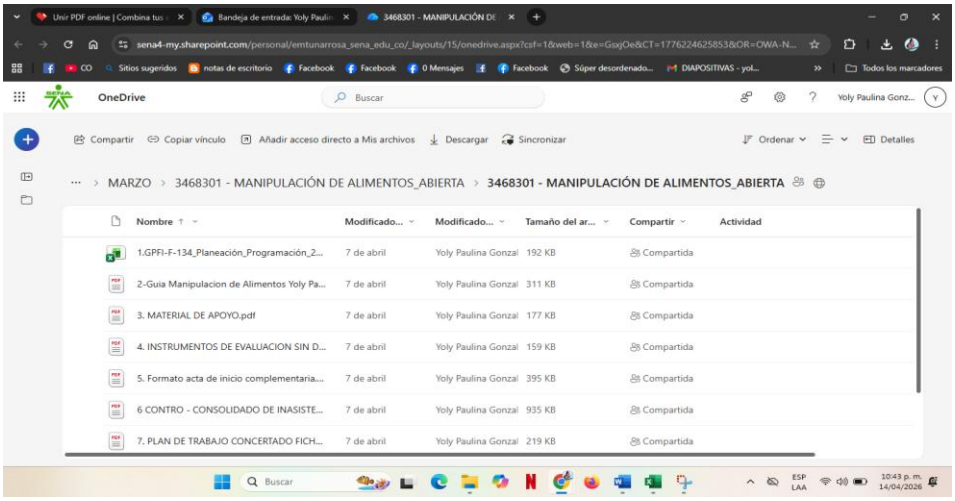
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006219206	VIVI DAYANA	VAQUERO AGUDELO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	31/03/2026 17.47 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1006219206	VIVI DAYANA	VAQUERO AGUDELO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	31/03/2026 17.47 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1006219206	VIVI DAYANA	VAQUERO AGUDELO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	31/03/2026 17.47 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1006219206	VIVI DAYANA	VAQUERO AGUDELO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	31/03/2026 17.48 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039681887	JENNY MARCELA	SANCHEZ TORO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039681887	JENNY MARCELA	SANCHEZ TORO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039681887	JENNY MARCELA	SANCHEZ TORO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039681887	JENNY MARCELA	SANCHEZ TORO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1046903978	YULISA MILDRED	HERNANDEZ ESCUDERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1046903978	YULISA MILDRED	HERNANDEZ ESCUDERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1046903978	YULISA MILDRED	HERNANDEZ ESCUDERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1046903978	YULISA MILDRED	HERNANDEZ ESCUDERO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1047392348	ANDRES FELIPE	LORA BARRIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1047392348	ANDRES FELIPE	LORA BARRIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1047392348	ANDRES FELIPE	LORA BARRIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1047392348	ANDRES FELIPE	LORA BARRIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053335298	DIANA	CARRILLO GALINDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053335298	DIANA	CARRILLO GALINDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053335298	DIANA	CARRILLO GALINDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053335298	DIANA	CARRILLO GALINDO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056769312	JULIO CESAR	MENDOZA SOTO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056769312	JULIO CESAR	MENDOZA SOTO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056769312	JULIO CESAR	MENDOZA SOTO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056769312	JULIO CESAR	MENDOZA SOTO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056781479	YURY MARCELA	ORTIZ GARCIA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056781479	YURY MARCELA	ORTIZ GARCIA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056781479	YURY MARCELA	ORTIZ GARCIA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056781479	YURY MARCELA	ORTIZ GARCIA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1057095443	LIZBETH DAYAN	OSPINA LOAIZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1057095443	LIZBETH DAYAN	OSPINA LOAIZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1057095443	LIZBETH DAYAN	OSPINA LOAIZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1057095443	LIZBETH DAYAN	OSPINA LOAIZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1143334054	YESENIA ESTHER	BLANCO TORO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1143334054	YESENIA ESTHER	BLANCO TORO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1143334054	YESENIA ESTHER	BLANCO TORO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1143334054	YESENIA ESTHER	BLANCO TORO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	20828463	MARLENY	RUBIANO OLAYA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	20828463	MARLENY	RUBIANO OLAYA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	20828463	MARLENY	RUBIANO OLAYA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	20828463	MARLENY	RUBIANO OLAYA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	21855178	ADRIANA CECILIA	DIAZ CALDERON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	21855178	ADRIANA CECILIA	DIAZ CALDERON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	21855178	ADRIANA CECILIA	DIAZ CALDERON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	21855178	ADRIANA CECILIA	DIAZ CALDERON	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23890296	MARIA NIDIA	ORDOÑEZ MAHECHA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23890296	MARIA NIDIA	ORDOÑEZ MAHECHA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23890296	MARIA NIDIA	ORDOÑEZ MAHECHA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23890296	MARIA NIDIA	ORDOÑEZ MAHECHA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	26948586	ANA FRANCISCA	AVILA PALACIO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	26948586	ANA FRANCISCA	AVILA PALACIO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	26948586	ANA FRANCISCA	AVILA PALACIO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	26948586	ANA FRANCISCA	AVILA PALACIO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	30386547	ALCIRA	ADARVE QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	30386547	ALCIRA	ADARVE QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	30386547	ALCIRA	ADARVE QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	30386547	ALCIRA	ADARVE QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40356853	FRANCEDY	RUIZ RIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40356853	FRANCEDY	RUIZ RIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40356853	FRANCEDY	RUIZ RIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	40356853	FRANCEDY	RUIZ RIOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	41871469	LILIANA MARIA	SOTO ARIAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	41871469	LILIANA MARIA	SOTO ARIAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	41871469	LILIANA MARIA	SOTO ARIAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	41871469	LILIANA MARIA	SOTO ARIAS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43461194	MARIA LILIANA	ADARVE QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43461194	MARIA LILIANA	ADARVE QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43461194	MARIA LILIANA	ADARVE QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43461194	MARIA LILIANA	ADARVE QUIMBAYO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43649166	MARIA TERESA	VAQUERO AGUDELO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43649166	MARIA TERESA	VAQUERO AGUDELO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43649166	MARIA TERESA	VAQUERO AGUDELO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43649166	MARIA TERESA	VAQUERO AGUDELO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43652554	DORALBA	LOPEZ QUINTANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43652554	DORALBA	LOPEZ QUINTANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43652554	DORALBA	LOPEZ QUINTANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43652554	DORALBA	LOPEZ QUINTANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43654751	MARIELA	LOPEZ QUINTANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43654751	MARIELA	LOPEZ QUINTANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43654751	MARIELA	LOPEZ QUINTANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	43654751	MARIELA	LOPEZ QUINTANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647458	LUZ MERY	GARCIA TRUJILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647458	LUZ MERY	GARCIA TRUJILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647458	LUZ MERY	GARCIA TRUJILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647458	LUZ MERY	GARCIA TRUJILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46648100	SANDRA MILENA	LOAIZA PATIÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46648100	SANDRA MILENA	LOAIZA PATIÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46648100	SANDRA MILENA	LOAIZA PATIÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46648100	SANDRA MILENA	LOAIZA PATIÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52538064	MARIA GABRIELA	RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52538064	MARIA GABRIELA	RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52538064	MARIA GABRIELA	RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52538064	MARIA GABRIELA	RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	57463619	SANDRA MILENA	CABARCAS SANCHEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	31/03/2026 17.47 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	57463619	SANDRA MILENA	CABARCAS SANCHEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	31/03/2026 17.47 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	57463619	SANDRA MILENA	CABARCAS SANCHEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	31/03/2026 17.47 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	57463619	SANDRA MILENA	CABARCAS SANCHEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	31/03/2026 17.48 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7250414	ALVARO ENRIQUE	BENITO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7250414	ALVARO ENRIQUE	BENITO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7250414	ALVARO ENRIQUE	BENITO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7250414	ALVARO ENRIQUE	BENITO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	74352286	CARLOS JULIO	PIÑEROS PINTO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	74352286	CARLOS JULIO	PIÑEROS PINTO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	74352286	CARLOS JULIO	PIÑEROS PINTO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	74352286	CARLOS JULIO	PIÑEROS PINTO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	9497666	JAVIER	ORDOÑEZ MAHECHA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.44 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	9497666	JAVIER	ORDOÑEZ MAHECHA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	9497666	JAVIER	ORDOÑEZ MAHECHA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	9497666	JAVIER	ORDOÑEZ MAHECHA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	31/03/2026 17.45 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CORREO


Archivo Inicio Ver Ayuda Buscar
Favoritos
Elementos enviados
Borradores 113
Bandeja de ... 2259
Resultados
Todos los resultados
Eliam Esteban Aguirre Jimenez
CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITU... Vie 10/04
Cordial saludo. Adjunto docume...
Eliam Esteban Aguirre Jimenez
SOLICITUD FICHA CURSO COMPLEMENTA... Jue 26/03
Cordial saludo. Dando respuesta...
Eliam Esteban Aguirre Jimenez
SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO- R... Jue 19/03
Cordial saludo. Dando respuesta...
Atentamente,
Yoly Paulina Gonzalez Pena
Para: Eliam Esteban Aguirre Jimenez
Mar 07/04/2026 08:56 PM
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 04/04/2036 08:56 PM
Cordial Saludo estimados compañeros , expediente ficha 3468301 terminado quedo atenta a novedades.
Responder
Reenviar


OneDrive
Buscar
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
MARZO > 3468301 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_ABIERTA > 3468301 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_ABIERTA
Nombre
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
1.GPFI-F-134_Planeación_Programación_2... 7 de abril Yoly Paulina Gonzal 192 KB Compartida
2-Guia Manipulacion de Alimentos Yoly Pa... 7 de abril Yoly Paulina Gonzal 311 KB Compartida
3. MATERIAL DE APOYO.pdf 7 de abril Yoly Paulina Gonzal 177 KB Compartida
4. INSTRUMENTOS DE EVALUACION SIN D... 7 de abril Yoly Paulina Gonzal 159 KB Compartida
5. Formato acta de inicio complementaria... 7 de abril Yoly Paulina Gonzal 395 KB Compartida
6 CONTRO - CONSOLIDADO DE INASISTE... 7 de abril Yoly Paulina Gonzal 935 KB Compartida
7. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO FICH... 7 de abril Yoly Paulina Gonzal 219 KB Compartida

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral		
Formato Planeación Pedagógica		
Fecha de Elaboración	02/02/2026	
Denominación del Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Modalidad de Formación	Presencial	
Código y versión del Programa de Formación	93610000	VERSION 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	

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	
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE
EJECUCIÓN		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Higienizar manos	29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACION DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS. RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN	RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.	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.	Dinámica de Presentación y Diagnóstico Inicial: Descripción: Cada participante comparte su experiencia en manipulación de alimentos y se realiza un cuestionario breve para identificar conocimientos básicos y áreas a reforzar.	6	2
EJECUCIÓN		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Mantener inocuidad de los alimentos	29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD. .INOCUIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA EN SALUD PUBLICA. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL DESINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO. AGUA POTABLE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS,	APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA SALUD PUBLICA APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA	Procedimiento: Presenta una lista de posibles fuentes de contaminación (por ejemplo, agua contaminada, utensilios sucios, manos sucias, insectos, residuos, etc.). Muestra videos o imágenes que muestren situaciones con contaminación de alimentos. Pide a los participantes que identifiquen las fuentes y expliquen los peligros en cada caso.	6	2
EJECUCIÓN		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Organizar condiciones de trabajo	29080110603 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. TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES. TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS,	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. DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.	En grupos, elaboran listas de control para inspeccionar un área de manipulación de alimentos. Incluyen fuentes de contaminación y peligros asociados. Utilizan las listas para revisar un escenario simulado o real, identificando posibles peligros.	6	2
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									
EJECUCIÓN									

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 93610000
- **Ficha : 3473882**
- **Nombre del Proyecto Formativo:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto Formativo:** N/A
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente

- **Resultados de Aprendizaje:**
  - ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
  - ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos
  - ✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
  - ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 48 horas

2. PRESENTACIÓN



En Colombia la resolución 2674 de 2013, regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y regula la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción, en todas las fábricas y establecimientos donde

se procesan los alimentos. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos; con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Estimado aprendiz, se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan para el logro del aprendizaje. Los invito a apropiarse de estos conocimientos de la mejor manera y aplicarlos en todos los procesos realizados en sus prácticas.

"Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo".
Benjamín Franklin.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial

3.1.1 Descripción de la actividad: En esta primera fase de la guía de aprendizaje, los invito a que participen en estas actividades que le permitirán reflexionar sobre las malas prácticas higiénicas aplicadas a los alimentos. Más de 240 mil intoxicaciones se presentan en Colombia por manejo de alimentos: "El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) reveló que el mal tratamiento a los productos que consumen a diario los colombianos, estarían generando grandes dificultades en el sistema de salud en Colombia". RCN Radio, 2 de agosto de 2018.
https://www.protegerips.com/importancia-de-la-manipulacion-de-alimentos/
https://www.youtube.com/watch?v=aoOh7wqNpDM&t=9s

Observa la información suministrada por el instructor "La noticia que estremeció a Colombia" Tragedia ocurrida en Chiquinquirá el 25 de noviembre de 1967 o vea el video en la siguiente dirección: https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=R2j03fJWMXg "El Instituto Nacional de Salud indica que durante el primer semestre de 2019 se analizaron 431 brotes de ETA, que afectaron a 4758 personas, con un promedio de 11 casos por brote"

Con base en todo lo anterior responda lo siguiente:

1. ¿Cuáles son las causas que originan estos casos?
2. Luego de tantos años y tantos muertos, ¿por qué cree que hoy en día se siguen presentando estas intoxicaciones?

Conforme equipo de trabajo de 3 integrantes máximo y escriban 5 posibles causas que lleven a esta situación, clasifiqué el tipo de recurso que se interviene o se requiere para minimizar las causas: Infraestructura, Económico, Humano, Políticas. ¿Cómo desde su perfil como técnico en panificación podría contribuir para reducir estos casos? Cada equipo de trabajo deberá redactar y escribir una frase o eslogan para ser compartido; el documento, deben guardarlo para ser impreso y luego ubicarlo en el ambiente de formación para recordar el compromiso durante la manipulación de alimentos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y video
Duración de la actividad: 2 horas

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

En esta segunda fase los invito a participar activamente en la búsqueda e identificación de los conocimientos; los cuales se desarrollarán a través de las diferentes actividades que le permiten comprender el contexto y ubicarlos en un escenario más productivo a nivel laboral.

3.2.1 Descripción de la actividad: Es importante mantener una buena higiene y buenos hábitos higiénicos para el manejo de los alimentos y su correcta preparación, ahora lo invito a partir de sus conocimientos previos, responder los siguientes interrogantes que se encuentran a continuación.

1. ¿Qué causas produce la infección por alimentos?
2. ¿Qué síntomas presentan las personas con infección alimentaria?
3. ¿Qué consecuencias produce la intoxicación por alimentos?
4. ¿Qué medidas de control se deben tomar para prevenir las intoxicaciones por alimentos?

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y video
Duración de la actividad: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad de aprendizaje: Identificar los factores que contaminan los alimentos, normativa vigente en la higiene y manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y manejo de residuos.

3.3.1 Descripción de la actividad: En grupos de máximo de tres aprendices y haciendo uso del material de apoyo y la web en general, teniendo en cuenta la charla magistral impartida por el instructor sobre los alimentos, sus compuestos y alteraciones, contaminación de alimentos, fuentes y factores, microorganismo patógenos y factores que influyen en crecimiento microbiano y enfermedades transmitida por alimentos ETA. Realice el taller sobre los alimentos y su contaminación asignado por su instructor, Socialice la actividad utilizando la técnica de su preferencia.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Taller, trabajo en equipo y mesa redonda
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de computo
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 12 horas

3.3.2 Descripción de la actividad: Señor aprendiz lo invito a que participe en una actividad que le permitirá identificar procedimientos necesarios que deben realizarse en forma rutinaria en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos.

Teniendo en cuenta la charla magistral del instructor sobre el plan de saneamiento (limpieza, desinfección, control de plagas y residuos), realice la sopa de letras entregada por su instructor y defina los conceptos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo y sopa de letras
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y vidoebean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 12 horas

3.3.3 Descripción de la actividad: En equipo de trabajo y según orientaciones del instructor, prepare una exposición de la resolución 2674 de 2013. Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción, pues involucra todo lo relacionado con la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición y Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y videobean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, charla magistral y web en general
Duración de la actividad: 10 horas

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento:

3.4.1 Descripción de la actividad: Actividad grupal (Máximo 3 integrantes): Haciendo uso de las recomendaciones dadas en la resolución 2674 de 2013, ubique el capítulo III Personal Manipulador de Alimentos; Artículo 14.

Evidencia de Aprendizaje (conocimiento)

Prácticas higiénicas y medidas de protección, busque la práctica

Ambiente requerido: Ambiente de formación
Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en equipo
Materiales de formación: Marcadores, libreta de apunte, equipo de cómputo y videobean
Material de apoyo: Guía de aprendizaje, web en general y Resolución 2674 de 2013
Duración de la actividad: 10 horas

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	**N/A**	**Identificar los factores que contaminan los alimentos, normativa vigente en la higiene y manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y manejo de residuos.**	**Evidencia de conocimiento:** Taller alimentos y su contaminación cruzada.	• **Define enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes.** • **Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria.** • **Presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la empresa.**	**Técnica:** Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

					Técnica:
			Evidencia de desempeño: **Participación activa en formación**	**•Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos.** **• Describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.** **• Emplea la indumentaria para manipular alimentos según requerimientos de la legislación sanitaria de alimentos.** **• Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección.** **• Presenta registros de prácticas**	Observación directa **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

				higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponibles.	**Técnica:** Observación directa
			Evidencia de Producto: Aplica bpm en venta de producto cárnicos.	**• Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos.** **• Dispone producto no conforme y residuos según procedimiento establecidos y legislación sanitaria.** **•Explica y aplica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos.** **• Entrega información de la aplicación de prácticas**	**Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

				higiénicas y medidas de protección de los	
				manipuladores de alimentos según procedimiento de registro.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (AW): Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. Resolución 2674 de 2013
2. Sanidad y legislación en la industria de alimentos. Marta Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
3. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección Leveau J. Y 2012
4. Microbiología moderna de los alimentos JAY J 2002
5. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección Berrang .M y otros 2010

6. Curso de higiene para la manipulación de alimentos. Haselwood, D.Malean.A,D.200
7. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wiildbrett.
8. Principios de higiene alimentaria. Marriorr Norman.G. Acribia 2003
9. Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal www.ergomix.com
www.mundohelado.com www.Consumaseguridad.com www.fao.Org
www.agronet.gov
www.invima.gov.co

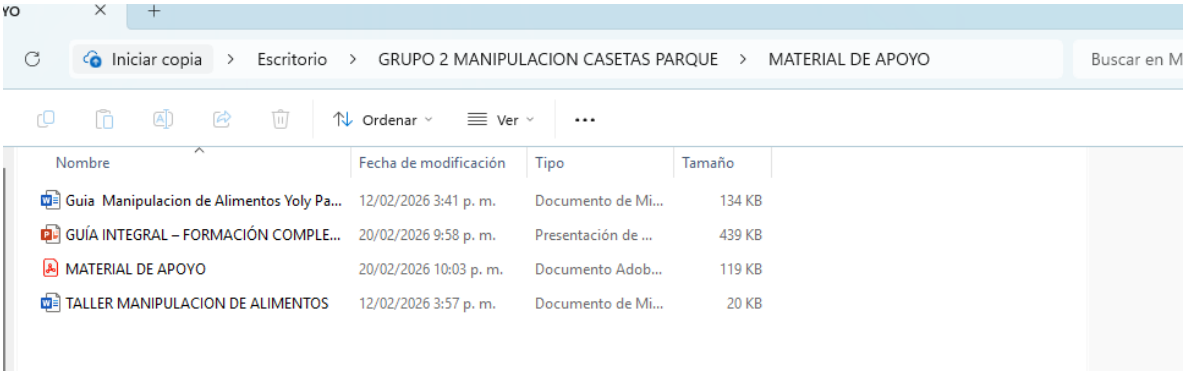
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**Instructor**	**Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios - CIAS**	**DIC 2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

MATERIAL DE APOYO



https://drive.google.com/drive/folders/1wWfnIS85XoDXFkdGpXpPcB6i7TuetRZ3?usp=drive_link

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION			
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 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:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION,ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de :	RESPONDEN TALLER SOBRE LO VISTO EN EL CURSO.		
Criterios de evaluación:			

2.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.			
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS..			

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.			
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.			
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.			
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS			

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor:_____

Firma Aprendiz Firma.

_____ _____

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación del grupo PLANTAS – ID 3473882			
CIUDAD Y FECHA:	**26/03/2025**	**HORA INICIO:** 5 PM	**HORA FIN:** 8 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	**PLANTAS EMBOTELLADORAS DE AGUA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso Manipulación d alimentos, identificado con el ID 3428447

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 5:00 horas, el instructor YOLY PAULINA GONZALEZ, en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa Manipulación de alimentos, ID **3473882**
.

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.

NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:	
MUNICIPIO:	PUERT BOYACA
VEREDA:	
SITIO PARA CLASES:	COLEGIO SAN PEDRO
HORARIO:	

INSTRUCTOR:	YOLY PAULINA GONZALEZ
FECHA INICIO:	
FECHA FIN:	

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

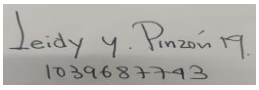
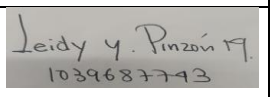
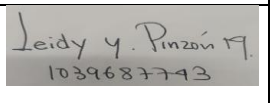
Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

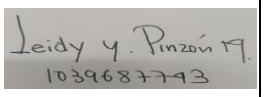
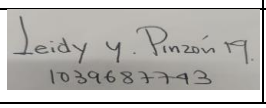
Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA 16/02/2026	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	26 al 31 de marzo de 2026	**LEIDY YOHANA PINZON**	
Cumplir con lo señalado en la Inducción y durante el proceso	26 al 31 de marzo de 2026	**LEIDY YOHANA PINZON**	
Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la	26 al 31 de marzo de 2026	**LEIDY YOHANA PINZON**	

capacitación, para aplicar los conocimientos adquiridos mediante una réplica y concertación de estos.			

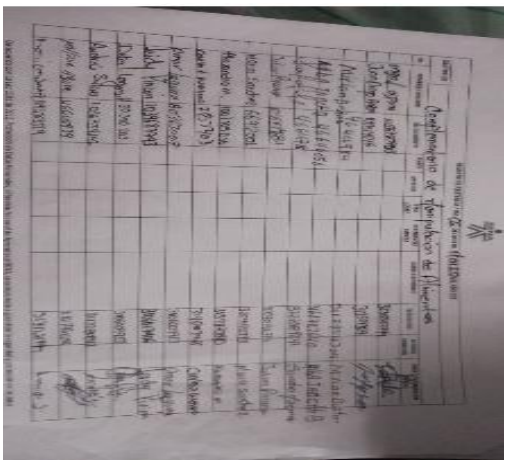
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES (colocar los datos)		**SI**	**EL DIA 16 DE FEBRERO NO SE PUDO EMPEZAR POR INCONVENIEENTE LABORA , SE DA APERTURA AL CUSO EL DIA 17 Y SE HACE UNA RETROALIMENTACION EL DIA 23 DE FEBRERO**	
INSTRUCTOR (Colocar los datos)	**Yoly Paulina González**	**SI**		
APRENDICES				**Firma en listado de asistencia**

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

ANEXOS


26 mar. 2026 18:38:23



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

abr-25

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Instructor/Tutor:	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**

ID	**93610000**	**CENTRO DE FORMACION**	**DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**TOTAL APRENDICES**	**18**

APRENDIZ		**DOCUMENTO**	**CONTROL DE INASISTENCIAS**	**CAUSAL DE DESERCIÓN**	**OBSERVACIONES**	**TOTAL**
			MES Marzo			
JOHANA MARCELA	CUADRADO JARAMILLO	1002690858				0
ANDRES ALEJANDRO	PUERTO PATIÑO	1002703176				0
JUNEIDY ALEXANDRA	MENDOZA PEREZ	1007105056				0
JUAN DIEGO	PINZON TRIANA	1007114646				0
LEIDY JOHANA	CANO RUIZ	1014251707				0
ANDRES FELIPE	SALINAS HOLGUIN	1036339147				0
LEIDY YOHANA	PINZON MANJARRES	1039687743				0
ERIKA JULIETH	VALENCIA MENDOZA	1054568840				0
INGRID TATIANA	OSPINA GOMEZ	1056780903				0
JULY ANDREA	RUBIANO OSPINA	1110503870				0
PAOLA ANDREA	GALVIS CLAVIJO	1110519849	X X X x x x			0
JHONATAN	GONZALEZ MAHECHA	1121926075	XX X X x x x			0
MONICA MARIA	SUAREZ BARRETO	1193565519				0
LUIS CARLOS	GONZALEZ CARDONA	1233340135				0
MARIA NERLLYBIE	AGUIRRE RODRIGUEZ	46645939				0
SANDRA MILENA	SERNA MALDONADO	46647115				0
OMAIRA	PERDOMO RAMOS	46647819				0
NORHA ELENA	AGUIRRE	52582916	X X X X x x			0
WILIAM HERNAN	VILLA PEREIRA	7250955	X X X x x x			0
RODRIGO ANTONIO	SANCHEZ PERDOMO	7251927				0
CARLOS ANDRES	MORENO CANO	7255403				0
JOSE DOMINGO	GALLEGO GUTIERREZ	7255470				0
FIDENCIO	ALVAREZ SEGURA	80147662	X X X X X X			0
OMAR DE JESUS	LAGUNA HERRERA	80363007				0
						0
						0

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.

Consolidado de Inasistencias - Aprendices por Ficha

3428447 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 46643467	LUZ STELLA PALACIO SOLIS	18/02/2026	18/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3428447 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 46643467	LUZ STELLA PALACIO SOLIS	17/02/2026	17/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3428447 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 46643467	LUZ STELLA PALACIO SOLIS	16/02/2026	16/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 98604182	CALOS MARIO CUARTAS GRANADOS	23/02/2026	23/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 98604182	CALOS MARIO CUARTAS GRANADOS	24/02/2026	24/02/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1056785608	CARLOS ALBERTO VASQUEZ CRUZATE	23/02/2026	23/02/2026	8	NO PUDE ASISTIR
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1056775213	JULIO CESAR GARCIA BELTRAN	24/02/2026	24/02/2026	8	CITA MEDICA
3438338 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 20830647	YORLENY CUBIDES MOGOLLON	25/02/2026	25/02/2026	8	NO PUDO ASISTIR
3449717 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 7254302	CAMILO VALENCIA GARAVITO	03/03/2026	03/03/2026	8	TRABAJO
3449717 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 22034613	MYRIAM AMPARO DUQUE MONSALVE	04/03/2026	04/03/2026	8	INCONVENIENTE
3449717 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 46647137	YESENIA SERNA MALDONADO	04/03/2026	04/03/2026	8	TRABAJO
3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 7252084	HUMBERTO RAMOS GONZALEZ	14/03/2026	14/03/2026	8	NO ASISTIO
3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1073324728	RICARDO BELTRAN FLORIAN	13/03/2026	13/03/2026	8	NO PUDO ASISTIR
3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1073324728	RICARDO BELTRAN FLORIAN	16/03/2026	16/03/2026	8	NO ASISTIO
3454100 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1056771969	YEREMID VIVEROS REYES	11/03/2026	11/03/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3468301 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1047392348	ANDRES FELIPE LORA BARRIOS	20/03/2026	20/03/2026	8	CITA MEDICA
3468301 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 9497666	JAVIER ORDOÑEZ MAHECHA	21/03/2026	21/03/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 80147662	FIDENCIO ALVAREZ SEGURA	27/03/2026	27/03/2026	8	NO PUDO ASISTIR
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 80147662	FIDENCIO ALVAREZ SEGURA	30/03/2026	30/03/2026	8	NO PUDO ASISTIR
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1121926075	JHONATAN GONZALEZ MAHECHA	27/03/2026	27/03/2026	8	NO ASISTIO
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1121926075	JHONATAN GONZALEZ MAHECHA	27/03/2026	27/03/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1233340135	LUIS CARLOS GONZALEZ CARDONA	28/03/2026	28/03/2026	8	NO PUDO ASISTIR
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1233340135	LUIS CARLOS GONZALEZ CARDONA	26/03/2026	26/03/2026	8	NO ASISTIO
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1233340135	LUIS CARLOS GONZALEZ CARDONA	26/03/2026	26/03/2026	8	NO ASISTIO
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 52582916	NORHA ELENA AGUIRRE	27/03/2026	27/03/2026	8	NO ASISTIO
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 52582916	NORHA ELENA AGUIRRE	27/03/2026	27/03/2026	8	NO ASISTIO
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 52582916	NORHA ELENA AGUIRRE	30/03/2026	30/03/2026	8	SIN JUSTIFICAR
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 52582916	NORHA ELENA AGUIRRE	30/03/2026	30/03/2026	8	NO ASISTIO
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 1110519849	PAOLA ANDREA GALVIS CLAVIJO	26/03/2026	26/03/2026	8	NO ASISTIO
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 7250955	WILIAM HERNAN VILLA PEREIRA	28/03/2026	28/03/2026	8	EXCUSA NO PUDO ASISTIR
3473882 - MANIPULACION DE ALIMENTOS	YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA	CC - 7250955	WILIAM HERNAN VILLA PEREIRA	27/03/2026	27/03/2026	8	NO ASISTIO

	Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios
	Orientación a la formación FPI Complementarias 48 Horas
	Versión 01 del 2026

Programa: Manipulación de alimentos ficha 3473882
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
Resultado de Aprendizaje: 01 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS
Resultado de Aprendizaje: 02 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME
Resultado de Aprendizaje: 03
Resultado de Aprendizaje: 04







	Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios
	Orientación a la formación FPI Complementarias 48 Horas
	Versión 01 del 2026







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:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINSDUSTRIAL Y DE SERVICIOS	**I.D**	3454100	**Nombre Instructor:**	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**
Proyecto (s):	COMPLEMENTARIA					**Código**	

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.	R2.	
R3.	Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	R4.	110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con norr

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
R1.	E1	.Participación activa en formación resolucion 2674 de 2013	28/03/2025	**D:Desempeño**	Físico	R2	E5				
	E2	Aplica bpm en venta de producto cárnicos	29/03/2026	**C:Conocimiento**	Físico		E6				
	E3	Taller alimentos y su contaminación cruzada	31/03/2026	**P:Producto**	Físico		E7				
	E4				Físico		E8				

NOMBRE DEL APRENDIZ			FECHA DE ENTREGA REAL								JUICIO DE EVALUACION								OBSERVACION
			E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E1	A	E3	E4	E5	E6	E7	E8	
JOHANA MARCELA	CUADRADO JARAMILLO		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
ANDRES ALEJANDRO	PUERTO PATIÑO		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
JUNEIDY ALEXANDRA	MENDOZA PEREZ		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
JUAN DIEGO	PINZON TRIANA		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
LEIDY JOHANA	CANO RUIZ		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
ANDRES FELIPE	SALINAS HOLGUIN		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
LEIDY YOHANA	PINZON MANJARRES		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
ERIKA JULIETH	VALENCIA MENDOZA		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
INGRID TATIANA	OSPINA GOMEZ		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
JULY ANDREA	RUBIANO OSPINA		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
PAOLA ANDREA	GALVIS CLAVIJO										D	D	D						
JHONATAN	GONZALEZ MAHECHA										D	D	D						
MONICA MARIA	SUAREZ BARRETO		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
LUIS CARLOS	GONZALEZ CARDONA		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
MARIA NERLLYBIE	AGUIRRE RODRIGUEZ		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
SANDRA MILENA	SERNA MALDONADO		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
OMAIRA	PERDOMO RAMOS		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
NORHA ELENA	AGUIRRE										D	D	D						
WILIAM HERNAN	VILLA PEREIRA										D	D	D						
RODRIGO ANTONIO	SANCHEZ PERDOMO		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
CARLOS ANDRES	MORENO CANO		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
JOSE DOMINGO	GALLEGO GUTIERREZ		28/03/2026	29/03/2026	31/03/2026						A	A	A						
FIDENCIO	ALVAREZ SEGURA										D	D	D						
OMAR DE JESUS	LAGUNA HERRERA		28/03/2026	29/03/2026	16/03/2026						A	A	A						
			12/03/2026	15/03/2026	16/03/2026						A	A	A						

Juicio de Evaluación A : Aprobado D: Desaprobado

Evidencia P: Producto D:Desempeño C:Conocimiento

Forma de Entrega: F: Física - D: Digital

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 JUNIO de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION	**3473882**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : CONOCIMIENTO	RESPONDEN TALLER SOBRE LO VISTO EN EL CURSO.		
Criterios de evaluación:			

2.

No. Orden	**VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	X		
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

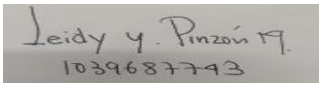
3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

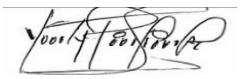
3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO

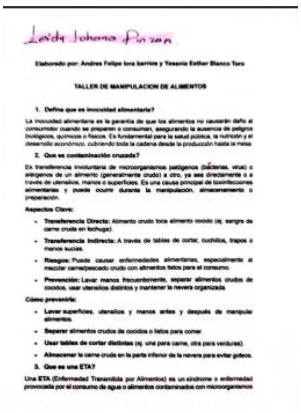
Firma Aprendiz **Firma Instructor**





	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

PRESENTA TALLER SOBRE LO APRENDIDO EN EL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS 31 MARZO 2026



Laida Johana Pinzon

Elaborado por: Andres Felipe lora barrios y Yesenia Esther Blanco Toro

TALLER DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. Defina que es inocuidad alimentaria?

La inocuidad alimentaria es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman, asegurando la ausencia de peligros biológicos, químicos o físicos. Es fundamental para la salud pública, la nutrición y el desarrollo económico, cubriendo toda la cadena desde la producción hasta la mesa.

2. Que es contaminación cruzada?

Es transferencia involuntaria de microorganismos patógenos (bacterias, virus) o antígenos de un alimento (generalmente crudo) a otro, ya sea directamente o a través de utensilios, manos o superficies. Es una causa principal de toxiinfecciones alimentarias y puede ocurrir durante la manipulación, almacenamiento o preparación.

Aspectos Clave:

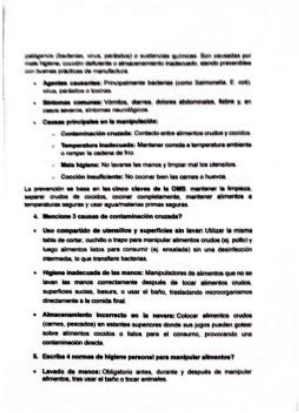
- Transferencia Directa: Alimento crudo toca alimento cocido (ej. sangre de carne cruda en lechuga).
- Transferencia Indirecta: A través de tablas de cortar, cuchillos, trapos o manos sucias.
- Riesgos: Puede causar enfermedades alimentarias, especialmente al mezclar carne/pescado crudo con alimentos listos para el consumo.
- Prevención: Lavar manos frecuentemente, separar alimentos crudos de cocidos, usar utensilios distintos y mantener la nevera organizada.

Cómo prevenirla:

- Lavar superficies, utensilios y manos antes y después de manipular alimentos.
- Separar alimentos crudos de cocidos o listos para comer.
- Usar tablas de cortar distintas (ej. una para carne, otra para verduras).
- Almacenar la carne cruda en la parte inferior de la nevera para evitar goteos.

3. Que es una ETA?

Una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos) es un síndrome o enfermedad provocada por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos



patógenos (bacterias, virus, parásitos) o sustancias químicas. Son causadas por malá higiene, cocción deficiente o almacenamiento inadecuado, siendo prevenibles con buenas prácticas de manufactura.

- Agentes causantes: Principalmente bacterias (como Salmonella, E. coli), virus, parásitos o toxinas.
- Síntomas comunes: Vómitos, diarrea, dolores abdominales, fiebre y, en casos severos, síntomas neurológicos.
- Causas principales en la manipulación:
  - Contaminación cruzada: Contacto entre alimentos crudos y cocidos.
  - Temperatura inadecuada: Mantener comida a temperatura ambiente o romper la cadena de frío.
  - Mala higiene: No lavarse las manos y limpiar mal los utensilios.
  - Cocción insuficiente: No cocinar bien las carnes o huevos.

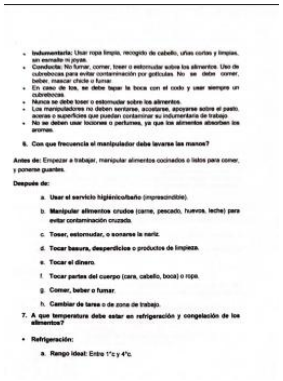
La prevención se basa en las cinco claves de la OMS: mantener la limpieza, separar crudos de cocidos, cocinar completamente, mantener alimentos a temperaturas seguras y usar agua/materias primas seguras.

4. Mencione 3 causas de contaminación cruzada?

- Uso compartido de utensilios y superficies sin lavar: Utilizar la misma tabla de cortar, cuchillo o trapo para manipular alimentos crudos (ej. pollo) y luego alimentos listos para consumir (ej. ensalada) sin una desinfección intermedia, lo que transfiere bacterias.
- Higiene inadecuada de las manos: Manipuladores de alimentos que no se lavan las manos correctamente después de tocar alimentos crudos, superficies sucias, basura, o usar el baño, trasladando microorganismos directamente a la comida final.
- Almacenamiento incorrecto en la nevera: Colocar alimentos crudos (carnes, pescados) en estantes superiores donde sus jugos pueden gotear sobre alimentos cocidos o listos para el consumo, provocando una contaminación directa.

5. Escriba 4 normas de higiene personal para manipular alimentos?

- Lavado de manos: Obligatorio antes, durante y después de manipular alimentos, tras usar el baño o tocar animales.



- Indumentaria: Usar ropa limpia, recogido de cabello, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas.
- Conducta: No fumar, comer, toser o estornudar sobre los alimentos. Uso de cubiertas para evitar contaminación por gotículas No se debe comer, beber, masticar chicle o fumar.
- En caso de tos, se debe tapar la boca con el codo y usar siempre un pañuelo.
- Nunca se debe toser o estornudar sobre los alimentos.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, apoyarse sobre el pasto, arenas o superficies que puedan contaminar su indumentaria de trabajo
- No se deben usar lociones o perfumes, ya que los alimentos absorben los aromas.

6. Con que frecuencia el manipulador debe lavarse las manos?

Antes de: Empezar a trabajar, manipular alimentos cocinados o listos para comer, y ponerse guantes.

Después de:

a. Usar el servicio higiénico/baño (imprescindible).
b. Manipular alimentos crudos (carne, pescado, huevos, leche) para evitar contaminación cruzada.
c. Toser, estornudar, o sonarse la nariz.
d. Tocar basura, desperdicios o productos de limpieza.
e. Tocar el dinero.
f. Tocar partes del cuerpo (cara, cabello, boca) o ropa.
g. Comer, beber o fumar.
h. Cambiar de tarea o de zona de trabajo.

7. A que temperatura debe estar en refrigeración y congelación de los alimentos?

- Refrigeración:
  a. Rango ideal: Entre 1°c y 4°c.

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

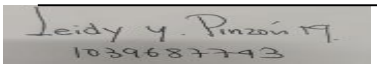
Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION	**3468301**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.		
Actividad de aprendizaje:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : DESEMPEÑO	**Participa activamente en formación, responde a preguntas abiertas con certeza sobre**		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025
	normatividad vigente.	
Criterios de evaluación:		

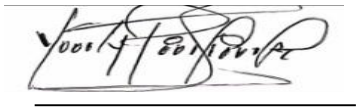
1. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO _____



Firma Aprendiz



Firma Instructor

28 MARZO 2026

Preguntas sobre que decreta la resolución 2674 de 2013 y en general sobre B.P.M-



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

DATOS GENERALES

Programa de formación:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**CODIGO PROGRAMA**	93610000
FICHA DE CARACTERIZACION	**3449717**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**		
Resultado de aprendizaje:	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:	APLICA PROCESOS DE HIGIENIZACION, ALMACENAMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD GARANTIZANDO LA INNOCUIDAD EN PRODUCTO TERMINADO		
Evidencia de : PRODUCTO	APLICA BPM EN EL PROCESO DE PRODUCCION		
Criterios de evaluación:			

1.

No. Orden	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	X		
2	RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

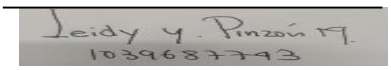
	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

3	CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	X		
4	HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	X		
5	APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.	X		
6	DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.	X		
7	ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	X		

2. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: APROBADO



Firma Aprendiz



Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

29 MARZO 2026
Implementación de BPM en procesos de venta productos cárnicos





Reporte de Juicios de Evaluación

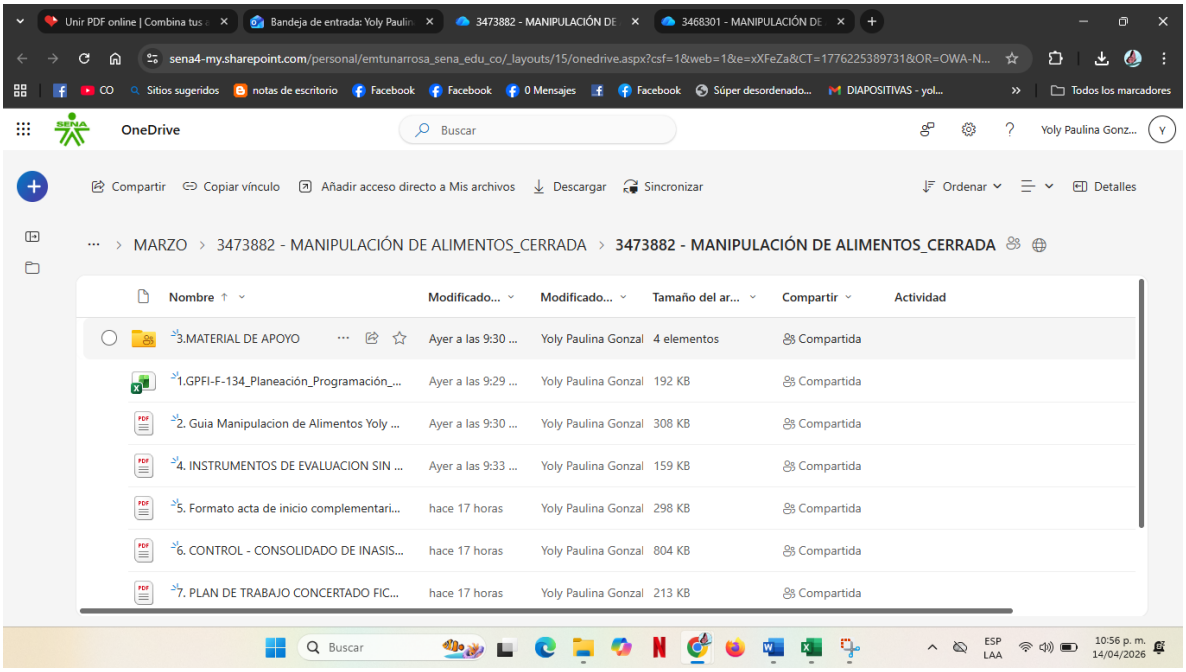
Fecha del Reporte: 10/04/2026
Ficha de Caracterización: 3473882
Cógigo: 93610000
Versión: 1
Denominación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 26/03/2026
Fecha Fin: 31/03/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación: 9551 - CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

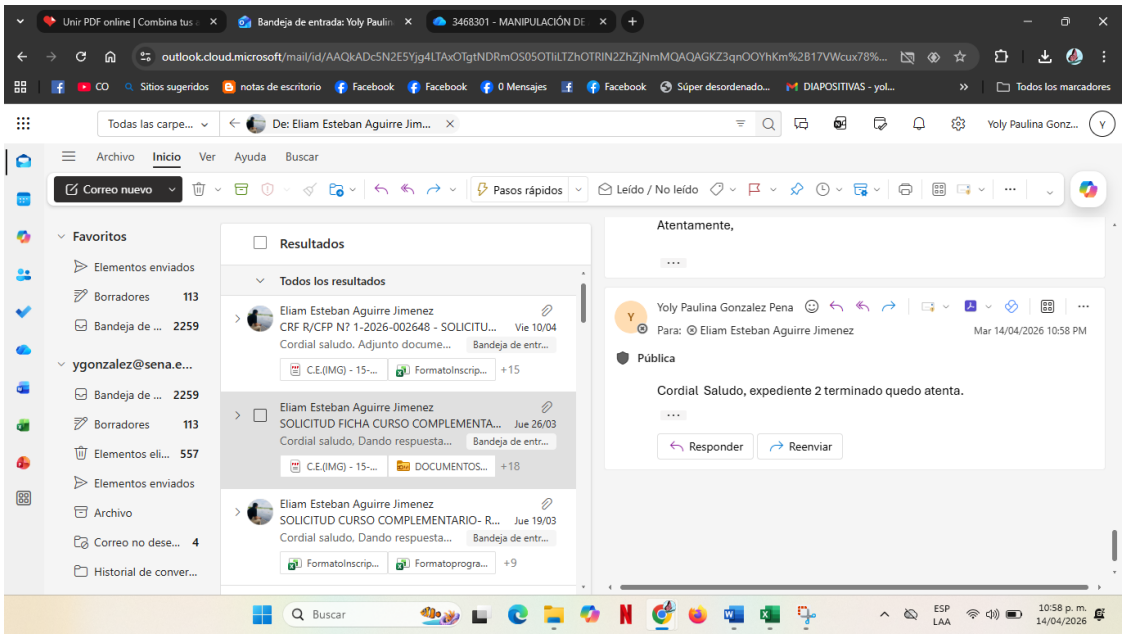
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002690858	JOHANA MARCELA	CUADRADO JARAMILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002690858	JOHANA MARCELA	CUADRADO JARAMILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002690858	JOHANA MARCELA	CUADRADO JARAMILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002690858	JOHANA MARCELA	CUADRADO JARAMILLO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002703176	ANDRES ALEJANDRO	PUERTO PATIÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002703176	ANDRES ALEJANDRO	PUERTO PATIÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002703176	ANDRES ALEJANDRO	PUERTO PATIÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002703176	ANDRES ALEJANDRO	PUERTO PATIÑO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007105056	JUNEIDY ALEXANDRA	MENDOZA PEREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007105056	JUNEIDY ALEXANDRA	MENDOZA PEREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007105056	JUNEIDY ALEXANDRA	MENDOZA PEREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007105056	JUNEIDY ALEXANDRA	MENDOZA PEREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007114646	JUAN DIEGO	PINZON TRIANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007114646	JUAN DIEGO	PINZON TRIANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007114646	JUAN DIEGO	PINZON TRIANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1007114646	JUAN DIEGO	PINZON TRIANA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1014251707	LEIDY JOHANA	CANO RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1014251707	LEIDY JOHANA	CANO RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1014251707	LEIDY JOHANA	CANO RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1014251707	LEIDY JOHANA	CANO RUIZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1036339147	ANDRES FELIPE	SALINAS HOLGUIN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1036339147	ANDRES FELIPE	SALINAS HOLGUIN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1036339147	ANDRES FELIPE	SALINAS HOLGUIN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1036339147	ANDRES FELIPE	SALINAS HOLGUIN	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039687743	LEIDY YOHANA	PINZON MANJARRES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039687743	LEIDY YOHANA	PINZON MANJARRES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039687743	LEIDY YOHANA	PINZON MANJARRES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1039687743	LEIDY YOHANA	PINZON MANJARRES	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054568840	ERIKA JULIETH	VALENCIA MENDOZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054568840	ERIKA JULIETH	VALENCIA MENDOZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054568840	ERIKA JULIETH	VALENCIA MENDOZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1054568840	ERIKA JULIETH	VALENCIA MENDOZA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056780903	INGRID TATIANA	OSPINA GOMEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056780903	INGRID TATIANA	OSPINA GOMEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056780903	INGRID TATIANA	OSPINA GOMEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056780903	INGRID TATIANA	OSPINA GOMEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1110503870	JULY ANDREA	RUBIANO OSPINA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1110503870	JULY ANDREA	RUBIANO OSPINA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1110503870	JULY ANDREA	RUBIANO OSPINA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1110503870	JULY ANDREA	RUBIANO OSPINA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1110519849	PAOLA ANDREA	GALVIS CLAVIJO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1110519849	PAOLA ANDREA	GALVIS CLAVIJO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1110519849	PAOLA ANDREA	GALVIS CLAVIJO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	1110519849	PAOLA ANDREA	GALVIS CLAVIJO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1121926075	JHONATAN	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1121926075	JHONATAN	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1121926075	JHONATAN	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1121926075	JHONATAN	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193565519	MONICA MARIA	SUAREZ BARRETO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193565519	MONICA MARIA	SUAREZ BARRETO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193565519	MONICA MARIA	SUAREZ BARRETO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1193565519	MONICA MARIA	SUAREZ BARRETO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1233340135	LUIS CARLOS	GONZALEZ CARDONA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1233340135	LUIS CARLOS	GONZALEZ CARDONA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1233340135	LUIS CARLOS	GONZALEZ CARDONA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1233340135	LUIS CARLOS	GONZALEZ CARDONA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46645939	MARIA NERLLYBIE	AGUIRRE RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46645939	MARIA NERLLYBIE	AGUIRRE RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46645939	MARIA NERLLYBIE	AGUIRRE RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46645939	MARIA NERLLYBIE	AGUIRRE RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647115	SANDRA MILENA	SERNA MALDONADO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647115	SANDRA MILENA	SERNA MALDONADO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647115	SANDRA MILENA	SERNA MALDONADO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647115	SANDRA MILENA	SERNA MALDONADO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647819	OMAIRA	PERDOMO RAMOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647819	OMAIRA	PERDOMO RAMOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647819	OMAIRA	PERDOMO RAMOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46647819	OMAIRA	PERDOMO RAMOS	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52582916	NORHA ELENA	AGUIRRE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52582916	NORHA ELENA	AGUIRRE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52582916	NORHA ELENA	AGUIRRE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52582916	NORHA ELENA	AGUIRRE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7250955	WILIAM HERNAN	VILLA PEREIRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7250955	WILIAM HERNAN	VILLA PEREIRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7250955	WILIAM HERNAN	VILLA PEREIRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7250955	WILIAM HERNAN	VILLA PEREIRA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7251927	RODRIGO ANTONIO	SANCHEZ PERDOMO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7251927	RODRIGO ANTONIO	SANCHEZ PERDOMO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7251927	RODRIGO ANTONIO	SANCHEZ PERDOMO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7251927	RODRIGO ANTONIO	SANCHEZ PERDOMO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255403	CARLOS ANDRES	MORENO CANO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255403	CARLOS ANDRES	MORENO CANO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255403	CARLOS ANDRES	MORENO CANO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255403	CARLOS ANDRES	MORENO CANO	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255470	JOSE DOMINGO	GALLEGO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255470	JOSE DOMINGO	GALLEGO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255470	JOSE DOMINGO	GALLEGO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	7255470	JOSE DOMINGO	GALLEGO GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80147662	FIDENCIO	ALVAREZ SEGURA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80147662	FIDENCIO	ALVAREZ SEGURA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	NO APROBADO	10/04/2026 22.03 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80147662	FIDENCIO	ALVAREZ SEGURA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80147662	FIDENCIO	ALVAREZ SEGURA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	NO APROBADO	10/04/2026 22.04 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80363007	OMAR DE JESUS	LAGUNA HERRERA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	603763 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.05 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80363007	OMAR DE JESUS	LAGUNA HERRERA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	80363007	OMAR DE JESUS	LAGUNA HERRERA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604964 - 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONFORME A NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.06 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	80363007	OMAR DE JESUS	LAGUNA HERRERA	POR CERTIFICAR	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604965 - 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA	APROBADO	10/04/2026 22.07 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CORREO


OneDrive
Buscar
Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Descargar
Sincronizar
Ordenar
Detalles
MARZO › 3473882 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_CERRADA › 3473882 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS_CERRADA
Nombre
Modificado...
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
3.MATERIAL DE APOYO Ayer a las 9:30 ... Yoly Paulina Gonzal 4 elementos Compartida
1.GPFI-F-134_Planeación_Programación_... Ayer a las 9:29 ... Yoly Paulina Gonzal 192 KB Compartida
2. Guia Manipulacion de Alimentos Yoly ... Ayer a las 9:30 ... Yoly Paulina Gonzal 308 KB Compartida
4. INSTRUMENTOS DE EVALUACION SIN ... Ayer a las 9:33 ... Yoly Paulina Gonzal 159 KB Compartida
5. Formato acta de inicio complementari... hace 17 horas Yoly Paulina Gonzal 298 KB Compartida
6. CONTROL - CONSOLIDADO DE INASIS... hace 17 horas Yoly Paulina Gonzal 804 KB Compartida
7. PLAN DE TRABAJO CONCERTADO FIC... hace 17 horas Yoly Paulina Gonzal 213 KB Compartida


Correo nuevo
Archivo
Inicio
Ver
Ayuda
Buscar
Favoritos
Elementos enviados
Borradores 113
Bandeja de ... 2259
ygonzalez@sena.e...
Resultados
Todos los resultados
Eliam Esteban Aguirre Jimenez
CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITU... Vie 10/04
Cordial saludo. Adjunto docume...
SOLICITUD FICHA CURSO COMPLEMENTA... Jue 26/03
SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO- R... Jue 19/03
Atentamente,
Yoly Paulina Gonzalez Pena
Para: Eliam Esteban Aguirre Jimenez
Mar 14/04/2026 10:58 PM
Pública
Cordial Saludo, expediente 2 terminado quedo atenta.
Responder
Reenviar