PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ABRIL 2026

Señor(a)
YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor(a) contrato nro. No. CO1.PCCNTR. 9082287
Coordinadora Académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual – ABRIL del 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9082287 de 2026

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **objeto** de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada contrato la suma de **CUARENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($41.496.896)**

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 27 días del mes de FEBRERO del 2026 por un valor de TRES

MILLONES SEISCIENTO VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE ($3.520 328), b) Nueve (9)

pagos iguales correspondiente a los meses de MARZO a NOVIEMBRE del 2026 por valor de CUATRO MILLONES VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS MCTE ($4.028.820) cada uno. Y un último pago correspondiente al mes del mes de diciembre del 2026 por un valor de UN MILLON SEISCIENTOS ONCEMIL QUINIENTOSVENTI OCHO PESOS (1.611.528)

Plazo: 12 de diciembre del 2026.

Objeto:
Prestar servicios personales de carácter temporal de instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2026, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enseñanza- aprendizaje-evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se elaboran guías de aprendizaje talleres y evaluación para el desarrollo de las temáticas a impartir.	guías de aprendizajes, talleres y evaluaciones con calificación.
2	Orientar los procesos de enseñanza - aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular.	Registros fotográficos de clases magistrales y estructura curricular.
3	Programar las actividades de enseñanza- aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manualde procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Reporte de planeación pedagógica, para la programación del curso en Sofía plus y elaboración de guías de aprendizaje. Se está desarrollando 4 cursos de Manipulación de alimento. 2 en el Municipio de Istmina y 2 en el municipio unión panamericana (batallón)	formato de planeación pedagógica con el número de ficha creada en la plataforma Sofia plus, y guías de aprendizaje.

		con número de fichas:**3473979,3473982, 3473984,3473985**	
4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje.	Registros fotográficos en el drive y en el informe.
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realiza reporte del estado de la formación.	Registro fotográfico.
6	Emitir los juicios evaluativos de los aprendices durante el proceso formativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Se emiten los juicios evaluativos de los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato.	Registro de juicios evaluados en la plata forma Sofia plus.
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Se realizó el informe correspondiente al mes de **ABRIL.**	Informe mensual subido en la plataforma secop2.
8	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Reporte de las horas laboradas durante el mes De **ABRIL.**	Reporte de la gestión de tiempo en el informe mensual.

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y

el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 4646454839 y el operador SOI referente al mes MARZO.

Cordialmente,

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
CC: 35895822

Firmado digitalmente por Yilse Aleida Ruiz Carrillo
Fecha: 2026.04.24 16:01:40 -05'00'

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR. 9082287 de 2026

EVIDENCIA FOTOGRAFICA MES ABRIL

TEMA: QUE ES MANIPULACIÓN DE ALIMENTO Y PRACTICAS HIGIÉNICAS





TEMA: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS





TEMA: QUE ES LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL LUGAR DE TRABAJO Y EN LOS ALIMENTOS





TEMA: QUE SON RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS





TEMA: QUE ES ALIMENTO





TALLER DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTO


BIENVENIDOS
INSTRUCTORES
SENA



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610000	MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/08/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad o sector empresarial
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Higienizar manos
Mantener inocuidad de los alimentos
Organizar condiciones de trabajo

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.
29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
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.
RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN.
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.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA.
AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y MANEJO.

DESINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO.
AGUA POTABLE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA.
PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN.
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN.
FICHA TÉCNICA: CONCEPTO, INTERPRETACION Y UTILIZACIÓN.
FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA.
PRODUCTO NO CONFORME: CONCEPTO, MANEJO, REPORTE.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL
UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN.
PREPARAR SOLUCIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES.
HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA SALUD PUBLICA.
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.
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.
HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN .PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.
DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.
ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.

	CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL. HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1. DIEZ Y OCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA. ALTERNATIVA 2. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIEZ Y OCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ FAURA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	25/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE. REGIONAL SANTANDER	25/07/2018
Responsable del diseño	LUCRECIA PINEDA	INSTRUCTOR TÉCNICO	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	25/07/2018

Responsable del diseño	ALVARO ENCISO PRIETO	QUITAR SUSPENDIDO	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	24/06/2020
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	06/07/2020
Responsable del diseño	NOEL ARIAS GARCIA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL	31/08/2020
Aprobación	NOEL ARIAS GARCIA		CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL GUAINÍA	28/07/2020

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO
- **Código del Programa de Formación**: 92130000

- **Competencia:**

- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral social.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

✓ Clasificar residuos teniendo en cuenta las características de los desperdicios y los puntos críticos de contaminación.

✓ Definir las tareas de prevención de contaminantes, clasificación de residuos y acciones de desinfección para la ejecución de la producción asignada.

✓ Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes

✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

.**Duración de la Guía:** 40 Horas

2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

Esta guía servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza – aprendizaje,
Donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

1 Realizar proceso de higienización de cada uno de los factores involucrados en el proceso de elaboración de alimento.
2 desarrollar en grupo un ensayo y luego exposición sobre el decreto 3075del 1997 el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
3 aplicar en el área de alimento el decreto3075.

La manipulación adecuada de alimentos es importante para mantener el control de la calidad higiénica del alimento. Los alimentos contienen microorganismos: en algunos casos, son indispensables en los procesos de elaboración, conservación e incluso, para que el alimento adquiera unos caracteres organolépticos idóneos; en otros casos, los alimentos contienen microorganismos saprofitos de contaminación, y sus consecuencias son nefastas para su calidad. A veces los alimentos pueden contener microorganismos patógenos que al ser ingeridos por las personas alteran la salud de los que los consume. Es por ello importante conocer procedimientos que permitan una buena manipulación de alimentos y asegurar su inocuidad. Conocer y acatar la normatividad que rige al manipulador de alimentos le permite a este desempeñarse en su cargo con mayor responsabilidad y entrega, y es por ello que estar capacitándose continuamente en temas relacionados con Higiene, inocuidad, Buenas prácticas de manufactura

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:
    Salon de aprendizaje
    Laboratorio, taller:
    cocina

* Materiales: (Materiales de formación profesional, insumos para desarrollos de procesos de manipulación: alimentos, insumos químicos (hipoclorito al 6 % , jabón, y gel antimaterial) .)

3.1. Actividades de reflexión inicial

Actividad 1: Los aprendices desarrollaran una lectura reflexiva y compartirán su punto de vista con los demás compañeros y con el instructor.

Lectura: con base en la siguiente lectura tomada de: http://elpais.com/elpais/2015/04/06/ciencia/1428331668_708802.html reflexione y explique si conoce algún caso ocurrido por alguna mala manipulación de alimentos.

"Los problemas de alimentación en el mundo van más allá de tener o no tener que llevarse a la boca. Disponer de comida no basta: unas 582 millones de personas enferman cada año en el mundo, de las que 351.000 fallecen, según los últimos cálculos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), hechos público hoy con motivo del día mundial de la salud universal. De ellos, el 40% son niños menores de cinco años. La cifra, según la organización, es superior a la esperada. Aunque la situación es especialmente grave en países más pobres, todos se ven afectados por estas contaminaciones. La propia OMS recuerda el caso de los pepinos supuestamente contaminados en Alemania en 2011 (al final fueron unos brotes de soja), que causó 1.200 millones de euros en indemnizaciones a los granjeros, con 215 millones en ayudas de emergencia a 22 países. Otra prueba de que no se trata de una situación aislada es que el nombre de los tres patógenos más frecuentes en estas crisis, Salmonella tiphi (52.000 muertes), Escherichia coli (37.000) y norovirus (35.000) son familiares a los ciudadanos accidentales.

El hecho de que las dos primeras (y muchas más dentro de la lista de 22 patógenos más frecuentes) sean bacterias apunta a otro problema: el abuso de antibióticos. La mitad de estos medicamentos que se utilizan en el mundo se destinan a la ganadería, para protegerlos pero, también porque engordan (una relación que también se ha visto en niños). Y cuando hay demasiado consumo de estos fármacos, se corre el riesgo de que aparezcan resistencias. Antoine Andremont, de la Universidad de París, afirma que al menos 1.500 fallecimientos en la UE están relacionados con los antibióticos en la carne de pollo. La relación entre animales y personas es por varias vías: primero, por el antibiótico que pueda quedar en la carne. Pero, por otro, las bacterias del tracto intestinal del ganado se diseminan a la carne durante la matanza, pero, además, son muy parecidas al microbioma de las personas, por lo que pueden colonizar el recto de las personas. Y, si son portadoras de una resistencia, la transmitirán también, dice Andremont. El remedio es, aparentemente, sencillo: higiene, separa alimentos, cocinarlos bien y conservarlos en buenas condiciones. En regiones sin luz para neveras o agua potable resulta una utopía".

Actividad 2:

Investigue las siguientes palabras y socialícela con sus compañeros :

Manipulador de Alimentos, Inocuidad, ETA, Limpieza, Desinfección, Pasteurización, Microorganismos, B.P.M, Alimento.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad N°3 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

a) Investigación sobre que significa ser un manipulador de alimentos y la importancia en la cocina
b) Investigación por grupos sobre: Normatividad en el área de alimentos
c) Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina
d) Lectura en grupo Sobre la resolución 2674 de 2013
e) Resumen – Exposición Lectura en grupo Sobre la resolución 2674 de 2013
f) - Conformar grupos de tres participantes para el desarrollo de la actividad. La exposición la realizará el grupo de aprendiz, el cual será elegido por sorteo de tal forma que todos deberán tener el dominio de todo el decreto y la nota será grupal.
g) Taller sobre Enfermedades de Transmisión por alimentos. Control de plagas ,Exposiciones sobre manipulación : Carnes (res y Cerdo) Aves- Frutas y Verduras- Lácteos-No perecederos – carnes frías

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

a) Investigar Sobre Que son los alimentos y su clasificación

b) Realizar el taller sobre nutrición.

c) Realización de Taller Teórico Sobre nutrición

d.) Realizar un producto Balanceado (Desayuno-Almuerzo –Cena) con base en los requerimientos nutricionales.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

El instructor debe plantear una actividad que facilite al aprendiz un acercamiento con el entorno laboral, con el fin de que el aprendiz empiece a generar una visión clara sobre lo que enfrentará en su proceso formativo y laboral. De acuerdo, a la actividad diseñar un modelo de informe (estilo taller para acercamiento al perfil ocupacional) para ser realizado por el aprendiz y asesorado por el instructor, facilitando afincamiento de aquello para lo que debe estar preparado.

4. Actividades de evaluación

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			Evidencias de Desempeño: De desempeño: Lista de chequeo sobre participación activa y propositiva de las actividades relacionadas con la inducción. **Evidencias de Conocimiento** (1) Evidencia sobre normatividad en el área de alimento	Procede a limpiar e higienizar constantemente la integridad física del cocinero de acuerdo a los procedimientos y legislación sanitaria vigente. Porta el uniforme y la dotación de cocina según procedimiento establecido y normatividad vigente. Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar	**Técnica:** Observación Directa **Instrumento:** Lista de Chequeo

			(1) Evidencia sobre nutrición **Evidencia de desempeño:** (1) Proceso de Limpieza y desinfección (1) Proceso de conservación de Alimentos (1) Proceso de Manipulación de Frutas, Cárnicos **Evidencias de Producto:** Preparación y entrega de (1) Desayuno, Almuerzo y Cena Balanceados	riegos en la inocuidad en los alimentos según procedimiento establecido. Revisa constantemente el aseo personal en manos y uñas según normatividad. Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad.	

3. GLOSARIO DE TERMINOS

Agua limpia: agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

Agua potable: agua que cumple con las normas de calidad del agua para beber descritas en las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la Calidad del Agua Potable.

Análisis de peligros: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para determinar los que son importantes respecto de la inocuidad de los alimentos y que, por tal motivo, deberán tratarse en el plan de APPCC.

Análisis de riesgos: proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC): un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Buenas prácticas agrícolas (BPA): en el contexto del presente manual las buenas prácticas agrícolas (BPA) comprenden prácticas orientadas a la mejora de los métodos convencionales de producción y manejo en el campo, haciendo hincapié en la prevención y control de los peligros para la INOCUIDAD del producto y reduciendo, a la vez, las repercusiones negativas de las prácticas de producción sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF): en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la postcosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Cadena de frío: mantenimiento de temperaturas de refrigeración apropiadas en toda la cadena de manejo de un producto, para asegurar su calidad e inocuidad.

Certificación: procedimiento mediante el cual una "tercera" parte garantiza por escrito que un producto, proceso o servicio cumple con las especificaciones de una norma. La certificación puede ser considerada como una forma de comunicación entre los actores de la cadena (productores-compradores, compradores-consumidores) sobre la garantía de los requisitos de calidad e inocuidad de un producto.

Código de prácticas: documento de aplicación voluntaria, que ofrece un marco general de recomendaciones que permite la adopción uniforme por parte del sector al que el código está destinado. Ofrece recomendaciones generales sobre prácticas y operaciones que deben implementarse, para lograr objetivos definidos.

Contaminante: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

Higiene de los alimentos: comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Idoneidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Insumos agrícolas: todo material recibido (por ejemplo, semillas, fertilizantes, agua, productos agroquímicos, etc.) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no aceptables.

Maximización de la calidad: en el contexto del presente manual esta expresión se refiere a las actividades relacionadas con el manejo del producto, destinadas a "realzar" los atributos de calidad del mismo mediante, por ejemplo, el uso de tecnologías de postcosecha. La maximización de la calidad es una estrategia para diferenciar el producto y generar oportunidades de mercado. Es claro,

sin embargo, que la calidad producida en el campo, no se mejora: se "mantiene" y "realza" durante la postcosecha.

Patógeno: cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos.

Plan de acción: acciones o recomendaciones que han de realizarse a fin de desarrollar, mejorar o corregir un programa orientado a asegurar la calidad e inocuidad de un producto.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados.

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos

.6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

http://biblioteca.sena.edu.co/

http://www.sena.edu.co

http://www.fao.org/publications/es/?page=1&ipp=10&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMiI7fQ==

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	Coordinación Académica	23 febrero 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS

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

Quibdó, abril 20 de 2026

Señor (a):

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Coordinadora Académica
SENA Regional Choco

Asunto: Certificación de permanencia

Yo, **MARCO ANTONIO RUEDA ARIZA,** comandante UNEBE No 15, Identificado con cedula de ciudadanía N 1.099.272.027, por medio de la presente me permito informar en mi calidad de MAYOR, que el Instructor (a) **NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA,** identificado con cedula de ciudadanía N° 35895822, permanece en las instalaciones del Batallón de Instrucción y Entrenamiento No 15 del Ejercito Nacional de Colombia, impartiendo formación complementaria en el área de **MANIPULACION DE ALIMENTO**
durante el
mes de abril del 2026.

De antemano agradezco la atención prestada y cualquier notificación o consulta puede contactarme al número celular 3144535922

Cordialmente,





Firma instructora

Firma mayor

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

2 Los Alimentos puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto Riesgo y de bajo Riesgo. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y jabón

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

ALUMNO

Powered by CamScanner

Laimt Acosta Rivas

Maria Mosquera

Powered by CamScanner

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

2 Los Alimentos puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto Riesgo y de bajo Riesgo. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _____.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

ALUMNO

Powered by CamScanner

Juana Moreno

Melissa Moreno

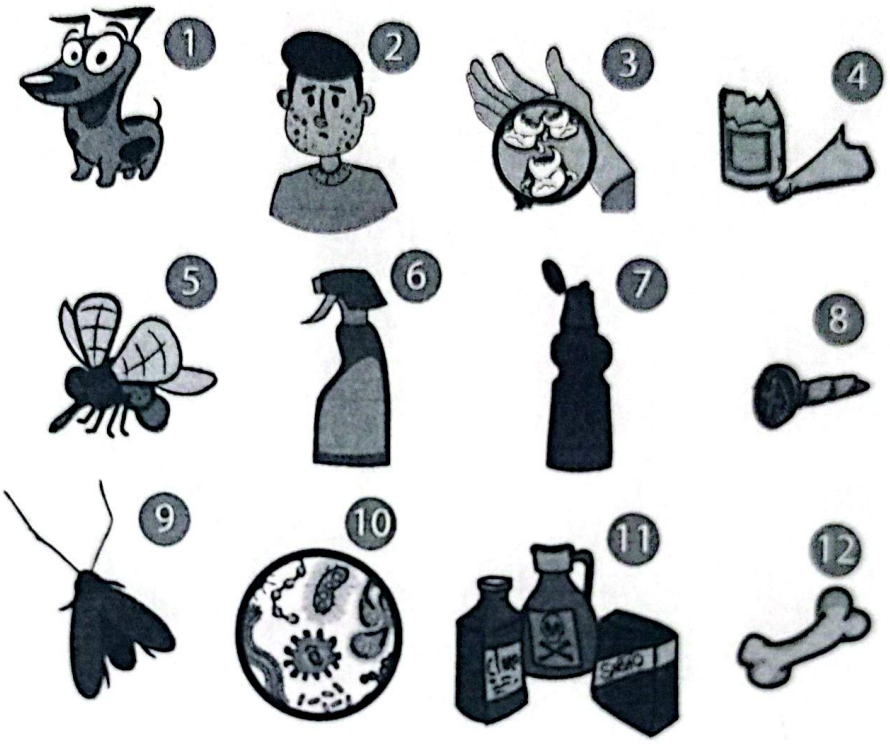
Powered by CamScanner

SL 18 Hernandez Castañeda Cristian david
SL 18 Hernandez Marino Keiner david
SL 18 Gonzales Yanes Pedro luis

[redacted]

ALUMNO

Figura 2: Identifique estas imágenes y agrupe según el tipo de peligro al que representan y cuales son vectores de peligros biológicos.



Según el número de cada dibujo, indique a que grupo pertenecen:

Peligros físicos: 4 - 8

Peligros biológicos: 5 - 9 - 2

Peligros químicos: 6 - 7 - 11

Principales vectores de peligros biológicos: 3 - 2 - 10 ~~- 12~~

A.O

Powered by CamScanner

ALUMNO Mena Palacios Jesús
Mosquera Rodriguez Jhan Carlos
Luna Cordoba Paula Andrea

Figura 2: Identifique estas imágenes y agrupe según el tipo de peligro al que representan y cuales son vectores de peligros biológicos.



Según el número de cada dibujo, indique a que grupo pertenecen:

Peligros físicos: 8 12 4

Peligros biológicos: 10 3

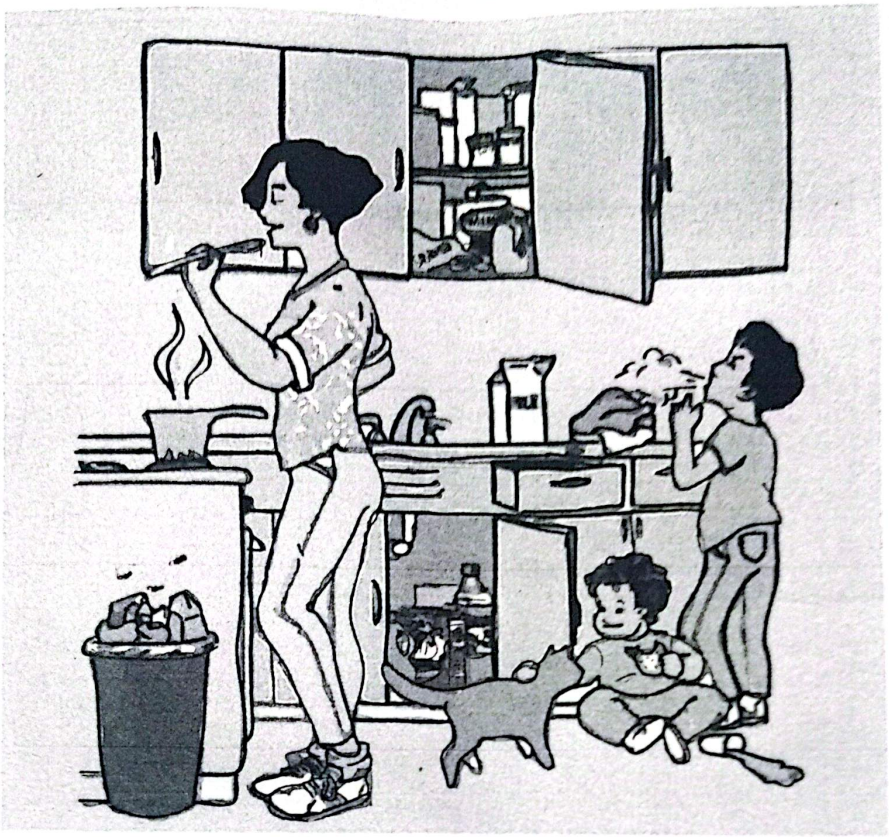
Peligros químicos: 11 6 7

Principales vectores de peligros biológicos: 5 1 2

Powered by CamScanner

PARTE II:

Figura 1: "Qué está mal en esta imagen"



1. Tener la basura cerca
2. Animales en la cocina
3. No usa guantes
4. Prueba la comida directamente
5. La cocina regada
6. no tiene gorra para el cabello
7. El niño le esta hablando cerca a la comida
8. Los alimentos estan descubierto
9. hay moscas y no tapa la olla
10. el niño toca el gato y esta comiendo
11. hay moscas en la cocina
12. Dejo las gabinetas abiertas

Jhonnier Moya

Dilor Cuesta

Marque con una X la respuesta correcta

1. ¿Qué es un Alimento?

1 Todo producto que nos podemos comer X
2 Es todo producto a sustancia que al consumirlo le aporta energía y nutrientes al organismo
3 Todo producto de origen orgánico

2. ¿Cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?

1 harinas y granos
2 carne, pollo, huevos, lácteos
3Frutas y verduras
4 alimentos Enlatados X

3. La cadena de frío es el sistema formado por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos lleguen de forma segura al consumidor, además de todas las otras actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo.

Falso

Verdadero X

4. ¿Las enfermedades transmitidas por los alimentos ETA´S son ocasionadas por qué condiciones?

1 Consumir alimentos de alto riesgo crudos o poco cocinados.
2 No desinfectar los alimentos antes de consumirlos.
3 No realizar correctamente el procedimiento de lavado de manos.
4 Todas las anteriores. X

5. De los siguientes factores, ¿Cuál influye en la multiplicación de las bacterias?

1 Ingredientes y composición de los Alimentos.
2 Congelar los alimentos luego de cocinarlos.
3La humedad y la temperatura. X
4 El tipo de alimento que se va a consumir

Ana Sofia Flores

Sasso Hurtado

Powered by CamScanner

6. ¿Cuál de las siguientes temperaturas está dentro del rango de la zona de peligro de los alimentos? (rango de temperatura donde más crecen las bacterias y los microorganismos)

10 puntos

4°C a 60°C.
-4°C a 0°C X
70°C a 100°C
-18°C a 4°C

7. La contaminación cruzada de los alimentos, se produce cuando:

1 Un alimento crudo o contaminado hace contacto con otro que no está contaminado o esta cocido. X
2 Se mezclan ingredientes al azar al momento de cocinar.
3 Se cocinan los alimentos de la manera correcta
4 No se respeta la cadena de frio de los alimentos

8. Cuándo debemos lavarnos las manos:

1 Solo una vez al día al ingresar al área de trabajo.
2 Cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada. X
3 Solo cuando terminamos la jornada de trabajo.
4 Cuando tenga tiempo de lavarme las manos.

9. Cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta:

1 Almacenar los alimentos cerca de sustancias químicas para facilitar el acceso a los productos.
2 Aplicar las normas de higiene y cumplir con las buenas prácticas de manufactura me permite tener alimentos seguros. X
3 Disponer los alimentos directamente sobre el suelo mientras los ingreso a la bodega.
4 Los alimentos crudos y cocinados se pueden manipular usando los mismos utensilios.

10. La contaminación de los alimentos puede ocurrir con: objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza, agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos. *

Falso

Verdadero X

Powered by CamScanner

Marque con una X la respuesta correcta

1. ¿Qué es un Alimento?

1 Todo producto que nos podemos comer
X Es todo producto a sustancia que al consumirlo le aporta energía y nutrientes al organismo
3 Todo producto de origen orgánico

2. ¿Cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?

1 harinas y granos
2 carne, pollo, huevos, lácteos
3Frutas y verduras
X alimentos Enlatados

3. La cadena de frío es el sistema formado por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos lleguen de forma segura al consumidor, además de todas las otras actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo.

3,5

Falso

V

Verdadero

4. ¿Las enfermedades transmitidas por los alimentos ETA´S son ocasionadas por qué condiciones?

1 Consumir alimentos de alto riesgo crudos o poco cocinados.
2 No desinfectar los alimentos antes de consumirlos.
3 No realizar correctamente el procedimiento de lavado de manos.
X Todas las anteriores.

5. De los siguientes factores, ¿Cuál influye en la multiplicación de las bacterias?

1 Ingredientes y composición de los Alimentos.
2 Congelar los alimentos luego de cocinarlos.
X La humedad y la temperatura.
4 El tipo de alimento que se va a consumir

Jaider Camilo Londoño Roa

Dayner Cossio Perea

Powered by CamScanner

6. ¿Cuál de las siguientes temperaturas está dentro del rango de la zona de peligro de los alimentos? (rango de temperatura donde más crecen las bacterias y los microorganismos)

10 puntos

4°C a 60°C.
-4°C a 0°C
70°C a 100°C
-18°C a 4°C

7. La contaminación cruzada de los alimentos, se produce cuando:

1 Un alimento crudo o contaminado hace contacto con otro que no está contaminado o esta cocido.
2 Se mezclan ingredientes al azar al momento de cocinar.
3 Se cocinan los alimentos de la manera correcta
4 No se respeta la cadena de frio de los alimentos

8. Cuándo debemos lavarnos las manos:

1 Solo una vez al día al ingresar al área de trabajo.
2 Cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada.
3 Solo cuando terminamos la jornada de trabajo.
4 Cuando tenga tiempo de lavarme las manos.

9. Cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta:

1 Almacenar los alimentos cerca de sustancias químicas para facilitar el acceso a los productos.
2 Aplicar las normas de higiene y cumplir con las buenas prácticas de manufactura me permite tener alimentos seguros.
3 Disponer los alimentos directamente sobre el suelo mientras los ingreso a la bodega.
4 Los alimentos crudos y cocinados se pueden manipular usando los mismos utensilios.

10. La contaminación de los alimentos puede ocurrir con: objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza, agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos. *

Falso

Verdadero

Powered by CamScanner

siga

Un Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Mes Abril Semana 2026

OBJETIVO/TEMA: Inducción Formación a Población Diversa

Abril 2026

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	FIRMA
1	Maria Monica Moreno	1133664729	[illegible]	Madre comunitaria			
2	[illegible]	26247651		[illegible]			
3	rosa ugloys	35695811		madre comunitaria			
4	Olga Emilia Palacios	26329071	Madre comunit	Nuevo vivir			
5	Yehnyrissa Hurtado	1016325200	Enfermera	Nuevo vivir	harberthurtado@gmail		
6	Flor Mary Moguera M.	26.328.557	Madre comun	Nuevo Vivir			
7	Virgelina Morales Ibargüen	35685290	Trabajo ofical	Nueva ICBF	[illegible]		
8	Camilo L Alvarez Moreno	1000816[illegible]	Portero	ICBF	[illegible]		
9	Milsa Moreno	26329220	Madre comun	Nuevo Vivir			
10	Gloria Patricia Martinez	1076324651	Madre comunit	Nuevo vivir	gloriamm@gmail.com		
11	Yasney Murillo Torres	26328160	Madre comunit	Nuevo vivir			
12	Beatriz Elena Mosquera M.	26'327'809	Madre comunit	Nuevo vivir			
13	M. Clementina Velasquez	26 531 374	Madre comunit	Nuevo vivir			
14	Nelly Ibarguen Mosq	35695943	Madre comuni	Funsa			
15	Yuleny Valencia	35539949	Madre comun	Funsa			
16	Hody Elizabeth Rojo	1004052549	Madre comunit	Funsa			
17	Juana Raquel Moreno	26328105	Madre comuni	Nuevo vivir			
18	Aura Nelis Sanchez A.	1076810155	Agente Educ	ICBF	relyz2315isn@gmail		
19	Luz Mariela Mosquera	39'301'357	Agente Educ	ICBF			
20	Ma celmira Hinestroza	35'695'369	Agente Educ	ICBF			
21	Shirley Ramirez Calvo	35697495	Agente Educ	ICBF	Shirleyca@gmail		
22	Gloria ordoñez M	36660037	JAET	ICBF	Gloria ordoñez		
23	Rosalba Ibarguen Pedro	26328440	Agente E	Nuevo vivir			
24	Florentina Zarey Perez M.	26328745	A. educativa	ICBF			
25	Carmen Cordoba	38698177	A. Educativa	ICBF			
26	Karen Gutierrez	1046322842	Agente E.	Nuevo vivir	Kaguilez@gmail.com		
27	Ana C. Salazar	26328900	Agente E.	Nuevo vivir			
28	Ma Leonila Perea	26329134	Ag Educ.	Funsa			
29	Melido Cordoba Mosq	26328364	Agente E.	Nuevo vivir			
30	Carmenyi miQuinto	26328227	Agente E	Madre comunitar			

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 12 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Importancia Formacion en Manipulacion de Alimentos (Bolivar) 2026 Mayo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/FAX	HUELLA	FIRMA
	Ivon Tarom	1077432140					3145738656	314573 8656		Tarom
	Valencia Moreno	1078459393								
	Yeffersson Salazar	1077457673					3216467731			
	Josa Torres	1077447082					3215766193			
	Rodrigo Viango	1073994663					3043884476			
	Dario Bichuri	1076613545					3046642138			
	Fabber Renteria	1077444966					3206068178			
	Gerardo Salazar	1071651798					3233514429			
	Felix Alexis Palacios	1076096182					3024583315			
	Yuriden Andrea Rodriguez	1026564067						3216474420		
	Deiver Rivera	1079477438						3225227303		
	Kerner Renteria	1077998289						3174430806		
	Cristian Rendon	1005887642					3126376918			
	Bryan Ramirez	1115729269					3146646510			
	Jesus Alexander	1001175519					3199677757			
							3019032044			

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.

Powered by CamScanner

siga

Un Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Mes Abril 2026 Batallon

OBJETIVO/TEMA: Importancia Bienestar de personal Prevención de Accidentes Mes Abril

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	FIRMA
1	Andres Soliz Salazar	1089393815	Instruido				
2	Pedro Luis Gonzalez yanez	1064002930	Instruido				
3	Juan david Quejada	1044999413	Instruido				
4	Keiner David Ruiz M	1063766764	Instruido				
5	Perez Jaramillo Adrian	1103505574	Instruido				
6	Valencia Moreno Devan	1078459393	Instruido				
7	Sialmos Murillo yefferson	1077467673	Instruido				
8	Mena Pino Jhon Bayron	1077442467	Instruido				
9	Moreno Palacios Yefferson	1077435473	Instruido				
10	Urango Cere Rodrigo	1073994363	Instruido				
11	John Alexis Alegria Mena	1078476886	Instruido				
12	Deiver Rivera David	1039477438	Instruido				
13	Yaider Andres Bolaños	1025654062	Instruido				
14	Jair Pablo Hurtado	1077601345	Instruido				
15	Jesus Mena Palacios	1079997875	Instruido				
16	Jhon Cesar Salamanca	1077477766	Instruido				
17	Gerardo Sabugayo Conde	1077607798	Instruido				
18	Viviana Pertuz Florez	1003735351	Instruido				
19	Jimmy Mena Diaz	1067909804	Instruido				
20	Yeiber Zair Quejada Moreno	1077432027	Instruido				
21	Rojas Mosquera Jefferson	1143193386	Instruido				
22	Juan Daniel Mosquera	1079045377	Instruido				
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

Powered by CamScanner

sigo

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: Mes Abril 2026 [Bataillon]

REGIONAL: 27 Choco | **CENTRO DE FORMACIÓN:** 9522 Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad

Tema: Que es Alimarb

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES	APELLIDOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR	FIRMA
1	CC	1078458741	Jander camilo	Lan Jaño Rea				
2	CC	1076382266	Dayner	Cossio Perea				
3	CC	1078	Deiner manuel	Palacios P				
4	CC	1066	Jimena Micles Diaz					
5	CC	1052069383	Agustin Cidato	Sanchez arieta				
6	CC	1067	Keiher. David	Hernandez L. M.				
7	CC	1078	Daniel Mosquera	mosquera				
8	CC	1073	Adolfo	River				
9	CC	1077	Yeiferson Steiver	Moreno Palacios				
10	CC	1022	Sofia sofia mena	Mena Carbajera				
11	CC	1078	Paula Andrea	Luna cordoba				
12	CC	1077	Jhan Carlos	Mosquera				
13	CC	1077	Jesus Alberto	Mena Palacios				
14	CC	1077	Jhon Bayron	Mena Pino				
15	CC	1042	Homar mena m.	mena mosquera				
16	CC	1077	Andres felipe	Martinez Cordoba				
17	CC	1079	Juan daniel	Mosquera Palacios				
18	C.C	1077	Cristhian Stivinson	Mosquera Mosquera				
19	CC	1077	maria Jacqueline	moreno Renteria				
20	CC	1078	Esteban Daniel	Mosquera Mosquera				

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en el registro

Powered by CamScanner

siga

De Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Neiva Abril 15 semana 2026

OBJETIVO/TEMA: Importancia Formacion a Poblacion Victima

Abril 2026

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Maria Monica Moreno	1133664739	practicante	Madre comunitaria		3147145697	MONICA
2	[illegible]	26247657		[illegible]		[illegible]	[illegible]
3	Rosa Ulloa	35695811		madre comunitaria		313 3548634	[illegible]
4	Otto Emilia Palacios	26329071	Madre comunit	Nuevo vivir		310 269 0349	[illegible]
5	Yehnyrosa Horbado	1016365200	Enfermera	Nuevo vivir	barbosahenao@gmail	3144[illegible]	[illegible]
6	Flor Mary Mosquera M.	26.328.557	Madre comun	Nuevo Vivir		3136194026	Flor Mary M.
7	Angelina Morales Ibagon	35695390	Trabajo ofrad	Nueva ICBF	[illegible]	3146[illegible]	[illegible]
8	[illegible]	10008166	Portero	ICBF	[illegible]	3116[illegible]	[illegible]
9	Nilsa Moreno	26329220	Madre comun	Nuevo Vivir		3215[illegible]	[illegible]
10	Gloria Patricia Martinez	1076324631	Madre comunit	Nuevo vivir	glomarma@gmail.com	3114[illegible]	[illegible]
11	Yoseny Murillo Torres	26329160	Madre comun	Nuevo vivir		3137[illegible]	[illegible]
12	[illegible]	26 327 909	Madre comunit	Nuevo vivir		3137[illegible]	[illegible]
13	[illegible]	26 331 3711	Madre comun	Nuevo vivir		3225[illegible]	[illegible]
14	Nelly Ibarguen Mosq	35 695 943	Madre comun	Funsa		3106[illegible]	[illegible]
15	[illegible]	35539909	Madre comun	Funsa		[illegible]	[illegible]
16	Yoby Elizabeth Rojo	1004056649	Madre comun	Funsa		[illegible]	[illegible]
17	Juana Raquel Hurtado	26326105	Madre comun	Nuevo vivir		3226023911	[illegible]
18	Aura Nelis [illegible]	1076[illegible]	Agente Educ	ICBF	relyzamora@gmail	[illegible]	[illegible]
19	Luz Marina Mosquera	37301353	Agente Educ	ICBF		3222[illegible]	[illegible]
20	[illegible]	35693369	Agente Educ	ICBF		[illegible]	[illegible]
21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ICBF	[illegible]	[illegible]	[illegible]
22	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ICBF	[illegible]	[illegible]	[illegible]
23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
24	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
25	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ICBF		[illegible]	[illegible]
26	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ICBF		[illegible]	[illegible]
27	[illegible]	1076322842	Agente E.	Nuevo vivir	[illegible]	3[illegible]	[illegible]
28	[illegible]	26329900	Agente E	Nuevo vivir		3232861854	Ana [illegible]
29	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Funsa		[illegible]	[illegible]
30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
31	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]

Powered by CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448133 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3473985 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3473984 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448122 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3473979 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3473982 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448109 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3448149 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	166,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/04/2026
Ficha de Caracterización:	3473979
Cógigo:	93610000
Versión:	1
Denominación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/04/2026
Fecha Fin:	30/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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	1003690992	DANIELA	ACOSTA MORENO	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	APROBADO	22/04/2026 14.25 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1003690992	DANIELA	ACOSTA MORENO	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	APROBADO	22/04/2026 14.28 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1003690992	DANIELA	ACOSTA MORENO	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	POR EVALUAR		-
CC	1003690992	DANIELA	ACOSTA MORENO	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	POR EVALUAR		-
CC	1003970018	JOSE LUIS	PEREA PALOMEQUE	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	APROBADO	22/04/2026 14.25 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1003970018	JOSE LUIS	PEREA PALOMEQUE	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	APROBADO	22/04/2026 14.28 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1003970018	JOSE LUIS	PEREA PALOMEQUE	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	POR EVALUAR		-
CC	1003970018	JOSE LUIS	PEREA PALOMEQUE	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	POR EVALUAR		-
CC	1042733141	DUVAN ANDRES	VALENZUELA PALACIO	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	APROBADO	22/04/2026 14.25 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1042733141	DUVAN ANDRES	VALENZUELA PALACIO	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	APROBADO	22/04/2026 14.27 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1042733141	DUVAN ANDRES	VALENZUELA PALACIO	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	POR EVALUAR		-
CC	1042733141	DUVAN ANDRES	VALENZUELA PALACIO	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	POR EVALUAR		-
CC	1062436165	ANA SOFIA	ALTAMIRANDA NARVAEZ	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	APROBADO	22/04/2026 14.25 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1062436165	ANA SOFIA	ALTAMIRANDA NARVAEZ	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	APROBADO	22/04/2026 14.28 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1062436165	ANA SOFIA	ALTAMIRANDA NARVAEZ	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	POR EVALUAR		-

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/04/2026
Ficha de Caracterización:	3473982
Código:	9361000
Versión:	1
Denominación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/04/2026
Fecha Fin:	30/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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	1010081660	YEHILA LISETH	ALVAREZ MORENO	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	APROBADO	22/04/2026 14:28 a	CC 36895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1010081660	YEHILA LISETH	ALVAREZ MORENO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	22/04/2026 14:29 a	CC 36895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1010081660	YEHILA LISETH	ALVAREZ MORENO	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	POR EVALUAR		-
CC	1010081660	YEHILA LISETH	ALVAREZ MORENO	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	POR EVALUAR		-
CC	1078922842	KAREN	GUTIERREZ IBARGUEN	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	APROBADO	22/04/2026 14:28 a	CC 36895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1078922842	KAREN	GUTIERREZ IBARGUEN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	22/04/2026 14:29 a	CC 36895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1078922842	KAREN	GUTIERREZ IBARGUEN	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	POR EVALUAR		-
CC	1078922842	KAREN	GUTIERREZ IBARGUEN	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	POR EVALUAR		-
CC	1133684387	IGRITA	MEMBACHE MEMBACHE	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	APROBADO	22/04/2026 14:28 a	CC 36895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1133684387	IGRITA	MEMBACHE MEMBACHE	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	22/04/2026 14:29 a	CC 36895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1133684387	IGRITA	MEMBACHE MEMBACHE	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	POR EVALUAR		-
CC	1133684387	IGRITA	MEMBACHE MEMBACHE	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	POR EVALUAR		-
CC	26296239	CLARITZA	MURILLO MARTINEZ	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	APROBADO	22/04/2026 14:28 a	CC 36895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	26296239	CLARITZA	MURILLO MARTINEZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	604963 - 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PUBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APROBADO	22/04/2026 14:29 a	CC 36895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/04/2026
Ficha de Caracterización:	3473984
Cógigo:	93610000
Versión:	1
Denominación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/04/2026
Fecha Fin:	30/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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	1076326733	KATHERINE YILENA	FIGUEROA MOSQUERA	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	APROBADO	22/04/2026 14.29 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076326733	KATHERINE YILENA	FIGUEROA MOSQUERA	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	APROBADO	22/04/2026 14.30 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076326733	KATHERINE YILENA	FIGUEROA MOSQUERA	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	POR EVALUAR		-
CC	1076326733	KATHERINE YILENA	FIGUEROA MOSQUERA	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	POR EVALUAR		-
CC	1076818155	AURA NELIS	SANCHEZ ASPRILLA	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	APROBADO	22/04/2026 14.29 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076818155	AURA NELIS	SANCHEZ ASPRILLA	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	APROBADO	22/04/2026 14.30 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1076818155	AURA NELIS	SANCHEZ ASPRILLA	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	POR EVALUAR		-
CC	1076818155	AURA NELIS	SANCHEZ ASPRILLA	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	POR EVALUAR		-
CC	26327809	BEATRIZ ELENA	MOSQUERA MORENO	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	APROBADO	22/04/2026 14.29 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	26327809	BEATRIZ ELENA	MOSQUERA MORENO	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	APROBADO	22/04/2026 14.30 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	26327809	BEATRIZ ELENA	MOSQUERA MORENO	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	POR EVALUAR		-

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/04/2026
Ficha de Caracterización:	3473985
Cógigo:	93610000
Versión:	1
Denominación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/04/2026
Fecha Fin:	30/04/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

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	1000191088	MARTHA PAOLA	PANIAGUA MAZO	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	APROBADO	22/04/2026 14.31 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1000191088	MARTHA PAOLA	PANIAGUA MAZO	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	APROBADO	22/04/2026 14.31 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1000191088	MARTHA PAOLA	PANIAGUA MAZO	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	POR EVALUAR		-
CC	1000191088	MARTHA PAOLA	PANIAGUA MAZO	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	POR EVALUAR		-
CC	1025765502	PAULA ANDREA	PALACIOS MARTINEZ	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	APROBADO	22/04/2026 14.31 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1025765502	PAULA ANDREA	PALACIOS MARTINEZ	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	APROBADO	22/04/2026 14.31 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1025765502	PAULA ANDREA	PALACIOS MARTINEZ	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	POR EVALUAR		-
CC	1025765502	PAULA ANDREA	PALACIOS MARTINEZ	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	POR EVALUAR		-
CC	1027963570	RUBEN DARIO	JULIO GOMEZ	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	APROBADO	22/04/2026 14.31 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1027963570	RUBEN DARIO	JULIO GOMEZ	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	APROBADO	22/04/2026 14.31 a	CC 35895822 - NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA
CC	1027963570	RUBEN DARIO	JULIO GOMEZ	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	POR EVALUAR		-
CC	1027963570	RUBEN DARIO	JULIO GOMEZ	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	POR EVALUAR		-