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

Mayo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria , Mayo 2026

Señor(a)
LUIS ERNESTO BARRERA
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9169567 de 2026
INSTRUCTOR G20
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9169567 de 2026

Laudy Llorente Sierra , identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1065374986, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($ 47.374.970) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497).

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2026

Objeto: Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia

con lineamientos establecidos por la dirección del sistema nacional de formación para el trabajo y la coordinación nacional de atención integral, diferencial e incluyente a la economía campesina - campesena.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se crearon las fichas y ejecución de las formaciones en los siguientes municipios : Ficha: 3459571 Gestión de mercado, comercialización y ventas - basado en el modelo canvas Momil- vereda Florizan Ficha: 3459917 Higiene y manipulación de alimentos cerete – vereda isla blanca Ficha: 3463397 Manipulación de Alimentos , Planeta Rica – Vereda Plaza Bonita Ficha: 3487795 Manipulación de Alimentos , Momil – Vereda Sabaneta	Anexo 1 Registros fotográficos y listado de asistencia .
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se elaboro las guias de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo de los programas de formación asignados y matriculados. Ficha: 3459571 Gestión de mercado, comercialización y ventas - basado en el modelo canvas Momil- vereda Florizan	Anexo 2: Guias de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo de la Fichas de formación ,

		Ficha: 3459917 Higiene y manipulación de alimentos cerete – vereda isla blanca Ficha: 3463397 Manipulación de Alimentos , Planeta Rica – Vereda Plaza Bonita Ficha: 3487795 Manipulación de Alimentos , Momil – Vereda Sabaneta	
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se realizaron asociar aprendices a las fichas : 3459571,3459819,3459917,3463397 y 3487795 Y se realizaron los juicios evaluativos de fichas 3459571 mercadeo basado modelo canvas , 3459819 manipulacion de alimentos ,3459917 higiene y manipulación de alimentos -Envio para creación de ficha de caracterización del municipio de Chima vereda campobello mes de mayo	Anexo 3. Pantallazos de Sofia plus , envio de ficha de caracterización y lista de juicios evaluativos
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se participo en los dias de alistamiento del centro agropecuario y biotecnológico el porvenir 15/04/2026 Alistamiento en el porvenir – coordinador académico 16/04/2026 Alistamiento en la asede Auleliano Buendia Cienega de Oro-	Anexo 4 evidencias fotográficas y capturas de pantallas

		Manejo de Maquinarias agroindustrial 22/04/2026 Apoyo de la oferta del centro agropecuario dl porvenir tecnicos en agroindustria alimentaria Municipio de Montelibano 23/04/2026 Apoyo de la oferta del centro agropecuario dl porvenir tecnicos en agroindustria alimentaria Municipio de Montelibano 25/4/2026 Apoyo de la oferta en el técnico de produccion agropecuaria en el municipio de Momil 05/05/ 2026 Sensibilización acompañamiento pedagógico 8/05/2026 Reunion virtual con la instructora Eliana segura sobre Espacio: píldoras pedagógicas	
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se presentaron los documentos para proceso de matricula como formato de ficha de caracterización, listados de matricula, guias de aprendizaje , planes concertados etc Fichas : Ficha: 3459819 Manipuladores de alimentos Chima – campobello Ficha: 3459571 Gestión de mercado, comercialización y ventas - basado en el modelo canvas Momil- vereda Florizan Ficha: 3459917 Higiene y manipulación de alimentos cerete – vereda isla blanca Ficha: 3463397 Manipulación de Alimentos , Planeta Rica – Vereda Plaza Bonita Ficha: 3487795 Manipulación de Alimentos , Momil – Vereda Sabaneta	Anexo 5. Soportes de Documentos en Pdf y cargados en la carpeta Driver del Instructor Link: https://drive.google.com/drive/folders/1JIW1rORY8FxkR-Q58Ionv75F-w7yrntE
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se publico cuenta de cobro correspondiente al mes de Mayo 2026 en plataforma SECOP II.	
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion -Terminacion).	No se requirió la actividad	No se requirió la actividad

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	37126	CIENEGA DE ORO – VERDA BERASTEGUI – CIENEGA DE ORO	20/04/2026	20/04/2026

2	37126	CHIMA -VEREDA CAMPOBELLO – CHIMA	21/04/2026	21/04/2026
3	37126	PLANETA RICA – VEREDA PLAZA BONITA – PLANETA RICA	23/04/2026	23/04/2026
4	37126	MOMIL – VEREDA FLORIZAN – MOMIL	27/04/2026	27/04/2026
5	37126	CHIMA -VEREDA CAMPOBELLO – CHIMA	28/04/2026	28/04/2026
6	37126	PLANETA RICA – VEREDA PLAZA BONITA – PLANETA RICA	30/04/2026	30/04/2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 4652780926 operador SOI- EFECTY referente al mes de Abril .

Cordialmente,

LAUDY LLORENTE SIERRA
Contratista
CC 1065374986

LUIS ERNESTO BARRERA
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9169567 DE 2026

Control de Cambios

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

OBLIGACION N 1

ANEXO 1 Listas de asistencias y Fotografías

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	GESTION DE MERCADO, COMERCIALIZACION Y VENTAS - BASADO EN EL MODELO CANVAS
N° DE FICHA:	3459571
INSTRUCTOR:	LAUDY LLORENTE SIERRA
FECHA DE INICIO DEL CURSO:	13/04/26
FECHA FIN DEL CURSO:	11/05/2026
HORARIO:	10 AM- 18 PM
LUGAR:	CASA JUNTA ACCION COMUNAL

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 13/04	Fecha: 20/04	Fecha: 27/04	4/05 Fecha:	11/05/2026
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1198077621	ANA SARAY VEGA RAMOS	Ana Saray Vega	Ana Saray Vega	Ana Saray Vega	Ana Saray	Ana Saray
2	CC - 1065874407	CARLOS ANDRES ESPITIA CONDE	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos z.
3	CC - 1065875513	CRISTINA ISABEL GARCIA RAMOS	Cristina garcia	Cristina V.	Cristina V.	Cristina garcia	Cristina garcia
4	CC - 50882438	CRISTINA ISABEL VILLADIEGO HERNANDEZ	Cristina	Cristina	Cristina	Cristina	Cristina
5	CC - 1006212449	DILFADY ESTER SUAREZ SUAREZ	Dilfadi	—	—	—	—
6	CC - 1006212700	ELEYDA DEL CARMEN PESTANA ROQUEME	Eleyda	Eleyda Pestana	—	—	Eleyda Pestana
7	CC - 50882957	ELSA LUCILA ORTIZ ROMERO	Elsa Ortiz	—	—	—	—
8	CC - 1065873758	EMELYS MADERA NEGRETE	—	—	—	—	—
9	CC - 50881467	ENELCY DEL ROSARIO MONTIEL COAVAS	—	Enely M.	Enelcy.	Enely M.	Enely M.
10	CC - 1065874950	FREDY ENRIQUE URANGO LLORENTE	Fredy CE	—	—	Fredy	Fredy
11	CC - 1065872058	JACQUELIN RODRIGUEZ MORALES	Jacqueline Rodriguez	Jacqueline CE	—	—	—
12	CC - 1065872513	KEISY CRISTINA MEZA VILLADIEGO	Keisy Meza	—	KEISY	—	—
13	CC - 50882267	LILIANA DEL CARMEN ESCOBAR ZAPATA	—	—	—	—	—
14	CC - 1065872186	LUZ ANET SUAREZ COAVAS	—	—	Luz Suarez	—	—
15	CC - 1065872550	MARIA JOSE ALMENTERO SOTO	Maria Almentero	—	—	—	—
16	CC - 1067406579	MARIA PRISCA MEJIA URANGO	—	—	—	—	—
17	CC - 50883260	MARIBEL DEL CARMEN IBAÑEZ PADILLA	Maribel Ibañez	—	—	—	—
18	CC - 1045687150	MARIELA SOFIA SAMPER ACOSTA	—	—	—	Mariela Samper	Mariela Sofia
19	CC - 50881745	YANETH MARIA LLORENTE ORTIZ	Yanileth II	Yanileth	—	Yaneth Llorente	Yaneth Llorente
20							

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Laudy	Laudy	Laudy	Laudy	Laudy
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

| | | |

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 16/04/26	HORARIO: 10 AM- 18 PM	LUGAR: CASA COMUNITARIA
N° DE FICHA:	3463397	INSTRUCTOR: LAUDY LLORENTE SIERRA	FECHA FIN DEL CURSO: 14/05/26		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha: 16/04/26	Fecha: 23/04/26	Fecha: 30/04/26	Fecha: 7/05/2026	Fecha:
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 50980934	ARACELY DE JESUS SANCHEZ ROQUEME	Aracely Sanchez	Aracely Sanchez	Aracely Sanchez	Ar Roque M	
2	CC - 1067094090	EDELMIRA PEREZ HERRERA	Edelmira	Edelmira.	EDELMIRA	EDELMIRA	
3	CC - 50863960	ENEIDIS ISABEL HERNANDEZ VELASQUEZ	Eneidis Hernandez	Eneidis Hernandez	Eneidis Hernandez	Eneidis	
4	CC - 50672026	ESTELLA JUDITH CALDERA MEDINA	Estella caldera	Estella.	Estella	stella Caldera	
5	CC - 32881648	GINA PAOLA CASTRO CARDENAS	Gina P.	Gina P.	Gina P.	Gina P. Castro	
6	CC - 1066721821	IVON CECILIA PEREZ GONZALEZ	Ivon	Ivon	Ivon	Ivon PEREZ	
7	CC - 1192762942	KAREN LORENA CARRASCAL ROMERO	Karen Carrascal	Karen Carrascal	Karen Carrascal	Karen Carrascal	
8	CC - 50670895	LEDYS MARIA ANAYA ROMERO	Ledys Anaya	Ledys anaya	Ledys anaya	Ledy sanaya	
9	CC - 50865779	MARELVIS DEL SOCORRO RAMOS VELASQUEZ	Marelvis	Marelvis	Marelvis	Mereivis	
10	CC - 50672031	MARGELY MARIA PEREZ FUENTES	Margelis	Margelis	Margelis	Margelis	
11	CC - 1066727829	MARIA ALEJANDRA ARRIETA TRUJILLO	MARIA ARRIETA	MARIA ARRIETA	MARIA ARRIETA	MARIA ARRIETA	
12	CC - 25680.588	MARIA CECILIA PALACIO SOTO	Maria palacio	Maria palacio		maria cecilia.	
13	CC - 50804626	MINELBA INES ARGUMEDO SAENZ	Minelba			Minelba H-S	
14	CC - 50672282	ROSIRIS DEL PILAR MACEA ACOSTA	ROSIRIS	ROSIRIS		Rosiris	
15	CC - 50671355	RUTH DEL CARMEN ARRIETA TORDECILLA	Ruth Arrieta			Ruth Arrieta	
16	CC - 26088474	SAIDA ISABEL ORTEGA DURANGO	Saida	Saida		Saida ortega	
17	CC - 1066719052	SANDRA MILENA BETANCOURT HERNANDEZ	Sanara Bet.	Sandra B.		Sandra Betancourth	
18	CC - 1066747362	YISABRA MUÑOZ NARVAEZ	Yisabra	Yisabra	Yisabra	Yisabra ll.	
19	CC - 50855166	YOJAIRA ISABEL MERCADO MILLAN			Yojaira Mercado	Yojaira.	
20	CC - 50671956	YOMAIRA INES MARTINEZ ARIAS		Yomaira	Yomaira.	Yomaira Martinez.	

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Laudy	Laudy	LAUDY	LAUDY LLORENTE.	
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampoSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Manipulación de alimentos
Nº DE FICHA: 3487795
INSTRUCTOR: Laudy Ilarte
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 7/04
FECHA FIN DEL CURSO: 29/05
HORARIO: 10 AM - 5 PM
LUGAR: CASA INDIGENA SABANETA

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	17/04/26 Firma aprendiz	24/04/26 Firma aprendiz	8/05/26 Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1065379276	ALBA ROSA LUNA SIERRA	ALBA Rosa	ALBA Rosa	ALBA Rosa		
2	CC - 1065378408	ANYI MARCELA HERRERA PESTANA					
3	CC - 25969838	CLAUDIA PATRICIA MESTRA ORTEGA	claudia Mestra	claudia m	claudia Mestra		
4	CC - 1140841460	DINA LUZ PESTANA CARPIO	—	CE	—		
5	CC - 1100338364	DIVANIS MARIA PEREZ JUEZ	—	CE	—		
6	TI - 1067161160	ELIANIS PESTANA PEINADO	—	CE	Elianis		
7	CC - 1140907476	EVERLYN DEL CARMEN FONSECA MEJIAS	EVELYN F	CE	EVELYN F.		
8	CC - 50881849	KARINA ESTHER FLOREZ LENIS	Karina fs	Karina fs	Karina fs.		
9	CC - 1065377487	LOUBETH CONDE LOPEZ	Loliberth conde	Loliberth conde	Loliberth conde Loliberth.		
10	CC - 1001977112	LUZ DARY HERRERA PESTANA	luz dary hp.	—	—		
11	CC - 45533937	LUZ ESTELA PESTANA CHARRASQUIEL	—	—	CE		
12	CC - 64529099	MANUELA DE JESUS VEGA URSOLA	—	—	CE		
13	CC - 30600177	MARCELA MERCEDES PESTANA MERCEDES	—	—	CE		
14	CC - 1067402525	MARIA ALEJANDRA AGAMEZ VARGAS	—	—	CE		
15	CC - 1003214678	MARIA DE JESUS BLANQUICET GONZALEZ	Maria B	Maria B	Maria B		
16	CC - 1063150177	MARIA ELENA RAMOS PADILLA	Maria Elena p.	Maria Elena p.	Maria Elena p.		
17	TI - 1007402056	MARIA JOSE PEREZ PEÑAFIEL	maria jose perez	—	maria jose p.		
18	CC - 1003212681	MAROLEX TORRES HERMOSILLA	—	—	CE		
19	CC - 1003214078	MARTIN ELIAS OVIEDO MARIN	Martin	Martin	Martin		
20							

OBSERVACIONES

FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

SIN EXCUSA	S
CON EXCUSA	S

RETIRO	R
AUSENCIA	A

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACION NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampoSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2023

PROGRAMA: Manipulación de alimentos
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 17/04
HORARIO: 10 AM - 5 : PM
LUGAR: CASA INDIGENA SABANETA

Nº DE FICHA: 3487795
INSTRUCTOR: Laudee llorente.
FECHA FIN DEL CURSO: 29/05/29

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	17/04/2026		24/04/2026		8/03/2026	
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1065376770	MILID SUSANA CASTRO CONDE	—	—	CE			
2	CC - 1065376122	MONICA PAOLA CONDE PESTANA	—	—	CE			
3	CC - 1003214159	SAIRA ESTHER ARGEL QUIÑONEZ	—	—	CE			
4	CC - 1193152350	SINDY PAOLA PESTANA LUNA	—	—	CE			
5	TI - 1052735847	VALERY SOFIA LARA PESTANA	—	—	CE			
6	CC - 1193074454	YEINER YANETH HERRERA MESTRA	Yeiner Herrera	Yeiner Herra	Yeiner Herrera			
7	CC - 1104419485	YONEIDIS ISABEL UBARNES VILLALBA	—	—	CE			
8	CC - 1065377623	YUZMARY HERRERA FLOREZ	Yut Mary	Yuz Mary	Yuz mary			
9								
10								
11								

OBSERVACIONES:

FIRMA	laudepelts	FIRMA	laudepelts	FIRMA	laudepelts
NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	
SIN EXCUSA	SI			RETARDO	R
CON EXCUSA	CE			ASISTENCIA	✓

FIRMA	FIRMA
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

Fotografías

Ficha: 3459571 Gestión de mercado, comercialización y ventas - basado en el modelo canvas Momil-vereda Florizan



Ficha: 3459917 Higiene y manipulación de alimentos cerete – vereda isla blanca



Ficha: 3463397 Manipulación de Alimentos , Planeta Rica – Vereda Plaza Bonita



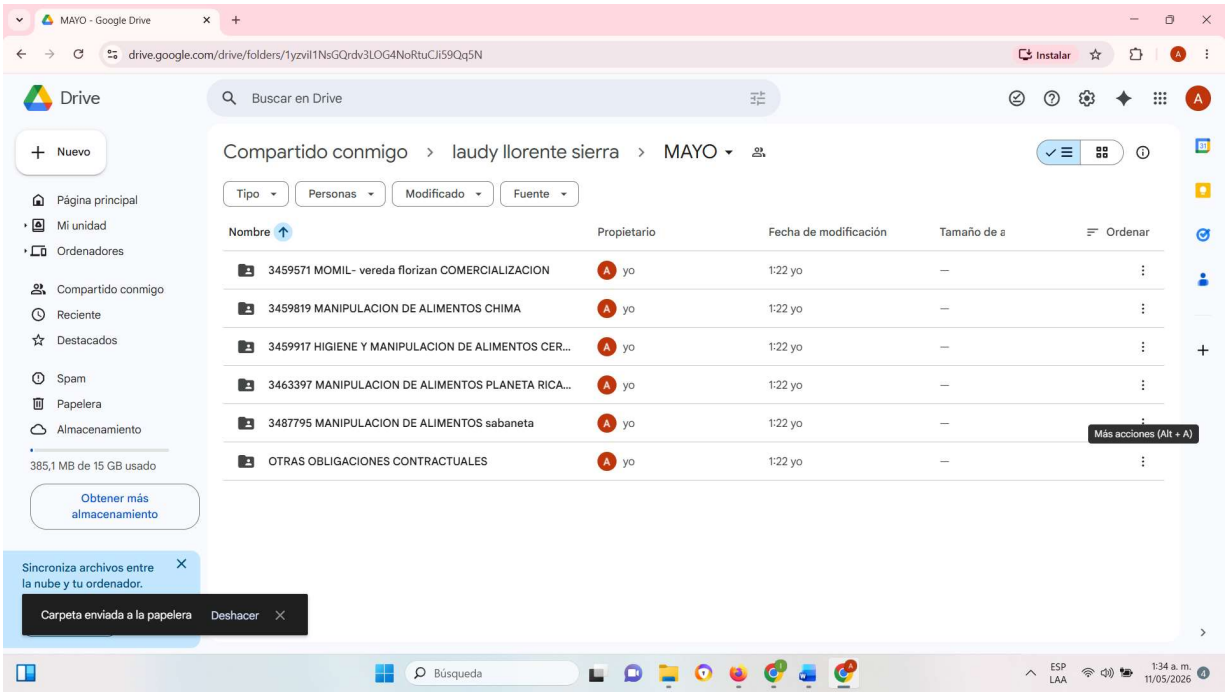
Ficha: 3487795 Manipulación de Alimentos , Momil – Vereda Sabaneta



OBLIGACION N 2 y 8

ANEXO 2 y 5 Guias de aprendizajes , fichas de caracterización entre otros

Link: https://drive.google.com/drive/folders/1JIW1rORY8FxkR-Q58Ionv75F-w7yrntE



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **GESTION DE MERCADO, COMERCIALIZACION Y VENTAS - BASADO EN EL MODELO CANVAS**
- Código del Programa de Formación: 06000014
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): NO
- Fase del Proyecto (si aplica): NO
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):NO
- Competencia: Estructurar el plan estratégico de mercadeo de acuerdo con el comportamiento del mercado y direccionamiento organizacional.
- Resultados de Aprendizaje:

  1. Definir el plan de acción, táctico y estratégico comercial y de mercadeo, utiizando el modelo de negocios canvas

  2. Determinar los objetivos y estrategias del plan comercial y de mercadeo de acuerdo a la prospectiva el mercado y al anaìlisis de la empresa, utilizando el modelo de negocios canvas.

  3. Establecer los indicadores y sistema de control del desempeño del plan comercial y de mercadeo
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje orienta el desarrollo de competencias relacionadas con la formulación de planes estratégicos de mercadeo mediante el uso del Modelo de Negocios Canvas. A través de actividades prácticas y colaborativas, el aprendiz fortalecerá habilidades de análisis del entorno, identificación de oportunidades de negocio, diseño de estrategias comerciales y evaluación del desempeño empresarial.

El proceso formativo promueve el pensamiento crítico, la innovación, el liderazgo y la capacidad de estructurar propuestas de valor sostenibles y competitivas en diferentes contextos empresariales.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de casos empresariales exitosos y fallidos. Diagnóstico del perfil emprendedor del aprendiz. Reflexión sobre la importancia del modelo Canvas en la gestión empresarial.

Ambiente requerido: Aula con video beam

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso, lluvia de ideas

Materiales de formación: Taller diagnóstico perfil emprendedor

Material de apoyo: Papel y lapicero

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Descripción de la actividad: Diagnóstico entorno, matriz DOFA, identificación ideas de negocio. Introducción a los bloques del modelo canvas

Ambiente requerido: Aula / Trabajo colaborativo

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa conceptual, trabajo en equipo

Materiales de formación: marcadores, papel periódico

Material de apoyo: Documento identificación oportunidad

Duración de la actividad:8 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Diseño del modelo de negocio Canvas.

Ambiente requerido: Aula TIC

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje por proyectos

Materiales de formación: marcadores, papel periódico

Material de apoyo: marcadores, papel periódico

Evidencias de aprendizaje: Documento plan de negocio estructurado

Instrumentos de evaluación: Presentación final sustentada

Duración de la actividad: 18 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Sustentación tipo pitch empresarial del modelo canvas elaborado.

Ambiente requerido: Aula con proyector

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición oral

Material de apoyo: marcadores y papel periódico

Evidencias de aprendizaje: Presentación oral

Instrumentos de evaluación: Observación del instructor

Duración de la actividad: 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**	Perfil emprendedor	Taller escrito	Caracteriza perfil emprendedor	Cuestionario
N/A	**N/A**	Idea de negocio	Documento estructurado	Identifica oportunidad viable	Lista de chequeo
N/A	**N/A**	Modelo Canvas	Diseño del modelo de negocio	Relaciona correctamente los bloques Canvas	Observación directa

N/A	**N/A**	Sustentación final	Presentación oral	Argumenta viabilidad técnica y financiera	Rúbrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Emprendimiento: Capacidad de identificar oportunidades y generar soluciones innovadoras.

Plan de negocio: Documento estructurado que define viabilidad empresarial.

Estudio de mercado: Análisis de demanda y competencia.

Modelo Canvas: Herramienta estratégica que permite describir, diseñar y analizar modelos de negocio mediante nueve bloques fundamentales.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

-Diseño Curricular SENA – Gestión de Mercado y Comercialización.
-Ley 1014 de 2006 – Ley de Emprendimiento.
-Osterwalder, Alexander & Pigneur, Yves. Generación de Modelos de Negocio.
-Fondo Emprender – SENA.
-Cámara de Comercio – Creación de Empresas.
-Kotler, Philip. Dirección de Marketing.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**LAUDY LLORENTE SIERRA**	**Instructora**	**campesena**	**01/04/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**13/04/2026**		
Denominación del Programa de Formación	**GESTION DE MERCADO, COMERCIALIZACION Y VENTAS - BASADO EN EL MODELO CANVAS**		
Modalidad de Formación	**presencial**		
Código y versión del Programa de Formación	**06000014-1**		
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**n/a**		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**n/a**		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica		**LAUDY LLORENTE SIERRA**	**Regional y Centro de formación**
		Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
		Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
		Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

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	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
N/A	N/A	**Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas de la empresa**	Desarrollar mentalidad emprendedora	Concepto de emprendimiento.	Identificar características del perfil emprendedor.	Identifica características del emprendedor y construye su perfil.	Lluvia de ideas, autodiagnóstico, trabajo colaborativo.	6	4	**Cuadro comparativo normativo, lista de chequeo diligenciada, taller escrito individual.**	**Estudio de caso, aprendizaje colaborativo, simulación, debate dirigido.**	**Aula**	**Video beam, cartillas**	**Laudy Llorente**	
N/A	N/A	**Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas de la empresa**	Identificar oportunidades de negocio	Innovación, creatividad, análisis del entorno, DOFA.	Análisis del entorno.	Integra su perfil emprendedor al proyecto d	Mapa de oportunidades, análisis de casos reales.	6	4	**Registro de Matriz DOFA**	**Juego de roles, trabajo colaborativo.**	**Aula**	**Fotografías de malas prácticas, formatos de reporte, lista de chequeo.**	**Laudy Llorente**	
N/A	N/A	**Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas de la empresa**	Estructurar plan de negocio - Mercado y Técnico MODELO CANVAS	Estudio de mercado, ficha técnica del producto, proceso productivo.	Oportunidades de mercado.	Diagnostica necesidades del entorno.	Investigación de mercado simulada, diseño ficha técnica.	6	4	**Evaluación por rúbrica de dramatización.**	**Juego de roles, trabajo colaborativo.**	**Aula**	**Guía de protocolo de atención.**	**Laudy Llorente**	

N/A	N/A	**Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas de la empresa**	Estructurar plan organizacional y financiero	Costos fijos y variables, punto de equilibrio, flujo de caja.	Riesgos empresariales.	Presenta conclusiones en documento es	Cálculo de costos, proyección de ventas y estados financieros básicos.	**6**	**4**	**Lista de chequeo de práctica**	**Demostración práctica, simulación real, aprendizaje basado en problemas.**	**Aula**	**marcadores , papel periodico**	**Laudy Llorente**	

Copia no controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.Plan concertado**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ANA SARAY VEGA RAMOS	Taller de Perfil emprendedor	Fisico	Digitalx	20/04/2026	Si	No
CARLOS ANDRES ESPITIA CONDE	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026	Si	
CRISTINA ISABEL GARCIA RAMOS	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026	Si	
CRISTINA ISABEL VILLADIEGO HERNANDEZ	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026	Si	
DILFADY ESTER SUAREZ SUAREZ	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
ELEYDA DEL CARMEN PESTANA ROQUEME	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
ELSA LUCILA ORTIZ ROMERO	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
EMELYS MADERA NEGRETE	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
ENELCY DEL ROSARIO MONTIEL COAVAS	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026	Si	
FREDY ENRIQUE URANGO LLORENTE	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026	Si	
JACQUELIN RODRIGUEZ MORALES	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
KEISY CRISTINA MEZA VILLADIEGO	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
LILIANA DEL CARMEN ESCOBAR ZAPATA	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
LUZ ANET SUAREZ COAVAS	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
MARIA JOSE ALMENTERO SOTO	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
MARIA PRISCA MEJIA URANGO	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
MARIBEL DEL CARMEN IBAÑEZ PADILLA	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026		NO
MARIELA SOFIA SAMPER ACOSTA	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026	Si	
YANETH MARIA LLORENTE ORTIZ	Taller de Perfil emprendedor		Digitalx	20/04/2026	Si	

Tabla 2: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ANA SARAY VEGA RAMOS	Describir en su libreta para Idea de negocio que d	Fisico	Digital	27/04/2026	Si	No
CARLOS ANDRES ESPITIA CONDE	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026	Si	
CRISTINA ISABEL GARCIA RAMOS	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026	Si	
CRISTINA ISABEL VILLADIEGO HERNANDEZ	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026	Si	
DILFADY ESTER SUAREZ SUAREZ	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
ELEYDA DEL CARMEN PESTANA ROQUEME	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
ELSA LUCILA ORTIZ ROMERO	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
EMELYS MADERA NEGRETE	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
ENELCY DEL ROSARIO MONTIEL COAVAS	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026	Si	
FREDY ENRIQUE URANGO LLORENTE	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026	Si	
JACQUELIN RODRIGUEZ MORALES	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
KEISY CRISTINA MEZA VILLADIEGO	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
LILIANA DEL CARMEN ESCOBAR ZAPATA	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
LUZ ANET SUAREZ COAVAS	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
MARIA JOSE ALMENTERO SOTO	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
MARIA PRISCA MEJIA URANGO	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
MARIBEL DEL CARMEN IBAÑEZ PADILLA	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026		NO
MARIELA SOFIA SAMPER ACOSTA	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026	Si	
YANETH MARIA LLORENTE ORTIZ	Describir en su libreta para Idea de negocio que desea			27/04/2026	Si	

Tabla 3: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ANA SARAY VEGA RAMOS	Elaboración estudio de mercado del municipio el	Fisico	Digital	4/05/2026	Si	No
CARLOS ANDRES ESPITIA CONDE	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026	Si	
CRISTINA ISABEL GARCIA RAMOS	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026	Si	
CRISTINA ISABEL VILLADIEGO HERNANDEZ	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026	Si	
DILFADY ESTER SUAREZ SUAREZ	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
ELEYDA DEL CARMEN PESTANA ROQUEME	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
ELSA LUCILA ORTIZ ROMERO	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
EMELYS MADERA NEGRETE	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
ENELCY DEL ROSARIO MONTIEL COAVAS	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026	Si	
FREDY ENRIQUE URANGO LLORENTE	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026	Si	
JACQUELIN RODRIGUEZ MORALES	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
KEISY CRISTINA MEZA VILLADIEGO	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
LILIANA DEL CARMEN ESCOBAR ZAPATA	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
LUZ ANET SUAREZ COAVAS	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
MARIA JOSE ALMENTERO SOTO	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
MARIA PRISCA MEJIA URANGO	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
MARIBEL DEL CARMEN IBAÑEZ PADILLA	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026		NO
MARIELA SOFIA SAMPER ACOSTA	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026	Si	
YANETH MARIA LLORENTE ORTIZ	Elaboración estudio de mercado del municipio el negocio			4/05/2026	Si	

Tabla 4 **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ANA SARAY VEGA RAMOS	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico	Digital	11/05/2026	Si	No
CARLOS ANDRES ESPITIA CONDE	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026	Si	
CRISTINA ISABEL GARCIA RAMOS	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026	Si	
CRISTINA ISABEL VILLADIEGO HERNANDEZ	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026	Si	
DILFADY ESTER SUAREZ SUAREZ	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
ELEYDA DEL CARMEN PESTANA ROQUEME	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
ELSA LUCILA ORTIZ ROMERO	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
EMELYS MADERA NEGRETE	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
ENELCY DEL ROSARIO MONTIEL COAVAS	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026	Si	
FREDY ENRIQUE URANGO LLORENTE	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026	Si	
JACQUELIN RODRIGUEZ MORALES	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
KEISY CRISTINA MEZA VILLADIEGO	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
LILIANA DEL CARMEN ESCOBAR ZAPATA	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
LUZ ANET SUAREZ COAVAS	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
MARIA JOSE ALMENTERO SOTO	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
MARIA PRISCA MEJIA URANGO	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
MARIBEL DEL CARMEN IBAÑEZ PADILLA	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026		NO
MARIELA SOFIA SAMPER ACOSTA	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026	Si	
YANETH MARIA LLORENTE ORTIZ	Muestra de Modelo canvas del negocio	Fisico		6/04/2026	Si	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: 96151461 – Versión 2
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje:

1. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente
2. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos
3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial
4. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

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

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje orienta a los participantes en el fortalecimiento de competencias relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos, en coherencia con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos del Programa del ICBF

Se busca que los aprendices:

Reconozcan la importancia de la higiene y la inocuidad en la manipulación de alimentos.

Interioricen y apliquen buenas prácticas de manufactura (BPM).

Desarrollen actitudes de responsabilidad, autocuidado y respeto en la prestación del servicio de alimentación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción: Conversatorio guiado para identificar conocimientos previos sobre normatividad y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
Ambiente requerido: Aula con ayudas audiovisuales.
Estrategias didácticas: Lluvia de ideas, preguntas generadoras, análisis grupal.
Materiales de formación: Presentación introductoria, rotafolios, marcadores.
Duración de la actividad: 8 horas.

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

Descripción: Exposición sobre normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y lineamientos PAE), riesgos de contaminación y factores que afectan la inocuidad.

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector o sala de informática.

Estrategias didácticas: Estudio de caso, lectura crítica, trabajo colaborativo.

Materiales de formación: Guía del aprendiz, documentos normativos.

Materiales de apoyo: Infografías, videos educativos.

Duración de la actividad: 8 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción: Prácticas simuladas de manipulación segura: lavado de manos, desinfección de superficies, uso de EPP, control de temperaturas.

Ambiente requerido: Laboratorio o ambiente de cocina.

Estrategias didácticas: Aprendizaje basado en la práctica, demostración, ensayo-error.

Materiales de formación: Manual de BPM, protocolos de higiene.

Materiales de apoyo: Utensilios de cocina, insumos de limpieza, uniformes.

Evidencias de aprendizaje: Aplicación de procedimientos de higiene y seguridad alimentaria.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo, observación directa.

Duración de la actividad: 8 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción: Elaboración en grupos de una cartilla, mural o presentación educativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y cultura del buen trato en la prestación del servicio.

Ambiente requerido: Sala de informática o aula taller.

Estrategias didácticas: Aprendizaje por proyectos, retroalimentación entre pares.

Materiales de formación: Computadores, guías de diseño, normas de BPM.

Materiales de apoyo: Plantillas, recursos digitales.

Evidencias de aprendizaje: Producto final de socialización.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de evaluación del producto final.

Duración de la actividad: 16 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Diagnóstico	Identificación de conocimientos previos	Conversatorio y análisis de experiencias	Participación activa e identificación de saberes previos	Reconoce conceptos básicos de normatividad e higiene	Observación directa, lista de chequeo
Contextualización	Estudio normativo e identificación de riesgos	Lectura y análisis de la normatividad (Resolución 2674/2013, PAE)	Resumen escrito y exposición oral	Interpreta la normativa y su aplicación en la práctica	Rúbrica, evaluación oral

Apropiación	Aplicación de BPM y medidas de higiene	Prácticas en laboratorio o cocina	Demostración de técnicas seguras	Aplica normas de higiene e inocuidad	Observación directa, lista de chequeo
Transferencia	Diseño de material educativo	Creación de cartilla/presentación	Producto final socializado	Aplica conocimientos en contexto real o simulado	Rúbrica de evaluación, retroalimentación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

• BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Conjunto de normas y procedimientos que garantizan la inocuidad de los alimentos.
• Inocuidad: Condición de los alimentos que garantiza que no causarán daño al consumidor.
• Contaminación cruzada: Transferencia de microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
• Normatividad Sanitaria: Conjunto de leyes, decretos y resoluciones que regulan la manipulación de alimentos en Colombia.
• PAE: Programa de Alimentación Escolar implementado por el Estado colombiano para garantizar la nutrición de los estudiantes.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

• Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013.
• Ministerio de Agricultura. Decreto 1500 de 2007.
• Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Lineamientos Programa de Alimentación Escolar (PAE).
• Organización Mundial de la Salud (OMS). Guías de higiene de alimentos.
• FAO. Manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Laudy Ilorente**	**Instructora**	**campesena**	**04/04/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

	8/04/2026	
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa de Formación	**96151461 – Versión 2**	
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	**LAUDY LLORENTE SIERRA**	**Regional y Centro de formación SENA REGIONAL CORDOBA**

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	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	

NO o aplica	NO o aplica	Aplicar las normas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa sanitaria vigente	Identificar y aplicar las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.	Microbiología básica, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), buenas prácticas de manufactura (BPM), limpieza y desinfección, normas sanitarias (Decreto 3075 de 1997)	Lavado de manos, uso de elementos de protección personal, control de temperatura, almacenamiento, limpieza de utensilios y superficies	Reconoce y aplica correctamente las normas de higiene en el proceso de manipulación de alimentos	Taller demostrativo de lavado de manos y desinfección Simulación de una cocina segura e higiénica Video-análisis de casos reales de contaminación	40 HORAS	10 HORAS	Lista de chequeo diligenciada durante la práctica simulada + Cuestionario teórico	Simulación práctica, análisis de casos, trabajo en equipo	AMBIENTE DE APRENDIZAJE SELECCIONADO POR EL INSTRUCTOR	LAPIZ, LAPICERO,LIBRETA DE APUNTES, TABLERO, MARCADORES,PAPELOGRAFOS	**LAUDY LLORENTE SIERRA**	LOS APRENDICES REALIZARON TODAS LAS ACTIVIDADES CON MUCHA RESPONSABILIDAD Y PUNTUALIDAD

Copia no controlada

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje. Plan concertado-cerete**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ANDREY DAVID HOYOS PATERNINA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP	Fisico	Digital	15/04/2026	Si	
ANTONIO JOSE UBARNES CASTRO	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
ARNE ENRIQUE GARCIA PEREZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
CARLOS DANIEL MEDRANO GOMEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
CARLOS MARIO MANJARRES GONZALEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
CRISTIAN ANDRES GUERRA CAMACHO	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
DAVID DE JESUS GALARCIO PASTRANA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
ERIK CORRALES ESPITIA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
EVER LUIS MEDRANO PITALUA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
GUSTAVO ENRIQUE UBARNE PACHECO	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
JEAN CARLOS SANTOS FLOREZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
JUDITH MARIA AMAYA RODRIGUEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
JULIO CONTRERAS GOMEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
KELLY MARIA POLO CERPA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
LEONARDO FABIO ZAPATEIRO VALVERDE	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
OSNEIDER ARTEAGA MONTIEL	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
RAFAEL EDUARDO HIDALGO GUERRERO	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
RAUL SEGUNDO RODRIGUEZ ARRIETA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
SANTIAGO JOSE BARRERA JALLER	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	
WILLIAN ALBERTO LOPEZ MARTINEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	15/04/2026	Si	

Tabla 2: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ANDREY DAVID HOYOS PATERNINA	Describir en su libreta que es la higiene y las norm	Fisico	Digital	22/04/2026	Si	
ANTONIO JOSE UBARNES CASTRO	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
ARNE ENRIQUE GARCIA PEREZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
CARLOS DANIEL MEDRANO GOMEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
CARLOS MARIO MANJARRES GONZALEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
CRISTIAN ANDRES GUERRA CAMACHO	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
DAVID DE JESUS GALARCIO PASTRANA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
ERIK CORRALES ESPITIA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
EVER LUIS MEDRANO PITALUA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
GUSTAVO ENRIQUE UBARNE PACHECO	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
JEAN CARLOS SANTOS FLOREZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
JUDITH MARIA AMAYA RODRIGUEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
JULIO CONTRERAS GOMEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
KELLY MARIA POLO CERPA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	

LEONARDO FABIO ZAPATEIRO VALVERDE	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
OSNEIDER ARTEAGA MONTIEL	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
RAFAEL EDUARDO HIDALGO GUERRERO	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
RAUL SEGUNDO RODRIGUEZ ARRIETA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
SANTIAGO JOSE BARRERA JALLER	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	
WILLIAN ALBERTO LOPEZ MARTINEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	22/04/2026	Si	

Tabla 3: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ANDREY DAVID HOYOS PATERNINA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF	Fisico	Digital	29/04/2026	Si	
ANTONIO JOSE UBARNES CASTRO	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
ARNE ENRIQUE GARCIA PEREZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
CARLOS DANIEL MEDRANO GOMEZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
CARLOS MARIO MANJARRES GONZALEZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
CRISTIAN ANDRES GUERRA CAMACHO	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
DAVID DE JESUS GALARCIO PASTRANA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
ERIK CORRALES ESPITIA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
EVER LUIS MEDRANO PITALUA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
GUSTAVO ENRIQUE UBARNE PACHECO	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
JEAN CARLOS SANTOS FLOREZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
JUDITH MARIA AMAYA RODRIGUEZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
JULIO CONTRERAS GOMEZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
KELLY MARIA POLO CERPA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
LEONARDO FABIO ZAPATEIRO VALVERDE	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
OSNEIDER ARTEAGA MONTIEL	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
RAFAEL EDUARDO HIDALGO GUERRERO	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
RAUL SEGUNDO RODRIGUEZ ARRIETA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
SANTIAGO JOSE BARRERA JALLER	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
WILLIAN ALBERTO LOPEZ MARTINEZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	
	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	29/04/2026	Si	

Tabla 4 **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ANDREY DAVID HOYOS PATERNINA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina	Fisico	Digital	6/05/2026	Si	
ANTONIO JOSE UBARNES CASTRO	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
ARNE ENRIQUE GARCIA PEREZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
CARLOS DANIEL MEDRANO GOMEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
CARLOS MARIO MANJARRES GONZALEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
CRISTIAN ANDRES GUERRA CAMACHO	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
DAVID DE JESUS GALARCIO PASTRANA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
ERIK CORRALES ESPITIA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
EVER LUIS MEDRANO PITALUA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	

GUSTAVO ENRIQUE UBARNE PACHECO	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
JEAN CARLOS SANTOS FLOREZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
JUDITH MARIA AMAYA RODRIGUEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
JULIO CONTRERAS GOMEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
KELLY MARIA POLO CERPA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
LEONARDO FABIO ZAPATEIRO VALVERDE	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
OSNEIDER ARTEAGA MONTIEL	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
RAFAEL EDUARDO HIDALGO GUERRERO	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
RAUL SEGUNDO RODRIGUEZ ARRIETA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
SANTIAGO JOSE BARRERA JALLER	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	
WILLIAN ALBERTO LOPEZ MARTINEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	6/05/2026	Si	

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: 92130026 – Versión 1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto
- **Resultados de Aprendizaje**:
  1. Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa.
  2. Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes.
  3. Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfección definidas en los programas de saneamiento.
  4. Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad para la disposición final y tecnologías limpias
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):**40 horas**

2. PRESENTACIÓN

La inocuidad de los alimentos es una exigencia legal y un compromiso social. Según el diseño curricular , la aplicación obligatoria de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en Colombia busca

prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y proteger la salud pública. Esta guía permitirá al aprendiz:Comprender la normatividad vigente.Identificar riesgos microbiológicos, físicos y químicos. Y aplicar técnicas adecuadas de limpieza y desinfección. Garantizando procesos seguros en ambientes productivos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio guiado para identificar conocimientos previos sobre higiene y manipulación de alimentos. Se emplean preguntas abiertas para fomentar la participación y reflexión del grupo.

Ambiente requerido: Aula de clase con ayudas audiovisuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, preguntas generadoras, análisis grupal.

Materiales de formación

Material de apoyo: Presentación introductoria, rotafolios, marcadores.

Duración de la actividad: 3 horas.



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

Descripción de la actividad: Análisis de: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 , Conceptos microbiológicos básicos y Clasificación de alimentos según riesgo

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector o sala de informática.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso, trabajo en grupos pequeños, lectura crítica.

Materiales de formación: Guía del aprendiz, documentos normativos impresos o digitales

Material de apoyo: Infografías, videos educativos.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Simulación de procedimientos de manipulación segura de alimentos: lavado de manos, desinfección de superficies, uso de elementos de protección personal.

Ambiente requerido: Laboratorio o ambiente de cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la práctica, demostración y ensayo-error.

Materiales de formación: Manual de BPM, protocolos de limpieza y desinfección.

Material de apoyo: Equipos, utensilios de cocina, insumos de limpieza.

Evidencias de aprendizaje: Aplicación correcta de procedimientos de higiene y seguridad alimentaria.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo, observación directa.

Duración de la actividad: 6 horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Diseño de una cartilla o presentación educativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, dirigida a un público general.

Ambiente requerido: Sala de informática o aula taller.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, aprendizaje por proyectos, retroalimentación entre pares.

Materiales de formación: Guías de diseño, normas de BPM, computador.

Material de apoyo: Plantillas de presentación, bibliografía recomendada.

Evidencias de aprendizaje: Producto final de socialización (cartilla o presentación).

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de evaluación del producto final.

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Diagnóstico	Identificación de conocimientos previos	Conversatorio y análisis de experiencias	Participación activa, identificación de saberes previos	Reconoce conceptos básicos de manipulación de alimentos	Observación directa, lista de chequeo
Contextualización	Estudio normativo e identificación de riesgos	Lectura y análisis de la Resolución 2674/2013	Resumen escrito y exposición oral	Interpreta la normativa y su aplicación	Rúbrica, evaluación oral
Apropiación	Aplicación de BPM y medidas de higiene	Prácticas en laboratorio	Demostración de técnicas seguras	Aplica normas de higiene y seguridad	Lista de chequeo, observación directa
Transferencia	Diseño de material educativo	Creación de cartilla/presentación sobre BPM	Producto final	Aplica conocimiento en contexto real o simulado	Rúbrica de evaluación, retroalimentación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Inocuidad: Garantía de que el alimento no causará daño al consumidor.
Contaminación cruzada: Transferencia de microorganismos entre alimentos.
ETA: Enfermedad transmitida por alimentos contaminados.

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.
Desinfección: Eliminación de microorganismos mediante agentes químicos o físicos.
Bioseguridad: Medidas preventivas para evitar riesgos biológicos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

- **Decreto 3075 de 1997**
- **Resolución 2674 de 2013**
- **Manual BPM – Ministerio de Salud**
- **Diseño curricular programa 92130026**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Laudy llorente**	**Instructora**	**campesena**	**2/03/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

	16/04/2026	
Denominación del Programa de Formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa de Formación	**92130026 – Versión 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	**LAUDY LLORENTE SIERRA**	**Regional y Centro de formación SENA REGIONAL CORDOBA**

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	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
NO o aplica	NO o aplica	Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto	1.Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa. 2. Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes. 3. Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfección definidas en los programas de saneamiento. 4.Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad	Microbiología básica, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), buenas prácticas de manufactura (BPM), limpieza y desinfección, normas sanitarias (Decreto 3075 de 1997)	Lavado de manos, uso de elementos de protección personal, control de temperatura, almacenamiento, limpieza de utensilios y superficies	Reconoce y aplica correctamente las normas de higiene en el proceso de manipulación de alimentos	Taller demostrativo de lavado de manos y desinfección Simulación de una cocina segura e higiénica Video-análisis de casos reales de contaminación	40 HORAS	10 HORAS	Lista de chequeo diligenciada durante la práctica simulada + Cuestionario teórico	Simulación práctica, análisis de casos, trabajo en equipo	AMBIENTE DE APRENDIZAJE SELECCIONADO POR EL INSTRUCTOR	LAPIZ, LAPICERO,LIBRETA DE APUNTES, TABLERO, MARCADORES,PAPELOGRAFOS	**LAUDY LLORENTE SIERRA**	LOS APRENDICES REALIZARON TODAS LAS ACTIVIDADES CON MUCHA RESPONSABILIDAD Y PUNTUALIDAD

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje. Plan concertado-PLANETA RICA**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
Aracely de Jesús Sánchez Roqueme	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP	Fisico	Digital	16/04/2026	Si	
Edelmira Pérez Herrera	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Enidis Isabel Hernández Velásquez	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Estella Judith Caldera Medina	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Gina Paola Castro Cárdenas	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Ivon Cecilia Pérez González	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Karen Lorena Carrascal Romero	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Ledys María Anaya Romero	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Margely María Pérez Fuentes	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Marelvis del Socorro Ramos Velásqu	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
María Alejandra Arrieta Tabor	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
María Cecilia Palacio Soto	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Minelba Inés Argumedo Sáenz	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Saida Isabel Ortega Durango	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Sandra Milena Betancourt Herr	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Rosiris del Pilar Macea Acosta	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Ruth del Carmen Arrieta Torde	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Yisaura Muñoz Narváez	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Yojaira Isabel Mercado Millán	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	
Yomaira Inés Martínez Arias	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP		Digital	16/04/2026	Si	

Tabla 2: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
Aracely de Jesús Sánchez Roqueme	Describir en su libreta que es la higiene y las norm	Fisico	Digital	23/04/2026	Si	No
Edelmira Pérez Herrera	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Enidis Isabel Hernández Velásquez	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Estella Judith Caldera Medina	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Gina Paola Castro Cárdenas	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Ivon Cecilia Pérez González	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Karen Lorena Carrascal Romero	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Ledys María Anaya Romero	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Margely María Pérez Fuentes	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Marelvis del Socorro Ramos Velásqu	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
María Alejandra Arrieta Tabor	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
María Cecilia Palacio Soto	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Minelba Inés Argumedo Sáenz	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Saida Isabel Ortega Durango	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Sandra Milena Betancourt Herr	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Rosiris del Pilar Macea Acosta	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Ruth del Carmen Arrieta Torde	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Yisaura Muñoz Narváez	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Yojaira Isabel Mercado Millán	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	
Yomaira Inés Martínez Arias	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	23/04/2026	Si	

Tabla 3: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
Aracely de Jesús Sánchez Roqueme	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF	Fisico	Digital	30/04/2026	Si	No
Edelmira Pérez Herrera	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Enidis Isabel Hernández Velásquez	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Estella Judith Caldera Medina	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Gina Paola Castro Cárdenas	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Ivon Cecilia Pérez González	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Karen Lorena Carrascal Romero	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Ledys María Anaya Romero	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Margely María Pérez Fuentes	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Marelvis del Socorro Ramos Velásqu	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
María Alejandra Arrieta Tabor	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
María Cecilia Palacio Soto	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Minelba Inés Argumedo Sáenz	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Saida Isabel Ortega Durango	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Sandra Milena Betancourt Herr	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Rosiris del Pilar Macea Acosta	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Ruth del Carmen Arrieta Torde	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Yisaura Muñoz Narváez	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Yojaira Isabel Mercado Millán	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
Yomaira Inés Martínez Arias	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	
	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF		Digital	30/04/2026	Si	

Tabla 4 **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
Aracely de Jesús Sánchez Roqueme	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina	Fisico	Digital	14/05/2026	Si	No
Edelmira Pérez Herrera	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Enidis Isabel Hernández Velásquez	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Estella Judith Caldera Medina	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Gina Paola Castro Cárdenas	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Ivon Cecilia Pérez González	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Karen Lorena Carrascal Romero	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Ledys María Anaya Romero	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Margely María Pérez Fuentes	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Marelvis del Socorro Ramos Velásqu	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
María Alejandra Arrieta Tabor	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
María Cecilia Palacio Soto	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Minelba Inés Argumedo Sáenz	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Saida Isabel Ortega Durango	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Sandra Milena Betancourt Herr	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Rosiris del Pilar Macea Acosta	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Ruth del Carmen Arrieta Torde	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Yisaura Muñoz Narváez	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		
Yojaira Isabel Mercado Millán	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		

Yomaira Inés Martínez Arias	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina		Digital	14/05/2026		

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 – Versión 1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y normativas vigentes
- Resultados de Aprendizaje: Identificar riesgos de contaminación y medidas preventivas
  - Aplicar buenas prácticas de manufactura (BPM) según la Resolución 2674 de 2013
  - Validar la inocuidad en procesos de producción y transporte de alimentos
  - Reconocer peligros en salud pública asociados a la contaminación alimentaria

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):48 horas

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.

- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio guiado para identificar conocimientos previos sobre higiene y manipulación de alimentos. Se emplean preguntas abiertas para fomentar la participación y reflexión del grupo.

Ambiente requerido: Aula de clase con ayudas audiovisuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, preguntas generadoras, análisis grupal.

Materiales de formación

Material de apoyo: Presentación introductoria, rotafolios, marcadores.

Duración de la actividad: 3 horas.

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

Descripción de la actividad: Exposición sobre la normativa vigente (Resolución 2674 de 2013), microbiología básica y factores de riesgo en la contaminación de alimentos.

Ambiente requerido: Aula equipada con proyector o sala de informática.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso, trabajo en grupos pequeños, lectura crítica.

Materiales de formación: Guía del aprendiz, documentos normativos impresos o digitales

Material de apoyo: Infografías, videos educativos.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Simulación de procedimientos de manipulación segura de alimentos: lavado de manos, desinfección de superficies, uso de elementos de protección personal.

Ambiente requerido: Laboratorio o ambiente de cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la práctica, demostración y ensayo-error.

Materiales de formación: Manual de BPM, protocolos de limpieza y desinfección.

Material de apoyo: Equipos, utensilios de cocina, insumos de limpieza.

Evidencias de aprendizaje: Aplicación correcta de procedimientos de higiene y seguridad alimentaria.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo, observación directa.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Diseño de una cartilla o presentación educativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, dirigida a un público general.

Ambiente requerido: Sala de informática o aula taller.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, aprendizaje por proyectos, retroalimentación entre pares.

Materiales de formación: Guías de diseño, normas de BPM, computador.

Material de apoyo: Plantillas de presentación, bibliografía recomendada.

Evidencias de aprendizaje: Producto final de socialización (cartilla o presentación).

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de evaluación del producto final.

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Diagnóstico	Identificación de conocimientos previos	Conversatorio y análisis de experiencias	Participación activa, identificación de saberes previos	Reconoce conceptos básicos de manipulación de alimentos	Observación directa, lista de chequeo

Contextualización	Estudio normativo e identificación de riesgos	Lectura y análisis de la Resolución 2674/2013	Resumen escrito y exposición oral	Interpreta la normativa y su aplicación	Rúbrica, evaluación oral
Apropiación	Aplicación de BPM y medidas de higiene	Prácticas en laboratorio	Demostración de técnicas seguras	Aplica normas de higiene y seguridad	Lista de chequeo, observación directa
Transferencia	Diseño de material educativo	Creación de cartilla/presentación sobre BPM	Producto final	Aplica conocimiento en contexto real o simulado	Rúbrica de evaluación, retroalimentación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

-Organización Mundial de la Salud.
-Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Ginebra: OMS.
-Food and Agriculture Organization.
-Manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Roma: FAO.
-Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
-Guía de Manipulación Higiénica de Alimentos. Bogotá, Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Laudy llorente**	**Instructora**	**campesena**	**10/04/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

	17/04/2026	
Denominación del Programa de Formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa de Formación	**92130026 – Versión 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	**LAUDY LLORENTE SIERRA**	**Regional y Centro de formación SENA REGIONAL CORDOBA**

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	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
NO o aplica	NO o aplica	Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto	1.Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa. 2. Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes. 3. Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfección definidas en los programas de saneamiento. 4.Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad	Microbiología básica, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), buenas prácticas de manufactura (BPM), limpieza y desinfección, normas sanitarias (Decreto 3075 de 1997)	Lavado de manos, uso de elementos de protección personal, control de temperatura, almacenamiento, limpieza de utensilios y superficies	Reconoce y aplica correctamente las normas de higiene en el proceso de manipulación de alimentos	Taller demostrativo de lavado de manos y desinfección Simulación de una cocina segura e higiénica Video-análisis de casos reales de contaminación	40 HORAS	10 HORAS	Lista de chequeo diligenciada durante la práctica simulada + Cuestionario teórico	Simulación práctica, análisis de casos, trabajo en equipo	AMBIENTE DE APRENDIZAJE SELECCIONADO POR EL INSTRUCTOR	LAPIZ, LAPICERO,LIBRETA DE APUNTES, TABLERO, MARCADORES,PAPELOGRAFOS	**LAUDY LLORENTE SIERRA**	LOS APRENDICES REALIZARON TODAS LAS ACTIVIDADES CON MUCHA RESPONSABILIDAD Y PUNTUALIDAD

Tabla 1: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje. Plan concertado-MOMIL**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ALBA ROSA LUNA SIERRA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP	Fisico	Digital	24/04/2026	SI	
ANYI MARCELA HERRERA PESTANA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
CLAUDIA PATRICIA MESTRA ORTEGA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
DINA LUZ PESTANA CARPIO	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
DIVANIS MARIA PEREZ JUEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
ELIANIS PESTANA PEINADO	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
EVERLYN DEL CARMEN FONSECA MEJIAS	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
KARINA ESTHER FLOREZ LENIS	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
LOLIBETH CONDE LOPEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
LUZ DARY HERRERA PESTANA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
LUZ ESTELA PESTANA CHARRASQUIEL	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
MANUELA DE JESUS VEGA URSOLA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
MARCELA MERCEDES PESTANA MERCEDES	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
MARIA ALEJANDRA AGAMEZ VARGAS	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
MARIA DE JESUS BLANQUICET GONZALEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
MARIA ELENA RAMOS PADILLA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		
MARIA JOSE PEREZ PEÑAFIEL	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
MAROLEX TORRES HERMOSILLA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
MARTIN ELIAS OVIEDO MARIN	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
MILID SUSANA CASTRO CONDE	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
MONICA PAOLA CONDE PESTANA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
SAIRA ESTHER ARGEL QUIÑONEZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
SINDY PAOLA PESTANA LUNA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
VALERY SOFIA LARA PESTANA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
YEINER YANETH HERRERA MESTRA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026	SI	
YONEIDIS ISABEL UBARNES VILLALBA	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO
YUZMARY HERRERA FLOREZ	recortar en revistas Uso adecuado de uniforme y EPP			24/04/2026		NO

Tabla 2: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ALBA ROSA LUNA SIERRA	Describir en su libreta que es la higiene y las norm	Fisico	Digital	8/05/2026	SI	
ANYI MARCELA HERRERA PESTANA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	8/05/2026	SI	
CLAUDIA PATRICIA MESTRA ORTEGA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	8/05/2026	SI	
DINA LUZ PESTANA CARPIO	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	8/05/2026	SI	
DIVANIS MARIA PEREZ JUEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado		Digital	8/05/2026		NO

ELIANIS PESTANA PEINADO	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
EVERLYN DEL CARMEN FONSECA MEJIAS	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
KARINA ESTHER FLOREZ LENIS	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
LOLIBETH CONDE LOPEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
LUZ DARY HERRERA PESTANA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
LUZ ESTELA PESTANA CHARRASQUIEL	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
MANUELA DE JESUS VEGA URSOLA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
MARCELA MERCEDES PESTANA MERCEDES	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
MARIA ALEJANDRA AGAMEZ VARGAS	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
MARIA DE JESUS BLANQUICET GONZALEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
MARIA ELENA RAMOS PADILLA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		
MARIA JOSE PEREZ PEÑAFIEL	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
MAROLEX TORRES HERMOSILLA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
MARTIN ELIAS OVIEDO MARIN	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
MILID SUSANA CASTRO CONDE	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
MONICA PAOLA CONDE PESTANA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
SAIRA ESTHER ARGEL QUIÑONEZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
SINDY PAOLA PESTANA LUNA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
VALERY SOFIA LARA PESTANA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
YEINER YANETH HERRERA MESTRA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026	SI	
YONEIDIS ISABEL UBARNES VILLALBA	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO
YUZMARY HERRERA FLOREZ	Describir en su libreta que es la higiene y las normas de lavado	Digital	8/05/2026		NO

Tabla 3: **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

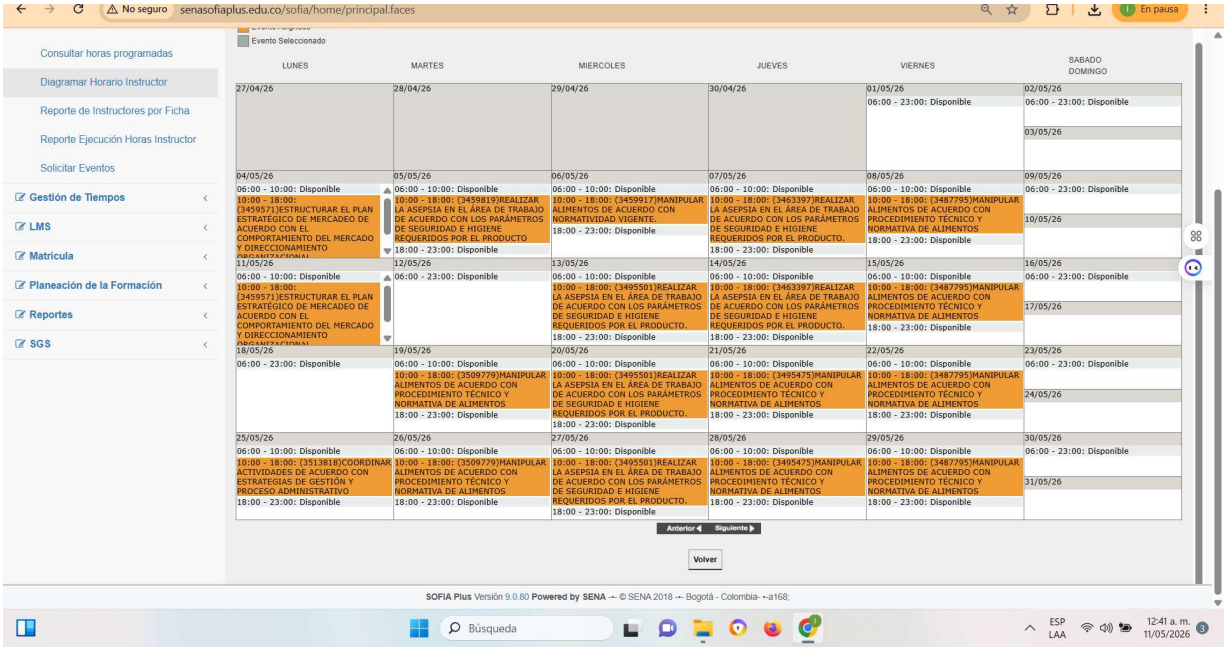
Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ALBA ROSA LUNA SIERRA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF	Fisico	Digital		Si	No
ANYI MARCELA HERRERA PESTANA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
CLAUDIA PATRICIA MESTRA ORTEGA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
DINA LUZ PESTANA CARPIO	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
DIVANIS MARIA PEREZ JUEZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
ELIANIS PESTANA PEINADO	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
EVERLYN DEL CARMEN FONSECA MEJIAS	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
KARINA ESTHER FLOREZ LENIS	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
LOLIBETH CONDE LOPEZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
LUZ DARY HERRERA PESTANA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
LUZ ESTELA PESTANA CHARRASQUIEL	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MANUELA DE JESUS VEGA URSOLA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MARCELA MERCEDES PESTANA MERCEDES	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MARIA ALEJANDRA AGAMEZ VARGAS	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MARIA DE JESUS BLANQUICET GONZALEZ	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MARIA ELENA RAMOS PADILLA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MARIA JOSE PEREZ PEÑAFIEL	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MAROLEX TORRES HERMOSILLA	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MARTIN ELIAS OVIEDO MARIN	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MILID SUSANA CASTRO CONDE	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	
MONICA PAOLA CONDE PESTANA						
SAIRA ESTHER ARGEL QUIÑONEZ						
SINDY PAOLA PESTANA LUNA						
VALERY SOFIA LARA PESTANA						
YEINER YANETH HERRERA MESTRA						
YONEIDIS ISABEL UBARNES VILLALBA						
YUZMARY HERRERA FLOREZ						
	Identifica requisitos sanitarios PAE e ICBF				Si	

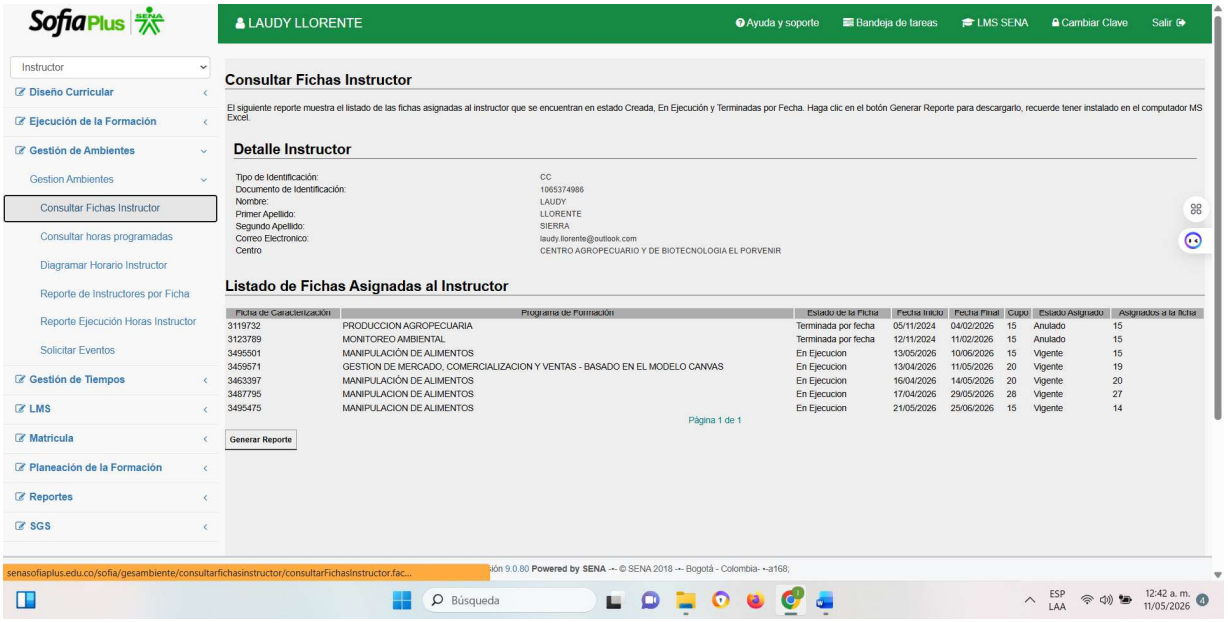
Tabla 4 **Descriptores para el desarrollo de la Ruta de aprendizaje.**

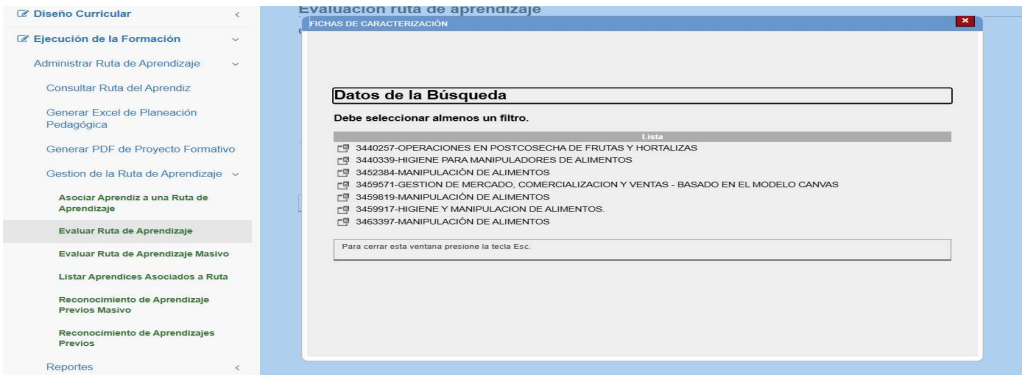
Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
ALBA ROSA LUNA SIERRA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de	Fisico	Digital		Si	No
ANYI MARCELA HERRERA PESTANA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
CLAUDIA PATRICIA MESTRA ORTEGA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
DINA LUZ PESTANA CARPIO	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
DIVANIS MARIA PEREZ JUEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
ELIANIS PESTANA PEINADO	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
EVERLYN DEL CARMEN FONSECA MEJIAS	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
KARINA ESTHER FLOREZ LENIS	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
LOLIBETH CONDE LOPEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
LUZ DARY HERRERA PESTANA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
LUZ ESTELA PESTANA CHARRASQUIEL	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MANUELA DE JESUS VEGA URSOLA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MARCELA MERCEDES PESTANA MERCEDES	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MARIA ALEJANDRA AGAMEZ VARGAS	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MARIA DE JESUS BLANQUICET GONZALEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MARIA ELENA RAMOS PADILLA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MARIA JOSE PEREZ PEÑAFIEL	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MAROLEX TORRES HERMOSILLA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MARTIN ELIAS OVIEDO MARIN	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MILID SUSANA CASTRO CONDE	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina				Si	
MONICA PAOLA CONDE PESTANA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina					
SAIRA ESTHER ARGEL QUIÑONEZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina					
SINDY PAOLA PESTANA LUNA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina					
VALERY SOFIA LARA PESTANA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina					
YEINER YANETH HERRERA MESTRA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina					
YONEIDIS ISABEL UBARNES VILLALBA	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina					
YUZMARY HERRERA FLOREZ	Presentacion de indicadore sobre el buen uso de itensilios de cocina					

OBLIGACION N 3

ANEXO 3 pantallazo de sofia plus




SofiaPlus
LAUDY LLORENTE
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Fichas Instructor
El siguiente reporte muestra el listado de las fichas asignadas al instructor que se encuentran en estado Creada, En Ejecución y Terminadas por Fecha. Haga clic en el botón Generar Reporte para descargarlo, recuerde tener instalado en el computador MS Excel.
Detalle Instructor
Tipo de Identificación: CC
Documento de Identificación: 1065374986
Nombre: LAUDY
Primer Apellido: LLORENTE
Segundo Apellido: SIERRA
Correo Electronico: laudy.llorente@outlook.com
Centro CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
Listado de Fichas Asignadas al Instructor
Ficha de Caracterización | Programa de Formación | Estado de la Ficha | Fecha Inicio | Fecha Final | Cupo | Estado Asignado | Asignados a la ficha
3119732 PRODUCCION AGROPECUARIA Terminada por fecha 05/11/2024 04/02/2026 15 Anulado 15
3123789 MONITOREO AMBIENTAL Terminada por fecha 12/11/2024 11/02/2026 15 Anulado 15
3495501 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS En Ejecucion 13/05/2026 10/06/2026 15 Vigente 15
3459571 GESTION DE MERCADO, COMERCIALIZACION Y VENTAS - BASADO EN EL MODELO CANVAS En Ejecucion 13/04/2026 11/05/2026 20 Vigente 19
3463397 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS En Ejecucion 16/04/2026 14/05/2026 20 Vigente 20
3487795 MANIPULACION DE ALIMENTOS En Ejecucion 17/04/2026 29/05/2026 28 Vigente 27
3495475 MANIPULACION DE ALIMENTOS En Ejecucion 21/05/2026 25/06/2026 15 Vigente 14
Página 1 de 1
Generar Reporte
Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia-
Búsqueda
ESP
LAA
12:42 a. m.
11/05/2026


Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Evaluación ruta de aprendizaje
FICHAS DE CARACTERIZACIÓN
Datos de la Búsqueda
Debe seleccionar almenos un filtro.
Lista
3440257-OPERACIONES EN POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
3440339-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
3452384-MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
3459571-GESTION DE MERCADO, COMERCIALIZACION Y VENTAS - BASADO EN EL MODELO CANVAS
3459819-MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
3459917-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
3463397-MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAUDY LLORENTE SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495501 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3487795 - 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 : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3463397 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3459917 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3459571 - GESTION DE MERCADO, COMERCIALIZACION Y VENTAS - BASADO EN EL MODELO CANVAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y DIRECCIONAMIENTO ORGANIZACIONAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTIIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL MERCADO Y AL ANAÌLISIS DE LA EMPRESA, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS CANVAS.

ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495475 - 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 : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3459819 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

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: LAUDY LLORENTE SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

REPORTE HORAS PROGRAMADAS

DIGO REGIO	NOMBRE REGIONAL	DIGO CENT	NOMBRE CENTRO	T.P	NUMERO IDENTIFICACION	APELLIDO	NOMBRES	TIPO VINCULACION	Horas Formación Complementaria	TOTAL HORAS DE FORMACION
23	REGIONAL CÓRDOBA	9115	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTE	CC	1065374986	LLORENTE SIERRA	LAUDY	CONTRATISTA SENA	144	144

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

N.º FICHA DE CARACTERIZACION: _ **3513818** ___ No. SOLICITUD: ____**2434525** ___

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: ECONOMIA SOLIDARIA FINANCIACION Y COMERCIALIZACION

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: 04230007 VERSION 1 SECTOR: _____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: CAMPESENA

FECHA: INICIO**: 25 DE MAYO** FECHA: TERMINACIÓN: **27 JULIO** TOTAL HORAS: 48

N.º APRENDICES: 15 MUNICIPIO: CHIMA

VEREDA**: CAMPOBELLO** DIRECCIÓN: JUNTA DE ACCION COMUNAL CASA

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	**MAYO: 25 - CASA COMUNAL CAMPOBELLO** **JUNIO:1,22** **JULIO:6,13,27**	10:00 AM	18:00 PM
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: LAUDY LLORENTE CC.1065374986

TELEFONO: **3113935548** EMAIL: LAUDY.LLORENTE@OUTLOOK.COM

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAMPOBELLO

NIT Nº TELEFONO: FAX: _____
DIRECCION: VEREDA CAMPOBELLO APARTADO: _____

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE: DIEGO ARGEL

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: CHIMA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro	Limitada		**Solidaria**	Pre cooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 11/05/2026
Ficha de Caracterización: 3459571
Cógigo: 06000014
Versión: 1
Denominación: GESTION DE MERCADO, COMERCIALIZACION Y VENTAS - BASADO EN EL MODELO CANVAS
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 13/04/2026
Fecha Fin: 11/05/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

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	1003212449	DILFADY ESTER	SUAREZ SUAREZ	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003212449	DILFADY ESTER	SUAREZ SUAREZ	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003212449	DILFADY ESTER	SUAREZ SUAREZ	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003212700	ELEYDA DEL CARMEN	PESTANA ROQUEME	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003212700	ELEYDA DEL CARMEN	PESTANA ROQUEME	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003212700	ELEYDA DEL CARMEN	PESTANA ROQUEME	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1045687150	MARIELA SOFIA	SAMPER ACOSTA	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1045687150	MARIELA SOFIA	SAMPER ACOSTA	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1045687150	MARIELA SOFIA	SAMPER ACOSTA	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372058	JACQUELIN	RODRIGUEZ MORALES	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372058	JACQUELIN	RODRIGUEZ MORALES	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372058	JACQUELIN	RODRIGUEZ MORALES	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372186	LUZ ANET	SUAREZ COAVAS	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372186	LUZ ANET	SUAREZ COAVAS	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372186	LUZ ANET	SUAREZ COAVAS	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372513	KEISY CRISTINA	MEZA VILLADIEGO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372513	KEISY CRISTINA	MEZA VILLADIEGO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372513	KEISY CRISTINA	MEZA VILLADIEGO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372530	MARIA JOSE	ALMENTERO SOTO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372530	MARIA JOSE	ALMENTERO SOTO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065372530	MARIA JOSE	ALMENTERO SOTO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065373758	EMELYS	MADERA NEGRETE	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065373758	EMELYS	MADERA NEGRETE	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065373758	EMELYS	MADERA NEGRETE	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065374407	CARLOS ANDRES	ESPITIA CONDE	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065374407	CARLOS ANDRES	ESPITIA CONDE	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065374407	CARLOS ANDRES	ESPITIA CONDE	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065374950	FREDY ENRIQUE	URANGO LLORENTE	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065374950	FREDY ENRIQUE	URANGO LLORENTE	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065374950	FREDY ENRIQUE	URANGO LLORENTE	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065375513	CRISTINA ISABEL	GARCIA RAMOS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065375513	CRISTINA ISABEL	GARCIA RAMOS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1065375513	CRISTINA ISABEL	GARCIA RAMOS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067406579	MARIA PRISCA	MEJIA URANGO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067406579	MARIA PRISCA	MEJIA URANGO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067406579	MARIA PRISCA	MEJIA URANGO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1193077621	ANA SARAY	VEGA RAMOS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1193077621	ANA SARAY	VEGA RAMOS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1193077621	ANA SARAY	VEGA RAMOS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50881467	ENELCY DEL ROSARIO	MONTIEL COAVAS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50881467	ENELCY DEL ROSARIO	MONTIEL COAVAS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50881467	ENELCY DEL ROSARIO	MONTIEL COAVAS	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50881745	YANETH MARIA	LLORENTE ORTIZ	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50881745	YANETH MARIA	LLORENTE ORTIZ	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA

CC	50881745	YANETH MARIA	LLORENTE ORTIZ	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882267	LILIANA DEL CARMEN	ESCOBAR ZAPATA	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882267	LILIANA DEL CARMEN	ESCOBAR ZAPATA	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882267	LILIANA DEL CARMEN	ESCOBAR ZAPATA	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882438	CRISTINA ISABEL	VILLADIEGO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882438	CRISTINA ISABEL	VILLADIEGO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	APROBADO	11/05/2026 0.29 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882438	CRISTINA ISABEL	VILLADIEGO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	APROBADO	11/05/2026 0.30 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882957	ELSA LUCILA	ORTIZ ROMERO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882957	ELSA LUCILA	ORTIZ ROMERO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50882957	ELSA LUCILA	ORTIZ ROMERO	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50883260	MARIBEL DEL CARMEN	IBAÑEZ PADILLA	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492841 - DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN, TÁCTICO Y ESTRATÉGICO COMERCIAL Y DE MERCADEO, UTILIZANDO EL MODELO DE NEGOCIOS	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50883260	MARIBEL DEL CARMEN	IBAÑEZ PADILLA	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492842 - DETERMINAR LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO DE ACUERDO A LA PROSPECTIVA EL	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	50883260	MARIBEL DEL CARMEN	IBAÑEZ PADILLA	EN FORMACION	35981 - ESTRUCTURAR EL PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADEO DE ACUERDO CON EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO Y	492843 - ESTABLECER LOS INDICADORES Y SISTEMA DE CONTROL DEL DESEMPEÑO DEL PLAN COMERCIAL Y DE MERCADEO	NO APROBADO	11/05/2026 0.31 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 06/05/2026
Ficha de Caracterización: 3459819
Código: 92130026
Versión: 1
Denominación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 07/04/2026
Fecha Fin: 05/05/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

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	1063075349	JORGE LUIS	VANEGAS ARGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063075349	JORGE LUIS	VANEGAS ARGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063075349	JORGE LUIS	VANEGAS ARGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063075349	JORGE LUIS	VANEGAS ARGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063079872	CLAUDIA FERNANDA	MONTAÑO FABRA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063079872	CLAUDIA FERNANDA	MONTAÑO FABRA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063079872	CLAUDIA FERNANDA	MONTAÑO FABRA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063079872	CLAUDIA FERNANDA	MONTAÑO FABRA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063080742	JORGE LEONARDO	GARCIA PERTUZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063080742	JORGE LEONARDO	GARCIA PERTUZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063080742	JORGE LEONARDO	GARCIA PERTUZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063080742	JORGE LEONARDO	GARCIA PERTUZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063080895	DIEGO ARMANDO	ARGEL BRAVO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063080895	DIEGO ARMANDO	ARGEL BRAVO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063080895	DIEGO ARMANDO	ARGEL BRAVO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063080895	DIEGO ARMANDO	ARGEL BRAVO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11075557	HERNANDO JOSE	OJEDA ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11075557	HERNANDO JOSE	OJEDA ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11075557	HERNANDO JOSE	OJEDA ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11075557	HERNANDO JOSE	OJEDA ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11075694	ALVARO ANTONIO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11075694	ALVARO ANTONIO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11075694	ALVARO ANTONIO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11075694	ALVARO ANTONIO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077205	NELSON JOAQUIN	FABRA AGUILAR	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077205	NELSON JOAQUIN	FABRA AGUILAR	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077205	NELSON JOAQUIN	FABRA AGUILAR	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077205	NELSON JOAQUIN	FABRA AGUILAR	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077759	ARDAY EFREN	MONTAÑO PEREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077759	ARDAY EFREN	MONTAÑO PEREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077759	ARDAY EFREN	MONTAÑO PEREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077759	ARDAY EFREN	MONTAÑO PEREZ	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077806	JHONNY LUIS	AGUILAR POSADA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077806	JHONNY LUIS	AGUILAR POSADA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077806	JHONNY LUIS	AGUILAR POSADA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	11077806	JHONNY LUIS	AGUILAR POSADA	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1133749031	LEILA PAOLA	REDONDO ARGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1133749031	LEILA PAOLA	REDONDO ARGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA

CC	1133749031	LEILA PAOLA	REDONDO ARGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1133749031	LEILA PAOLA	REDONDO ARGEL	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15027606	ARIEL ANTONIO	FIGUEROA CORDERO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15027606	ARIEL ANTONIO	FIGUEROA CORDERO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15027606	ARIEL ANTONIO	FIGUEROA CORDERO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15027606	ARIEL ANTONIO	FIGUEROA CORDERO	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585073	JAVIER FRANCISCO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585073	JAVIER FRANCISCO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585073	JAVIER FRANCISCO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585073	JAVIER FRANCISCO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585074	ANDRES MANUEL	FABRA ROMAN	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585074	ANDRES MANUEL	FABRA ROMAN	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585074	ANDRES MANUEL	FABRA ROMAN	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585074	ANDRES MANUEL	FABRA ROMAN	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585081	JORGE MANUEL	GARCIA MIRANDA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585081	JORGE MANUEL	GARCIA MIRANDA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585081	JORGE MANUEL	GARCIA MIRANDA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15585081	JORGE MANUEL	GARCIA MIRANDA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15701735	FREDY MANUEL	IBAÑEZ MANJARREZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15701735	FREDY MANUEL	IBAÑEZ MANJARREZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15701735	FREDY MANUEL	IBAÑEZ MANJARREZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15701735	FREDY MANUEL	IBAÑEZ MANJARREZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	25887692	OMAIRA DEL SOCORRO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	25887692	OMAIRA DEL SOCORRO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	25887692	OMAIRA DEL SOCORRO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	25887692	OMAIRA DEL SOCORRO	ARGEL ACOSTA	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	25890158	EDITH DEL CARMEN	FABRA AGUILAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	25890158	EDITH DEL CARMEN	FABRA AGUILAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	25890158	EDITH DEL CARMEN	FABRA AGUILAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	25890158	EDITH DEL CARMEN	FABRA AGUILAR	POR CERTIFICAR	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	APROBADO	06/05/2026 22.10 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2791702	FRANCISCO MANUEL	ARGEL RAMOS	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2791702	FRANCISCO MANUEL	ARGEL RAMOS	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2791702	FRANCISCO MANUEL	ARGEL RAMOS	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2791702	FRANCISCO MANUEL	ARGEL RAMOS	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2793174	DELMIRO SOCORRO	GALEANO PAEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2793174	DELMIRO SOCORRO	GALEANO PAEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2793174	DELMIRO SOCORRO	GALEANO PAEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2793174	DELMIRO SOCORRO	GALEANO PAEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2793270	JOSE LUIS	GALEANO PAEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210193 - -GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2793270	JOSE LUIS	GALEANO PAEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL	210194 - -APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES.	NO APROBADO	06/05/2026 22.08 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2793270	JOSE LUIS	GALEANO PAEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210195 - -HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	2793270	JOSE LUIS	GALEANO PAEZ	EN FORMACION	3700 - REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.	210196 - -MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD	NO APROBADO	06/05/2026 22.09 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 06/05/2026
Ficha de Caracterización: 3459917
Cógigo: 96151529
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 08/04/2026
Fecha Fin: 06/05/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

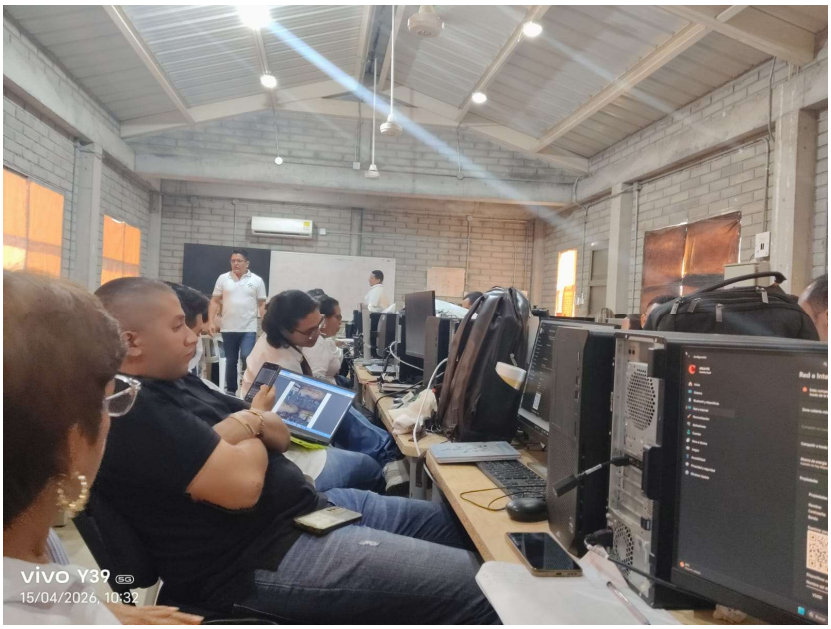
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002997324	ERIK	CORRALES ESPITIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1002997324	ERIK	CORRALES ESPITIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1002997324	ERIK	CORRALES ESPITIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1002997324	ERIK	CORRALES ESPITIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003003158	CRISTIAN ANDRES	GUERRA CAMACHO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003003158	CRISTIAN ANDRES	GUERRA CAMACHO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003003158	CRISTIAN ANDRES	GUERRA CAMACHO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003003158	CRISTIAN ANDRES	GUERRA CAMACHO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003405522	WILLIAN ALBERTO	LOPEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003405522	WILLIAN ALBERTO	LOPEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003405522	WILLIAN ALBERTO	LOPEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003405522	WILLIAN ALBERTO	LOPEZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003595347	DAVID DE JESUS	GALARCIO PASTRANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003595347	DAVID DE JESUS	GALARCIO PASTRANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003595347	DAVID DE JESUS	GALARCIO PASTRANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1003595347	DAVID DE JESUS	GALARCIO PASTRANA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1044915093	RAFAEL EDUARDO	HIDALGO GUERRERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1044915093	RAFAEL EDUARDO	HIDALGO GUERRERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1044915093	RAFAEL EDUARDO	HIDALGO GUERRERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1044915093	RAFAEL EDUARDO	HIDALGO GUERRERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1062425158	ANDREY DAVID	HOYOS PATERNINA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1062425158	ANDREY DAVID	HOYOS PATERNINA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1062425158	ANDREY DAVID	HOYOS PATERNINA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1062425158	ANDREY DAVID	HOYOS PATERNINA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063726298	EVER LUIS	MEDRANO PITALUA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063726298	EVER LUIS	MEDRANO PITALUA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063726298	EVER LUIS	MEDRANO PITALUA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1063726298	EVER LUIS	MEDRANO PITALUA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067846007	SANTIAGO JOSE	BARRERA JALLER	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067846007	SANTIAGO JOSE	BARRERA JALLER	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067846007	SANTIAGO JOSE	BARRERA JALLER	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067846007	SANTIAGO JOSE	BARRERA JALLER	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067869012	CARLOS MARIO	MANJARRES GONZALEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067869012	CARLOS MARIO	MANJARRES GONZALEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067869012	CARLOS MARIO	MANJARRES GONZALEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067869012	CARLOS MARIO	MANJARRES GONZALEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067961385	CARLOS DANIEL	MEDRANO GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067961385	CARLOS DANIEL	MEDRANO GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA

CC	1067961385	CARLOS DANIEL	MEDRANO GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067961385	CARLOS DANIEL	MEDRANO GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067967133	OSNEIDER	ARTEAGA MONTIEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067967133	OSNEIDER	ARTEAGA MONTIEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067967133	OSNEIDER	ARTEAGA MONTIEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1067967133	OSNEIDER	ARTEAGA MONTIEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1073815829	KELLY MARIA	POLO CERPA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1073815829	KELLY MARIA	POLO CERPA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1073815829	KELLY MARIA	POLO CERPA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1073815829	KELLY MARIA	POLO CERPA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	10771517	GUSTAVO ENRIQUE	UBARNE PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	10771517	GUSTAVO ENRIQUE	UBARNE PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	10771517	GUSTAVO ENRIQUE	UBARNE PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	10771517	GUSTAVO ENRIQUE	UBARNE PACHECO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1102887539	JEAN CARLOS	SANTOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1102887539	JEAN CARLOS	SANTOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1102887539	JEAN CARLOS	SANTOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1102887539	JEAN CARLOS	SANTOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1233344814	ANTONIO JOSE	UBARNES CASTRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1233344814	ANTONIO JOSE	UBARNES CASTRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1233344814	ANTONIO JOSE	UBARNES CASTRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	1233344814	ANTONIO JOSE	UBARNES CASTRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15647896	LEONARDO FABIO	ZAPATEIRO VALVERDE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15647896	LEONARDO FABIO	ZAPATEIRO VALVERDE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15647896	LEONARDO FABIO	ZAPATEIRO VALVERDE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	15647896	LEONARDO FABIO	ZAPATEIRO VALVERDE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	34999433	JUDITH MARIA	AMAYA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	34999433	JUDITH MARIA	AMAYA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	34999433	JUDITH MARIA	AMAYA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	34999433	JUDITH MARIA	AMAYA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	71973513	JULIO	CONTRERAS GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	71973513	JULIO	CONTRERAS GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	71973513	JULIO	CONTRERAS GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	71973513	JULIO	CONTRERAS GOMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	78700759	RAUL SEGUNDO	RODRIGUEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	78700759	RAUL SEGUNDO	RODRIGUEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	78700759	RAUL SEGUNDO	RODRIGUEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	78700759	RAUL SEGUNDO	RODRIGUEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	9143088	ARNE ENRIQUE	GARCIA PEREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	9143088	ARNE ENRIQUE	GARCIA PEREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	9143088	ARNE ENRIQUE	GARCIA PEREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y DEQUIDIMENTOS DE LA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA
CC	9143088	ARNE ENRIQUE	GARCIA PEREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NORMATIVA	APROBADO	06/05/2026 22.14 a	CC 1065374986 - LAUDY LLORENTE SIERRA

OBLIGACION N 4

ANEXO 4 ,

15/04/2026 Alistamiento en el porvenir – coordinador académico

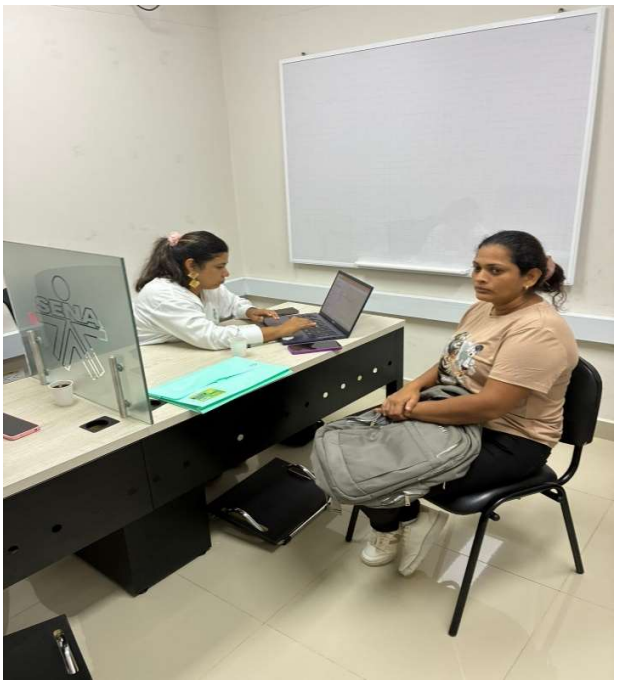


16/04/2026 Alistamiento en la sede Auleliano Buendia Cienega de Oro- Manejo de Maquinarias agroindustrial





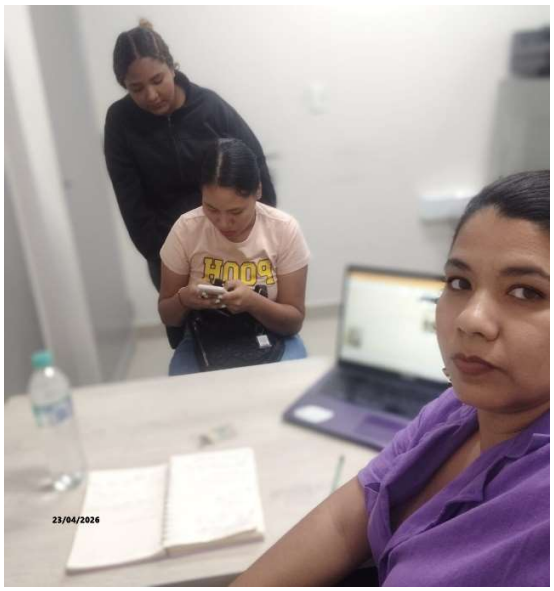
22/04/2026 Apoyo de la oferta del centro agropecuario del porvenir tecnicos en agroindustria alimentaria Municipio de Montelibano





23/04/2026 Apoyo de la oferta del centro agropecuario del porvenir tecnicos en agroindustria alimentaria Municipio de Montelibano



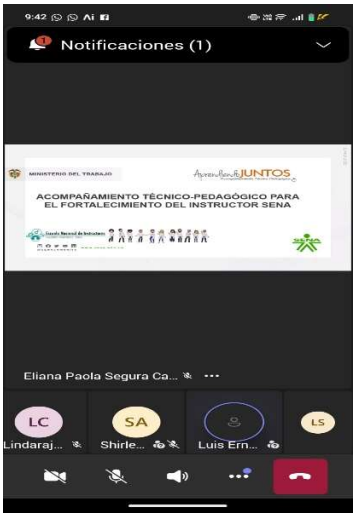


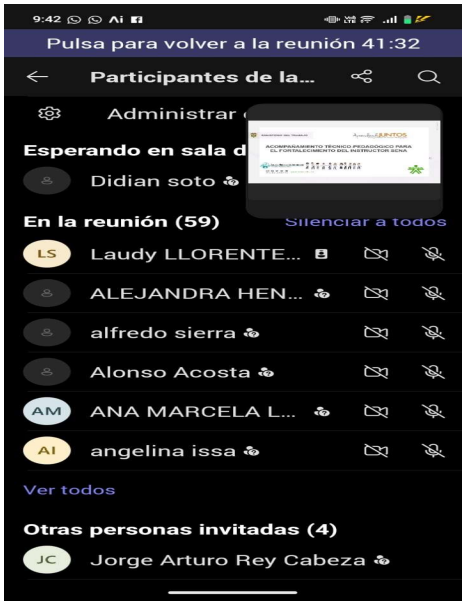
25/4/2026 Apoyo de la oferta en el técnico de produccion agropecuaria en el municipio de Momil





05/05/ 2026 Sensibilización acompañamiento pedagógico





8/05/2026 Reunion virtual con la instructora Eliana segura sobre Espacio: píldoras pedagógicas



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 9 de abril de 2026	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	37126	**Fecha Solicitud**	2026-04-08	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2026-04-09	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Formación			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4226	**Dependencia Solicitante**		911538 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA- FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2026/04/09 19:52:29 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-04-20	2026-04-20	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50							
				2026-04-20	2026-04-20	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-04-21	2026-04-21	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CHIMA	0,5	No	50							
				2026-04-21	2026-04-21	CORDOBA / CHIMA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-04-23	2026-04-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PLANETA RICA	0,5	No	50							
				2026-04-23	2026-04-23	CORDOBA / PLANETA RICA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
LAUDY LLORENTE SIERRA	CC: 1065374986	Instructor	Autorizada								6	4.737.497,00	126.195,00	757.170,00	456.000,00	1.213.170,00	Impartir formación

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-04-27	2026-04-27	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MOMIL	0,5	No	50								
				2026-04-27	2026-04-27	CORDOBA / MOMIL	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-04-28	2026-04-28	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CHIMA	0,5	No	50								
				2026-04-28	2026-04-28	CORDOBA / CHIMA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-04-30	2026-04-30	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PLANETA RICA	0,5	No	50								
				2026-04-30	2026-04-30	CORDOBA / PLANETA RICA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
																Totales Solicitud de Comisión	**757.170,00**	**456.000,00**	**1.213.170,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir formación

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHndelaesp	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 9 de abril de 2026	

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	78739488	Nombre:	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR - CORDOBA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	KEILA LUZ DIAZ VELASQUEZ	Fecha Verificación:	09/04/2026 15:30:35

Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
9/04/2026 7:52:53 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Montería 02 de Mayo del 2026

PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA - SUBDIRECTOR (E)

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
37126	20 Abril 2026	30 Abril 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Cienega de Oro, Momil, Chima, Planeta Rica	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, CORDOBA	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación profesional integral programa CampeSena 2026.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir formación profesional integral del programa CampeSena
Ficha 3459571 programa GESTION DE MERCADEO, COMERCIALIZACION Y VENTAS BASADO EN EL MODELO CANVAS
Ficha 3459819 programa MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ficha 3463397 programa MANIPULADORES DE ALIMENTOS

RESULTADOS:

01 RECONOCER LA ORGANIZACIÓN, TIPOS DE CLIENTES, PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE OFRECE
02 PREPARAR LA PARTICIPACIÓN EN LAS REUNIONES DE LA ORGANIZACIÓN, TENIENDO EN CUENTA EL OBJETO

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Listado de asistencia, Tiquetes, Registro fotográfico de las sesiones.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Impartir formación profesional integral programa CampeSena Desarrollo de actividades asignadas de acuerdo con los resultados de aprendizaje.	LAUDY LLORENTE SIERRA Instructor programa CampeSena Aprendices	20,21,23,28,27,30 Abril 2026

CONCLUSIÓNES: Se impartió formación en atención programa CampeSena.
Ficha 3459571 **municipio** Momil- cienega de Oro
Ficha 34559819 **municipio** chima
Ficha 3463397 **municipio** Planeta Rica

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
LAUDY LLORENTE SIERRA	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR ACADÉMICO	LUIS ERNESTO BARRERA	

Anexar: pdf de la OV - asistencias registros fotográficos día a día – tiquetes y pdf transporte informal

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 14497

ORIGEN: Montería
DESTINO: Ciénaga de O.ro

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 31.000	20	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS [redacted]

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 31871

ORIGEN: Ciénaga de O.ro
DESTINO: montería

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 31.000	20	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS [redacted]

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 31864

ORIGEN: Montería
DESTINO: Chimá

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 37.000	21	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS [redacted]

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 31865

ORIGEN: Chimá
DESTINO: Montería

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 37.000	21	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS [redacted]

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 12456

ORIGEN: Montería
DESTINO: planeta rica

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 16.000	23	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS [redacted]

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 31863

ORIGEN: PLANETA RICA
DESTINO: Montería

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 16.000	23	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS [redacted]

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 42050

ORIGEN: Montería
DESTINO: Momil

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 31.000	27	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS [redacted]

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 42049

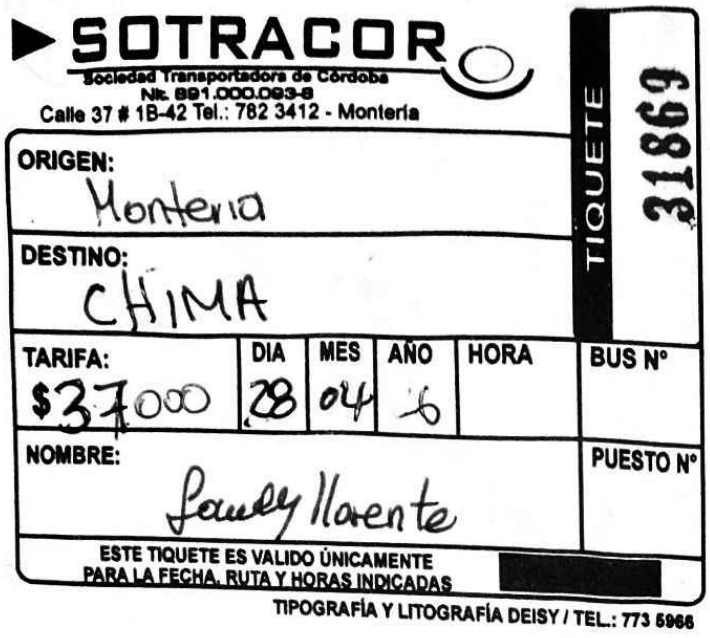
ORIGEN: Momil
DESTINO: Montería

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$ 31.000	27	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente.
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS [redacted]

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 31869

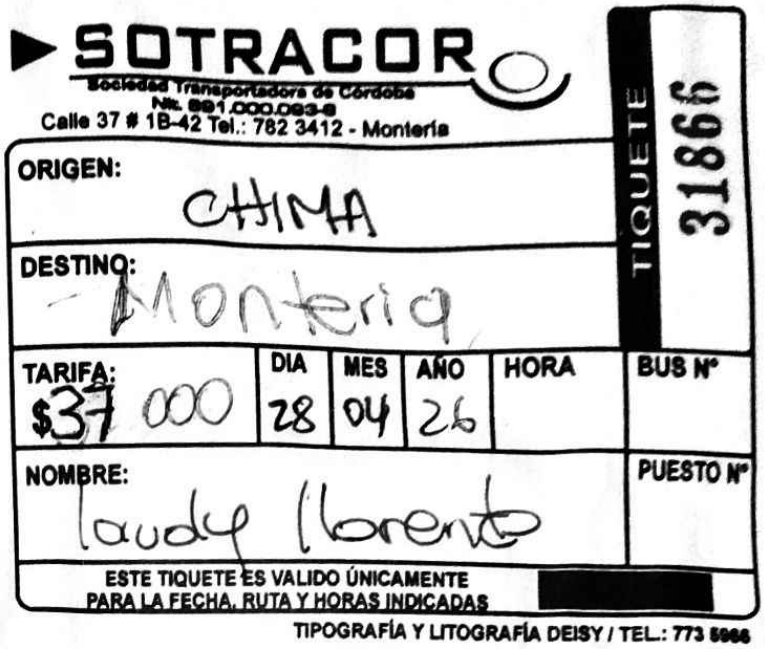
ORIGEN: Montería
DESTINO: CHIMA

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$37.000	28	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 31866

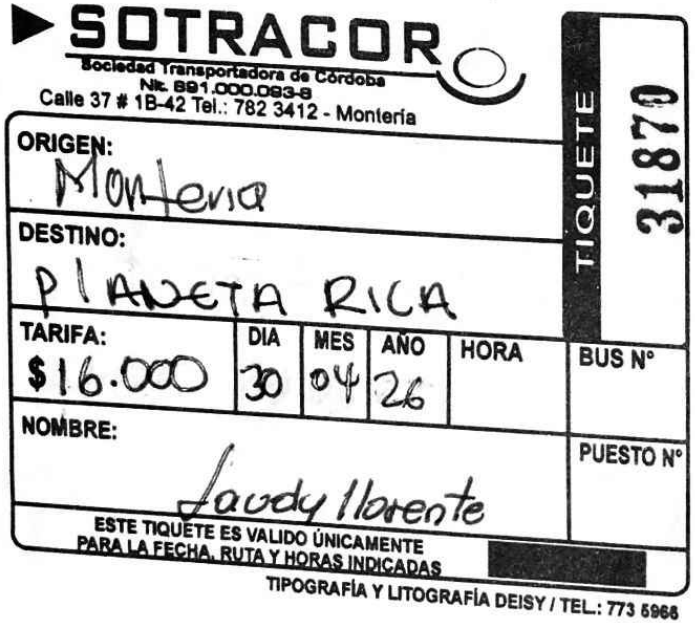
ORIGEN: CHIMA
DESTINO: Montería

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$37.000	28	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 31870

ORIGEN: Montería
DESTINO: PLANETA RICA

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$16.000	30	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Nit. 891.000.093-8
Calle 37 # 1B-42 Tel.: 782 3412 - Montería

TIQUETE 31867

ORIGEN: PLANETA RICA
DESTINO: Montería

TARIFA:	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS N°
$16.000	30	04	26		

NOMBRE: Laudy Llorente
PUESTO N°

ESTE TIQUETE ES VALIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

TIPOGRAFÍA Y LITOGRAFÍA DEISY / TEL.: 773 5966

	Versión: 02
	Código: GRF-F-057

COMISIONES DE SERVICIOS

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - FUNCIONARIOS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**MONTERIA 2 DE mayo**	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:	LAUDY LLORENTE SIERRA	**Código Centro:**	**911510**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1065374986	**Fecha de elaboración:**	**2/05/2026**

En desarrollo de la comisión No. _37126___durante los días__20,21,23,27,28,30__del mes de ___ABRIL___de_2026__se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
20/04/2026	CIENEGA DE ORO -VEREDA FLORIZAN	MOTO	20000
21/04/2026	CHIMA - VEREDA CAMPOBELLO	MOTO	20000
23/04/2026	PLANETA RICA - VEREDA PLAZA BONITA	MOTO	20000
27/04/2026	MOMIL - VEREDA FLORIZAN	MOTO	20000
28/04/2026	CHIMA - VEREDA CAMPOBELLO	MOTO	20000
30/04/2026	PLANETA RICA - VEREDA PLAZA BONITA	MOTO	20000
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	**120000**

Para efectos legales el funcionario certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO FUNCIONARIO		**JEFE INMEDIATO**		**ORDENADOR DEL GASTO**	
Nombre completo:	LAUDY LLORENTE SIERRA	**Nombre completo:**	LUIS ERNESTO BARRERA	**Nombre completo:**	NELSON DE LA ESPRIELLA
Cargo:	INSTRUCTOR	**Cargo:**	COORDINADOR ACADEMICO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR(E)
Firma:		**Firma:**		**Firma:**	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	GESTION DE MERCADO, COMERCIALIZACION Y VENTAS - BASADO EN EL MODELO CANVAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 13/04/26		
N° DE FICHA:	3459571	INSTRUCTOR:LAUDY LLORENTE SIERRA	FECHA FIN DEL CURSO: 11/05/2026	HORARIO:10 AM- 18 PM	LUGAR: CASA JUNTA ACCION COMUNAL

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha 13/04	Fecha: 20/04	Fecha: 27/04	Fecha:	Fecha:
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1193077621	ANA SARAY VEGA RAMOS	Ana Saray Vega	Ana Saray Vega	Ana Saray Vega		
2	CC - 1065374407	CARLOS ANDRES ESPITIA CONDE	Carlos	Carlos	Carlos		
3	CC - 1065375513	CRISTINA ISABEL GARCIA RAMOS	Cristina García	Cristina V.	Cristina V.		
4	CC - 50682438	CRISTINA ISABEL VILLADIEGO HERNANDEZ	Cristina	Cristina	Cristina		
5	CC - 1003212449	DILFADY ESTER SUAREZ SUAREZ	Dilfadi	—	—		
6	CC - 1003212700	ELEYDA DEL CARMEN PESTANA ROQUEME	Eleyda	Eleyda Pestana	—		
7	CC - 50682957	ELSA LUCILA ORTIZ ROMERO	Elsa Ortiz	—	—		
8	CC - 1065373758	EMELYS MADERA NEGRETE	—	Emely M.	—		
9	CC - 50881467	ENELCY DEL ROSARIO MONTIEL COAVAS	—	—	Enelcy.		
10	CC - 1065374950	FREDY ENRIQUE URANGO LLORENTE	Fredy	—	—		
11	CC - 1065372058	JACQUELIN RODRIGUEZ MORALES	Jacqueline Rodriguez	Jacqueline	—		
12	CC - 1065372513	KEISY CRISTINA MEZA VILLADIEGO	—	—	Keisy		
13	CC - 50682267	LILIANA DEL CARMEN ESCOBAR ZAPATA	Liliana Es	—	—		
14	CC - 1065372186	LUZ ANET SUAREZ COAVAS	—	—	Luz Suarez		
15	CC - 1065372530	MARIA JOSE ALMENTERO SOTO	Maria Almentero	—	—		
16	CC - 1067406579	MARIA PRISCA MEJIA URANGO	—	[illegible]	—		
17	CC - 50883260	MARIBEL DEL CARMEN IBAÑEZ PADILLA	Maribel Ibañez	—	—		
18	CC - 1045687150	MARIELA SOFIA SAMPER ACOSTA	[illegible]	—	—		
19	CC - 50881745	YANETH MARIA LLORENTE ORTIZ	Yaniteth	Yaniteth	—		
20							

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Laudy	Laudy	Laudy		
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

•	SIN EXCUSA	SE	
	CON EXCUSA	CE	

•	RETARDO	R	
	ASISTENCIA	✓	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	MANIPULACION DE ALIMENTOS.	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 7 DE ABRIL	HORARIO:10 AM- 12 PM	LUGAR: CASA JUNTA ACCION COMUNAL CAMPOBELLO
N° DE FICHA:	3459819	INSTRUCTOR:LAUDY LLORENTE SIERRA	FECHA FIN DEL CURSO: 5 DE MAYO	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (7/04/2026)		Fecha: 14/04/2026		Fecha : 21/04/2026		Fecha : 28/04/2026		Fecha: 5/05/2026	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	CC - 11075694	ALVARO ANTONIO ARGEL ACOSTA		Andres B.		—		Andres B		Andres B		
2	CC - 15585074	ANDRES MANUEL FABRA ROMAN		andres.		—		—		—		
3	CC - 11077759	ARDAY EFREN MONTAÑO PEREZ		Arday Montaño		—		—		—		
4	CC - 15027606	ARIEL ANTONIO FIGUEROA CORDERO		Ariel.		Ariel		Ariel		Ariel		
5	CC - 1063079872	CLAUDIA FERNANDA MONTAÑO FABRA		Claudia montaño		Claudia M.		Claudia M.		Claudia montaño		
6	CC - 2793174	DELMIRO SOCORRO GALEANO PAEZ		—		—		—		—		
7	CC - 1063080895	DIEGO ARMANDO ARGEL BRAVO		Diego Argel		Diego Argel		Diego Argel		—		
8	CC - 25890158	EDITH DEL CARMEN FABRA AGUILAR		Edith Fabra		edith fabra		edith fabra		—		
9	CC - 2791702	FRANCISCO MANUEL ARGEL RAMOS		—		—		—		—		
10	CC - 15701735	FREDY MANUEL IBAÑEZ MANJARREZ		—		—		—		—		
11	CC - 11075557	HERNANDO JOSE OJEDA ACOSTA		Hernando		Hernando		Hernando		—		
12	CC - 15585073	JAVIER FRANCISCO ARGEL ACOSTA		Javier Argel		Javier Argel		—		Javier Argel		
13	CC - 11077806	JHONNY LUIS AGUILAR POSADA		Jhonny Aguilar.		—		—		—		
14	CC - 1063080742	JORGE LEONARDO GARCIA PERTUZ		Jorge leonardo		—		Jorge leonardo		—		
15	CC - 1063075349	JORGE LUIS VANEGAS ARGEL		Jorge Vanegas		Jorge Vanegas		Jorge Vanegas		—		
16	CC - 15585081	JORGE MANUEL GARCIA MIRANDA		Jorge Vanegas		Jorge Vanegas		Jorge Vanegas		—		
17	CC - 2793270	JOSE LUIS GALEANO PAEZ		—		—		—		—		
18	CC - 1133749031	LEILA PAOLA REDONDO ARGEL		Leila		Leila.		Leila		Leila.		
19	CC - 11077205	NELSON JOAQUIN FABRA AGUILAR		—		—		—		—		
20	CC - 25887692	OMAIRA DEL SOCORRO ARGEL ACOSTA		Omaira Argel		Omaira Argel		Omaira Argel		Omaira Argel.		

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:		MANIPULACION DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO: 16/04/26		HORARIO:10 AM- 18 PM		LUGAR: CASA COMUNITARIA					
N° DE FICHA:		3463397	INSTRUCTOR:LAUDY LLORENTE SIERRA			FECHA FIN DEL CURSO: 24/05/26									
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha: 16/04/26		Fecha: 23/04/26		Fecha: 30/04/26		Fecha:		Fecha:				
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz			
1	CC - 50980134	ARACELY DE JESUS SANCHEZ ROQUEME		Aracely Sanchez		Aracely Sanchez		Aracely Sanchez.							
2	CC - 1067094090	EDELMIRA PEREZ HERRERA		Edelmira		Edelmira.		EDELMIRA							
3	CC - 50965960	ENIDIS ISABEL HERNANDEZ VELASQUEZ		Enidis Hernandez		Enedis Hernandez		Enedis Hernandez.							
4	CC - 50872026	ESTELLA JUDITH CALDERA MEDINA		Estella caldera		Estella.		Estella							
5	CC - 52831648	GINA PAOLA CASTRO CARDENAS		Gina P.		Gina P.		—							
6	CC - 1066721321	IVON CECILIA PEREZ GONZALEZ		Ivón		Ivón		Ivón.							
7	CC - 1192761942	KAREN LORENA CARRASCAL ROMERO		Karen Carrascal		Karen Carrascal		—							
8	CC - 50870895	LEDYS MARIA ANAYA ROMERO		Ledys Anaya		Ledys anaya		Ledys anaya							
9	CC - 50965779	MARELVIS DEL SOCORRO RAMOS VELASQUEZ		—		—		Marelvis							
10	CC - 50872031	MARGELY MARIA PEREZ FUENTES		Margelis		Margelis		Margelis							
11	CC - 1066727929	MARIA ALEJANDRA ARRIETA TRUJILLO		MARIA ARRIETA		—		MARIA ARRIETA							
12	CC - 25991598	MARIA CECILIA PALACIO SOTO		Maria palacio		Maria palacio		—							
13	CC - 50904626	MINELBA INES ARGUMEDO SAENZ		Minelba		—		—							
14	CC - 50872282	ROSIRIS DEL PILAR MACEA ACOSTA		Rosiris		Rosiris		Macea							
15	CC - 50871355	RUTH DEL CARMEN ARRIETA TORDECILLA		Ruth Arrieta		—		—							
16	CC - 26038474	SAIDA ISABEL ORTEGA DURANGO		Saida		Saida		—							
17	CC - 1066719052	SANDRA MILENA BETANCOURT HERNANDEZ		Sandra B.		Sandra B.		—							
18	CC - 1066747362	YISAURA MUÑOZ NARVAEZ		Yisaura M.		Yisaura M.		Yisaura M.							
19	CC - 50853166	YOJAIRA ISABEL MERCADO MILLAN		—		—		Yojaira Mercado							
20	CC - 50871956	YOMAIRA INES MARTINEZ ARIAS		—		Yomaira		Yomaira.							
OBSERVACIONES:			FIRMA: Laudy	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA: Laudy	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA: LAUDY	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	FIRMA	NOMBRE DEL INSTRUCTOR			

*		
	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

*		
	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Registros fotográficos

Impartir Ficha 3459571 programa GESTION DE MERCADEO, COMERCIALIZACION Y VENTAS BASADO EN EL MODELO CANVAS en – Cienega de Oro vereda Florizan 20 de Abril del 2026



Impartir Ficha 3459819 programa MANIPULADORES DE ALIMENTOS en Chima vereda campobello . 21 de abril del 2026



Impartir Ficha 3463397 programa MANIPULADORES DE ALIMENTOS en Planeta Rica vereda Plaza Bonita . 23 de abril 2026



Impartir Ficha 3459571 programa GESTION DE MERCADEO, COMERCIALIZACION Y VENTAS BASADO EN EL MODELO CANVAS en Momil vereda Florizan 27 de Abril del 2026



Impartir Ficha 3459819 programa MANIPULADORES DE ALIMENTOS en Chima vereda campobello . 28 de abril del 2026



Impartir Ficha 3463397 programa MANIPULADORES DE ALIMENTOS en Planeta Rica vereda Plaza Bonita . 30 de abril 2026

