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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, mayo 11 de 2026

Señor(a)
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9229830
INSTRUCTOR G20
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Monteria.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo del año 2026
Referencia: No CO1.PCCNTR.9229830 del año 2026

GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1067865723 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir, 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 planeó y ejecutó la formación complementaria de la estrategia CampeSENA, en las fichas: Ficha 3472884-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el Municipio de PUEBLO NUEVO *del 01 al 29 de abril de 2026* Ficha 3464708-DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el Municipio de CIENAGA DE ORO *del 04 al 27 de abril de 2026* Ficha 3465839-HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de CANALETE *del 07 al 28 de abril de 2026* Ficha 3471178-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el Municipio de MONTELIBANO *del 09 de abril al 07 de MAYO de 2026* Se planeó y se está ejecutando la formación complementaria de la estrategia CampeSENA, en las fichas: Ficha 3496942-DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el Municipio de MONTELIBANO del 05 de mayo al 02 de junio de 2026.	Anexo 01: Planeación y ejecución de los cursos complementarios. DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en los municipios de Ciénaga de Oro, Montelibano y Monteria. HIGIENE PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS en los Municipios de Pueblo Nuevo, Canalete, Montelibano, Ciénaga de Oro, Ayapel • Correos trámite matrícula • Ficha de caracterización. • Listado de matriculados. • Listado de asistencias • Fotografías de la formación • Demás evidencias de la formación

		Ficha 3496936-HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS en el municipio de Ayapel del 06 de mayo al 03 de junio de 2026. Ficha 3495302-HIGENE PARA MANIPULADORES DE AIMENTOS en el municipio de Ciénaga de Oro del 24 de abril al 29 de mayo de 2026 Ficha 3509556- DETERMINACION PUTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el municipio de Monteria del 14 de mayo al 08 de junio 2026. Alistamiento del material de formación complementaria para el curso HIGIENE PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS de municipio de Ayapel y Ciénaga de Oro y para el curso de DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el municipio de Montelibano y Monteria.	Anexo 02. Registro de horas en SOFIA Plus mes mayo 2026.
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 elaboró las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo de los programas de formación complementarios con trámite de matrícula. Ficha 3496942-DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el Municipio de MONTELIBANO del 05 de mayo al 02 de junio de 2026. Ficha 3496936-HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS en el municipio de Ayapel del 06 de mayo al 03 de junio de 2026. Ficha 3495302-HIGENE PARA MANIPULADORES DE AIMENTOS en el municipio de Ciénaga de Oro del 24 de abril al 29 de mayo de 2026 Ficha 3509556- DETERMINACION PUTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el	Anexo 03: Guias de aprendizaje, planeación pedagógica de los cursos de HIGIENE PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS y DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS.

		municipio de Monteria del 14 de mayo al 08 de junio 2026.	
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 registró en SOFIA Plus la asociación a la ruta de aprendizaje y el registro de juicios evaluativos de las formaciones complementarios. Ficha 3472884-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el Municipio de PUEBLO NUEVO *del 01 al 29 de abril de 2026* Ficha 3464708-DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el Municipio de CIENAGA DE ORO *del 04 al 27 de abril de 2026* Ficha 3465839-HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de CANALETE *del 07 al 28 de abril de 2026* Ficha 3471178-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el Municipio de MONTELIBANO *del 09 de abril al 07 de MAYO de 2026*	Anexo 04. Reporte de juicios evaluativos de las Ficha 3472884-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el Municipio de PUEBLO NUEVO *del 01 al 29 de abril de 2026* Ficha 3464708-DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el Municipio de CIENAGA DE ORO *del 04 al 27 de abril de 2026* Ficha 3465839-HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de CANALETE *del 07 al 28 de abril de 2026* Ficha 3471178-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el Municipio de MONTELIBANO *del 09 de abril al 07 de MAYO de 2026*
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 participó en las reuniones convocadas por el coordinador de académico Luis Ernesto Barrera, el día 15 y 16 de abril de 2026 – Alistamiento SENA PORVENIR y Sede SENA Aureliano Buendía Ciénaga de Oro. Se apoyó la oferta al Técnico en Agroindustria Alimentaria en el Municipio de Buenavista del 22 al 25 de abril de 2026. Participe en la reunión Virtual Sensibilización del Proceso Acompañamiento Pedagógico el 05	Anexo 05. evidencias fotográficas y listado de asistencia de la participación en la reunión y el apoyo a la oferta y las reuniones virtuales.

		de mayo de 2026. Participé en la reunión Virtual Proceso de deserción y registro de inasistencias el 08 de mayo de 2026.	
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 aplica
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 aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se requirió la actividad	No aplica
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 matrícula y ejecución de las formaciones como formato de ficha de caracterización, listados de matrícula, guías de aprendizajes, listados de asistencia, fotografías, actas y demás formatos sujetos a la formación. Ficha 3496942-DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el Municipio de MONTELIBANO del 05 de mayo al 02 de junio de 2026. Ficha 3496936-HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS en el municipio de Ayapel del 06 de mayo al 03 de junio de 2026. Ficha 3495302-HIGENE PARA MANIPULADORES DE AIMENTOS en el municipio de Ciénaga de Oro del 24 de abril al 29 de mayo de 2026 Ficha 3509556- DETERMINACION PUTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el municipio de Monteria del 14 de mayo al 08 de junio 2026.	ANEXO 06. Soportes de documentos en pdf y cargados en carpeta Drive del Instructor Enlace https://drive.google.com/drive/folders/1lzD_m2vE8aIQahlmgwxJl9K6XDjbGWSI?usp=drive_link

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 aplica
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 aplica
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.	Los anexos del presente informe.
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 aplica
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 aplica

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	39426	Montería-Montelibano-Montería	16/04/2026	16/04/2026
2	39426	Montería – Canalete- Monteria	21/04/2026	21/04/2026
3	39426	Montería-Pueblo Nuevo-Montería	22/04/2026	22/04/2026
4	39426	Montería-Montelibano-Montería	23/04/2026	23/04/2026
5	39426	Montería-Pueblo Nuevo-Montería	29/04/2026	29/04/2026
6	39426	Montería-Montelibano-Montería	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. 6015540729 el operador SOI referente al mes de abril de 2026.

Cordialmente,

Gabriel Carett

GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
Contratista
C.C. No. 1067865723 de Montería

Recibí a satisfacción:

LUIS ERNESTO BARRERA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9229830 de 2026
INSTRUCTOR G20

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL N° 01

ANEXO 01.

Planeación y ejecución de los cursos complementarios.

1. **DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS EN LOS MUNICIPIOS DE CIÉNAGA DE ORO Y MONTELIBANO y MONTERIA**

2. **HIGIENE PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LOS MUNICIPIOS DE PUEBLO NUEVO, CANALETE, MONTELIBANO, CIÉNAGA DE ORO y AYAPEL**

- Correos trámite matrícula
- Ficha de caracterización.
- Listado de matriculados.
- Listado de asistencias
- Fotografías de la formación
- Demás evidencias de la formación

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

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: **3464708**_____No. SOLICITUD: **2398742**_____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: **92130091** VERSION 01 SECTOR: SERVICIOS_____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: 2375 CAMPESENA_

FECHA: INICIO**: 04/04/2026** FECHA: TERMINACIÓN: **27/04/2026** TOTAL HORAS: **40**

N.º APRENDICES: **27** MUNICIPIO: **CIENAGA DE ORO**

VEREDA**: BERASTEGUI** DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	**06, 13, 20 Y 27 DE ABRIL**	10:00	18:00
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES			
SABADO	**04 DE ABRIL**	10:00	18:00
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** CC.1067865723

TELEFONO: 3228569085 EMAIL: gabriel.carett@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:

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

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: CIENAGA DE OROG 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	

Gabriel Carett

INSTRUCTOR

Luis Ernesto Barrera.

COORDINADOR ACADEMICO

FECHA DE ENTREGA

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3464708
Programa de Formación	DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1064987400	ALBERTO ENRIQUE FABRA GARCES	Preinscrito
CC - 1000178508	AMAURY ALBERTO CASTILLO BARGUIL	Preinscrito
CC - 1073811974	ANA MARIA APARICIO VERGARA	Preinscrito
CC - 1003193221	ANDREA SOFIA LOPEZ ARRIETA	Preinscrito
CC - 1062606300	ANGELA MARIA ACOSTA ALMANZA	Preinscrito
CC - 1003206974	BRAYAN ORLANDO GUZMAN DIAZ	Preinscrito
CC - 1068665380	CINDY MAIRENA MESTRA CASTILLO	Preinscrito
CC - 1068660232	CRISTINA ISABEL MONTALVO POLO	Preinscrito
CC - 1067868683	ELEIDA DEL CARMEN YENERIS SOTO	Preinscrito
CC - 52391664	ERICA MARIA PINEDA BLANCO	Preinscrito
CC - 1148436174	GLENDIS JHOANIS LOPEZ OROZCO	Preinscrito
CC - 1068656097	KARINA PIEDAD VILLALBA GOMEZ	Preinscrito
CC - 1003193355	KELLY DEL CARMEN MONROY ARROYO	Preinscrito
CC - 25878060	LEVIS SOFIA OQUENDO GONZALEZ	Preinscrito
CC - 1068658356	LINA MARCELA PICO RIVERO	Preinscrito
CC - 1001805433	LUCELIS MEZA GARCIA	Preinscrito
CC - 1068669225	MARIA ALEJANDRA PINEDA BLANCO	Preinscrito
CC - 1068584904	MARIA JOSE ORTEGA GERONIMO	Preinscrito
CC - 1100683092	MARLEN PAOLA MERCADO TALAIGUA	Preinscrito
CC - 1062606177	MAYRA NEIRET MONROY ARROYO	Preinscrito
CC - 50913666	NAIDUT DIAZ CARO	Preinscrito
CC - 1065002768	NUR MARIA SALGADO MORALES	Preinscrito
CC - 1062606176	PAMELA PATRICIA MONROY ARROYO	Preinscrito
CC - 1065000570	SARAY MILENA CAICEDO ALMANZA	Preinscrito
CC - 1003205980	YANIDIS DEL CARMEN GOMEZ MUSLASCO	Preinscrito
CC - 1068664521	YEIMY ESTHER CASTILLA SANCHEZ	Preinscrito
CC - 1068669641	ZULEIMA YULIETH LAZARO MEDRANO	Preinscrito

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: Determinacion puntos criticos de Control en la Produccion de Alimentos
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 04/04/2026
HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.
LUGAR: BERASTEGUI - CIENAGA D

N° DE FICHA: 3464708
INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
FECHA FIN DEL CURSO: 27/04/2026

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	04/04/2026		06/04/2026		13/04/2026		20/04/2026		27/04/2026	
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	1064987409	ALBERTO ENRIQUE FABRA GARCES		Alberto Fabra		Alberto Fabra		Alberto Fabra		Alberto Fabra		Alberto Fabra
2	1000178508	ANAURY ALBERTO CASTILLO BARGUIL		Anaury Alberto Castillo Barguil.		Anaury Alberto Castillo Barguil.		Anaury Alberto Castillo Barguil.		Anaury Alberto Castillo Barguil.		Anaury Castillo B.
3	1078811974	ANA MARIA APARICIO VERGARA										
4	1003198221	ANDREA SOFIA LOPEZ ARRIETA		Andrea Sofia Lopez Arrieta		Andrea Sofia Lopez Arrieta		Andrea Sofia Lopez Arrieta		Andrea Sofia Lopez Arrieta		~~Andrea Sofia Lopez~~
5	1062858800	ANGELA MARIA ACOSTA ALMANZA										
6	1003206974	BRAYAN ORLANDO GUZMAN DIAZ										
7	1068865883	CINDY MARLENA MESTRA CASTILLO		Cindy Mestra		Cindy Mestra		Cindy Mestra		Cindy Mestra		Cindy Mestra
8	1068860281	CRISTINA ISABEL MONTALVO POLO										
9	1067866683	ELEIDA DEL CARMEN YENERIS SOTO										
10	52981864	ERICA MARIA PINEDA BLANCO		Erica Maria Pineda		Erica pineda		Erica Pineda		Erica Pineda		Erica pineda
11	1148436174	GLENDIS JHOANIS LOPEZ OROZCO										
12	1068658097	KARINA PIEDAD VILLALBA GOMEZ		Karina Villalba G.		Karina Villalba G.		Karina Villalba G.		Karina Villalba G		Karina Villalba G
13	1003193355	KELLY DEL CARMEN MONROY ARROYO										
14	25876060	LEVIS SOFIA OQUENDO GONZALEZ										
15	1068658356	LINA MARCELA PICO RIVERO		Lina Pico Rivero.		Lina Pico Rivero		Lina Pico Rivero		Lina Pico Rivero		Lina Pico R
16	1001806431	LUCELIS MEZA GARCIA		Lucelis Meza		Lucelis Meza		Lucelis Meza		Lucelis Meza		Lucelis M
17	1068669225	MARIA ALEJANDRA PINEDA BLANCO		Maria A Pineda		Maria A Pineda		Maria A Pineda		Maria A Pineda		~~Maria A~~
18	1069504904	MARIA JOSE ORTEGA GERONIMO		Maria Ortega		Maria Ortega		Maria Ortega		Maria Ortega		Maria Ortega
19	1100685092	MARLEN PAOLA MERCADO YALANDA		Marlen Mercado		Marlen Mercado		Marlen Mercado		Marlen Mercado		Marlen Mercado
20	1062606177	MAYRA MERET MONROY ARROYO										

Powered by CamScanner

21	[illegible]	[illegible]												
22	[illegible]	[illegible]		NVR salgado		NVR salgado		NVR salgado		NVR salgado		NVR salgado		
23	[illegible]	[illegible]												
24	[illegible]	[illegible]		saray saicedo		saray saicedo		saray saicedo		saray saicedo		saray saicedo		
25	[illegible]	[illegible]												
26	[illegible]	[illegible]		Yuri Castilla Sanchez		Yuri Castilla Sanchez		Yuri Castilla Sanchez		Yuri Castilla Sanchez		Yuri Castilla S.		
27	[illegible]	[illegible]												
28														

OBSERVACIONES	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Canett	Gabriel Canett	Gabriel Canett	Gabriel Canett	Gabriel Canett
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Gabriel Canett	Gabriel Canett	Gabriel Canett	Gabriel Canett	Gabriel Canett

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA 3464708
DETERMINACION DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS
VDA BERASTEGUI – CIENAGADE ORO





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

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ALBERTO ENRIQUE FABRA GARCES	Realizar matriz de peligros diligenciada reconociendo y analizando peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
	Realizar un plan estableciendo límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
AMAURY ALBERTO CASTILLO BARGUIL	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
ANA MARIA APARICIO VERGARA	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
ANDREA SOFIA LOPEZ ARRIETA	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
ANGELA MARIA ACOSTA ALMANZA	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
BRAYAN ORLANDO GUZMAN DIAZ	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
CINDY MAIRENA MESTRA CASTILLO	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
CRISTINA ISABEL MONTALVO POLO	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
ELEIDA DEL CARMEN YENERIS SOTO	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
ERICA MARIA PINEDA BLANCO	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
GLENDIS JHOANIS LOPEZ OROZCO	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
KARINA PIEDAD VILLALBA GOMEZ	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X

KELLY DEL CARMEN MONROY ARROYO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
LEVIS SOFIA OQUENDO GONZALEZ	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
LINA MARCELA PICO RIVERO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
LUCELIS MEZA GARCIA	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
MARIA ALEJANDRA PINEDA BLANCO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
MARIA JOSE ORTEGA GERONIMO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
MARLEN PAOLA MERCADO TALAIGUA	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
MAYRA NEIRET MONROY ARROYO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
NAIDUT DIAZ CARO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
NUR MARIA SALGADO MORALES	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
PAMELA PATRICIA MONROY ARROYO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
SARAY MILENA CAICEDO ALMANZA	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
YANIDIS DEL CARMEN GOMEZ MUSLASCO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026	X	
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026	X	
YEIMY ESTHER CASTILLA SANCHEZ	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026	X	
	Reconocer y analizar peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos	x		6/04/2026		X
	Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo		x	13/04/2026		X
ZULEIMA YULIETH LAZARO MEDRANO	Establecer límites críticos, monitoreo y acciones correctivas para cada PCC		x	27/04/2026		X

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: **3496942** No. SOLICITUD _ **2421443**

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X_____

CODIGO PROGRAMA: **92130091** VERSION 01 SECTOR: SERVICIOS_____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: 2375 CAMPESENA_

FECHA: INICIO: **05/05/2026** FECHA: TERMINACIÓN: **02/06/2026** TOTAL HORAS: **40**

N.º APRENDICES: **20** MUNICIPIO: **MONTELIBANO - CÓRDOBA**

VEREDA: **TIERRADENTRO** DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	**05, 12, 19, 26 MAYO DE 2026 Y 02 DE JUNIO 2026**	10:00	18:00
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** CC.1067865723

TELEFONO: 3228569085 EMAIL: gabriel.carett@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:

NIT TELEFONO: FAX: _____
DIRECCION: APARTADO: _____

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			**Solidaria**			**Instituciones Educativas**	
	Limitada			Pre cooperativas			
	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	

Gabriel Carett

INSTRUCTOR

Ivan Ernesto Barrera.

COORDINADOR ACADEMICO

FECHA DE ENTREGA

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3496942
Programa de Formación	DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1063288313	CINDY PAOLA BUELVAS CABALLEROS	Preinscrito
CC - 1063283699	DEISY SENITH BELTRAN VERGARA	Preinscrito
CC - 50947753	DIANA CANDELARIA PLAZA SANCHEZ	Preinscrito
CC - 1102853219	EDITA ROSA MARTINEZ SALAZAR	Preinscrito
CC - 25999225	GEORGINA DEL CARMEN CALLE HOYOS	Preinscrito
CC - 1003076864	GERALDIN DAYANA PEREZ HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1063279347	INELSA NORA BRAVO ALVAREZ	Preinscrito
CC - 1193046582	KELLY JOHANA MESA ARRIETA	Preinscrito
CC - 1193148571	LEIDY JOHANA PEREZ DIAZ	Preinscrito
CC - 26007099	LOIRA ROSA RUBIO ALCIRIA	Preinscrito
CC - 1066746699	LUZ AMPARO ZABALETA OTERO	Preinscrito
CC - 50943983	LUZ NEY FLOREZ SOTELO	Preinscrito
CC - 33067865	MARJA ELENA TAPIA ANDRADE	Preinscrito
CC - 1063284785	MONICA PATRICIA MEZA FERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1007513547	NUBIA ROSA PLAZA GOMEZ	Preinscrito
CC - 1003079846	YASNEIS MARIA ALVAREZ COY	Preinscrito
CC - 1066601833	YEILIS ANDREA SALGADO BULA	Preinscrito
CC - 1003290553	YESENIA MARBEL CORDERO ALVAREZ	Preinscrito
CC - 1062277591	YINETH MARLEIDA GRANDA BASTIDAS	Preinscrito
CC - 1063276867	YOHEMI YANETH GUERRA OVIEDO	Preinscrito

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:	Determinacion de los puntos Criticos de Control.		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 05/05/2026	HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.	LUGAR: Montelibano- vda Tierradentro
N° DE FICHA:	3496942	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	FECHA FIN DEL CURSO: 02/06/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	05/05/2026							
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	1063288313	CINDY PAOLA BUELVAS CABALLEROS		Cindy Buelvas								
2	1063283699	DEISY SENITH BELTRAN VERGARA		Deisy Beltran								
3	50947753	DIANA CANDELARIA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ								
4	1102853219	EDITA ROSA MARTINEZ SALAZAR										
5	25999225	GEORGINA DEL CARMEN CALLE HOYOS		Georgina Calle.								
6	1003076864	GERALOIN DAYANA PEREZ HERNANDEZ										
7	1063279347	INELSA NORA BRAVO ALVAREZ		INELSA BRAVO ALVAREZ								
8	1193046582	KELLY JOHANA MESA ARRIETA		Kelly Mesa								
9	1193146571	LEIDY JOHANA PEREZ DIAZ		Leidy Perez								
10	26007099	LOIRA ROSA RUBIO ALCIRIA		Loira Rubio								
11	1066746699	LUZ AMPARO ZABALETA OTERO		luz Amparo Zabaleta								
12	50943983	LUZ NEY FLOREZ SOTELO		Luz Ney Flores.								
13	1062277591	MARISEL DEL SOCORRO MARTINEZ SELESTINO		MARISOL MARTINEZ								
14	33067885	MARJA ELENA TAPIA ANORADE										
15	1063284785	MONICA PATRICIA MEZA FERNANDEZ		Monica Meza								
16	1007513547	NUBIA ROSA PLAZA GOMEZ										
17	1003079848	YASNEIS MARIA ALVAREZ COY		YASNEI ALVAREZ								

Powered by CamScanner

18	1066601833	YEILIS ANDREA SALGADO BULA	Yeilis Salgado									
19	1003290553	YESENIA MARBEL CORDERO ALVAREZ	Yesenia Cordero A									
20	1063276867	YOHEMI YANETH GUERRA OVIEDO	Yohemi Yaneth Guerra.									

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Carlett				
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTO
	Gabriel Carlett				

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA 3496942
DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL TIERRADENTRO – MONTELIBANO





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: **3509556**_____No. SOLICITUD _ **2431585**

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: **92130091** VERSION 01 SECTOR: SERVICIOS_____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: 2375 CAMPESENA_

F E C H A : INICIO**:** **14/05/2026** FECHA: TERMINACIÓN: **11/06/2026** TOTAL HORAS: **40**

N.º APRENDICES: **20** MUNICIPIO: **MONTERIA - CÓRDOBA**

VEREDA**: EL SABANAL** DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES	**14, 21, ,28 DE MAYO 04 Y 11 DE JUNIO**	10:00	18:00
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** CC.1067865723

TELEFONO: 3228569085 EMAIL: gabriel.carett@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ASOCIACION DE USUARIOS PROGRAMAS DE BIENESTAR CAMBIANDO FUTUROS**

NIT **800.073.154-0** TELEFONO: FAX: _____
DIRECCION: CORREGIMIENTO EL APARTADO: _____

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: 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	

Gabriel Carett

Luis Ernesto Barrera.

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS		
NOMBRES Y APELLIDOS DEL ASPIRANTE	**Tipo de Identificación**	**Numero de Identificación**
ADINA ESTHER CARRASCAL AVILA	CC	50900950
ADRIANA RAQUEL GOMEZ MENDOZA	CC	1047468130
ANGELICA MARIA BRU ALVAREZ	CC	25801537
AUDRI MILENA SAEZ DIAZ	CC	1067855307
CINDY PAOLA ACOSTA MEDINA	CC	1143241084
DAYANA ANDREA PRIOLO SOTELO	CC	1010115182
ELIZABETH CARVAJAL CAUSIL	CC	50897195
ELOISA ISABEL LOPEZ HERRERA	CC	34990820
EMPERATRIZ PAEZ TORRALVO	CC	1067897369
EUCARIS TATIANA RODRIGUEZ MORALES	CC	50911274
INES MARIA BRU ALVAREZ	CC	1067860160
INGRID DEL CARMEN GONZALEZ TORDECILLA	CC	30687132
ISABEL CLARET PEREIRA SALGADO	CC	34990880
LEDIS ESTHER CHAMORRO MARTINEZ	CC	34998593
LEIDY LUZ BALETA MACEA	CC	64564323
LOLI LUZ LAZA ALVAREZ	CC	45548248
LUIS CARLOS ARRIETA MORELO	CC	10776674
LURKIS LUCIA AVILA YANES	CC	50916757
MARIA MATILDE MORENO GONZALEZ	CC	34990405
MARTHA CECILIA CARVAJAL GAMERO	CC	34990606
MERCILIA DE JESUS HORTUA PASTRANA	CC	34995318
MONICA MONTERROSA ALVAREZ	CC	50891945
NASLY ASTRID PORTILLO TAMAYO	CC	50931412
ORFA ARCILIA MORALES ESQUIVEL	CC	34979148
SOLFA MARIA ARRIETA MORELO	CC	50935829
YESIKA PAOLA BEDOYA VEGA	CC	1067893251

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

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: ____ **3472884** ___ No. SOLICITUD__ **2404752**____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN**: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACIO N: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: **63550085** VERSION 03 SECTOR: SERVICIOS_____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: 2375_____

FECHA: INICIO**:** **01/04/2026** FECHA: TERMINACIÓN: **29/04/2026** TOTAL HORAS: 40 horas

N.º APRENDICES: **26** MUNICIPIO: **PUEBLO NUEVO**

VEREDA**:** **EL VARAL** DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	**01, 08, 15, 22 y 29 de abril 2026**	**10:00 A.M**	**18:00 P.M**
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** CC.**1067865723**

TELEFONO: **3228569085** EMAIL: Gabriel.carett@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIA DEL MUNICIPIO DE PUEBLO NUEVO CORDOBA**

NIT Nº **901688522-4** TELEFONO: FAX: **3117002639**
DIRECCION: APARTADO: _____

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: 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	

Gabriel Carett
_____
INSTRUCTOR

Luis Ernesto Barrera.
_____
COORDINADOR ACADEMICO

_____
FECHA DE ENTREGA

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3472884
Programa de Formación	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE CORPAS LOPEZ	Preinscrito
CC - 1067290364	AMARILYS MABEL ACOSTA OTERO	Preinscrito
CC - 1003359775	ANDRES BELTRAN HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 50998946	ARGENIDA DEL CARMEN JIMENEZ AMANTE	Preinscrito
CC - 50948403	BERCELIA VERENA BERTEL VERONA	Preinscrito
CC - 43698732	CARMEN ALICIA TEJADA SALCEDO	Preinscrito
CC - 1067292051	CARMEN LUCIA HERNANDEZ GARCIA	Preinscrito
CC - 50853998	DAIRA ELENA BERTEL VERONA	Preinscrito
CC - 78727853	EDINSON RAFAEL VERGARA SANCHEZ	Preinscrito
CC - 1120569777	EDWIN GIOVANNY ARIZA VARGAS	Preinscrito
CC - 10893430	ELIECER EMIRO RAMOS SALCEDO	Preinscrito
CC - 26066428	INGRIS PATRICIA RIVERA FUENTES	Preinscrito
CC - 2761897	JUAN ENRIQUE NISPERUZA NISPERUZA	Preinscrito
TI - 1003360580	KEVIN ANDRES BEDOLLA CARO	Preinscrito
CC - 1007560847	LUISA MARIA MONTIEL DIAZ	Preinscrito
CC - 1067283322	MARIA JOSE SUAREZ RUIZ	Preinscrito
CC - 50978193	MARTHA ELENA DIAZ SALGADO	Preinscrito
CC - 26066620	NADIA FARLEY SIERRA CANCHILA	Preinscrito
CC - 78727127	NEVER ANTONIO GALVIS JARAMILLO	Preinscrito
CC - 1003359648	ROSA AMALIA FLOREZ BENAVIDES	Preinscrito
CC - 78740923	SABAS ARNOBIS DIAZ BRAVO	Preinscrito
CC - 50948419	TERESA VERBEL GUZMAN	Preinscrito
CC - 78725923	UBALDO JOSE GALVIS JARAMILLO	Preinscrito
CC - 2805540	UBALDO JOSE GALVIS VILLARREAL	Preinscrito
CC - 1003080031	YENIS MARGOTH CRESPO JIMENEZ	Preinscrito
CC - 11105324	YORGAN FARIT SIERRA CANCHILA	Preinscrito

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:	Higiene Para Manipuladores de Alimentos		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 01/04/2026	HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.	LUGAR: vda El Varal - Pueblo Nuevo
N° FICHA:	3472884	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	FECHA FIN DEL CURSO: 29/04/2026		Pueblo Nuevo

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	01/04/2026	08/04/2026	15/04/2026	22/04/2026	29/04/2026
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC - 1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE CORPAS LOPEZ					
2	CC - 1067290364	AMARILYS MABEL ACOSTA OTERO					
3	CC - 1003359775	ANDRES BELTRAN HERNANDEZ	Andres Beltran	Andres Beltran	Andres Beltran	Andres Beltran	Andres Beltran
4	CC - 50998946	ARGENIDA DEL CARMEN JIMENEZ AMANTE	Argenida Jimenez	Argenida Jimenez	Argenida Jimenez	Argenida Jimen	Argenida Jimen
5	CC - 50948403	BERCELIA VERENA BERTEL VERONA	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel	Bercelia Bert
6	CC - 48698732	CARMEN ALICIA TEJADA SALCEDO	Carmen tejada	Carmentejada	Carmen Tejada	Carmen Tejada	Carmen Tejada
7	CC - 1067292051	CARMEN LUCIA HERNANDEZ GARCIA	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez	Carmen Hernd
8	CC - 50853998	DAIRA ELENA BERTEL VERONA	Daira Bertel	Daira Bertel	Daira Bertel	Daira Bertel	Daira Bertel
9	CC - 78727853	EDINSON RAFAEL VERGARA SANCHEZ	Edinson V.	Edinson V.	Edinson V.	Edinson V.	Edinson V
10	CC - 1120569777	EDWIN GIOVANNY ARIZA VARGAS	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariz	E. Giovanny Ariz
11	CC - 10893480	ELIECER EMIRO RAMOS SALCEDO	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos
12	CC - 26066428	INGRIS PATRICIA RIVERA FUENTES	Ingris Rivera	Ingris Rivera	Ingris Rivera	Ingris Rivera	Ingris Rivera
13	CC - 3761897	JUAN ENRIQUE NISPERUZA NISPERUZA	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza
14	TI - 1003360580	KEVIN ANDRES BEDOLLA CARO	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla
15	CC - 1067560847	LUISA MARIA MONTIEL DIAZ	Luisa Montiel	Luisa Montiel	Luisa Montiel	Luisa Montiel	Luisa Montiel

Powered by CamScanner

16	CC [illegible]	MARIA JOSE SUAREZ RUIZ								
17	CC [illegible]	MARTHA ELENA DIAZ SALGADO								
18	CC 26066620	NADIA FARLEY SIERRA CANCHILA								
19	CC 78727127	NEVER ANTONIO GALVIS JARAMILLO								
20	CC 1003359648	ROSA AMALIA FLOREZ BENAVIDES								
21	CC 78740923	SABAS ARNOBIS DIAZ BRAVO								
22	CC 50948419	TERESA VERBEL GUZMAN								
23	CC 78725923	UBALDO JOSE GALVIS JARAMILLO								
24	CC 2805540	UBALDO JOSE GALVIS VILLARREAL								
25	CC - 1003080031	YENIS MARGOTH CRESPO JIMENEZ								
26	CC - 13105324	YORGAN FARIT SIERRA CANCHILA								

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Gabriel Carelt	Gabriel Carelt	Gabriel Carelt	Gabriel Carelt	Gabriel Carelt

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA 3472884 – HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
VDA EL VARAL – PUEBLO NUEVO





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

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ALEXANDRA DEL VALLE CORPAS LOPEZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
AMARILYS MABEL ACOSTA OTERO	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
ARGENIDA DEL CARMEN JIMENEZ AMANTE	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
BERCELIA VERENA BERTEL VERONA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
CARMEN ALICIA TEJADA SALCEDO	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
CARMEN LUCIA HERNANDEZ GARCIA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
DAIRA ELENA BERTEL VERONA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
EDINSON RAFAEL VERGARA SANCHEZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
EDWIN GIOVANNY ARIZA VARGAS	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
ELIECER EMIRO RAMOS SALCEDO	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
INGRIS PATRICIA RIVERA FUENTES	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
JUAN ENRIQUE NISPERUZA NISPERUZA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	

	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
KEVIN ANDRES BEDOLLA CARO	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
LUISA MARIA MONTIEL DIAZ	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
MARIA JOSE SUAREZ RUIZ	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
MARTHA ELENA DIAZ SALGADO	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
NADIA FARLEY SIERRA CANCHILA	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
NEVER ANTONIO GALVIS JARAMILLO	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
ROSA AMALIA FLOREZ BENAVIDES	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
SABAS ARNOBIS DIAZ BRAVO	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
TERESA VERBEL GUZMAN	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
UBALDO JOSE GALVIS JARAMILLO	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
UBALDO JOSE GALVIS VILLARREAL	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
YENIS MARGOTH CRESPO JIMENEZ	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		8/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	22/04/2026	X	
YORGAN FARIT SIERRA CANCHILA	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	29/04/2026	X	

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: **3465839**_____No. SOLICITUD **2399534**_____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: **63550085** VERSION 03 SECTOR: SERVICIOS_____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: 2375 CAMPESENA_

FECHA: INICIO**: 07/04/2026** FECHA: TERMINACIÓN: **28/04/2026** TOTAL HORAS: **40**

N.º APRENDICES: **20** MUNICIPIO: **CANALETE - CÓRDOBA**

VEREDA**: L A A L I C I A** DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	**07, 14, 21, 28 DE ABRIL**	10:00	18:00
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES			
SABADO	**11 DE ABRIL**	10:00	18:00
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** CC.1067865723

TELEFONO: 3228569085 EMAIL: gabriel.carett@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:

NIT TELEFONO: FAX: _____
DIRECCION: APARTADO: _____

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: 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	

Gabriel Carett

Jair Ernesto Barrera.

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3465839
Programa de Formación	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 50898663	ANDREA DE JESUS SOTO AGAMEZ	Preinscrito
CC - 1068580051	ARLEDIS PATRICIA PACHECO VILORIA	Preinscrito
CC - 25766826	BUENAVENTURA CAUSIL MUÑOZ	Preinscrito
CC - 35011953	CECILIA ARLET HERNANDEZ PERALTA	Preinscrito
CC - 50917044	CLAUDIA PATRICIA BOLAÑOS ENAMORADO	Preinscrito
CC - 35011089	DERLIT DEL ROSARIO HERNANDEZ PERALTA	Preinscrito
TI - 1192749103	ELIANA MARCELA HERNANDEZ TORDECILLA	Preinscrito
CC - 25767552	ELVIRA REGINA MANJARREZ CORDERO	Preinscrito
CC - 1003451027	ESTHER SOFIA DORIA VARGAS	Preinscrito
CC - 1068590466	KATTY LORENA PINTO MANJARREZ	Preinscrito
CC - 34983966	LILIA ESTHER MARTINEZ PAEZ	Preinscrito
CC - 35010991	LUZ ENADIS SENA CAUSIL	Preinscrito
CC - 25767689	MARIA DEL PILAR VARGAS SENA	Preinscrito
CC - 1002996619	MARIA ESTHER OVIEDO EMERY	Preinscrito
CC - 42653470	MARIA ISABEL HERNANDEZ DE LA ROSA	Preinscrito
CC - 35011993	MARLY DEL CARMEN HERNANDEZ PERALTA	Preinscrito
CC - 25767321	MERYS MARIA NISPERUZA MONTIEL	Preinscrito
CC - 25767472	PETRONA EUDOCIA NISPERUZA NEGRETE	Preinscrito
CC - 25766832	TERESA DE JESUS SALGADO GONZALEZ	Preinscrito

Canalete

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: Higiene para la Manipulación de Alimentos			FECHA DE INICIO DEL CURSO: 07/04/2026	HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.	LUGAR: La alicia - canalete	
N° DE FICHA: 3465839	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ		FECHA FIN DEL CURSO: 28/04/2026			

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	07/04/2026		11/04/2026		14/04/2026		21/04/2026		28/04/2026	
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	50898663	ANDREA DE JESUS SOTO AGAMEZ		Andrea Soto		Andrea Soto		Andrea Soto		Andrea Soto		Andrea Soto
2	1068580051	ARLEDIS PATRICIA PACHECO VILORIA		A.P.S Pacheco								
3	25766826	BUENAVENTURA CAUSIL MUÑOZ		Buena Ventura causil		Buena Ventura		Buena Ventura		Buena Ventura		Buena V.
4	35011953	CECILIA ARLET HERNANDEZ PERALTA		Cecilia Hernandez		Cecilia H		Cecilia Hernandez		Cecilia H		Cecilia H
5	50917044	CLAUDIA PATRICIA BOLAÑOS ENAMORADO		Claudia Bolaños		ClaudiaBolaño		Claudia Bolaño		ClaudiaBolaño		ClaudiaBolaño
6	35011089	DERLIT DEL ROSARIO HERNANDEZ PERALTA		Derlit Hernandez		Derlit Hernandez		Derlit Hernandez		Derlit Hernandez		Derlit Hernandez
7	1192749103	ELIANA MARCELA HERNANDEZ TORDECILLA		Eliana Hernandez		Eliana Hernandez		Eliana Hernandez		Eliana Hernandez		Eliana Hernandez
8	25767552	ELVIA REGINA MAJARREZ CORDERO		Elvira majarres.		Elviramajarrez		Elvira Majarrez		Elvia Majarres		Elvira Majarrez
9	1003451027	ESTHER SOFIA DORIA VARGAS		Esther Sofia Doria Vargas.		Esther Doria V		Esther Doria Vargas.		Esther Doria V		Esther Doria
10	1068590466	KATTY LORENA PINTO MANJARREZ		Katty Pinto		Katty Pinto		Katty Pinto		Katty Pinto		Katty Pinto
11	34983966	LILIA ESTHER MARTINEZ PAEZ		Lilia Esther Martinez		Lilia Martinez		Lilia Martines		Lilia Martines		Lilia Martinez
12	35010991	LUZ ENADIS SENA CAUSIL		Enadis sena		Enadis sena		Enadis sena		Enadis sena		Enadis sena
13	25767689	MARIA DEL PILAR VARGAS SENA		Maria Vargas Sena		Maria Vargas S		Maria Vargas S		Maria Vargas S		Mam V.
14	1002096619	MARIA ESTHER OVIEDO EMERY		Maria Oviedo Emery		Maria Oviedo		Maria Oviedo		Maria Oviedo		Maria Oviedo
15	42883470	MARIA ISABEL HERNANDEZ DE LA ROSA		Maria Isabel Hernandez		Maria Hernandez		Maria Hernandez		Maria Hernandez		Maria Hernandez

Powered by CamScanner

16	25011993	MARLY DEL CARMEN HERNANDEZ PERALTA		Marly Hernandez Peralta		Marly Hernandez Peralta		Marly Hernandez Peralta		Marly Hernandez
17	25767321	MERYS MARIA NISPERUZA MONTIEL		Merys Nisperuza		Merys Nisperuza		Merys Nisperuza		Merys Nisperuza
18	25767472	PETRONA EUDOCIA NISPERUZA NEGRETE		petrona Nisperuza		petrona Nisperuza		petrona Nisperuza		petrona
19	25766832	TERESA DE JESUS SALGADO GONZALEZ		teresa salgado		teresa salgado		teresa salgado		teresa salgado
20	1068582173	WENDY JOHANA HERNANDEZ TORDECILLA		Wendy		Wendy		Wendy		Wendy

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA 3465839
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
VDA LA ALICIA – CANALETE





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

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
ANDREA DE JESUS SOTO AGAMEZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
ARLEDIS PATRICIA PACHECO VILORIA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
BUENAVENTURA CAUSIL MUÑOZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
CECILIA ARLET HERNANDEZ PERALTA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
CLAUDIA PATRICIA BOLAÑOS ENAMORADO	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
DERLIT DEL ROSARIO HERNANDEZ PERALTA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
ELIANA MARCELA HERNANDEZ TORDECILLA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
ELVIRA REGINA MANJARREZ CORDERO	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
ESTHER SOFIA DORIA VARGAS	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
KATTY LORENA PINTO MANJARREZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
LILIA ESTHER MARTINEZ PAEZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
LUZ ENADIS SENA CAUSIL	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	

	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
MARIA DEL PILAR VARGAS SENA	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
MARIA ESTHER OVIEDO EMERY	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
MARIA ISABEL HERNANDEZ DE LA ROSA	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
MARLY DEL CARMEN HERNANDEZ PERALTA	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
MERYS MARIA NISPERUZA MONTIEL	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
PETRONA EUDOCIA NISPERUZA NEGRETE	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		7/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	14/04/2026	X	
TERESA DE JESUS SALGADO GONZALEZ	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	28/04/2026	X	

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3471178_____No. SOLICITUD **2403337**_____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: **63550085** VERSION 03 SECTOR: SERVICIOS_____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: 2375 CAMPESENA_

FECHA: INICIO**: 09/04/2026** FECHA: TERMINACIÓN: **7/05/2026** TOTAL HORAS: **40**

N.º APRENDICES: **20** MUNICIPIO: **MONTELIBANO - CÓRDOBA**

VEREDA**: TIERRADENTRO** DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES	**09, 16, 23 y 30 DE ABRIL DE 2026**	10:00	18:00
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** CC.1067865723

TELEFONO: 3228569085 EMAIL: gabriel.carett@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:

NIT TELEFONO: FAX: _____
DIRECCION: APARTADO: _____

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: 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	

Gabriel Carett

INSTRUCTOR

Ing. Gisela Barrera.

COORDINADOR ACADEMICO

FECHA DE ENTREGA

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3471178
Programa de Formación	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1063288313	CINDY PAOLA BUELVAS CABALLEROS	Preinscrito
CC - 1063283699	DEISY SENITH BELTRAN VERGARA	Preinscrito
CC - 50947753	DIANA CANDELARIA PLAZA SANCHEZ	Preinscrito
CC - 1102853219	EDITA ROSA MARTINEZ SALAZAR	Preinscrito
CC - 25999225	GEORGINA DEL CARMEN CALLE HOYOS	Preinscrito
CC - 1003076864	GERALDIN DAYANA PEREZ HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1063279347	INELSA NORA BRAVO ALVAREZ	Preinscrito
CC - 1193046582	KELLY JOHANA MESA ARRIETA	Preinscrito
CC - 1193148571	LEIDY JOHANA PEREZ DIAZ	Preinscrito
CC - 26007099	LOIRA ROSA RUBIO ALCIRIA	Preinscrito
CC - 1066746699	LUZ AMPARO ZABALETA OTERO	Preinscrito
CC - 50943983	LUZ NEY FLOREZ SOTELO	Preinscrito
CC - 33067865	MARJA ELENA TAPIA ANDRADE	Preinscrito
CC - 1063284785	MONICA PATRICIA MEZA FERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1007513547	NUBIA ROSA PLAZA GOMEZ	Preinscrito
CC - 1003079846	YASNEIS MARIA ALVAREZ COY	Preinscrito
CC - 1066601833	YEILIS ANDREA SALGADO BULA	Preinscrito
CC - 1003290553	YESENIA MARBEL CORDERO ALVAREZ	Preinscrito
CC - 1062277591	YINETH MARLEIDA GRANDA BASTIDAS	Preinscrito

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: Higiene para Manipuladores de Alimentos | FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/04/2026 | HORARIO: 10:00 A.M 18:00 P.M | LUGAR: Montelibano- vda Tierradentro

Nº DE FICHA: 3471178 | INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ | FECHA FIN DEL CURSO: 07/05/2026

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	09/04/2026	16/04/2026	23/04/2026	30/04/2026	07/05/2026
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	1063266313	CINDY PAOLA BUELVAS CABALLEROS	Cindy Buelvas	Cindy Buelvas	Cindy Buelvas	Cindy Buelvas	Cindy Buelvas
2	1063283699	DEISY SENITH BELTRAN VERGARA	Deisy Beltran	Deisy Beltran V.	Deisy Beltran V	Deisy Beltran V.	Deisy Beltran
3	50947753	DIANA CANDELARIA PLAZA SANCHEZ	DIANA PLAZA SANCHEZ	DIANA PLAZA SANCHEZ	DIANA PLAZA SANCHEZ	DIANA PLAZA	DIANA PLAZA
4	1102659219	EDITA ROSA MARTINEZ SALAZAR	Edita Martinez	Edita Martinez	Edita Martinez	Edita Martinez	Edita M
5	25998225	GEORGINA DEL CARMEN CALLE HOYOS	Georgina calle.	Georgina calle.	Georgina calle.	Georgina calle.	Georgina calle
6	1003076864	GERALDIN DAYANA PEREZ HERNANDEZ	Geraldin Perez	Geraldin Perez	Geraldin Perez	Geraldin Perez	Geraldin Perez
7	1063279347	INELSA NOIRA BRAVO ALVAREZ	INELSA BRAVO ALVAREZ	Inelsa Bravo	Inelsa Brav-	Inelsa Bravo	Bravo Inelsa
8	1193046682	KELLY JOHANA MESA ARRIETA	Kelly Mesa	Kelly Mesa	Kelly Mesa	Kelly Mesa	Kelly M
9	1193148571	LEIDY JOHANA PEREZ DIAZ	Leidy Perez	Leidy Perez	Leidy Perez	Leidy Perez	Leidy Perez
10	26007099	LOIRA ROSA RUBIO ALCORIA	Loira Rubio	Loira Rubio	Loira Rubio	Loira	
11	1066746809	LUZ AMPARO ZABALETA OTERO	Luz Amparo Zabaleta	Luz Amparo Zabaleta	Luz Amparo Zabaleta	Luz Amparo Zabaleta	Luz Amparo Zabaleta
12	50943983	LUZ NEY FLOREZ BOTELO	Luz Ney Flores	Luz Ney Flores	Luz Ney Flores	Luz Ney Flores	Luz Ney Flores
13	1062277591	MARISEL DEL SOCORRO MARTINEZ SELESTINO	MARICEL MARTINEZ	MARICEL M	MARICEL M	MARICEL M.	MARICEL M
14	33067865	MARJA ELENA TAPIA ANDRADE					
15	1063284765	MONICA PATRICIA MEZA FERNANDEZ	Monica meza	Monica Meza	Monica Meza	Monica Meza	Monica Meza
16	1007513547	NUBIA ROSA PLAZA GOMEZ					
17	1003079846	YASNEIS MARIA ALVAREZ COY	Yasnei ALVAREZ	Yasnei ALVAREZ	Yasnei ALVAREZ	Yasnei ALVAREZ	Yasnei A

Powered by CamScanner

18	1066601833	YEILIS ANDREA SALGADO BULA		Yeilis Salgado		Yeilis Salgado		Yeilis salgado		Yeilis salgado		Yeilis Salgado
19	1003290553	YESENIA MARBEL CORDERO ALVAREZ		Yesenia CORDERO A		Yesenia Cordero		Yesenia Cordero		Yesenia Cordero		Yesenia Cordero
20	1063276867	YOHEMI YANETH GUERRA OVIEDO		Yohemi Yaneth Guerra.		Yohemi Guerra		Yohemi Guerra		Yohemi Guerra		Yohemi Guerra

OBSERVACIONES:

FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA 3471178
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
TIERRADENTRO – MONTELIBANO





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

Nombre del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
CINDY PAOLA BUELVAS CABALLEROS	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
DEISY SENITH BELTRAN VERGARA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
DIANA CANDELARIA PLAZA SANCHEZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
EDITA ROSA MARTINEZ SALAZAR	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
GEORGINA DEL CARMEN CALLE HOYOS	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
GERALDIN DAYANA PEREZ HERNANDEZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
INELSA NORA BRAVO ALVAREZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
KELLY JOHANA MESA ARRIETA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
LEIDY JOHANA PEREZ DIAZ	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
LOIRA ROSA RUBIO ALCIRIA	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
LUZ AMPARO ZABALETA OTERO	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
LUZ NEY FLOREZ SOTELO	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026		X

	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026		X
MARJA ELENA TAPIA ANDRADE	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026		X
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
MONICA PATRICIA MEZA FERNANDEZ	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026		X
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026		X
NUBIA ROSA PLAZA GOMEZ	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026		X
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
YASNEIS MARIA ALVAREZ COY	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
YEILIS ANDREA SALGADO BULA	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026	X	
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026	X	
YESENIA MARBEL CORDERO ALVAREZ	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026	X	
	Realizar un cuadro comparativo sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	x		16/04/2026		X
	Identificar y describir tres riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos y proponer medidas		x	23/04/2026		X
YINETH MARLEIDA GRANDA BASTIDAS	Elaborar un resumen sobre la normatividad sanitaria relacionada con la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		x	7/05/2026		X

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: **3496936**_____No. SOLICITUD **2421442**_____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: **63550085** VERSION 03 SECTOR: SERVICIOS_____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: 2375 CAMPESENA_

FECHA: INICIO**: 06/05/2026**

FECHA: TERMINACIÓN: **03/06/2026** TOTAL HORAS: **40**

N.º APRENDICES: **22** MUNICIPIO: **AYAPEL - CÓRDOBA**

VEREDA**: P A L O T A L** DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	**6, 13, 20, 27 DE MAYO DE 2026 3 DE JUNIO DE 2026**	10:00	18:00
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** CC.1067865723

TELEFONO: 3228569085 EMAIL: gabriel.carett@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA:

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

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: 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	

Gabriel Carett

José Ernesto Barrera.

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3496936
Programa de Formación	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1066518530	AMADA ISABEL ARCOS RUDIÑO	Preinscrito
CC - 25809459	AMPARO DE JESUS ATENCIA RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 50995945	ANA SADITH ATENCIA MADERA	Preinscrito
CC - 50993421	ANA SUSANA PRASCA MARTINEZ	Preinscrito
CC - 25809922	ENITH ISABEL TRIANA DE HOYOS	Preinscrito
CC - 1066527470	ESTELA MARIA HERNANDEZ MENESES	Preinscrito
CC - 50995210	EVA MARIA QUINTERO COTERA	Preinscrito
CC - 50993431	IRLIS SAUDIT BERNAL ZAPATA	Preinscrito
CC - 1007951531	JULIO ALEJANDRO HOYOS VILLARRAGA	Preinscrito
CC - 1001094191	LORENA RIOS HEREDIA	Preinscrito
CC - 78106510	LUIS ELIAS DIAZ COLEY	Preinscrito
CC - 1066513116	LUZ MERY PEREIRA YEPES	Preinscrito
CC - 39276130	MIRIAM ROSA ACOSTA AVILEZ	Preinscrito
CC - 25807454	NERIS DEL CARMEN CORREA PAYARES	Preinscrito
CC - 50996086	NERLYS YOJANA RUIZ CORREA	Preinscrito
CC - 43058270	NIDIA DEL SOCORRO POLO SERPA	Preinscrito
CC - 1040496783	NORIDA PATRICIA SEHUANES MARTINEZ	Preinscrito
CC - 1193227781	OMARIS ROSA HERRERA TRIANA	Preinscrito
CC - 1066526020	SANDRA PIEDAD GONZALEZ MENDOZA	Preinscrito
CC - 52805276	YESENIA DEL CARMEN HEREDIA	Preinscrito

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 2026

PROGRAMA:	Higiene Para Manipuladores		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 06/05/2026	HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.	LUGAR: Pajonal -Ayapel
N° DE FICHA:	3496936	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	FECHA FIN DEL CURSO: 03/06/2026		

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	06/05/2026									
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	1066518530	AMADA ISABEL ARCOS RUDIÑO										
2	25809459	AMPARO DE JESUS ATENCIA RODRIGUEZ		Amparo Atencia								
3	50995945	ANA SADITH ATENCIA MADERA		Ana Sadith Atencia								
4	50993421	ANA SUSANA PRASCA MARTINEZ		Ana Susana prasca								
5	1007951581	ARELIS ISABEL GONZALEZ MENDOZA										
6	25809922	ENITH ISABEL TRIANA DE HOYOS		Enith Triana								
7	1066527470	ESTELA MARIA HERNANDEZ MENESES		Estela Hernandez								
8	50995210	EVA MARIA QUINTERO COTERA										
9	50993431	IRLIS SAUDIT BERNAL ZAPATA		Irlis Bernal								
10	1066515193	LINA MARCELA NUÑEZ PEREZ		Lina Núñez P.								
11	1001094191	LORENA RIOS HEREDIA										
12	78106510	LUIS ELIAS DIAZ COLEY		Luis Elias Diaz Coley								
13	1066513118	LUZ MERY PEREIRA YEPES		Luz Mery Pereira Yepes								
14	1003427902	MARIBELIS CASTILLO TERAN										
15	39276130	MIRIAM ROSA ACOSTA AVILEZ										
16	25807454	NERIS DEL CARMEN CORREA PAYARES		Neris Correa								

Powered by CamScanner

17	50996086	NERLYS YOJANA RUIZ CORREA		Nerlys Ruiz Correa								
18	43058270	NIDIA DEL SOCORRO POLO SERPA										
19	1040496783	NORIDA PATRICIA SEHUANES MARTINEZ										
20	1193227781	OMARIS ROSA HERRERA TRIANA										
21	1066526020	SANDRA PIEDAD GONZALEZ MENDOZA										
22	52805276	YESENIA DEL CARMEN HEREDIA										

Gabriel Carbtf

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Carbtf				
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMERE DEL INSTRUCTOR

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA 3496936
HIGIENE PARA MANIPULADORES
PAJONAL – AYAPEL





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

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3495302_____No. SOLICITUD 2420158_____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: **63550085** VERSION 03 SECTOR: SERVICIOS_____

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL: 2375 CAMPESENA_

FECHA: INICIO**: 24/04/2026**

FECHA: TERMINACIÓN: **29/05/2025** TOTAL HORAS: **40**

N.º APRENDICES: **23** MUNICIPIO: **CIENAGA DE ORO - CÓRDOBA**

VEREDA**: BERASTEGUI** DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES	**24 DE ABRIL , 8, 15, 22 y 29 de MAYO 2026**	10:00	18:00
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** CC.1067865723

TELEFONO: 3228569085 EMAIL: gabriel.carett@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: Asociación de Campesinos Agropecuarios del Corregimiento de Berástegui

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

E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA: ___

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: 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	

Gabriel Carett

INSTRUCTOR

Luis Ernesto Barrera.

COORDINADOR ACADEMICO

FECHA DE ENTREGA

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3495302
Programa de Formación	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1068658804	ALDAIR JESUS CORDERO RENHALS	Preinscrito
CC - 1068666981	ANA CAROLINA CARE CASTILLO	Preinscrito
CC - 1065013463	ANGIE SOFIA QUIÑONEZ VELLOJIN	Preinscrito
CC - 25877989	ARNEDIS PAOLA VILORIA CASTILLO	Preinscrito
CC - 1067944351	CAROLINA GOMEZ PAYARES	Preinscrito
CC - 1007734561	DARI LUZ POLO GERONIMO	Preinscrito
CC - 1003457085	DIANA MARCELA ZUÑIGA SALGADO	Preinscrito
CC - 1003458968	LUIS ALBERTO SALGADO GONZALEZ	Preinscrito
CC - 1003034023	LUISA FERNANDA SIMANCA RUIZ	Preinscrito
CC - 1007734560	MARIA ALEXANDRA POLO GERONIMO	Preinscrito
CC - 1007584460	MARISOL DE LA ROSA JIMENEZ	Preinscrito
CC - 1003458204	NATALIA CRISTINA MESTRA CASARRUBIA	Preinscrito
CC - 30688447	PILAR MARIA LOPEZ LLAMAS	Preinscrito
CC - 25876614	ROSALIA FLOREZ BEDOYA	Preinscrito
TI - 1064992936	TOMAS ALFONSO SALGADO MESTRA	Preinscrito
CC - 1064982085	VALENTINA RAMOS POLO	Preinscrito
CC - 1062606050	VANESA MARIA PEREZ ESPITIA	Preinscrito
CC - 1068582173	WENDY JOHANA HERNANDEZ TORDECILLA	Preinscrito
CC - 43753358	YAMILETH OLIVERA SOTO	Preinscrito
CC - 1063276867	YOHEMI YANETH GUERRA OVIEDO	Preinscrito
CC - 1064996027	YOHENIS DE JESUS SUAREZ VILLALBA	Preinscrito

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:	Arreglos Para Manipuladores		FECHA DE INICIO DEL CURSO: 24/04/2026	HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.	LUGAR: Berastegui - Ciénaga de Oro	
N° DE FICHA:	3495302	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CAPETT VELASQUEZ	FECHA FIN DEL CURSO: 29/05/2026			

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	24/04/2026		08/05/2026							
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	1068658804	ALDAIR JESUB CORDERO RHENALS										
2	1068866081	ANA CAROLINA CARE CASTILLO		Ana Care C.		Ana Care C.						
3	1065013463	ANGIE SOFIA QUIÑONEZ VELLOJIN										
4	25877989	ARNEDIS PAOLA VILORIA CASTILLO		Arnedis		Viloria						
5	1067944351	CAROLINA GOMEZ PAYARES										
6	1007734561	DARI LUZ POLO GERONIMO		DARI LUZ POLO		DARI LUZ						
7	1003457085	DIANA MARCELA ZUÑIGA SALGADO										
8	25768103	LUDIS DEL CARMEN JERONIMO BURGOS										
9	1003458968	LUIS ALBERTO SALGADO GONZALEZ										
10	1003034023	LUISA FERNANDA SIMANCA RUIZ										
11	1007734560	MARIA ALEXANDRA POLO GERONIMO		MARIA POLO GERONIMO		MARIA POLO.						
12	1007584460	MARISOL DE LA ROSA JIMENEZ										
13	1003458204	NATALIA CRISTINA MESTRA CASARRUBIA										
14	30668447	PILAR MARIA LOPEZ LLAMAS										
15	1149450962	SAUDITH MILENA SOTO PLAZA										
16	25876614	ROSALIA FLOREZ BEDOYA										

Powered by CamScanner

17	1064962036	TOMAS ALFONSO SALGADO MESTRA	Tomas Salgado		Tomas Salgado							
18	1064962085	VALENTINA RAMOS POLO	Valentina Ramos		Valentina Ramos							
19	1062606050	VANESA MARIA PEREZ ESPITIA	Vanesa Perez Espitia		Vanesa Perez Espitia							
20	1065552173	WENDY JOHANA HERNANDEZ TORDECILLA										
21	47753358	YAMILETH OLIVERA SOTO	Yamileth olivera		Yamileth							
22	1149450954	YANIS SOFIA HERNANDEZ HERNANDEZ	Yanis Hernandez		Yanis Hernandez							
23	1064990218	YENY PAOLA OSORIO SIMANCA	.yeny Osorio		yeny O.							
24	1063276867	YOHEMI YANETH GUERRA OVIEDO										
25	1064996027	YOHENIS DE JESUS SUAREZ VILLALBA										

1149450962 Saudith Milena Soto Plaza. Saudith Soto. Saudith S.

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Carrillo	Gabriel Carrillo			
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Gabriel Carrillo	Gabriel Carrillo			

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA 3495302
HIGENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
BERASTEGUI- CIENAGA DE ORO





OBLIGACIÓN CONTRACTUAL N° 01

ANEXO 02.

Registro de horas en SOFIA Plus mes MAYO 2026

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 22/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495302 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3471178 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3472884 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3496942 - DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102401 CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.

29080102402 REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080102403 CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE

29080102404 PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3465839 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3496936 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3464708 - DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102401 CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.

29080102402 REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080102403 CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE

29080102404 PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL N° 02

ANEXO 03:

Guias de aprendizaje, planeación pedagógica de los cursos de HIGIENE PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS y DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 92130091
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE..

- Resultados de Aprendizaje:
  1. CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
  2. REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DEALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS.
  3. CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN.
  4. PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS.

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

2. PRESENTACIÓN

La inocuidad alimentaria constituye un aspecto fundamental en los procesos de producción de alimentos, ya que garantiza que los productos elaborados sean seguros para el consumo humano y cumplan con la normatividad sanitaria vigente. En este contexto, la identificación, evaluación y control de los peligros

asociados al proceso productivo se convierte en una herramienta clave para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

La presente guía de aprendizaje tiene como propósito orientar a los aprendices en el reconocimiento de los peligros que pueden presentarse durante la producción de alimentos, así como en la aplicación de metodologías para la valoración, verificación y control de dichos riesgos mediante la determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC), conforme a los principios del sistema HACCP y la legislación sanitaria vigente.

A través de actividades de análisis, estudio de casos, simulaciones y trabajo colaborativo, los aprendices desarrollarán competencias para identificar riesgos en los procesos productivos, establecer medidas de control y proponer acciones de mejora que contribuyan a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

La presentación de un caso real relacionado con un brote de enfermedad transmitida por alimentos (ETA). A partir de la lectura y análisis del caso, los aprendices participarán en una discusión grupal orientada a identificar las posibles causas de contaminación, las fallas en el proceso productivo y la importancia de implementar controles en las diferentes etapas de la producción de alimentos.

Posteriormente, los aprendices responderán preguntas orientadoras como:

- ¿Qué peligros pueden presentarse durante la producción de alimentos?
- ¿Qué consecuencias puede generar un control inadecuado de los procesos?
- ¿Por qué es importante identificar los puntos críticos de control en la producción de alimentos?

Esta actividad permitirá activar los conocimientos previos y sensibilizar a los aprendices sobre la importancia de la inocuidad alimentaria.

Duración de la actividad: 2 horas

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

a. Descripción de la actividad:

Socialización sobre los conceptos fundamentales relacionados con la inocuidad alimentaria, incluyendo:

- Peligros biológicos, químicos y físicos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Principios del sistema HACCP.
- Identificación de puntos críticos de control (PCC).
- Normatividad sanitaria aplicable a la producción de alimentos.

Posteriormente, los aprendices desarrollarán un ejercicio práctico donde deberán identificar los posibles peligros presentes en un proceso productivo de alimentos, utilizando una guía de trabajo suministrada por el instructor.

Finalmente, se realizará una retroalimentación colectiva con el fin de aclarar conceptos y fortalecer los conocimientos necesarios para el desarrollo de las actividades posteriores.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Durante esta etapa, los aprendices desarrollarán actividades orientadas a fortalecer sus competencias en la identificación y valoración de peligros en los procesos de producción de alimentos.

El instructor presentará diferentes diagramas de procesos productivos (por ejemplo: preparación de alimentos, procesamiento de productos agrícolas o elaboración de alimentos preparados), con el fin de que los aprendices:

- Identifiquen las etapas del proceso productivo.
- Reconozcan los peligros asociados a cada etapa.
- Clasifiquen los peligros como biológicos, químicos o físicos.

- Realicen la valoración de los riesgos identificados.
- Elaboren una matriz de análisis de peligros.

Los aprendices trabajarán en grupos y elaborarán un informe técnico donde registrarán los resultados del análisis realizado.

Duración de la actividad: 18 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

En esta fase, los aprendices aplicarán los conocimientos adquiridos mediante la simulación de un proceso productivo de alimentos.

A partir de un caso práctico o escenario de producción, los aprendices deberán:

- Analizar el proceso productivo.
- Identificar los puntos críticos de control (PCC).
- Verificar las condiciones de operación del proceso.
- Comparar los peligros valorados con los parámetros de control establecidos.
- Proponer ajustes o acciones de mejora para garantizar la inocuidad del alimento.

Cada grupo presentará sus resultados mediante una exposición y entregará un informe donde se describan los puntos críticos identificados, los riesgos asociados y las medidas correctivas o preventivas propuestas.

Duración de la actividad: 18 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**	Identificación de peligros en el proceso productivo de alimentos.	Informe escrito y matriz de identificación de peligros en un proceso de producción de alimentos.	Enumera los peligros asociados al proceso de producción de alimentos según criterios técnicos. Identifica las condiciones de operación de la maquinaria y equipos. Reconoce las etapas del proceso productivo.	Observación directa y revisión documental. Instrumento: Lista de chequeo.
N/A	**N/A**	Valoración de peligros en el proceso productivo.	Matriz de valoración de riesgos elaborada por el aprendiz.	Aplica la metodología de análisis de peligros. Valora los riesgos asociados al proceso productivo. Relaciona los peligros con las	Análisis de producto. Instrumento: Rúbrica de evaluación.

				condiciones de operación.	
N/A	**N/A**	Verificación de puntos críticos de control.	Registro de verificación de los puntos críticos de control en el proceso productivo.	Compara las condiciones técnicas con los parámetros de operación. Identifica correctamente los puntos críticos de control. Registra los resultados del monitoreo del proceso.	Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de verificación.
N/A	**N/A**	Propuesta de ajustes al proceso productivo.	Informe de propuestas de mejora del proceso productivo.	Formula acciones correctivas y preventivas. Propone mejoras en los puntos críticos de control. Sustenta técnicamente las propuestas de ajuste.	Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Rúbrica de evaluación.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en un alimento que puede causar efectos adversos en la salud.

Punto Crítico de Control (PCC): Etapa del proceso en la cual se puede aplicar una medida de control para prevenir, eliminar o reducir un peligro a un nivel aceptable.

Inocuidad alimentaria: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con su uso previsto.

HACCP: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control utilizado para garantizar la seguridad de los alimentos.

ETA: Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Organización Mundial de la Salud (OMS). Inocuidad de los alimentos.
- FAO. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- INVIMA. Normatividad sanitaria para alimentos en Colombia.
- Decreto 3075 de 1997 – Ministerio de Salud.
- Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos en Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Gabriel Carett	Instructor	Centro de Formación CABP	Marzo 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene para Manipuladores de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 63550085
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: 290801023 – Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje:

  1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.

  2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente

  3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.

  4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz, el Servicio Nacional De Aprendizaje – SENA, como institución de Formación Profesional para el trabajo y el desarrollo humano, proyecta con esta competencia desarrollar en usted la correcta manipulación de alimentos, sabiendo que es fundamental para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y garantizar la inocuidad alimentaria en servicios

de alimentación y especialmente en el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Esta guía orienta el desarrollo de competencias relacionadas con la normatividad sanitaria vigente, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), identificación de riesgos y cultura del buen trato.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Apreciados aprendices esta primera parte de la guía y la que continúa tienen como propósito sensibilizarlo ante las temáticas que luego abordaremos. Por tanto, lo invito a que observe y analice las imágenes que se presentan en el video del enlace que les comparto.

https://www.youtube.com/watch?v=3XNRQZWYIeM

Seguidamente, en grupos de 3 aprendices compartirán e intercambiaran opiniones y experiencias similares que posteriormente socializaran en plenaria.

Ambiente requerido: convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: conversatorios, socialización, análisis de video.

Materiales de formación: Tv – video beam

Material de apoyo: video descargado de YouTube

Duración de la actividad: 2 horas

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

a. Descripción de la actividad:

Ahora continua explorando tus conocimientos previos que posees de las temáticas que estudiaremos más adelante. Para esto, te planteo unas preguntas que te orienten:

1. ¿Qué debilidades tiene usted que generalmente se convierten en obstáculos en el camino hacia sus metas?
2. ¿En qué o quienes se apoya para superar las dificultades que encuentra en su camino?

3. Identifica las fortalezas que te sirven como soporte en los momentos difíciles. Indique el porqué.
4. ¿Qué aspectos le gustaría fortalecer durante su formación?
5. Plantee estrategias que contribuyan a superar las debilidades y potenciar sus fortalezas.

Ambiente requerido: ambiente convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: conversatorios, socialización, análisis de imágenes

Materiales de formación: TV- Video beam.

Material de apoyo: video tomado de Youtube.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Actividad de aprendizaje: Desarrollar destrezas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad establecida.

Subactividad No. 1 Junto con dos compañeros más lean el material que les entregará su instructor.

A partir de las anteriores reflexiones lo invito a que en el ambiente de aprendizaje construya su matriz DOFA PERSONAL, puede apoyarse en la lectura del siguiente blog, además de la explicación que dará su instructor.

https://rosanarosas.com/matriz-foda-personal/

- A continuación un ejemplo de los cuatro elementos que contiene la matriz.



Imagen tomada de https://rosanarosas.com/matriz-foda-personal/

Además de los cuatro aspectos, describa las estrategias que implementará para superar las debilidades y amenazas que identifica en usted y en su entorno, así mismo, cómo aprovechará sus fortalezas y las oportunidades que observa en su contexto. De forma aleatoria se escogerán 5 aprendices que expondrán su gráfico. antes de subirlo a la plataforma.
Matriz DOFA personal. Evidencia (1).

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo, Lectura comprensiva guiada. Aprendizaje basado en la reflexión personal.Construcción de organizadores gráficos (Matriz DOFA).

Materiales de formación: Documento de lectura entregado por el instructor. Formato plantilla de Matriz DOFA (digital o impreso).

Material de apoyo: Ejemplo gráfico de matriz DOFA. Normatividad vigente sobre manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud).

Evidencias de aprendizaje: Matriz DOFA. Exposición oral

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de evaluación (criterios: claridad, coherencia, análisis crítico, aplicación contextual, presentación).

Duración de la actividad: 18 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Simulación integral del proceso desde recepción hasta servido aplicando BPM y cultura del buen trato.

Ambiente requerido: Ambiente productivo simulado

Estrategias o técnicas didácticas activas: Juego de roles, evaluación práctica

Materiales de formación: Equipos y utensilios de cocina. Uniforme completo de manipulador (cofia, tapabocas, delantal, guantes si aplica).

Material de apoyo: Video, guías, formatos de control, termómetro, EPP

Evidencias de aprendizaje: Aplicación correcta de BPM durante toda la simulación. Uso adecuado del EPP. Control y registro de temperaturas. Manipulación higiénica de alimentos. Actitud de servicio y buen trato.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de BPM. Rúbrica de evaluación práctica (criterios: higiene, técnica, control de riesgos, trabajo en equipo, actitud de servicio). Observación directa del instructor. Coevaluación entre compañeros.

Duración de la actividad: 18 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**	Reflexión Inicial	Análisis de caso ETA	Identifica causas y propone acciones	Lista de chequeo
N/A	**N/A**	Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje	Mapa conceptual	Relaciona conceptos de higiene	Rúbrica
N/A	**N/A**	Apropiación	Práctica lavado de manos	Aplica técnica correcta	Lista de verificación
N/A	**N/A**	Transferencia del conocimiento	Simulación integral	Aplica BPM y reporta riesgos	Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.

ETA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Inocuidad: Garantía de que el alimento no cause daño.

Contaminación cruzada: Transferencia de microorganismos entre alimentos.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

• Decreto 3075 de 1997

• Resolución 2674 de 2013

• Lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

• Diseño Curricular 63550085 SENA

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Gabriel Carett	Instructor	Centro de Formación CABP	FEBRERO 2026

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 **02/03/2026**	
Denominación del Programa de Formación **DETERMINACION DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS**	
Modalidad de Formación **PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa de Formación **92130091**	
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	**Nombres y Apellidos** **GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ** — **Regional y Centro de formación** **CABP** **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	
			1. CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.	ALIMENTOS: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, DETERIORO, IMPORTANCIA. CONTAMINACIÓN: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA, PREVENCIÓN. MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN.	RECONOCER LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS. DETERMINAR LA NATURALEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS.	ENUMERA LOS PELIGROS ASOCIADOS AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. APLICA MANUALES TECNICOS Y NORMATIVA EN LA IDENTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE MAQUINAS Y EQUIPOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS PRESENTA EL LISTADO DE PELIGROS RELACIONADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO, SEGÚN CRITERIOS TECNICOS. INTERPRETA LA METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN EL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS	3	1	LISTA DE CHEQUEO Y REPORTE ESCRITO DONDE EL APRENDIZ IDENTIFICA LOS PELIGROS BIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS PRESENTES EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS	EXPOSICIÓN DIALOGADA -ANÁLISIS DE CASOS -TRABAJO COLABORATIVO -LLUVIA DE IDEAS -ESTUDIO DE EJEMPLOS REALES	AULA	• 1COMPUTADOR • 1VIDEO BEAM • 1GUÍAS DE APRENDIZAJE • 1NORMATIVIDAD SANITARIA • 1TABLERO Y MARCADORES • 1MATERIAL AUDIOVISUAL SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA	GABRIEL CARETT	

		CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	2. REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS.	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS: DEFINICIÓN, CAUSAS, AGENTES, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. PELIGRO: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, PREVENCIÓN RIESGO: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, PREVENCIÓN.	ESTABLECER LOS PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. RELACIONAR LOS PELIGROS ASOCIADOS AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. ELABORAR LA MATRIZ DE RIESGOS PARA EL PROCESO PRODUCTIVO DE ALIMENTOS.	ESTABLECE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL PARA EL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO A LA METODOLOGÍA ESTABLECIDA POR LA NORMATIVA. EMPLEA LA METODOLOGÍA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA MATRIZ DE PELIGROS IDENTIFICADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS. PRESENTA LA MATRIZ DE PELIGROS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN METODOLOGÍA ESTABLECIDA POR LA NORMATIVA. RELACIONA LAS CONDICIONES ESTÁNDAR DE OPERACIÓN EN UN PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	ESTUDIO DE CASO ETA Y ANÁLISIS NORMATIVO	4	2	MATRIZ DE PELIGROS ELABORADA POR LOS APRENDICES DONDE SE IDENTIFICAN RIESGOS ASOCIADOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) Y SE RELACIONAN CON EL PROCESO PRODUCTIVO.	• 1ESTUDIO DE CASO • 1APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS • 1DISCUSIÓN GRUPAL • 1ANÁLISIS DOCUMENTAL DE NORMATIVA SANITARIA	AULA	CASOS DE ESTUDIO • 1NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE • COMPUTADOR • VIDEO BEAM • GUÍA PARA ELABORACIÓN DE MATRIZ DE RIESGOS	GABRIEL CARETT	
			3. CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN.	MAQUINARIA: DEFINICIÓN, CLASES, PRINCIPIOS DE OPERACIÓN. EQUIPOS: DEFINICIÓN, CLASES, PRINCIPIOS DE OPERACIÓN.	DETERMINAR LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL PARA EL PROCESO PRODUCTIVO. DOCUMENTAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS COMPARAR LOS PELIGROS DOCUMENTADOS CONTRA LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO.	COMPARA CON CONOCIMIENTOS TÉCNICOS LOS PELIGROS VALORADOS FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN. PRESENTA REGISTROS DE LA VERIFICACIÓN DE LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO CUMPLIENDO LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	SIMULACIÓN INTEGRAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	16	4	REGISTRO DE VERIFICACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DONDE EL APRENDIZ IDENTIFICA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y DOCUMENTA LOS PELIGROS DETECTADOS EN CADA ETAPA.	• 1SIMULACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO • 1APRENDIZAJE BASADO EN PROYECTOS • 1TRABAJO EN EQUIPO • 1ANÁLISIS TÉCNICO DEL PROCESO	AULA	• 1EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS • 1FORMATOS DE CONTROL Y MONITOREO • 1GUÍAS DE TRABAJO • 1COMPUTADOR • 1VIDEO BEAM	GABRIEL CARETT	
			4. PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS.	PUNTO CRÍTICO DE CONTROL: DEFINICIÓN. MONITOREO PUNTO DE CONTROL: DEFINICIÓN, MONITOREO SEVERIDAD: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPLICACIONES. PROBABILIDAD DE OCURRENCIA. VARIABLE: CONCEPTO, RANGO DE MEDICIÓN, AMPLITUD, PRECISIÓN, ESCALA ACCIONES DE MEJORA: DEFINICIÓN, INCIDENCIA.	ACTUALIZAR EL LISTADO DE PELIGROS IDENTIFICADOS. ASIGNAR LAS ACCIONES DE MEJORA A LOS PUNTOS DEPURADOS. PROPONER	FORMULA MEJORAS EN EL PROCESO PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. DEMUESTRA HABILIDADES EN EL RECONOCIMIENTO DE LAS CORRECCIONES AL PROCESO PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y CONDICIONES DE PROCESO. PRESENTA INFORMES DE LAS PROPUESTAS DE AJUSTES, TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES	PROPUESTA DE MEJORAS EN LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)	8	2	INFORME DE PROPUESTAS DE MEJORA DONDE EL APRENDIZ PLANTEA ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS FRENTE A LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO.	• 1DEBATE TÉCNICO • 1APRENDIZAJE COLABORATIVO • 1TALLER DE MEJORA DE PROCESOS	AULA	• 1GUÍAS DE APRENDIZAJE • 1FORMATOS DE MEJORA DE PROCESOS • 1COMPUTADOR • 1VIDEO BEAM • 1TABLERO	GABRIEL CARETT	

Copia No Controlada

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**17/02/2026**
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE PARA MANIPULADORES DEALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**63550085**
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	

Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación
GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	**CABP**
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	
			1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.	REQUISITOS SANITARIOS PARA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EQUIPOS Y UTENSILIOS. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ESTADO DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASES Y EMBALAJES, FABRICACIÓN (TEMPERATURA). ENVASADO Y EMBALAJE, CONTAMINACIÓN CRUZADA: PREVENCIÓN. RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ÁREA. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS. RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SOCIAL, PENAL Y LEGAL. RIESGOS PARA LA SALUD ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN. GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE 2 AÑOS: PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA Y MENSAJES CLAVES.	IDENTIFICAR REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DETERMINAR LOS REQUISITOS QUE DEBE TENER EL PERSONAL MANIPULADO DE ALIMENTOS DETERMINAR LOS REQUISITOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILIZAN PARA MANIPULAR MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS IDENTIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA SEGUROS EN REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALIMENTOS CALIENTES RECONOCER ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA IDENTIFICAR PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS QUE LO CONFORMAN IDENTIFICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL CONOCER EL PROCESO DE RECIBIR, ALMACENAR Y PREPARAR LOS ALIMENTOS IDENTIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS RECONOCER EL ÁREA DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DE CADA ÁREA APLICAR PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CADA POBLACIÓN	IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD. CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO ASOCIADOS A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y MANIPULACIÓN IDENTIFICA LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGÚN NORMA SANITARIA VIGENTE IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS ETAPAS DEL PROCESO DESCRIBE SIGNOS Y SÍNTOMAS DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE PREVENCIÓN Y MANEJO DE ETAS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS VERIFICA EL BUEN ESTADO Y LIMPIEZA DE LOS IMPLEMENTOS DE USO PERSONAL TENIENDO EN CUENTA LA VIDA ÚTIL DE LOS MISMOS, RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS INSTITUCIONALES. ALMACENA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA SUS CARACTERÍSTICAS	ESTUDIO DE CASO ETA Y ANÁLISIS NORMATIVO	3	1	TALLER ESCRITO Y ANÁLISIS DE CASO	ESTUDIO DE CASO - TRABAJO COLABORATIVO	AULA DE FORMACIÓN	VIDEO, GUÍAS, FORMATOS DE CONTROL, EPP	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	SANEAMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO, COMPONENTES: PROGRAMAS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DESECHOS SÓLIDOS CONTROL DE PLAGAS ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- ETA: CONCEPTO, MICROORGANISMOS (BACTERIAS, VIRUS, HONGOS, PARÁSITOS, ETC.), MODOS DE TRANSMISIÓN, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTO CERTIFICACIÓN MÉDICA, RECONOCIMIENTO MÉDICO EN CASO DE ENFERMEDAD. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: CONCEPTO, HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS, ROPA DE TRABAJO, MEDIDAS DE PROTECCIÓN, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: PLAN, DURACIÓN, FRECUENCIA, CONTENIDOS, FACILITADORES.	DESCRIBIR CARACTERÍSTICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS LISTAR LOS EXÁMENES MÉDICOS REQUERIDOS EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CITAR LOS REQUISITOS MÉDICOS OCUPACIONALES PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIR CON NORMAS HIGIÉNICAS PERSONAL REALIZAR LAVADO DE MANOS EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PORTAR ROPA DE TRABAJO COMPLETA Y LIMPIA ASISTIR A LAS CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTOS ESTABLECIDAS POR EL ENTE COMPETENTE	CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE CUMPLE CON EL CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE REALIZA ACTIVIDADES DE AUTOCUIDADO COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE UTILIZA ROPA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD SANITARIA	ESTUDIO DE CASO ETA Y ANÁLISIS NORMATIVO	4	2	LISTA DE CHEQUEO Y REGISTRO DE TEMPERATURAS	DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA - SIMULACIÓN	AMBIENTE DE COCINA O SIMULADO	VIDEO, GUÍAS, FORMATOS DE CONTROL, EPP	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	
			3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.	REQUISITOS HIGIÉNICOS FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO,CONTROL, CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TEMPERATURAS (FRIO Y CALIENTE), CONDICIONES SANITARIAS, RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FACTORES, MECANISMOS DE CONTROL (FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS). TEMPERATURA: RANGOS, TIPOS, CONTROLES, PREPARACIONES Y MODIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS. OPERACIONES DE FABRICACIÓN: SECUENCIAL Y CONTINUA	IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS Y ÁREAS PRINCIPALES EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL IDENTIFICAR RIESGOS EN SALUD ASOCIADOS A MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DESCRIBIR ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN ALIMENTOS-ETA VERIFICAR PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS INFORMAR DE MANERA OPORTUNA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES PARA SU DEVOLUCIÓN Y REPOSICIÓN UBICAR LOS ALIMENTOS EN ESPACIOS Y/O ÁREAS ASIGNADAS VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO REGISTRAR INFORMACIÓN EN FORMATOS ESTABLECIDOS REGISTRAR LA INFORMACIÓN EN FORMATO ESTABLECIDO GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIA DEL LUGAR DE TRABAJO IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS APLICAR CONTROLES (FÍSICOS Y ORGANOLÉPTICOS).EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VERIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS COMUNICAR ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS (OLOR, SABOR, TEXTURA, COLOR, ETC.) REPORTAR ALERTAS QUE GENEREN RIESGOS EN EL PROCESO DE MANIPULACIÓN CUMPLIR CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	VERIFICA EL ESTADO DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS FICHAS TÉCNICAS PREPARA LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD Y NORMATIVA SANITARIA CUMPLE CON LAS VARIABLES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE APLICA MEDIDAS DE CONTROL EN LOS PUNTOS CRÍTICOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS INFORMA DE MANERA OPORTUNA NOVEDADES QUE PUEDAN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.	SIMULACIÓN INTEGRAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	16	4	EVALUACIÓN PRÁCTICA CON LISTA DE VERIFICACIÓN	JUEGO DE ROLES - EVALUACIÓN PRÁCTICA	AMBIENTE SIMULADO	VIDEO, GUÍAS, FORMATOS DE CONTROL, EPP	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	
			4. ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	CULTURA DE BUEN TRATO: CONCEPTO, IMPORTANCIA, ESTRATEGIAS: SONRISA, AMOR, RESPETO Y DIÁLOGO. PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO: RECONOCIMIENTO, EMPATÍA, INTERACCIÓN IGUALITARIA, DIALOGO Y	DIFERENCIAR CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES ACTORES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO FORTALECER HÁBITOS DE BUEN ESCUCHA APLICAR PRINCIPIOS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA CANALIZAR QUEJAS Y RECLAMOS UTILIZANDO CONDUCTOS ESTABLECIDOS EMPLEAR ESTRATEGIAS DE TRATO AMABLE, CÁLIDO Y RESPETUOSO CONTRIBUIR EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO PROMOVER LA CULTURA DEL BUEN TRATO TANTO EN LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS VIGILAR Y HACER BUEN USO DE LOS RECURSOS PÚBLICOS	APLICA PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES	JUEGO DE ROLES EN ATENCIÓN EN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	8	2	OBSERVACIÓN DIRECTA DEL DESEMPEÑO	JUEGO DE ROLES - SIMULACIÓN	AULA	VIDEO, GUÍAS, FORMATOS DE CONTROL, EPP	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	

Copia no controlada

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL N° 03

ANEXO 04.

Reporte de juicios evaluativos de las Fichas 3472884, 3465839 Y 3471178 - HIGIENE PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS en los Municipios de Pueblo Nuevo, Canalete y Montelibano respectivamente y los juicios evaluativos de la ficha 3464708-DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS en el Municipio de Ciénaga de Oro.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 07/05/2026
Ficha de Caracterización: 3472884
Código: 63550085
Versión: 3
Denominación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 01/04/2026
Fecha Fin: 29/04/2026
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	1003080031	YENIS MARGOTH	CRESPO JIMENEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003080031	YENIS MARGOTH	CRESPO JIMENEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003080031	YENIS MARGOTH	CRESPO JIMENEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	APROBADO	07/05/2026 15:25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003080031	YENIS MARGOTH	CRESPO JIMENEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003359648	ROSA AMALIA	FLOREZ BENAVIDES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003359648	ROSA AMALIA	FLOREZ BENAVIDES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003359648	ROSA AMALIA	FLOREZ BENAVIDES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	APROBADO	07/05/2026 15:25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003359648	ROSA AMALIA	FLOREZ BENAVIDES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003359775	ANDRES	BELTRAN HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003359775	ANDRES	BELTRAN HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003359775	ANDRES	BELTRAN HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	APROBADO	07/05/2026 15:25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003359775	ANDRES	BELTRAN HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
TI	1003360580	KEVIN ANDRES	BEDOLLA CARO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
TI	1003360580	KEVIN ANDRES	BEDOLLA CARO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
TI	1003360580	KEVIN ANDRES	BEDOLLA CARO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	APROBADO	07/05/2026 15:25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
TI	1003360580	KEVIN ANDRES	BEDOLLA CARO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1007560847	LUISA MARIA	MONTIEL DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1007560847	LUISA MARIA	MONTIEL DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1007560847	LUISA MARIA	MONTIEL DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	APROBADO	07/05/2026 15:25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1007560847	LUISA MARIA	MONTIEL DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067283322	MARIA JOSE	SUAREZ RUIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067283322	MARIA JOSE	SUAREZ RUIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067283322	MARIA JOSE	SUAREZ RUIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	APROBADO	07/05/2026 15:25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067283322	MARIA JOSE	SUAREZ RUIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067290364	AMARILYS MABEL	ACOSTA OTERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067290364	AMARILYS MABEL	ACOSTA OTERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067290364	AMARILYS MABEL	ACOSTA OTERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	APROBADO	07/05/2026 15:25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067290364	AMARILYS MABEL	ACOSTA OTERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067292051	CARMEN LUCIA	HERNANDEZ GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067292051	CARMEN LUCIA	HERNANDEZ GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 15:26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CC	1067292051	CARMEN LUCIA	HERNANDEZ GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067292051	CARMEN LUCIA	HERNANDEZ GARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE	CORPAS LOPEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE	CORPAS LOPEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE	CORPAS LOPEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE	CORPAS LOPEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	10893430	ELIECER EMIRO	RAMOS SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	10893430	ELIECER EMIRO	RAMOS SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	10893430	ELIECER EMIRO	RAMOS SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	10893430	ELIECER EMIRO	RAMOS SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	11105324	YORGAN FARIT	SIERRA CANCHILA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	11105324	YORGAN FARIT	SIERRA CANCHILA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	11105324	YORGAN FARIT	SIERRA CANCHILA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	11105324	YORGAN FARIT	SIERRA CANCHILA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1120569777	EDWIN GIOVANNY	ARIZA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1120569777	EDWIN GIOVANNY	ARIZA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1120569777	EDWIN GIOVANNY	ARIZA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1120569777	EDWIN GIOVANNY	ARIZA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26066428	INGRIS PATRICIA	RIVERA FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26066428	INGRIS PATRICIA	RIVERA FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26066428	INGRIS PATRICIA	RIVERA FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26066428	INGRIS PATRICIA	RIVERA FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26066620	NADIA FARLEY	SIERRA CANCHILA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26066620	NADIA FARLEY	SIERRA CANCHILA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26066620	NADIA FARLEY	SIERRA CANCHILA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26066620	NADIA FARLEY	SIERRA CANCHILA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	2761897	JUAN ENRIQUE	NISPERUZA NISPERUZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	2761897	JUAN ENRIQUE	NISPERUZA NISPERUZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	2761897	JUAN ENRIQUE	NISPERUZA NISPERUZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	2761897	JUAN ENRIQUE	NISPERUZA NISPERUZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	2805540	UBALDO JOSE	GALVIS VILLARREAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	2805540	UBALDO JOSE	GALVIS VILLARREAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	2805540	UBALDO JOSE	GALVIS VILLARREAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	2805540	UBALDO JOSE	GALVIS VILLARREAL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	43698732	CARMEN ALICIA	TEJADA SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	43698732	CARMEN ALICIA	TEJADA SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	43698732	CARMEN ALICIA	TEJADA SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	43698732	CARMEN ALICIA	TEJADA SALCEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CC	50853998	DAIRA ELENA	BERTEL VERONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50853998	DAIRA ELENA	BERTEL VERONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50853998	DAIRA ELENA	BERTEL VERONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50853998	DAIRA ELENA	BERTEL VERONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50948403	BERCELIA VERENA	BERTEL VERONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50948403	BERCELIA VERENA	BERTEL VERONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50948403	BERCELIA VERENA	BERTEL VERONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50948403	BERCELIA VERENA	BERTEL VERONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50948419	TERESA	VERBEL GUZMAN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50948419	TERESA	VERBEL GUZMAN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50948419	TERESA	VERBEL GUZMAN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50948419	TERESA	VERBEL GUZMAN	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50978193	MARTHA ELENA	DIAZ SALGADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50978193	MARTHA ELENA	DIAZ SALGADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50978193	MARTHA ELENA	DIAZ SALGADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50978193	MARTHA ELENA	DIAZ SALGADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50998946	ARGENIDA DEL CARMEN	JIMENEZ AMANTE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50998946	ARGENIDA DEL CARMEN	JIMENEZ AMANTE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50998946	ARGENIDA DEL CARMEN	JIMENEZ AMANTE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50998946	ARGENIDA DEL CARMEN	JIMENEZ AMANTE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78725923	UBALDO JOSE	GALVIS JARAMILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78725923	UBALDO JOSE	GALVIS JARAMILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78725923	UBALDO JOSE	GALVIS JARAMILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78725923	UBALDO JOSE	GALVIS JARAMILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78727127	NEVER ANTONIO	GALVIS JARAMILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78727127	NEVER ANTONIO	GALVIS JARAMILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78727127	NEVER ANTONIO	GALVIS JARAMILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78727127	NEVER ANTONIO	GALVIS JARAMILLO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78727853	EDINSON RAFAEL	VERGARA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78727853	EDINSON RAFAEL	VERGARA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78727853	EDINSON RAFAEL	VERGARA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78727853	EDINSON RAFAEL	VERGARA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78740923	SABAS ARNOBIS	DIAZ BRAVO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78740923	SABAS ARNOBIS	DIAZ BRAVO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78740923	SABAS ARNOBIS	DIAZ BRAVO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 15.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	78740923	SABAS ARNOBIS	DIAZ BRAVO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 15.26 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 07/05/2026
Ficha de Caracterización: 3465839
Código: 63550085
Versión: 3
Denominación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 07/04/2026
Fecha Fin: 28/04/2026
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	1002996619	MARIA ESTHER	OVIEDO EMERY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1002996619	MARIA ESTHER	OVIEDO EMERY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1002996619	MARIA ESTHER	OVIEDO EMERY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE APROVECHAMIENTO SANITARIO.	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1002996619	MARIA ESTHER	OVIEDO EMERY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003451027	ESTHER SOFIA	DORIA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003451027	ESTHER SOFIA	DORIA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003451027	ESTHER SOFIA	DORIA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE APROVECHAMIENTO SANITARIO.	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003451027	ESTHER SOFIA	DORIA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068580051	ARLEDIS PATRICIA	PACHECO VILORIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068580051	ARLEDIS PATRICIA	PACHECO VILORIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068580051	ARLEDIS PATRICIA	PACHECO VILORIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE APROVECHAMIENTO SANITARIO.	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068580051	ARLEDIS PATRICIA	PACHECO VILORIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068590466	KATTY LORENA	PINTO MANJARREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068590466	KATTY LORENA	PINTO MANJARREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068590466	KATTY LORENA	PINTO MANJARREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE APROVECHAMIENTO SANITARIO.	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068590466	KATTY LORENA	PINTO MANJARREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
TI	1192749103	ELIANA MARCELA	HERNANDEZ TORDECILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
TI	1192749103	ELIANA MARCELA	HERNANDEZ TORDECILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
TI	1192749103	ELIANA MARCELA	HERNANDEZ TORDECILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE APROVECHAMIENTO SANITARIO.	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
TI	1192749103	ELIANA MARCELA	HERNANDEZ TORDECILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25766826	BUENAVENTURA	CAUSIL MUÑOZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25766826	BUENAVENTURA	CAUSIL MUÑOZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25766826	BUENAVENTURA	CAUSIL MUÑOZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE APROVECHAMIENTO SANITARIO.	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25766826	BUENAVENTURA	CAUSIL MUÑOZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25766832	TERESA DE JESUS	SALGADO GONZALEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25766832	TERESA DE JESUS	SALGADO GONZALEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25766832	TERESA DE JESUS	SALGADO GONZALEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE APROVECHAMIENTO SANITARIO.	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25766832	TERESA DE JESUS	SALGADO GONZALEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767321	MERYS MARIA	NISPERUZA MONTIEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767321	MERYS MARIA	NISPERUZA MONTIEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CC	25767321	MERYS MARIA	NISPERUZA MONTIEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767321	MERYS MARIA	NISPERUZA MONTIEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767472	PETRONA EUDOCIA	NISPERUZA NEGRETE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767472	PETRONA EUDOCIA	NISPERUZA NEGRETE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767472	PETRONA EUDOCIA	NISPERUZA NEGRETE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767472	PETRONA EUDOCIA	NISPERUZA NEGRETE	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767552	ELVIRA REGINA	MANJARREZ CORDERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767552	ELVIRA REGINA	MANJARREZ CORDERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767552	ELVIRA REGINA	MANJARREZ CORDERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767552	ELVIRA REGINA	MANJARREZ CORDERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767689	MARIA DEL PILAR	VARGAS SENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767689	MARIA DEL PILAR	VARGAS SENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767689	MARIA DEL PILAR	VARGAS SENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25767689	MARIA DEL PILAR	VARGAS SENA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	34983966	LILIA ESTHER	MARTINEZ PAEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	34983966	LILIA ESTHER	MARTINEZ PAEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	34983966	LILIA ESTHER	MARTINEZ PAEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	34983966	LILIA ESTHER	MARTINEZ PAEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35010991	LUZ ENADIS	SENA CAUSIL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35010991	LUZ ENADIS	SENA CAUSIL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35010991	LUZ ENADIS	SENA CAUSIL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35010991	LUZ ENADIS	SENA CAUSIL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011089	DERLIT DEL ROSARIO	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011089	DERLIT DEL ROSARIO	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011089	DERLIT DEL ROSARIO	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011089	DERLIT DEL ROSARIO	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011953	CECILIA ARLET	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011953	CECILIA ARLET	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011953	CECILIA ARLET	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011953	CECILIA ARLET	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011993	MARLY DEL CARMEN	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011993	MARLY DEL CARMEN	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011993	MARLY DEL CARMEN	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	35011993	MARLY DEL CARMEN	HERNANDEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	42653470	MARIA ISABEL	HERNANDEZ DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	42653470	MARIA ISABEL	HERNANDEZ DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	42653470	MARIA ISABEL	HERNANDEZ DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	42653470	MARIA ISABEL	HERNANDEZ DE LA ROSA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CC	50898663	ANDREA DE JESUS	SOTO AGAMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50898663	ANDREA DE JESUS	SOTO AGAMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50898663	ANDREA DE JESUS	SOTO AGAMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE (GESTIÓN SANITARIA)	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50898663	ANDREA DE JESUS	SOTO AGAMEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50917044	CLAUDIA PATRICIA	BOLAÑOS ENAMORADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50917044	CLAUDIA PATRICIA	BOLAÑOS ENAMORADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50917044	CLAUDIA PATRICIA	BOLAÑOS ENAMORADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE (GESTIÓN SANITARIA)	APROBADO	07/05/2026 19.24 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50917044	CLAUDIA PATRICIA	BOLAÑOS ENAMORADO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	07/05/2026 19.25 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 10/05/2026
Ficha de Caracterización: 3471178
Código: 63550085
Versión: 3
Denominación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 09/04/2026
Fecha Fin: 07/05/2026
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	1003076864	GERALDIN DAYANA	PEREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003076864	GERALDIN DAYANA	PEREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003076864	GERALDIN DAYANA	PEREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003076864	GERALDIN DAYANA	PEREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003079846	YASNEIS MARIA	ALVAREZ COY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003079846	YASNEIS MARIA	ALVAREZ COY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003079846	YASNEIS MARIA	ALVAREZ COY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003079846	YASNEIS MARIA	ALVAREZ COY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003290553	YESENIA MARBEL	CORDERO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003290553	YESENIA MARBEL	CORDERO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003290553	YESENIA MARBEL	CORDERO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003290553	YESENIA MARBEL	CORDERO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1007513547	NUBIA ROSA	PLAZA GOMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	NO APROBADO	10/05/2026 21.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1007513547	NUBIA ROSA	PLAZA GOMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	NO APROBADO	10/05/2026 21.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1007513547	NUBIA ROSA	PLAZA GOMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA.	NO APROBADO	10/05/2026 21.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1007513547	NUBIA ROSA	PLAZA GOMEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	NO APROBADO	10/05/2026 21.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062277591	YINETH MARLEIDA	GRANDA BASTIDAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	NO APROBADO	10/05/2026 21.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062277591	YINETH MARLEIDA	GRANDA BASTIDAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	NO APROBADO	10/05/2026 21.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062277591	YINETH MARLEIDA	GRANDA BASTIDAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA.	NO APROBADO	10/05/2026 21.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062277591	YINETH MARLEIDA	GRANDA BASTIDAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	NO APROBADO	10/05/2026 21.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063279347	INELSA NORA	BRAVO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063279347	INELSA NORA	BRAVO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063279347	INELSA NORA	BRAVO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063279347	INELSA NORA	BRAVO ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063283699	DEISY SENITH	BELTRAN VERGARA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063283699	DEISY SENITH	BELTRAN VERGARA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063283699	DEISY SENITH	BELTRAN VERGARA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063283699	DEISY SENITH	BELTRAN VERGARA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063284785	MONICA PATRICIA	MEZA FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063284785	MONICA PATRICIA	MEZA FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CC	1063284785	MONICA PATRICIA	MEZA FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063284785	MONICA PATRICIA	MEZA FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063288313	CINDY PAOLA	BUELVAS CABALLEROS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063288313	CINDY PAOLA	BUELVAS CABALLEROS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063288313	CINDY PAOLA	BUELVAS CABALLEROS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1063288313	CINDY PAOLA	BUELVAS CABALLEROS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1066601833	YEILIS ANDREA	SALGADO BULA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1066601833	YEILIS ANDREA	SALGADO BULA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1066601833	YEILIS ANDREA	SALGADO BULA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1066601833	YEILIS ANDREA	SALGADO BULA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1066746699	LUZ AMPARO	ZABALETA OTERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1066746699	LUZ AMPARO	ZABALETA OTERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1066746699	LUZ AMPARO	ZABALETA OTERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1066746699	LUZ AMPARO	ZABALETA OTERO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1102853219	EDITA ROSA	MARTINEZ SALAZAR	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1102853219	EDITA ROSA	MARTINEZ SALAZAR	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1102853219	EDITA ROSA	MARTINEZ SALAZAR	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1102853219	EDITA ROSA	MARTINEZ SALAZAR	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1193046582	KELLY JOHANA	MESA ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1193046582	KELLY JOHANA	MESA ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1193046582	KELLY JOHANA	MESA ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1193046582	KELLY JOHANA	MESA ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1193148571	LEIDY JOHANA	PEREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1193148571	LEIDY JOHANA	PEREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1193148571	LEIDY JOHANA	PEREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1193148571	LEIDY JOHANA	PEREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25999225	GEORGINA DEL CARMEN	CALLE HOYOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25999225	GEORGINA DEL CARMEN	CALLE HOYOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25999225	GEORGINA DEL CARMEN	CALLE HOYOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25999225	GEORGINA DEL CARMEN	CALLE HOYOS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26007099	LOIRA ROSA	RUBIO ALCIRIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26007099	LOIRA ROSA	RUBIO ALCIRIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26007099	LOIRA ROSA	RUBIO ALCIRIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	26007099	LOIRA ROSA	RUBIO ALCIRIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	33067865	MARJA ELENA	TAPIA ANDRADE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	NO APROBADO	10/05/2026 21.36 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	33067865	MARJA ELENA	TAPIA ANDRADE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	NO APROBADO	10/05/2026 21.36 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	33067865	MARJA ELENA	TAPIA ANDRADE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	NO APROBADO	10/05/2026 21.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	33067865	MARJA ELENA	TAPIA ANDRADE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	NO APROBADO	10/05/2026 21.36 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CC	50943983	LUZ NEY	FLOREZ SOTELO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50943983	LUZ NEY	FLOREZ SOTELO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50943983	LUZ NEY	FLOREZ SOTELO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE (GESTIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50943983	LUZ NEY	FLOREZ SOTELO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50947753	DIANA CANDELARIA	PLAZA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50947753	DIANA CANDELARIA	PLAZA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50947753	DIANA CANDELARIA	PLAZA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE (GESTIÓN SANITARIA	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50947753	DIANA CANDELARIA	PLAZA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	590189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS	APROBADO	10/05/2026 21.32 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 07/05/2026
Ficha de Caracterización: 3464708
Código: 92130091
Versión: 1
Denominación: DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 04/04/2026
Fecha Fin: 27/04/2026
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	1000178508	AMAURY ALBERTO	CASTILLO BARGUIL	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1000178508	AMAURY ALBERTO	CASTILLO BARGUIL	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1000178508	AMAURY ALBERTO	CASTILLO BARGUIL	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1000178508	AMAURY ALBERTO	CASTILLO BARGUIL	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1001805433	LUCELIS	MEZA GARCIA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1001805433	LUCELIS	MEZA GARCIA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1001805433	LUCELIS	MEZA GARCIA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1001805433	LUCELIS	MEZA GARCIA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003193221	ANDREA SOFIA	LOPEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003193221	ANDREA SOFIA	LOPEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003193221	ANDREA SOFIA	LOPEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003193221	ANDREA SOFIA	LOPEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003193355	KELLY DEL CARMEN	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003193355	KELLY DEL CARMEN	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003193355	KELLY DEL CARMEN	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003193355	KELLY DEL CARMEN	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003205980	YANIDIS DEL CARMEN	GOMEZ MUSLASCO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003205980	YANIDIS DEL CARMEN	GOMEZ MUSLASCO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003205980	YANIDIS DEL CARMEN	GOMEZ MUSLASCO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003205980	YANIDIS DEL CARMEN	GOMEZ MUSLASCO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003206974	BRAYAN ORLANDO	GUZMAN DIAZ	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003206974	BRAYAN ORLANDO	GUZMAN DIAZ	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003206974	BRAYAN ORLANDO	GUZMAN DIAZ	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1003206974	BRAYAN ORLANDO	GUZMAN DIAZ	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606176	PAMELA PATRICIA	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606176	PAMELA PATRICIA	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606176	PAMELA PATRICIA	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606176	PAMELA PATRICIA	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606177	MAYRA NEIRET	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606177	MAYRA NEIRET	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606177	MAYRA NEIRET	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606177	MAYRA NEIRET	MONROY ARROYO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606300	ANGELA MARIA	ACOSTA ALMANZA	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606300	ANGELA MARIA	ACOSTA ALMANZA	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606300	ANGELA MARIA	ACOSTA ALMANZA	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1062606300	ANGELA MARIA	ACOSTA ALMANZA	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1064987400	ALBERTO ENRIQUE	FABRA GARCES	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CC	1064987400	ALBERTO ENRIQUE	FABRA GARCES	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1064987400	ALBERTO ENRIQUE	FABRA GARCES	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1064987400	ALBERTO ENRIQUE	FABRA GARCES	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1065000570	SARAY MILENA	CAICEDO ALMANZA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1065000570	SARAY MILENA	CAICEDO ALMANZA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1065000570	SARAY MILENA	CAICEDO ALMANZA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1065000570	SARAY MILENA	CAICEDO ALMANZA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1065002768	NUR MARIA	SALGADO MORALES	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1065002768	NUR MARIA	SALGADO MORALES	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1065002768	NUR MARIA	SALGADO MORALES	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1065002768	NUR MARIA	SALGADO MORALES	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067868683	ELEIDA DEL CARMEN	YENERIS SOTO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067868683	ELEIDA DEL CARMEN	YENERIS SOTO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067868683	ELEIDA DEL CARMEN	YENERIS SOTO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1067868683	ELEIDA DEL CARMEN	YENERIS SOTO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068584904	MARIA JOSE	ORTEGA GERONIMO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068584904	MARIA JOSE	ORTEGA GERONIMO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068584904	MARIA JOSE	ORTEGA GERONIMO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068584904	MARIA JOSE	ORTEGA GERONIMO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068656097	KARINA PIEDAD	VILLALBA GOMEZ	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068656097	KARINA PIEDAD	VILLALBA GOMEZ	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068656097	KARINA PIEDAD	VILLALBA GOMEZ	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068656097	KARINA PIEDAD	VILLALBA GOMEZ	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068658356	LINA MARCELA	PICO RIVERO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068658356	LINA MARCELA	PICO RIVERO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068658356	LINA MARCELA	PICO RIVERO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068658356	LINA MARCELA	PICO RIVERO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068660232	CRISTINA ISABEL	MONTALVO POLO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068660232	CRISTINA ISABEL	MONTALVO POLO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068660232	CRISTINA ISABEL	MONTALVO POLO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068660232	CRISTINA ISABEL	MONTALVO POLO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068664521	YEIMY ESTHER	CASTILLA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068664521	YEIMY ESTHER	CASTILLA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068664521	YEIMY ESTHER	CASTILLA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068664521	YEIMY ESTHER	CASTILLA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068665380	CINDY MAIRENA	MESTRA CASTILLO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068665380	CINDY MAIRENA	MESTRA CASTILLO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068665380	CINDY MAIRENA	MESTRA CASTILLO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068665380	CINDY MAIRENA	MESTRA CASTILLO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068669225	MARIA ALEJANDRA	PINEDA BLANCO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068669225	MARIA ALEJANDRA	PINEDA BLANCO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068669225	MARIA ALEJANDRA	PINEDA BLANCO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068669225	MARIA ALEJANDRA	PINEDA BLANCO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068669641	ZULEIMA YULIETH	LAZARO MEDRANO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068669641	ZULEIMA YULIETH	LAZARO MEDRANO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068669641	ZULEIMA YULIETH	LAZARO MEDRANO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1068669641	ZULEIMA YULIETH	LAZARO MEDRANO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CC	1073811974	ANA MARIA	APARICIO VERGARA	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1073811974	ANA MARIA	APARICIO VERGARA	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1073811974	ANA MARIA	APARICIO VERGARA	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1073811974	ANA MARIA	APARICIO VERGARA	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1100683092	MARLEN PAOLA	MERCADO TALAIGUA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1100683092	MARLEN PAOLA	MERCADO TALAIGUA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1100683092	MARLEN PAOLA	MERCADO TALAIGUA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1100683092	MARLEN PAOLA	MERCADO TALAIGUA	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1148436174	GLENDIS JHOANIS	LOPEZ OROZCO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1148436174	GLENDIS JHOANIS	LOPEZ OROZCO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1148436174	GLENDIS JHOANIS	LOPEZ OROZCO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	1148436174	GLENDIS JHOANIS	LOPEZ OROZCO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25878060	LEVIS SOFIA	OQUENDO GONZALEZ	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25878060	LEVIS SOFIA	OQUENDO GONZALEZ	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25878060	LEVIS SOFIA	OQUENDO GONZALEZ	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	25878060	LEVIS SOFIA	OQUENDO GONZALEZ	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50913666	NAIDUT	DIAZ CARO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.35 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50913666	NAIDUT	DIAZ CARO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50913666	NAIDUT	DIAZ CARO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	50913666	NAIDUT	DIAZ CARO	EN FORMACION	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	NO APROBADO	07/05/2026 19.34 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	52391664	ERICA MARIA	PINEDA BLANCO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524778 - 29080102404PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA VERIFICACIÓN DE LOS PUNTOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	52391664	ERICA MARIA	PINEDA BLANCO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524779 - 29080102403CORROBORAR LOS PELIGROS VALORADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	52391664	ERICA MARIA	PINEDA BLANCO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524780 - 29080102401CARACTERIZAR LOS PELIGROS RELACIONADOS CON EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC	52391664	ERICA MARIA	PINEDA BLANCO	POR CERTIFICAR	36581 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.	524781 - 29080102402REALIZAR LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS IDENTIFICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	APROBADO	07/05/2026 19.33 a	CC 1067865723 - GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL N° 04

ANEXO 05.

Evidencias fotográficas y listado de asistencia de la participación en la reunión, el apoyo a la oferta y reuniones virtuales

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

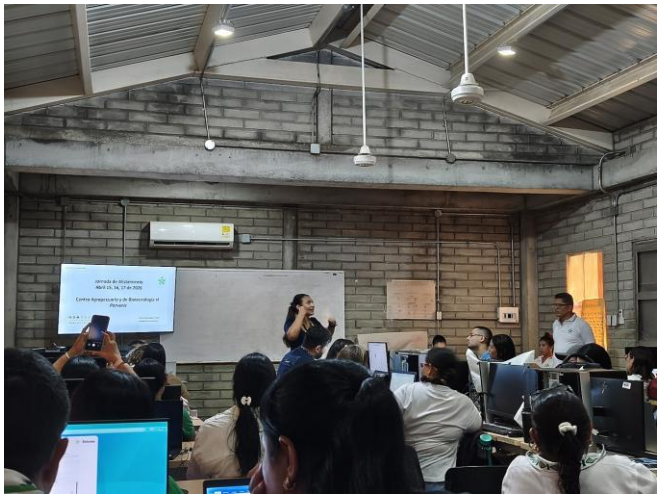
OBJETIVO (S): Alistamiento SENA — PORVENIR

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Edian Soto T	1067851937		X		CABP	dsoto@sena.edu.co	3128027860	X	Edian Soto T.
	Oriette Rojas M.	50926109		X		CABP	orojasm@sena.edu.co	3002829446	X	Oriette Rojas M.
	Jorge Espitia Del Valle	1067846347		X		CABP	Jlespitia@sena.edu.co	3013666898	X	
	Alfonso Acosta	1076[illegible]		X		CABP	afacosta@sena.edu.co	3004[illegible]	X	
	Gabriel Carrillo V.	1067860723		X		CABP	gabriel.carrillo@gmail.com	3222[illegible]	X	Gabriel Carrillo V.
	Laudy Llorente	1065374985		X		CABP	laudy.llorente@[illegible]	3873[illegible]	X	

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

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

15 Y 16 DE ABRIL DE 2026 – ALISTAMIENTO SENA PORVENIR Y SEDE SENA AURELIANO BUENDÍA CIÉNAGA DE ORO.







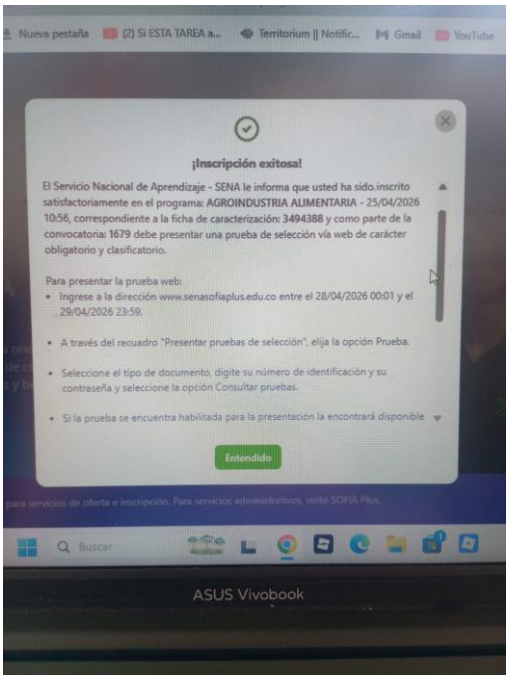


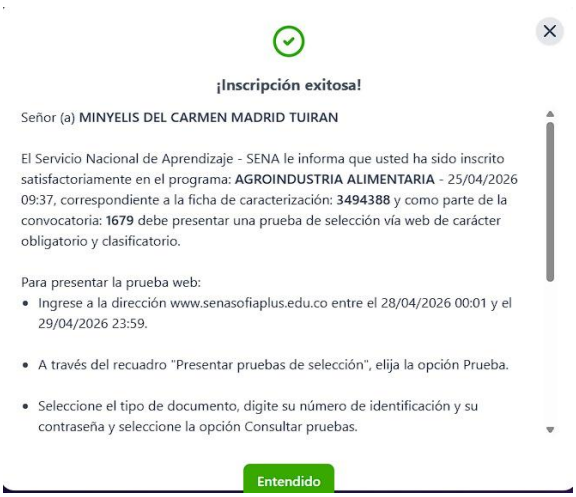
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
APOYO OFERTA TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
MUNICIPIO DE BUENAVISTA DEL 22 AL 25 DE ABRIL DE 2026



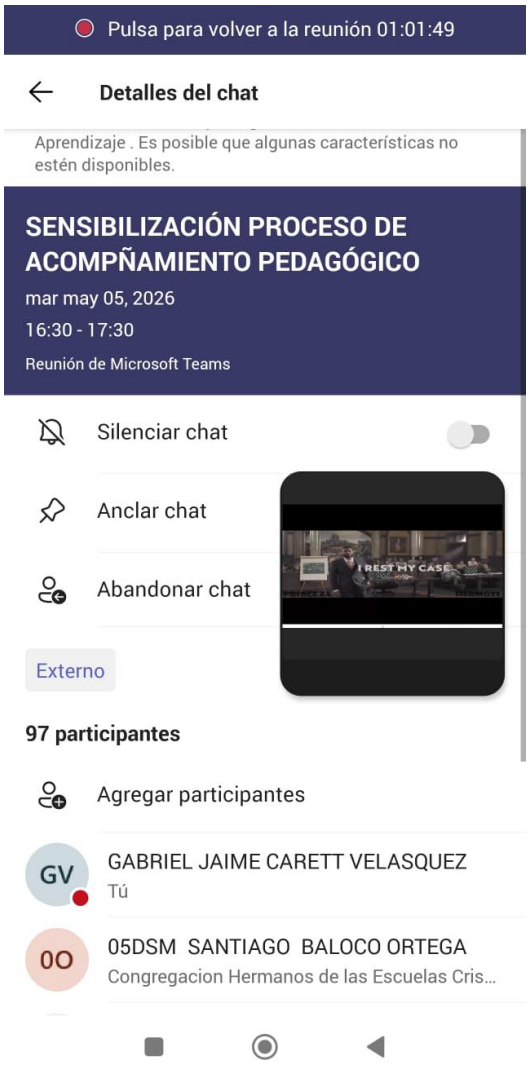








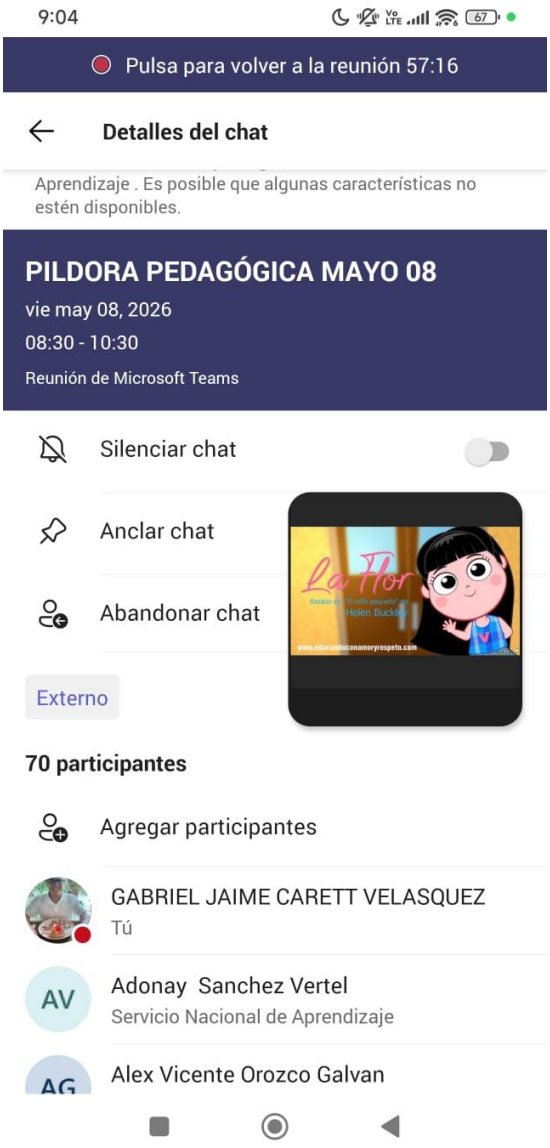
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
SENSIBILIZACIÓN DEL PROCESO ACOMPAÑAMIENTO PEDAGÓGICO EL 05 DE MAYO DE 2026

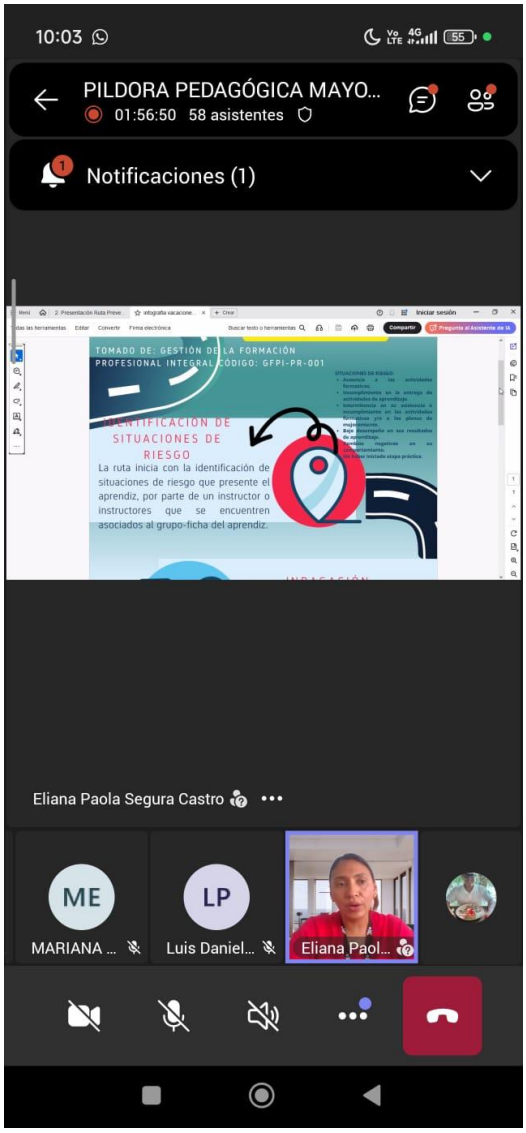




EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

PROCESO DE DESERCIÓN Y REGISTRO DE INASISTENCIAS EL 08 DE MAYO DE 2026.





OBLIGACIÓN CONTRACTUAL N° 08

ANEXO 06.

- Soportes de documentos en pdf y cargados en carpeta Drive del Instructor
- Enlace https://drive.google.com/drive/folders/17VGLBn09xCCbwyg1T3POSTHb87vboeXk?usp=drive_link



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.	39426	**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

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.

				2026-04-16	2026-04-16	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50							
				2026-04-16	2026-04-16	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-04-21	2026-04-21	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CANALETE	0,5	No	50							
				2026-04-21	2026-04-21	CORDOBA / CANALETE	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-04-22	2026-04-22	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PUEBLO NUEVO	0,5	No	50							
				2026-04-22	2026-04-22	CORDOBA / PUEBLO NUEVO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	CC: 1067865723	Instructor	Autorizada								6	4.737.497,00	134.608,00	807.648,00	522.000,00	1.329.648,00	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.

				2026-04-23	2026-04-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50								
				2026-04-23	2026-04-23	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-04-29	2026-04-29	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / PUEBLO NUEVO	0,5	No	50								
				2026-04-29	2026-04-29	CORDOBA / PUEBLO NUEVO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-04-30	2026-04-30	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50								
				2026-04-30	2026-04-30	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
																Totales Solicitud de Comisión	**807.648,00**	**522.000,00**	**1.329.648,00**

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

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 04 de mayo del 2026

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

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
39426	16 DE ABRIL DE 2026	30 DE ABRIL DE 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Montelibano-Vda Tierradentro, Canalete-Vda La Alicia, Pueblo Nuevo-Vda El Varal	**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 N° 3471178 Programa HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el municipio de Montelibano.
Ficha N3465839 Programa HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS en el municipio de Canalete.
Ficha N° 3472884 Programa HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el municipio de Pueblo Nuevo.

RESULTADOS:

1. Se dio a conocer el diseño curricular con competencia y resultados de aprendizaje de la formación del curso complementario Higiene para Manipuladores de Alimentos.
2. Se generó debate frente a las buenas y malas prácticas en la manipulación de alimentos y como implementar las normas vigentes.
3. Se generó retroalimentación de los juicios evaluativos correspondientes a cada resultado de aprendizaje, evidenciando el nivel de apropiación de conocimientos por parte de los aprendices.

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**
1. Se remitirá material de estudios a los aprendices del curso complementario Higiene Para Manipuladores de Alimentos	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ Instructor programa CampeSena	16-30 Abril 2026
Desarrollo de actividades asignadas de acuerdo con los resultados de aprendizaje.	Aprendices	16-30 Abril 2026
Se registrará los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje de curso Higiene Para Manipuladores de alimentos	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ Instructor programa CampeSena	30 Abril 2026

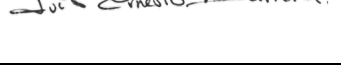
CONCLUSIONES:

Se evidenció el compromiso de los aprendices en implementar medidas preventivas, monitoreo y acciones correctivas dentro de los procesos de producción de alimentos.

Los participantes reconocieron la importancia de aplicar la normatividad sanitaria vigente y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como base para la prevención de riesgos en la cadena alimentaria.

Se impartió formación en atención programa CampeSena en la Ficha N° 3471178 Programa HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el municipio de Montelibano.
Ficha N3465839 Programa HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS en el municipio de Canalete.
Ficha N° 3472884 Programa HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS en el municipio de Pueblo Nuevo.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	

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



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 46.000
TIQUETE Nº 0027
Origen: Montería | Destino: Montelíbano
DÍA: 16 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 8:00 A.M | BUS Nº: 530
NOMBRE: Gabriel Caretl
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 46.000
TIQUETE Nº 1959
Origen: Montelíbano | Destino: Montería
DÍA: 16 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 6:00 PM | BUS Nº: 421
NOMBRE: Gabriel Caretl
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 21.000
TIQUETE Nº 1686
Origen: MONTERIA | Destino: CANALETE
DÍA: 21 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 5:00 AM | BUS Nº: 490
NOMBRE: GABRIEL CARETT
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 21.000
TIQUETE Nº 1684
Origen: Canalete | Destino: Montería
DÍA: 21 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 6:00 P.M | BUS Nº: 516
NOMBRE: Gabriel Caret
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 21.000
TIQUETE Nº 0004
Origen: MONTERIA | Destino: PUEBLO NUEVO
DÍA: 22 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 8:00 AM | BUS Nº: 680
NOMBRE: GABRIEL CARETT
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 21.000
TIQUETE Nº 3302
Origen: Pueblo Nuevo | Destino: Montería
DÍA: 22 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 6:00 P.M | BUS Nº: 710
NOMBRE: Gabriel Caret
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 46.000
TIQUETE Nº 3299
Origen: Montería | Destino: Montelíbano
DÍA: 23 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 8:00 A.M | BUS Nº: 890
NOMBRE: Gabriel Caret
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 46.000
TIQUETE Nº 5000
Origen: Montelíbano | Destino: Montería
DÍA: 23 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 6:00 P.M | BUS Nº: 250
NOMBRE: Gabriel Caret
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 21.000
TIQUETE Nº 3325
Origen: Montería | Destino: Pueblo Nuevo
DÍA: 29 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 8:00 AM | BUS Nº: 660
NOMBRE: Gabriel Caret
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 21.000
TIQUETE Nº 0028
Origen: PUEBLO NUEVO | Destino: MONTERIA
DÍA: 29 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 6:00 PM | BUS Nº: 720
NOMBRE: GABRIEL CARETT
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 46.000
TIQUETE Nº 3301
Origen: MONTERIA | Destino: MONTELIBANO
DÍA: 30 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 6:00 P.M | BUS Nº: 840
NOMBRE: Gabriel Caret
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT: 891.000.093-8
Calle 37 Nº 1B-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA $ 46.000
TIQUETE Nº 0003
Origen: Montelibano | Destino: Montería
DÍA: 30 | MES: 04 | AÑO: 2026 | HORA DE SALIDA: 6:00 PM | BUS Nº: 910
NOMBRE: Gabriel Caret
C.C Nº: 1067865723
FIRMA DESPACHADOR

Powered by CamScanner

	Versión: 02
	Código: GRF-F-057

COMISIONES DE SERVICIOS

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - FUNCIONARIOS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**Montería 04 de mayo 2026**	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	**Código Centro:**	**911510**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1067865723	**Fecha de elaboración:**	**6/02/2026**

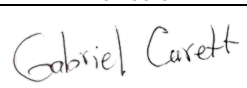
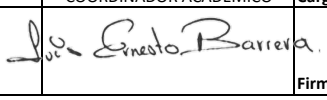
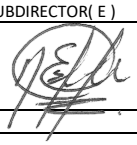
En desarrollo de la comisión No. _39426__durante los días__16,21,22,23,29 y 30__del mes de ___ABRIL___de_2026__se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
16/04/2026	MONTELIBANO - VEREDA TIERRADENTRO- MONTELIBANO	MOTO	20000
21/04/2026	CANALETE -VEREDA LA ALICIA- CANALETE	MOTO	20000
22/04/2026	PUEBLO NUEVO - VEREDA EL VARAL- PUEBLO NUEVO	MOTO	20000
23/04/2026	MONTELIBANO - VEREDA TIERRADENTRO- MONTELIBANO	MOTO	20000
29/04/2026	PUEBLO NUEVO - VEREDA EL VARAL- PUEBLO NUEVO	MOTO	20000
30/04/2026	MONTELIBANO - VEREDA TIERRADENTRO- MONTELIBANO	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:	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	**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:	Higiene para Manipuladores de Alimentos	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/04/2026	HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.	LUGAR: -Montelibano- vda Tierradentro
N° DE FICHA:	3471178	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	FECHA FIN DEL CURSO: 07/05/2026	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	09/04/2026		16/04/2026		23/04/2026		30/04/2026	
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	1063288313	CINDY PAOLA BUELVAS CABALLEROS		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas
2	1063283699	DEISY SENITH BELTRAN VERGARA		Deisy Beltran		Deisy Beltran V.		Deisy Beltran V		Deisy Beltran V.
3	50947753	DIANA CANDELARIA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA
4	1102853219	EDITA ROSA MARTINEZ SALAZAR		Edita Martinez		Edita Martinez		Edita Martinez		Edita Martinez
5	25999225	GEORGINA DEL CARMEN CALLE HOYOS		Georgina calle.		Georgina calle.		Georgina calle.		Georgina calle.
6	1003076864	GERALDIN DAYANA PEREZ HERNANDEZ		Geraldin Perez		Geraldin Perez		Geraldin Perez		Geraldin Perez
7	1063279347	INELSA NORA BRAVO ALVAREZ		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO
8	1193046582	KELLY JOHANA MESA ARRIETA		Kelly Mesa		Kelly Mesa		Kelly Mesa		Kelly Mesa
9	1193148571	LEIDY JOHANA PEREZ DIAZ		Leidy Perez		Leidy Perez		Leidy Perez		Leidy Perez
10	26007099	LOIRA ROSA RUBIO ALCIRIA		Loira Rubio		Loira Rubio		Loira Rubio		Loira Rubio
11	1066746699	LUZ AMPARO ZABALETA OTERO		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta
12	50943983	LUZ NEY FLOREZ SOTELO		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores
13	1062277591	MARISEL DEL SOCORRO MARTINEZ SELESTINO		MARICEL MARTINEZ		MARICEL M		MARICEL M		MARICEL M.
14	33067865	MARJA ELENA TAPIA ANDRADE								
15	1063284785	MONICA PATRICIA MEZA FERNANDEZ		Monica Meza		Monica Meza		Monica Meza		Monica Meza
16	1007513547	NUBIA ROSA PLAZA GOMEZ								
17	1003079846	YASNEIS MARIA ALVAREZ COY		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ

Powered by CamScanner

18	1066601833	YEILIS ANDREA SALGADO BULA	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	
19	1003290553	YESENIA MARBEL CORDERO ALVAREZ	Yesenia Cordero A	Yesenia Cordero	Yesenia Cordero	Yesenia Cordero	
20	1063276867	YOHEMI YANETH GUERRA OVIEDO	Yohemi Yaneth Guerra.	Yohemi Guerra	Yohemi Guerra	Yohemi Guerra	

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA N°3471178
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
VEREDA TIERRADENTRO – MONTELIBANO
16.04.2026





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:	Higiene para la Manipulación de Alimentos				FECHA DE INICIO DEL CURSO: 07/04/2026				HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.		LUGAR: La alicia - canalete	
N° DE FICHA:	3465839	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ			FECHA FIN DEL CURSO: 28/04/2026							
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	07/04/2026		11/04/2026		14/04/2026		21/04/2026		28/04/2026	
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	50898663	ANDREA DE JESUS SOTO AGAMEZ		Andrea Soto		Andrea Soto		Andrea Soto		Andrea Soto		Andrea Soto
2	1068580051	ARLEDIS PATRICIA PACHECO VILORIA		L.C. D.S Pacheco								
3	25766826	BUENAVENTURA CAUSIL MUÑOZ		Buena Ventura causil		Buena Ventura		Buena Ventura		Buena Ventura		Buena V.
4	35011953	CECILIA ARLET HERNANDEZ PERALTA		Cecilia Hernandez		Cecilia H		Cecilia Hernandez		Cecilia H		Cecilia H
5	50917044	CLAUDIA PATRICIA BOLAÑOS ENAMORADO		Claudia Bolaños		ClaudiaBolaño		Claudia Bolaño		ClaudiaBolaño		ClaudiaBolaño
6	35011089	DERLIT DEL ROSARIO HERNANDEZ PERALTA		Derlit Hernandez		Derlit Hernandez		Derlit Hernandez		Derlit Hernandez		Derlit Hernandez
7	1192749103	ELIANA MARCELA HERNANDEZ TORDECILLA		Eliana Hernandez		Eliana Hernandez		Eliana Hernandez		Eliana Hernandez		Eliana Hernandez
8	25767552	ELVIA REGINA MAJARREZ CORDERO		Elvira majarres.		Elviamajarrez		Elvira Majarrez		ElviaMajarres		Elvira Majarrez
9	1003451027	ESTHER SOFIA DORIA VARGAS		Esther Sofia Doria Vargas.		Esther Doria V		Esther Doria Vargas.		Esther Doria V		Esther Doria
10	1068590466	KATTY LORENA PINTO MANJARREZ		Katty Pinto		Katty Pinto		Katty Pinto		Katty Pinto		Katty Pinto
11	34983966	LILIA ESTHER MARTINEZ PAEZ		Lilia Esther Martinez		Lilia Martinez		Lilia Martinez		LiliaMartinez		LiliaMartinez
12	35010991	LUZ ENADIS SENA CAUSIL		Enadis sena		Enadis sena		Enadis sena		Enadis sena		Enadis sena
13	25767689	MARIA DEL PILAR VARGAS SENA		Maria Vargas Sena		Maria Vargas S		Maria Vargas S		Maria Vargas S		Maria V.
14	1002996619	MARIA ESTHER OVIEDO EMERY		Maria Oviedo Emery		Maria Oviedo		Maria Oviedo		Maria Oviedo		Maria Oviedo
15	42653470	MARIA ISABEL HERNANDEZ DE LA ROSA		Maria Isabel Hernandez		Maria Hernandez		Maria Hernandez		Maria Hernandez		Maria Hernandez

Powered by CamScanner

16	35011993	MARLY DEL CARMEN HERNANDEZ PERALTA		Marly Hernandez Peralta		Marly Hernandez Peralta		Marly Hernandez Peralta		Marly Hernandez
17	25767321	MERYS MARIA NISPERUZA MONTIEL		Merys Nisperuza		Merys Nisperuza		Merys Nisperuza		Merys Nisperuza
18	25767472	PETRONA EUDOCIA NISPERUZA NEGRETE		Petrona N. Sperza		Petrona N. Sperza		Petrona N. Sperza		Petrona N.
19	25766832	TERESA DE JESUS SALGADO GONZALEZ		teresa salgado		teresa salgado		teresa salgado		teresa salgado
20	1068582173	WENDY JOHANA HERNANDEZ TORDECILLA		Wendy		Wendy		Wendy		Wendy

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth	Gabriel Careth

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA N° 3465839
HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
VEREDA LA ALICIA – CANALETE
21.04.2026





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 2026

PROGRAMA:		Higiene Para Manipuladores de Alimentos			**FECHA DE INICIO DEL CURSO:** 01/04/2026		**HORARIO:** 10:00 A.M - 18:00 P.M.		**LUGAR:** vda El Varal - Pueblo Nuevo	
N° DE FICHA:		3472884	**INSTRUCTOR:** GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ		**FECHA FIN DEL CURSO:** 29/04/2026				Pueblo Nuevo	
No.	**DOCUMENTO**	**APRENDIZ**	01/04/2026	08/04/2026	15/04/2026	22/04/2026			29/04/2026	
			• **Firma aprendiz**	• **Firma aprendiz**	• **Firma aprendiz**	• **Firma aprendiz**			• **Firma aprendiz**	
1	CC - 1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE CORPAS LOPEZ								
2	CC - 1067290364	AMARILYS MABEL ACOSTA OTERO								
3	CC - 1003359775	ANDRES BELTRAN HERNANDEZ	Andres Beltran	Andres Beltran	Andres Beltran	Andres Beltran			Andres Beltran	
4	CC - 50998946	ARGENIDA DEL CARMEN JIMENEZ AMANTE	Argenida Jimenez	Argenida Jimenez	Argenida Jimenez	Argenida Jimenez			Argenida Jimenez	
5	CC - 50948403	BERCELIA VERENA BERTEL VERONA	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel			Bercelia Bertel	
6	CC - 43698732	CARMEN ALICIA TEJADA SALCEDO	carmen tejada	Carmen tejada	Carmen Tejada	Carmen Tejada			Carmen Tejada	
7	CC - 1067292051	CARMEN LUCIA HERNANDEZ GARCIA	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez			Carmen Hernandez	
8	CC - 50853998	DAIRA ELENA BERTEL VERONA	Daira Bertel	Daira Bertel	Daira Bertel	Daira Bertel			Daira Bertel	
9	CC - 78727853	EDINSON RAFAEL VERGARA SANCHEZ	Edinson V.	Edinson V.	Edinson V.	Edinson V.			Edinson V	
10	CC - 1120569777	EDWIN GIOVANNY ARIZA VARGAS	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariza			E. Giovanny Ariza	
11	CC - 10893430	ELIECER EMIRO RAMOS SALCEDO	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos			Eliecer Ramos	
12	CC - 26066428	INGRIS PATRICIA RIVERA FUENTES	Ingris Rivera	Ingris Rivera	Ingris Rivera	Ingris Rivera			Ingris Rivera	
13	CC - 2761897	JUAN ENRIQUE NISPERUZA NISPERUZA	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza			Juan Nisperuza	
14	TI - 1003360580	KEVIN ANDRES BEDOLLA CARO	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla			Kevin Bedolla	
15	CC - 1007560847	LUISA MARIA MONTIEL DIAZ	Luisa Montiel	Luisa Montiel	Luisa Montiel	Luisa Montiel			Luisa Montiel	

Powered by CamScanner

16	CC - 1067283322	MARIA JOSE SUAREZ RUIZ								
17	CC - 50978193	MARTHA ELENA DIAZ SALGADO								
18	CC - 26066620	NADIA FARLEY SIERRA CANCHILA								
19	CC - 78727127	NEVER ANTONIO GALVIS JARAMILLO								
20	CC - 1003359648	ROSA AMALIA FLOREZ BENAVIDES								
21	CC - 78740923	SABAS ARNOBIS DIAZ BRAVO								
22	CC - 50948419	TERESA VERBEL GUZMAN								
23	CC - 78725923	UBALDO JOSE GALVIS JARAMILLO								
24	CC - 2805540	UBALDO JOSE GALVIS VILLARREAL								
25	CC - 1003080031	YENIS MARGOTH CRESPO JIMENEZ								
26	CC - 11105324	YORGAN FARIT SIERRA CANCHILA								

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	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA N° 3472884
HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
VEREDA EL VARAL – PUEBLO NUEVO
22.04.2026





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:	Higiene para Manipuladores de Alimentos	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/04/2026	HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.	LUGAR: -Montelibano- vda Tierradentro
N° DE FICHA:	3471178	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	FECHA FIN DEL CURSO: 07/05/2026	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	09/04/2026		16/04/2026		23/04/2026		30/04/2026	
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	1063288313	CINDY PAOLA BUELVAS CABALLEROS		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas
2	1063283699	DEISY SENITH BELTRAN VERGARA		Deisy Beltran		Deisy Beltran V.		Deisy Beltran V		Deisy Beltran V.
3	50947753	DIANA CANDELARIA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA
4	1102853219	EDITA ROSA MARTINEZ SALAZAR		Edita Martinez		Edita Martinez		Edita Martinez		Edita Martinez
5	25999225	GEORGINA DEL CARMEN CALLE HOYOS		Georgina calle.		Georgina calle.		Georgina calle.		Georgina calle.
6	1003076864	GERALDIN DAYANA PEREZ HERNANDEZ		Geraldin Perez		Geraldin Perez		Geraldin Perez		Geraldin Perez
7	1063279347	INELSA NORA BRAVO ALVAREZ		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO
8	1193046582	KELLY JOHANA MESA ARRIETA		Kelly Mesa		Kelly Mesa		Kelly Mesa		Kelly Mesa
9	1193148571	LEIDY JOHANA PEREZ DIAZ		Leidy Perez		Leidy Perez		Leidy Perez		Leidy Perez
10	26007099	LOIRA ROSA RUBIO ALCIRIA		Loira Rubio		Loira Rubio		Loira Rubio		Loira Rubio
11	1066746699	LUZ AMPARO ZABALETA OTERO		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta
12	50943983	LUZ NEY FLOREZ SOTELO		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores
13	1062277591	MARISEL DEL SOCORRO MARTINEZ SELESTINO		MARICEL MARTINEZ		MARICEL M		MARICEL M		MARICEL M.
14	33067865	MARJA ELENA TAPIA ANDRADE								
15	1063284785	MONICA PATRICIA MEZA FERNANDEZ		Monica Meza		Monica Meza		Monica Meza		Monica Meza
16	1007513547	NUBIA ROSA PLAZA GOMEZ								
17	1003079846	YASNEIS MARIA ALVAREZ COY		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ

Powered by CamScanner

18	1066601833	YEILIS ANDREA SALGADO BULA	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	
19	1003290553	YESENIA MARBEL CORDERO ALVAREZ	Yesenia Cordero A	Yesenia Cordero	Yesenia Cordero	Yesenia Cordero	
20	1063276867	YOHEMI YANETH GUERRA OVIEDO	Yohemi Yaneth Guerra.	Yohemi Guerra	Yohemi Guerra	Yohemi Guerra	

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA N°3471178
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
VEREDA TIERRADENTRO – MONTELIBANO
23.04.2026





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 2026

PROGRAMA:		Higiene Para Manipuladores de Alimentos			**FECHA DE INICIO DEL CURSO:** 01/04/2026		**HORARIO:** 10:00 A.M - 18:00 P.M.		**LUGAR:** vda El Varal - Pueblo Nuevo	
N° DE FICHA:		3472884	**INSTRUCTOR:** GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ		**FECHA FIN DEL CURSO:** 29/04/2026				Pueblo Nuevo	
No.	**DOCUMENTO**	**APRENDIZ**	01/04/2026	08/04/2026	15/04/2026	22/04/2026			29/04/2026	
			• **Firma aprendiz**	• **Firma aprendiz**	• **Firma aprendiz**	• **Firma aprendiz**			• **Firma aprendiz**	
1	CC - 1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE CORPAS LOPEZ								
2	CC - 1067290364	AMARILYS MABEL ACOSTA OTERO								
3	CC - 1003359775	ANDRES BELTRAN HERNANDEZ	Andres Beltran	Andres Beltran	Andres Beltran	Andres Beltran			Andres Beltran	
4	CC - 50998946	ARGENIDA DEL CARMEN JIMENEZ AMANTE	Argenida Jimenez	Argenida Jimenez	Argenida Jimenez	Argenida Jimenez			Argenida Jimenez	
5	CC - 50948403	BERCELIA VERENA BERTEL VERONA	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel	Bercelia Bertel			Bercelia Bertel	
6	CC - 43698732	CARMEN ALICIA TEJADA SALCEDO	carmen tejada	Carmen tejada	Carmen Tejada	Carmen Tejada			Carmen Tejada	
7	CC - 1067292051	CARMEN LUCIA HERNANDEZ GARCIA	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez	Carmen Hernandez			Carmen Hernandez	
8	CC - 50853998	DAIRA ELENA BERTEL VERONA	Daira Bertel	Daira Bertel	Daira Bertel	Daira Bertel			Daira Bertel	
9	CC - 78727853	EDINSON RAFAEL VERGARA SANCHEZ	Edinson V.	Edinson V.	Edinson V.	Edinson V.			Edinson V	
10	CC - 1120569777	EDWIN GIOVANNY ARIZA VARGAS	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariza	E. Giovanny Ariza			E. Giovanny Ariza	
11	CC - 10893430	ELIECER EMIRO RAMOS SALCEDO	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos	Eliecer Ramos			Eliecer Ramos	
12	CC - 26066428	INGRIS PATRICIA RIVERA FUENTES	Ingris Rivera	Ingris Rivera	Ingris Rivera	Ingris Rivera			Ingris Rivera	
13	CC - 2761897	JUAN ENRIQUE NISPERUZA NISPERUZA	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza	Juan Nisperuza			Juan Nisperuza	
14	TI - 1003360580	KEVIN ANDRES BEDOLLA CARO	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla	Kevin Bedolla			Kevin Bedolla	
15	CC - 1007560847	LUISA MARIA MONTIEL DIAZ	Luisa Montiel	Luisa Montiel	Luisa Montiel	Luisa Montiel			Luisa Montiel	

Powered by CamScanner

16	CC - 1067283322	MARIA JOSE SUAREZ RUIZ								
17	CC - 50978193	MARTHA ELENA DIAZ SALGADO								
18	CC - 26066620	NADIA FARLEY SIERRA CANCHILA								
19	CC - 78727127	NEVER ANTONIO GALVIS JARAMILLO								
20	CC - 1003359648	ROSA AMALIA FLOREZ BENAVIDES								
21	CC - 78740923	SABAS ARNOBIS DIAZ BRAVO								
22	CC - 50948419	TERESA VERBEL GUZMAN								
23	CC - 78725923	UBALDO JOSE GALVIS JARAMILLO								
24	CC - 2805540	UBALDO JOSE GALVIS VILLARREAL								
25	CC - 1003080031	YENIS MARGOTH CRESPO JIMENEZ								
26	CC - 11105324	YORGAN FARIT SIERRA CANCHILA								

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	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA N° 3472884
HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
VEREDA EL VARAL – PUEBLO NUEVO
29.04.2026





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:	Higiene para Manipuladores de Alimentos	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 09/04/2026	HORARIO: 10:00 A.M - 18:00 P.M.	LUGAR: -Montelibano- vda Tierradentro
N° DE FICHA:	3471178	INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ	FECHA FIN DEL CURSO: 07/05/2026	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	09/04/2026		16/04/2026		23/04/2026		30/04/2026	
			•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz	•	Firma aprendiz
1	1063288313	CINDY PAOLA BUELVAS CABALLEROS		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas		Cindy Buelvas
2	1063283699	DEISY SENITH BELTRAN VERGARA		Deisy Beltran		Deisy Beltran V.		Deisy Beltran V		Deisy Beltran V.
3	50947753	DIANA CANDELARIA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA SANCHEZ		DIANA PLAZA
4	1102853219	EDITA ROSA MARTINEZ SALAZAR		Edita Martinez		Edita Martinez		Edita Martinez		Edita Martinez
5	25999225	GEORGINA DEL CARMEN CALLE HOYOS		Georgina calle.		Georgina calle.		Georgina calle.		Georgina calle.
6	1003076864	GERALDIN DAYANA PEREZ HERNANDEZ		Geraldin Perez		Geraldin Perez		Geraldin Perez		Geraldin Perez
7	1063279347	INELSA NORA BRAVO ALVAREZ		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO		INELSA BRAVO
8	1193046582	KELLY JOHANA MESA ARRIETA		Kelly Mesa		Kelly Mesa		Kelly Mesa		Kelly Mesa
9	1193148571	LEIDY JOHANA PEREZ DIAZ		Leidy Perez		Leidy Perez		Leidy Perez		Leidy Perez
10	26007099	LOIRA ROSA RUBIO ALCIRIA		Loira Rubio		Loira Rubio		Loira Rubio		Loira Rubio
11	1066746699	LUZ AMPARO ZABALETA OTERO		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta		Luz Amparo Zabaleta
12	50943983	LUZ NEY FLOREZ SOTELO		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores		Luz Ney Flores
13	1062277591	MARISEL DEL SOCORRO MARTINEZ SELESTINO		MARICEL MARTINEZ		MARICEL M		MARICEL M		MARICEL M.
14	33067865	MARJA ELENA TAPIA ANDRADE								
15	1063284785	MONICA PATRICIA MEZA FERNANDEZ		Monica Meza		Monica Meza		Monica Meza		Monica Meza
16	1007513547	NUBIA ROSA PLAZA GOMEZ								
17	1003079846	YASNEIS MARIA ALVAREZ COY		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ		YASNEI ALVAREZ

Powered by CamScanner

18	1066601833	YEILIS ANDREA SALGADO BULA	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	Yeilis Salgado	
19	1003290553	YESENIA MARBEL CORDERO ALVAREZ	Yesenia Cordero A	Yesenia Cordero	Yesenia Cordero	Yesenia Cordero	
20	1063276867	YOHEMI YANETH GUERRA OVIEDO	Yohemi Yaneth Guerra.	Yohemi Guerra	Yohemi Guerra	Yohemi Guerra	

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR
	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff	Gabriel Carleff

•	SIN EXCUSA	SE
	CON EXCUSA	CE

•	RETARDO	R
	ASISTENCIA	✓

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
FICHA N°3471178
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
VEREDA TIERRADENTRO – MONTELIBANO
30.04.2026



